

ANDRÁSSY LAJOS

Beszélgetés születésnapon

Anyám, Anyám de messzi már a nyárfa ahol először nyújtottad kezéd: „Menj ha hiv világot!” — szűkös utca végén — „S légy mint a szikla bármi vész kerítsen!” S ahol először mondtad: „Nem” s „Igen” e két rövidke szó el ne feledd majd sorsod ha barhol keresztúthoz érne e két szó döntőn s ne: Talán, Esetleg, ne Háttha, Mintha, Lehet vagy Ki tudja... Azóta hányszor válaszúthoz értem s ó hányszor-bölcsek traktáltak tanácsal megmagyarázták közmondásainkat; hogy kutyából is lehet már szalonna, és nem mind fényes az sem, ami fénylik... Mít kezdtem, mégis végigjártam eddig: hiányzik tán fülem, szemem, kezem? Egy kissé bojdukt idegekkel bár, de gerincesek közt még gerincesen élek s az élet nem játék nekem már; nem fintorként vágok komoly pofát. S most Te beszélnél rá, hogy mást ítélek magamról mint az „Igen—Nem” szerint jár hagyjam az izzó szenvedélyt szívemből hamuvá hűlni csakhogy bőröm épen vigyem tölgyfából ácsolt börtönébe, ha beköszönt a végórám s a pontos kaszás elem áll; „Leltárkész, vihettek!” Nem, nem Anyám Te ilyet nem kívánhatsz: attól akinek formát magad adtál kibe a lelked lehelted! — s mint Krisztus magad kereszte ütteted jövőmért! Mi bennem érték benned gyökeredzik, Téged dicsér — és nagyszerű apámat ki ha most érne válaszúthoz is, már ezen az úton járna, és előttem! — s ami bűnöm van: útporából szedtem ott ragadt rám s lemosható a vízzel nem mint lelkem, mi egy e nyílt valómmai mint gerincemmel bordáim, s a körmöm amint tapad a húsomhoz! Sebezhet bármi beszéd a seb beforr: magadra hallgass Te csak, magadba nézz s szívembe így látsz Anyám — ha hallgat is az ajkam mert nincs mindenre szó: már régi nyelvünk avult, nehézkes dünnögés (kiáltó hangom meg vólné: fájdalmas panasz tán pedig rikoltó harci kiált) s a vártán nincs nyavalygásos évődés bajokkal! Hidd el Anyám még az vagyok kit szültél s ne félt! — bár mégis jólesik ha féltessz.

SZEPESI ATTILA

Kérellem évszak

Elvillan ez a nyár —
gyökereit kitepték a földből
goromba fagyok.
Leveleiben pirosodik,
tőcsa-szeme hályogosodik,
álmában a tél síkja ragyog.
Elvillan, sehova. Bennünk
mélyül a kaland.
Főnn fellegekkel-bútorozott az ég.
Vaságú, vaslevelű fák közt
fagy durrog.

Pusztai vidék.
Inal az állat; ki védi meg?
Az ember nem csavaroghat:
bár sűrű a gond, indázó rengeteg,
fölteti isten-arcú fejét,
s káromkodik, ha nem dalolhat.
Főléje-boruló vackában is őrt
a nyarat, egy őlelés melegét,
kölykének béleli puha alommal
a tenyérrnyi zugot, hol majd világgrajón —
Magához-emeli párját —
Es nem kopognak a háromkirályok,
nem topognak az ajtónál a barmok,
hogy a bölcset körülállják.

kár a gőzért. Aztán még néhány hét múlt el, de akkor már nem mondta, hogy kár a gőzért, hanem azt mondta, hogy teljes gözzel előre, de ha Béla könnyelmű lesz, akkor éppen úgy elvált tőle is, mint az első férjétől, mert ő csak tisztán és nyugodtan tud élni.

Igy is élt Bélával és nagyon jól élt vele. Az újdonsült férj még ha akart volna, akkor sem lett volna képes a régi könnyelműséggel költen. Bélának ugyanis a normális zsebpénzen felül nem volt mit elköltenie. De mégsem panaszkodott soha.

— Hogy csinálja ezt, Anna? — kérdeztem egyszer, amikor összefutottam vele. — Béla teljesen megváltozott, szolid, megelégszik a zsebpénzével, sőt még spórol is belőle.

— Tervszerű beruházási program. Okos az ügyvitel — felelte Anna, de úgy nevetett, hogy szinte még a könnyei is kiesordultak.

— Nem a vállalati ügyekről kérdeztem.

— Tudom. Nem is arról tájékoztattam magát, hanem a háztartási beruházási programunkról.

— S ez változtatta meg Bélát?

— De még mennyire. Rájött a vásárlás öröme és azóta nem folyik szét a pénz a kezeli között, de nem is folyhat. Egyszerű a módszerem.

— Nagyon érdekelne!
— Először egy betétkönyv televízióra — kezdte sorolni Anna. — Ez lekötö a pénzünket, nem lehet költen. Béla meg a pénzt megvesszük a televíziót. Oriási az öröm! Akkor megint elkezdünk gyűjteni egy külföldi utazásra. Megint betétkönyv, megint együtt van a pénz és nem jut fölösleges dolgokra, megjárjuk külföldet és élményekben gazdagon térünk haza. Megintcsak nem lehet könnyelműsködni. Béla meg a zsebpénzt is összekuporgatja és külön betétkönyvbe teszi, hogy megelégetést szerezzen nekem és könnyítsen a gondjaimon.

— Valóban jól megtervezett beruházás — jegyeztem meg elismeréssel.
— Most ugyanigy megvesszük az új bútort — folytatta Anna —, kicseréljük ugyanis a régít, pénzükh soha nincs, csak takarékbetétünk, ahhoz nem nyúlunk. Béla nem könnyelműsködhöz, mert nincs miből. És tudja, hogy fizetnünk kell a beruházási részösszegeket.

— Mi a további program? — kérdeztem.

— Kocsira gyűjtünk — felelte Anna —, veszünk egy Wartburgot.

— És Béla? Mit szól ehhez az önmegtartóztatáshoz?

— Mit szólna? Boldog, hogy így élhet.

Nem hagyott nyugton a kíváncsiság és egy alkalommal, amikor Bélával beszélgettem, rátereltem a szót Annára.

— Nincs még egy ilyen asszony! — dicsérte lelkesedve. — Képzeld el, mindig tele vagyok pénzzel! Vettem már televíziót, frizsidert, magnót, most cserélem a bútorainkat, másfél év múlva veszek egy Wartburgot, még a zsebpénzemet sem költöm el.

— Hallottam Annától! Minden házasságnak ilyennek kellene lennie — jegyeztem meg egyetértőleg.

— Ez teljesen lehetetlen — tiltakozott Béla.

— Miért volna lehetetlen?

— Ne haragudj, kedves barátom — felelte mély meggyőződéssel —, elvégre nem lehet minden feleséget egyszemélyben üzemgazdásznak és statisztikusnak is kiképezni.

Hát persze, az asszonyoknak könnyű! Ők a vérükben, az idegrendszerükben hordják a főzés tudományát. Nem mérik a zsírt, a sót, a lisztet, nem szaladoznak kérdegetőzni a szomszédba, nem lesik az órát, hogy vajon eleget puhult-e már a karaj, kellőképpen megpirult-e a hagyma. Biztosra mennek. Bele mindent a lábába, rá a fedőt, aztán közben dudorásznak, port törölnek, horgolnak, olvasnak, vagy éppen átcsongetnek Sáríkához, a szomszédasszonyhoz: ő se sejtí meg, ki rejtőzködik a Belphegore álarca mögött? A főzés? — mosolyognak a kérdésen. Az semmi... csak legyen miből! Inkább arról panaszkodnak, hogy reggel elkocognak a városba, hogy no, majd ma főzök egy jó töltöttkáposztát és krumpilis nudli lesz belőle, mert hogy „azt is meg lehet enni egy héten egyszer”.

Azt hiszem, ők úgy örökölték ezt a mamától meg a nagymamától. „Csinálj szép rózsaszín rántást... engedd fel a hús leszűrt levével... tégylet csipetnyi sót, törött borsot és forrald együtt, míg a habja teljesen el nem oszlik...” — így kezdődik például az egyik recept. Ők már csinálják is. De ha férfi áll a tűzhely mellett, csak ténfereg és tanakodik: milyen lehet az a rózsaszín rántás?, ugyan mennyi egy csipet, mikor tekinthető az a bizonyos hab teljesen eloszlottnak?

Mi férfiak, körülbelül úgy vagyunk a főzéssel, mint Luxemburg a hadsereggel: vannak tábornokai, csak legénységük nincsen. Mert a Venesz meg a Túrós, az igen! De ha mondjuk, nekem kell otthon megfőzni? Igen, igen, nekem. Hát akkor úgy van, hogy:

— Főzz egy jó csikós húst! Igazán egyszerű. Szép, egyforma, ujjnyi csikókra vágod a húst, leereszelsz egy nagy fej vöröshagymát, azt körülbelül negyedóráig vagy húsz percig főzöd, miután a füstölt szalonna zsírján megpirítottad. Akkor beleteszed a húst, rá a paprikát, sót, majd legvégül a tejfölt... Hát ennyit csak meg tudsz csinálni?

— És mellé?
— Ehhez galuska lenne a legjobb. Azt csak tudod?
— Persze, persze... csak...
— Bónom is én, csinálj tarhonyát. Azt csak meg kell pirítani és föl kell engedni... De most már rohanok, mert elkések... Úgy igyekezz, hogy egy órára kész legyen, jönnék a gyerekek éhesen az iskolából...

Es akkor én elkezdék igyekezni. Még csak kilenc óra, de biztos, ami biztos, hozzá is fogok tüstént. Tehát először is a szalonna... Ezt szépen csikókra kell vágni, igen, olyan részét, amelyben egy kis hús is piroslik... Megy ez, kérem, no de mennyit szeljek? Rá kell fogni! Pirul csak szépen, pirul csak! Mindjárt hozzá adom ezt a szép hagymácskát! Ezzel a csini reszelővel adagolom hozzád, ne sírj! Látod, én se sírok, pedig nézd, majd ki marja a szemem! Most ti szépen összeadjátok az ízeteket, szépen összedinsztelődötök, míg hagymácska olyan „üveges” nem lesz. Tudjátok, olyan áttetsző, mint az üveg. Üvegesedjél csak! Odaragadni? Ez nem illik, barátocskám, úgy látszik, nagy alattad a gáz. Lám, lám, érzék dolga. Es közben elégedetten és mosolyogva összedörzsölöm a tenyeremet. Ez eddig megvolna. Akkor most rá a vizet! „Mindig annyit, hogy a húst éppen színgig lepje!” Vagyis hogy... De még benne sincs a hús! Csak azután következnek negyed órával... Milyen buta néha az ember. Egy kis térfogatmérés. Ha a hús hatvan deka, akkor ugyanannyit szorít ki a vízből. Már most akkor a lábas sugara 9 centiméter, ezt négyzetre emeljük és beszorozzuk 3.14-gyel. Világos, hogy hengernek kell felfogni a lábást! A húszeletek éppen beborítják a lábas alját és két centiméter körüli magasságra kell érni a viznek. Úgy van, ezt még megszorozzuk kettővel és kivonjuk belőle, amit a hús kiszorít... Hopszassza-trallala... Pardon, ez sok lenne. Hol a hiba? Azt mondja, hogy... az első gimnáziumban! Hát persze! Sugár szorozva sugárral, ez a gömb: ide a kétszeres sugár kell. Hopszassza-trallala... 52 köbcenti! Tehát ennyi víz kell rá! Az pedig annyi mint nyolc feldeci és négyszer három cent! Es akkor ezt most főzzük, pontosan negyed óráig főzzük, vagyis beállítjuk az órát csörgőre és közben letörölgetjük odabent a port. Imt tesz az, ha fél decivel kevesebb lesz? No nem a víz, nem, a grammra megvan... hanem ez a kis konyakocskát itt a szekrényben... Föl se tűnik a leltárnál... meg aztán kálló is van a világon...

Már csöng is a vektor! Így kell ezt: pontosan, akár egy laboratóriumban. Olvastam is valahol, hogy a konyha tulajdonképpen tiszta kémia. Anyagok és izek összetevőiből új anyagok és új izek születnek. Vagyis ha most hozzáteszem a húst, egy új anyag kapcsolódik be a vegyi folyamathoz. S... hiszen ez meg nátriumklorid: egy nátrium és egy klór atom... a paprika pedig... az meg paprika. Festék, olaj, vitamin. Ha az ember mindennek tudná a képletét, nem főzőcskézne a konyhában, hanem előadásokat tartana az egyetemen a gólváknak! Most pedig szépen lefedjük, mert a fizika törvényei szerint ezzel fokozzuk a belső göznyomást és siettetjük a hús puhulását. Azért visznek a katonák az ágyú után olyan nagy Papenfazekakat, mert tanultak fizikát. Pa-pen-fa-zék... pa-pen-fa-zéék... — a nótá is megemlékezik róla. Hát csak

szépen, ahogy a csillag megy az égen, csak főjj, főddégé! Amíg itt békésen fortyogsz, ki is porszivózatok oda-bent! Pa-pen-fa-zék... pa-pen-fa-zéék!...

Az a gin, persze, az se rossz. De csak három köbcenti! Nehogy odaégjen! Az lenne csak szép vicc, haza-jön a család éhesen, és sehol semmi, csak a kozmaszag. Meg is nézem, nem is hagyma el a lábást. Szép... Micsoda szín, micsoda illat! És a sava? Praxis dolga! Venesz se csinálna jobban. Lássuk hát a tarhonyát is! A nokedli, az még nem megy. Keverni, szaggatni, főzni... Jó házi tarhonya, azzal is telik a has. Vég két tejes kanál zsírt, azon pirítsd meg, majd kis vízzel ereszd fel és puhulásig főzöd! Puhulásig... pu-pu-pu-puhulásig... De közben el ne puhulj, e-hel-ne-pu-hu-hu-hu! Csak elég lesz-e ez? Fél lábassal? Ennyi van, kérem. Beosztással kell élni! Jól néznék ki, ha mindent a hasunkra áldoznánk. Olvastam valami tanulmányban, hogy a magyarok minden forintjukból megessenek 75 fillért. Hogy el nem csapja a hasukat... A fektelen zabálás csak elpuhítja az embert, elhijasodik a nemzet. Aztán meg panaszkodnak, hogy magas a vérnyomásuk, meszesednek az ereik, nem jó az emésztésük. Több főzeléket kellene

enni, kevesebb zsírt, rengeteg gyümölcsöt, kevesebb fűszert, s inkább gyakrabban naponta, de szigorúbb mértékkel. Lehet, hogy a vegetáriánusoknak van igazuk: csak növényi eredetű ételeket fogyasztanak. Van még ott egy kis barackpálinka is a szekrényben... Nekik van eszük, érdekes, hogy erre így főzés közben döbben rá az ember. A ve-he-ge-tá-há-ri-á-há-nu-sok! Egészségükre! De most már rá lehet önteni a vizet erre a tarhonyára is. Hadd buzogjon!

Mondom, ez a főzés egészen ihlető foglalatosság. Any-nyi mindenre rájön az ember így közben. Csak mondják meg: nem a felfedezés öröme az, mikor a tarhonya anyagának tulajdonságai világosodnak meg elménkben? Vagy ez a kis ital viccelődik velem? Hiszen az előbb még csak félig volt a lábas, most meg emelgeti a fedőt a sok kis tarhonya! A fenét csináljak velük? Kimáshnak... Tudom én, hogy hó hatására kiterjednek a testek, no de ilyen mértékben? Lenne rá valami képlet! Hogy mondjuk eredeti térfogatának egyharmadával nő, amennyiben tartósan száz fok fölött hevítjük. Nem, nem is egyharmadával, legalább a felével... Igen... Hát ezt most szépen eltűntetjük. Lehúzzuk. A maradék azután pöffeszkedhet. Nem férnek meg egymástól a kis mitugrálszok! Ez csak azért lehet, mert ezek a kis gömbös testecskék nagyon nagy felületet adnak. Igen, igen. Valahol azt is olvastam, hogy a vörös vértestek száma körülbelül 25 billió egy ember vérében, de a felületük eléri a háromezer négyzetmétert. Ezek a kis tarhonyák is ilyen huncutok. Itt van ni! Még tovább dagadnak! Mikor lesz már vége? Álljatok meg! Micsoda lavina... A hússal meg bármi történhetne itt miattuk! De jó... a hús békésebb természetű. Aldott nyugalommal puhul, pu-pu-pu-pu-pu-pu-huuul!

Csináltam volna inkább nokedlit. Ez rettenetes: mintha mindegyik szemben valami örö-dög tornászna! Es úgy nyelik a vizet is, akár a gödény. De seba! Igaz, hogy már kétharmadát kihordtam, és leeresztettem a Tiszára, de most már legalább tudom. Tudom, hogy a gömbös testecskék hó hatására éppen gömbörmérszetük miatt erősebben kiterjednek. A tarhonya esetében ezt oly módon lehetne meghatározni, hogy a szemeccskék méretével ellentétes arányban nő a tágulás, s átlagos szemeccskék esetén az eredeti térfogatnak körülbelül háromszorosával kell számolni. Világos? Majd kidolgozom én ennek a teljes és pontos képletét is egy másik alkalommal, amikor nem leszek úgy elfoglalva éppen a tahonyával. Mert ahogy nézem, ezeket az adatokat sem lehet még mindig véglegesnek tekinteni...

Azért hogy kimerül az ember így főzés közben. Bizonyos fáradsággal számoltam én előre. Ezt a nagy szellemi erőfeszítést azonban nem kalkuláltam bele. S most jövök rá: azt a pszichológiai nyomást se, amely ilyenkor az agyra nehezedik, nevezetesen azt, hogy jó lesz-e. Meg tudja-e majd valaki enni? Hiszen ha csak magamnak csinálnám... de gyerekekről is szó van, elég kényes szá-jú gyerekekről. A feleségemnek legfeljebb azt mondom, csináltad volna magad. A gyerek, az más. A gyerekek kifordult a falat a szájából, ha nem ismerős, nem megszó-kott, nem kellemes az íz. Egy feleség ilyenkor már csak pedagógiai szempontból sem mondja, hogy ehetetlen, legfeljebb, hogy máskor majd jobban sikerül. De a gyere-ek őszinte...

Csak nem? Már meg is jöttek volna? Nem, csak a szomszéd.

— Már elnézést kérek, hogy ilyenkor... de tetszik tudni, megakadt a tudományom... A feleségem nem ér rá, rám maradt a főzés. Aztán ott a baj, hogy nem tudom, hogyan is kell berántani a tökfőzeléket. Gondolom, a felesége megmondaná...

— Feleség? Minek ahhoz feleség? Látja, magam is szakos vagyok.

— És tudná, hogy kell a tököt berántani?

— Berántani? Ugyan, ember, én habarom!

— Szóval habarja...

— No igen! De ha már itt van, nézzen a lábásomba!

Kóstolja! Csikós tokány!

— Oriási! De a tejfölt miért nem tette már rá?

— Mert abban savak vannak! Azt csak a legvégén kell, nehogy megzavarja a szokásos vegyi folyamatot!

— Igen..., igennn... Es akkor habarjam, ugye azt mondta?

— Nézze, nekem régi elvem. Minden főzelék jobb habarva.

— Köszönöm...

— Csak jöjjön máskor is.

Tehát ott hagytam abba a szomszéd látogatása előtt, hogy a gyerek, az nem respektálja az ilyesmit. De szőliának csak egy szót is! Megvan a válasz: „Akkor pedig nagyon sajnálom, de megy a napközibe!” Lesz, ami lesz. Az én ebédem kész. S meg kell mondanom, nekem nagyon is ízlik. S ha úgy adódik, máskor is vállalom a főzést, mert ilyenkor olyan irtó okos felfedezésekké lesz gazdagabb az ember!