Kajuk Gyula

AZ AKÁCOS DOMB SZÁMŰZÖTTJE

Az Akácos domb száműzöttje

Kajuk Gyula

AZ AKÁCOS DOMB SZÁMŰZÖTTJE

© Kajuk Gyula, 2012
Minden jog fenntartva!

ISBN

Készítette:

Könyvműhely.hu
A kis példányszámú
könyvgyártás specialistája

Ébredés idegen házban

Különös és ijesztő dolog éjnek évadján idegen házban felébredni. Azt hiszem, a hegyvidéki éjszaka nyirkos hűvössége kelthetett fel, nyugtalan forgolódásom közben lecsúszott rólam a takaró. Ahogy körültapogatok a szétdúlt ágyban, kezem végre rátalál egy számomra szokatlan fogású pokrócfélére. Puha, vastag és meleg, szorításomra összepréselődik tenyeremben, ám ha elengedem, máris kiugrik eredeti formájára. Ahol csupasz bőrömhöz ér, egy kicsit szúr, de ez nem rossz érzés, inkább csak olyan, mintha élő állat gyapját érinteném. Reggel majd megtudom, hogy egy szinte már kihalt, hosszszúszőrű, magashegyi legelőkön tartott juhfajta szőréből szőtt csergе ez, a háziasszony lánykori öröksége. Megcsodálom majd lazúros, meleg színét, melyet egy cserje hántott kérgéből kiáztatott festéktől nyert el… Később tanúja is vagyok majd, hogyan keverik ezt a különös kotyvalékot és elcsodálkozom, hogy az áztató teknőben még erős, kellemetlen szagot árasztó lé hogyan varázsolhatja ilyen egyedi színűvé a többször beleáztatott, majd tűző napon és árnyékban felváltva szárított kelmét. De most még éjjel van, és annak örülök félálomban, hogy nem fázom már, mióta magamra húzhattam ismét az ismeretlen takarót, mely azonnal meleg vackot varázsol körém a sötétben, miközben erdei rétek fűillatát árasztja magából. Biztonságban érzem magam és örülök, hogy nem kell pisilnem. Csak megszokott plüssmacim hiányzik, ám mikor találok helyette egy átölelhető kispárnát, már minden rendben van és engem is karjába zár az álom.

Mikor újra felébredek, már világosodik, bár még korán van, mert a behúzott ablaktáblák résein csak híg, halványszürke fény szivárog a szobába. De már ki tudom venni a mennyezet sárgásbarna gerendáit, sőt a rájuk szegezett fenyőpallókban kiütköző sötétszínű, vastag görcsöket, csomókat is. A konyha irányából otthonos tevésvevés apró neszei szűrődnek. Egy még ismeretlen, sötét tónusú alt hang folyamatosan szidalmaz valakit, akinél válogatósabb teremtményt még nem hordott hátán a föld és nem is érdemes a Jóisten gondoskodó jóindulatjára, legalábbis a hang gazdájának véleménye

szerint. Az illető türelmesen viseli a korholást, nem felesel vissza, bár nyilván kialakul benne némi ellenvélemény, mikor a szidalmazás kezd kitérni felmenőire és tágabb családfája tagjaira is. Közben számos érdekes, ízes szófordulat hangzik el, melyeket bár nem értek tökéletesen, mégis azonnal és egy életre megjegyzek és azóta is alkalmazok időnként, kiművelt ismerőseim mély megdöbbenésére.

Összeszedve bátorságomat, kilépek az előszobába. Óvatosan csoszogok az én lábamra még jócskán túlméretezett ócska posztópapucsban, amit az ágy előtt találtam. Talpam alatt furcsa, melegen fénylő, tompa vörös színű, gondosan lerakott téglapadló nyújtózik, átfut a konyhán és az előtéren át, melyeket egy ajtó nélküli falnyílás választ el egymástól. Rájövök, hogy előző nap nyilván elaludhattam útközben és valaki biztosan ölben cipelhetett be a házba, azért nincs semmi emlékem a megérkezésről és az új környezetről, melybe ilyen váratlanul csöppentem bele. Némileg megijeszt ez a helyzet, egyszerre szakad rám a magárahagyottság és a tanácstalanság furcsa érzése, melyet ilyen töményen, sűrítetten addig még soha nem éltem át. Talán nem véletlen, hogy későbbi életemben, ha hasonlóan új, váratlan kihívásokkal szembesítő helyzetbe kerültem, sokszor merül fel bennem ez az emlék. Ezt egyelőre még nem is sejtem, most csak egy kissé megrémült, zavarodott, kilencéves fiú vagyok, aki nemigen tudja, mit csináljon éppen és hogyan is szólítsa meg azt a furcsa öregasszonyt, akit most lát életében először és aki ügyet sem vetve arra, hogy vendég van a háznál. Éppen egy jókora, villogó szemű, a narancshéj színére emlékeztető bundát viselő macskát szapul hevesen. Lassacskán kiderül, hogy a délceg kandúr az egerészést hanyagolva inkább a kerti madárkákra feni a fogát, ami gazdasszonya heves rosszallását váltja ki. Ráadásul, míg az elejtett egereket korábban pusztán elhelyezte a bejárati küszöbre és kaparászva sürgette az elismerésként tálkájába jutalomként csorduló meleg tejet, újabban rákapott arra, hogy tollas zsákmányát valóban el is fogyassza. Így aztán nem csoda, hogy egy kiadós éjszakai falatozás után már csak ímmel-ámmal fogadja a felkínált reggelit, ami aztán igazán minősíthetetlen, még egy ilyen flancos-puccos, büdös dögtől is. Ezeket a szitokszavakat most hallom először, de azonnal megjegyzem őket. Lehet, hogy azért, mert bár sistergő indulattal mond-

ják, de a gyermeki fül csalhatatlanul kiérzi belőlük a dédelgető szeretetet is. Ennek ellenére, erős késztetést érzek, hogy sarkon forduljak és visszameneküljek az ágy menedékébe. Annál is inkább, mert fázom egy kicsit, a meleg koranyár ellenére a házban hűvös van.

A ház asszonya számomra ősöregnek tűnik, habár gyors mozgása és élénk beszéde rácáfol erre a benyomásra. Deráncos az arca, mint a téli almának és szigorú koszorúba font haja szürkésfehér. Szeme szürkéskék, átható pillantású, mikor rámnéz, úgy érzem, belém lát. Később lesz alkalmam megtapasztalni, milyen ez a szempár, mikor barátságosan pillant az emberre és milyen jegesen tud valakit végigmérni, ha az illető rosszat mond vagy cselekszik.

Hosszasan szemléljük egymást. Fürkésző tekintete végül megenyhül és dióbarna, kicsi, de izmos kezét felém nyújtva ezt kérdezi:

– No, hazajöttél?

Értetlenül hallgatok. Miről beszél? Hiszen én nem itt lakok, hanem Pesten és még soha életemben nem jártam itt! Sejtelmem sincs arról, hogy a ház apám apai öröksége, tehát valóban az enyém is és Kincső csak a szüleim szívességéből lakik benne. Azt se tudom még, hogy itt tartózkodásom, amiről csak annyit mondtak nekem, hogy "egy ideig" vidéken leszek vendégségben, hogy el fog majd nyúlni és életemet mennyire meghatározza majd.

◆ ◆ ◆

Ismerkedünk

Csak állok némán, aztán vonakodva én is kezet nyújtok, ahogy a felnőttektől szoktam látni. Még sokszor zavarba jövök majd, mikor Kincső teljes természetességgel úgy bánik velem, mintha felnőtt lennék. Most is azonnal magázódásra vált, amit aztán a tegezéssel váltogat, a helyzethez illően és hangulatának megfelelően.

– Gyula úr nem tudott elbúcsúzni magától este, mert maga elaludt. Úgy fektettük le álmában. De amint lehet, meglátogatja magát Sárival együtt. Addig itt marad velem. Ha teszi, amit mondok, akkor

jól megleszünk egymással. Ha nem tud valamit, megkérdi! Amit válaszolok, megjegyzi, hogy ne kelljen elismételgetni!

Így hangzik a rövid, katonás eligazítás. De a szavak szigorát jócskán enyhíti a huncut, fiatalos mosoly és a barátságos, mély, gordonkazengésű, bár kissé rekedtes hang.

– Most jöjjön, öblítse le magáról az úti port! Máskor nem fogom mosdás nélkül lefeküdni hagyni! Ott talál szappant, törlőt, azon az állványon. A piroscsíkos törlő az enyém, a kék a magáé, azt használja! A lavórt majd öblítse ki maga után és öntse el az udvaron! Na, megyek, mert még a kacsák nem kaptak enni! Majd utána mi is reggelizünk! – szól és már kívül is van az ajtón. Csak távolodó hangját hallom, ahogy kedveskedve szól a türelmetlenül hablatyoló, gágogó kacsáknak, nyugtatgatja őket, hogy mindjárt kapják az eleséget.

Tessék-lássék megmosom arcom, kezem, nyakam. A fülem az kimarad, mint rendesen. Valahogy mindig kifelejtem. Már majdnem visszaveszem a tegnapi ingemet, mikor meglátom, hogy gondos kezek már kikészítettek a székre egy friss váltás fehérneműt. Kapkodva gatyát cserélek, a föld alá süllyednék, ha a háziasszony meglátna öltözködés közben. Később megtapasztalom, hogy a szemérem kölcsönös. Soha nem látom majd se öltözni, de még fésülködni sem Kincsőt, míg itt lakom nála.

Kincső rendes neve igazából Kinga Annamária, ahogy a régi cselédkönyvéből kiböngészem, hetekkel később. Ebben megtalálom lánykori fényképét. Ovális, szép arcán ábrándos mosoly. Haját már akkor összefonva és feje körül koszorúba csavarva viselte. Orra rendes, szája rendes, szeme kék – írja a felületes személyleírás, amit a csendőrség állított ki. Aztán két szűkszavú munkáltatói vélemény, hogy "dolgos, munkabíró, ügyeskezű lány", de "nem mindig elég tisztelettudó". Azt hiszem, az ő korában nemigen tűrték el, ha egy szolgáló gerinces és önérzetes volt, ahogy Kincső minden mozdulatából, szavából kiderült; biztos emiatt volt az epés megjegyzés is. Pedig soha életemben nem találkoztam olyan valakivel, aki úgy tudott volna természetes, magától értetődő méltósággal viselkedni, hogy közben megadja mindenkinek az őt megillető tiszteletet és megbecsülést.

Ami a munkát illeti, hát abban Kincsőnek nincs párja! Nem tudom, hogy a csudában csinálja, de én nem tudok olyan korán felébredni, hogy ő már ne lenne talpon. Este meg, bármeddig is virrasztok, ő tovább bírja. No és persze, közben meg mindig csinál valamit, mintha csak az ördög sarkantyúja ösztökélné. Ami azt illeti, van is mit csinálnia, a ház körül állandóan akad valami teendő, az állatai is sok elfoglaltságot adnak és Kincső megragad mindenféle, akármilyen szűkös munkalehetőséget, hogy némi jövedelemhez jusson.

Nagy szerencséjére pár éve megalakult vagy újjáalakult a Herbária, ahol felvásárolják a gyógynövényeket, erdei gyümölcsöket. Bár az átvételi áraik elég alacsonyak, de Kincső mégis rendszeresen gyűjt mindenfélét és amit nem ad le, azt felhasználja saját maga. Mióta ideköltözött, lassan elterjedt róla, mennyire ért a gyógyteákhoz, kenőcsökhöz, mindenféle háziszerekhez és a lassan már feledésbe merülő házi gyógymódokhoz. Így egyre többen fordulnak hozzá egy kis kuruzslásért, amit az öreg doktor nem néz ugyan jó szemmel, de mivel Kincső valahonnan igencsak kitanulta ezt a mesterséget és senkinek nem okozott még bajt, hát nagy morogva napirendre tér afölött, hogy egy-két betegét elhalásszák az orra elől. Hogy aztán az orvos, vagy más ragasztotta rá, azt nem tudni, de háta mögött Vajákos Kincsőnek hívják az én gazdaasszonyomat. Holott nincsen benne semmi boszorkányszerű. Első pillantásra nem sokban különbözik a többszázezernyi, falun lakó nénitől. Egy azért biztos, későbbi életem során se találkoztam soha senkivel, aki ennyire magától értetődően elfogadta volna azt a kézenfekvő tényt, hogy az ember a természet része, hogy fűben-fában orvosság van ugyan, de hogy jobb a betegséget megelőzni, mint gyógyítani. Ez a meggyőződése rányomja bélyegét teljes mivoltára. Szálegyenesen jár, mozdulatai fürgék, ám mindig összeszedettek, arca mint a téli alma, pirospozsgás, ráncos, de mégis egészséget hirdető, anélkül, hogy valaha is látnám, hogy bármiféle kencét, krémet rákenne. Ugyanakkor, kínosan ügyel keze és lába ápolására. Egyszer, jóval később, elmondja nekem, hogy egyszerűen azért, mert ezeket munkaeszközként tekinti és ahogy a gondos munkás is odafigyel szerszámaira, hát neki is létkérdés, hogy keze-lába épségben legyen, hiszen ezekkel keresi meg mindennapi kenyerét. Sem előtte, sem utána nem találkoztam

még olyan parasztasszonnyal, aki ennyiszer kezet mosna egy nap, aki ennyire odafigyelne körmei tisztaságára, mint ő. Viszont ha diószedés vagy más hasonló munka miatt hosszú napokig el van színeződve a keze bőre, azt nem tartja valami isteni csapásnak.

– Majd lekopik, mint kikapós férjről a jegygyűrű! – tér napirendre a dolog felett könnyedén.

Fogaira is odafigyel. Ápolja, gondozza fogsorát, ha máshogy nem, a maga által készített szájvizekkel, vagy egyszerűen szódaporba mártott ujjával sikálja meg fogait. Ki is tűnik jócskán a jószerivel fogatlan, vagy legalábbis foghíjas kortársai közül hibátlanul felvillanó mosolyával. Mégsem a higiéniai szokásai miatt gondolok rá visszsza évtizedek után is úgy, mint a legtisztább emberre, akit életemben ismertem.

◆ ◆ ◆

Rózsaszirmok

A ház eleje felől szokatlan hangok hallatszanak, valaki kiabál. A kapu nyitva, az illető mégsem jön be, csak hangjával akarja felhívni magára a figyelmet. Ez furcsa, mert errefelé az emberek bátran jönnek-mennek egymás udvarán, sokszor a háziak távollétében is. Persze, ezeknek a mozgásoknak mind megvan a maga oka és rituáléja, bonyolult csereüzletek rejlenek mögöttük, teli és üres kosarak, zsákok, kannák vándorolnak a háztartások között. Senki nem hagy levelet, cetlikre írt üzeneteket, amiket városon szokás, Kincső mégis mindig, az első pillanatban meglátja, hogy távollétünkben ki járt nálunk és mi célból. De ma mindketten itthon vagyunk. Kincső az ólak felől kerül elő a látogató hangjára, én a sombokor árnyékából leselkedek. Már amikor a biciklirő lekászálódott, felismertem a helybeli plébánost, aki most összekulcsolt kézzel, egyfajta kenetteljes tartással várakozik, hogy Kincső a kapuhoz érjen. Csak a rózsafüzér hiányzik a kezéből. Kincső szertartásos udvariassággal köszönti a papot, de nem invitálja beljebb, a kapuban tár-

salognak, sajnos, nem hallom, hogy miről, pedig a szokatlan látogatás kíváncsivá tesz. Töröm a fejem, hogyan tudhatom meg majd a részleteket. Kockázatos dolog ilyesmire rákérdezni, Kincső nem az a közlékeny fajta és sokszor nagyon zokon tudja venni a faggatózást. A beszélgetés nem tart sokáig. A pap elégedetten kapaszkodik viszsza járművére és jovális mosollyal int búcsút, amit Kincső biccentéssel viszonoz. Aztán a szokottnál is gondosabban reteszeli be a kertkaput. Ebből arra következtetek, hogy nem örült szívből a váratlan látogatásnak.

Délután fény derül a titokra. A plébános azért jött, hogy az úrnapi körmenet céljára kérjen Kincsőtől virágokat. Kényes kérdés ez, mert Kincső szépen pénzel a gyönyörű rózsáiból, melyeket a szomszéd város piacán szokott eladni. A plébános meg nyilván ingyen kéri őket. De egy ilyen kérést nemigen lehet visszautasítani, annál is inkább, mert a kövesút felől jól látni, hogy három hatalmas rózsabokrunk is teljes pompában virágzik. Így hát a délutánunk rózsaszedéssel telik el, ami közel sem olyan poetikus foglalatosság, mint azt később romantikus olvasmányaim sejtetik. A bokrok ágai pokoli tüskések, percek alatt véresre karmolnak, bárhogy is vigyázok. Bezzeg Kincső úgy siklik metszőollójával a szúrós ágak között, mint egy kerti tündér. Pillanatok alatt el tudja dönteni, melyik szál megfelelő és csitt-csatt, már el is vágja pont ott, ahol kell. Gyorsan nő a levágott virágok halma a fűre leterített kimustrált katonai sátorlapon. Bezzeg én lassabban haladok, pedig a feladatom egyszerűbb. Az elnyílt virágokat szirmait kell összegyűjtenem, hogy másnap rózsaszínű ruhácskákba öltöztetett kislányok ájtatos arccal szórhassák a vonulók lába elé. Szerencsére, mikor Kincső végez a maga penzumával, besegít nekem is, különben talán még máig ott bíbelődhetnék a fehér, rózsaszínű és bíborvörös szirmok között. Ez utóbbiakból egy külön zsákocskába is szedünk, magunknak, fel nem tudom fogni, hogy miért. Mikor végzünk, Kincső egy mozdulattal batyuba köti a virágokat és fellódítja a rozsdás bicikli csomagtartójára. Míg tartom a drótszamarat, ő egy spárgával felerősíti pakkját. Bámulatos, ahogy mindenféle madzaggal, kötéllel bánni tud, mindig a megfelelő csomót köti meg, boszorkányos ügyességgel. A szirmok szatyrait a kormányra akasztja és dühödten elkarikázik. Abból, hogy milyen ha-

mar megtér a faluból, láthatom, hogy nemigen töltött időt semmiféle fölösleges tereferével. Szinte látom magam előtt, ahogy lezúdítja a virágokat a sekrestye előtti padra és már fordul is vissza. Már tudom, hogy utálja a hálálkodást.

A visszafelé úton megengesztelődhetett azért, mert jókedvűen tolja be a biciklit a kapun. Elégedetten biccent, mikor látja, az udvaron álló üstházban ropog a tűz és a katlanban már langyul a víz is. Szótlan elismerése bearanyozza az egész hátralevő napomat.

Kincső az itthonmaradt zacskóból beleszórja a bíborvörös szirmokat a vízbe. Olyan a színük, mint amilyet később egy borfesztiválon látok viszont, a díjnyertes villányi vörösborban. Ahogy a víz felforr, egyre több festék oldódik ki a rózsából és a levegőben tömény illat árad. A víz mind pirosabb lesz, a szirmok fakulnak, míg végül kifehérednek, majd teljesen elszíntelednek. Ekkor némi üggyel-bajjal leszűrjük a levet, melybe közbe jónéhány buta bogár és darázs belefulladt. Kincső a szűrőkanálba még valami régi, fátyolszerű függönydarabot is terít. Játékosan az arcára szorítja a tüllt és egy percre tényleg olyan, mint egy boldog menyasszony az esküvőjén. A leszűrt levet aztán tovább forraljuk. Kincső általában igen takarékosan bánik a cukorral, de a befőzésből nem spórolja ki. Tény és való, nem is szoktak a lekvárjai, dzsemjei megromlani! Jóval később egyszer, kamrafestéskor előkerült otthon egy tőle kapott, elfeledett üveg lekvár. Mielőtt kidobtuk volna, hiszen a ráragasztott ragasztószalagon karcos írással egy tizenhat évvel korábbi dátum állt, puszta kíváncsiságból kibontottuk. Nos, a lekvár ugyan kőkemény volt, de miután kiolvasztottuk, kifogástalannak bizonyult…

Szorgalmasan kevergetem a lassan sűrűsödő piros lét, szeretném már abbahagyni, de nem merem. Végül Kincső kegyesen int, hogy elég. Szétméricskéljük a szörpöt a sötétzöld, vastagfalú, ódon hutaüvegekbe, amiket ki tudja mióta őrizget már és amikre olyan büszke… Ami azt illeti, tényleg szépek! Arányos, szép formájuk van, némelyik oldalán domborított vagy maratott betűkkel valami ismeretlen cég neve áll, vagy az emblémája, kakas, búzakalász vagy olyanféle kígyós bot, ami a patikacégéreken látható. Az üvegeket egy régi takaróval és újságokkal kibélelt faládába tesszük kihűlni. "Száraz dunszt" – mondja Kincső és én nem tudom, ez mit jelent, de nincs

merszem kérdezősködni. Leülök a ház elé a padra és egy most előkerült sárgult kalendáriumot sillabizálok, míg bagolyszárnyon ránk nem ereszkedik az este.

◆ ◆ ◆

Körmenet és hadgyakorlat

A falu teljesen felbolydult. Az egyházközség, élén a joviális, pirospozsgás plébánossal és hadsegédjével, a paszulykaró soványságú, aszott sekrestyés asszonnyal, az Úrnapi körmenetre készül, ami nagy esemény itt ilyenkor, nyár elején. Ráadásul, a valódi hadsereg is mozgolódik! Először a folyó túlpartján nő ki a földből egy ideiglenes sátortábor, ami mellett mindenféle titokzatos harci gépek is felsorakoznak az alakulótérré előlépett libalegelőn, aztán a mi falunkon is átgördül egy hosszú, jellegzetes zöld színűre mázolt teherautókból álló hadoszlop. A súlyos Csepel teherautók némelyike kerékre szerelt hosszúcsövű ágyút vonszol maga után, de a legtöbbjén mogorva katonák ülnek a ponyva alatt, a platóra felszerelt keskeny fapadokon. A bakák csak akkor vidámodnak fel, ha néha egy-egy biciklin ülő fiatalabb nőszemélyt látnak, ilyenkor aztán füttyögetnek, kurjongatnak, mindenféle illetlenséget kiabálnak. A lányok többsége úgy tesz persze, mint aki se lát, se hall, lehajtott fejjel tekerik a pedált. Csak a nagyszájú Terus, a pék lánya kiabál vissza valamit a katonáknak, akik térdüket csapkodva nevetgélnek aztán. Terusnak, de főleg az apjának, van is oka a vidámságra, mert úgy hírlik, lett munkája bőven. Az ő műhelye fogja ellátni kenyérrel a hadgyakorlatra kivezényelt katonákat, ami jókora megrendelést jelent. A tetovált karú, veresarcú pék, akit mindig fehér nadrágban, ujjatlan trikóban és fehér, felfordított csónakhoz hasonló fazonú vászonsapkában látok, most kisegítőket keres, Kincsőnek is üzent, hogy lenne munka a számára.

Mikor a katonák, rövid megálló után, ami alaposan fellendíti a vegyesbolt, és a tisztek révén a kocsma forgalmát, végre vissza-

másznak a kocsiplatókra és a konvoj eltűnik a hegyek felé vezető makadámutakon, a faluban újult erővel folytatódik az ünnepi készülődés. Főleg öregasszonyok meg kislányok sürögnek-forognak a nagyhangú sekrestyés asszony vezérletével, aki már harmadik férjét dugta a föld alá a rossz nyelvek szerint, így alaposan hozzászokhatott mások egzecíroztatásához. Fehér abroszokkal letakart asztalokat raknak ki az út mentén, ideiglenes oltárként. Ezeket aztán versengve díszítgetik, gyertyával, virágokkal, kisméretű réz feszületeket vagy gipsz szobrocskákat helyeznek el rajtuk és kopott szőnyegeket terítenek le eléjük. Az egész évben zárva tartott kis szertár ajtaja is tárva-nyitva, odabent sietős munkával éppen felújítják két nagyobbacska szobor festését. A festő segédje, egy kamaszfiú éppen Szűz Mária saruját aranyozza vékony ecsettel és nagy buzgalommal, még a nyelvét is kidugja igyekezetében. A kígyó, melyre a szent szűz sarkával tapos, villás nyelvét öltögetve vár a sorára, hogy az ő kopott pikkelyeit is felfrissítse a festő ecsetje. Látom, hogy a tegnap szedett rózsáink is megtalálták már a helyüket a vázákban, a szirmok meg fonott kosarakban várakoznak, hogy majd a vonuló gyülekezet elé szórják őket. Szívesen bámészkodnék még, de Kincső nem örülne, ha késedelmesen kapná meg a pék üzenetét, hát szedem a lábam, hogy az elvesztegetett időből behozzak valamit.

Az elágazásnál, ahol a hazafele vezető földútra rá kellene fordulnom, most egy ideiglenes fabódé áll, előtte unatkozó őrszem. Gondolom, az áthaladó forgalmat kéne ellenőriznie, de errefelé alig jár valaki. Jobb híján rajtam éli ki ügybuzgalmát, szigorúan faggat, hogy mit keresek arrafelé. Végül elfogadja kézenfekvő magyarázatomat, hogy arra lakom és továbbenged. Ez a jelenet naponta többször is meg fog ismétlődni, míg tart a gyakorlat, de hát rend a lelke mindennek, ahogy Kincső mondaná!

Kincső szemlátomást megörül, mikor elhadarom a pékmester üzenetét. Egy perc alatt átszervezi az egész heti programunkat, átvariálja az étrendünket. Csalódottan veszem tudomásul, hogy a beígért fánksütés későbbre marad. Fancsali képemet látva, jót derül magában, amin még jobban felhúzom az orrom. Örülök is, hogy pár perc múlva felkapaszkodik rozsdás biciklijére, és vidáman elkerekezik a falu irányába.

Bosszant, hogy lemaradok a körmenetről. Egy bottal dühödten csapkodom a bokrok alját, mintha ők tehetnének mindenről. De aztán felderülök, jobb ötletem támad! Felderítő útra indulok! A tegnapi olvasmányom, egy sárgult, ki tudja honnan hozzánk került indiánoskönyv alapján pontosan tudom, hogy kell az ilyesmit csinálni. Bevetem magam a bokrok sűrűjébe és a cserjék és fák oltalma alatt óvatosan, állandóan körülkémlelve megmászom a szomszédos dombot, amely mögött a katonák táboroznak most. Szerencsém van, a dombtetőn ugyan ritkább a növényzet, de a satnya bokrok is elrejtenek ellenségeim szeme elől, így nyugodtan elfoglalhatom leshelyemet. Odalenn nagy munka folyik, az ellenségeim javában készülődnek a csatára! Egy csapat katona éppen egy előregyártott faházat állít össze. Később megtudom, hogy ez volt a „parancsnoki harcálláspont". Mások telefondrótokat húzkodnak, vannak, akik latrinákat ásnak, vagy a nagyméretű, szürkészöld sátrakat állítják fel éppen. Két katona beás a földbe két lehántolt fenyőfaoszlopot. Úgy vélem, ezek biztosan az elfogott kémek vallatására szolgáló kínzócölöpök lesznek. De csalódnom kell. A nagy felfordulás közepette a kutya se törődik azzal, hogy egy ellenséges indián törzs ifjú harcosa éberen figyeli a tábort. Nem indítanak őrjáratokat, sőt az ideiglenesen a rét sarkára leállított kerekes lövegekre is ponyva kerül, vagyis nemigen lesz itt lövöldözés egyelőre. Amikor aztán azt látom, hogy a katonák csajkával a kezükben sorba állva várják az ételosztást a konyhasátor előtt, elveszítem még a maradék kis érdeklődésemet is. Meg aztán, gyomrom korgása figyelmeztet arra, hogy valamit ennem kéne nekem is. Hazaindulok. De előtte büszkén felegyenesedek a dombtetőn, melyet lám, egyedül foglaltam el egy ekkora ellenséges sereg ellenében. Meglengetem harci zászlómat, amit egy tájékozatlan kívülálló bizonyára egy fakóra mosott piros trikónak lát és óvatosan visszavonulok a túlerővel szemben. Kincső csak késő délután kerül elő, fáradtan. Felderül, mikor látja, hogy valaki kigyomlálta a kis veteményest és meg is locsolt mindent. A rengeteg száraz kifli egy részéből, amit a péktől kapott, fenséges máglyarakást üt össze. Szent a béke köztünk.

Cukrászdában

– Ma a cukrászdába megyünk! – jelenti ki némi fennsőbbséggel Kincső és ettől várakozásteljesen megdobban a szívem. Még nem tudom, micsoda finom, érzékeny különbségeket tesz a magyar nyelv időnként. A határozott névelő fontosságát talán ekkor értettem meg, jóval azelőtt, hogy a nyelvtanórán szóbakerült volna. Nem „cukrászdába mentünk" úgy általában, az úri körökben nyilvánvaló céllal, mármint hogy habos sütikkel töltekezzünk vagy fagylaltot nyalogassunk, hanem azért mentünk el „a" cukrászdába, mert dolgunk volt ott! Sok mindent csomagolt össze Kincső, a javát a kamrából. Fájó szívvel láttam, hogy ürül a polcok tartalma; a javarészt már közösen szedett, elrakott gyümölcsök üvegei hogyan kerülnek bele szatyrokba, fonott kosarakba. Legfelülre, egy fonott kaskába rakosgatva, kacsatojás került, az utolsókat Kincső egy perccel ezelőtt szedte ki a hevesen méltatlankodó kacsák alól.

Némán toljuk a biciklit, vagyis inkább csak ő tolja, én jobbára csak meg-megtámasztom néha a telipakolt kerékpárt, mikor egy percre meg kell állnunk, hogy Kincső megigazgasson valamit, nehogy az érzékeny rakományból lecsússzon valami. Félúton ötlik eszembe, hogy ilyen korán még nincs is nyitva a cukrászda! A felismerés aggodalommal tölt el, de nem merem szóbahozni a dolgot. Látom Kincső arcán, hogy erősen koncentrál valamira, számol, latolgat magában. Ismerem már annyira, hogy tudjam, ilyenkor jobb, ha nem zavarom. Lassan beérünk a faluba. Szerencsére, a cukrászda a hozzánk közelebb eső szélén van, a vasúthoz közel, így hamar odaérünk. Az üzlethelyiség még tényleg zárva, hátulról meg nem tudunk bemenni, mert a hírhedten vad két kutya, melyek három üzlet raktárára is vigyáznak éjszakánként, még szabadon futkosnak a kerítésen belül és dühödten csaholnak, ha bárki is közelít. Jó fél percig kocogtat Kincső a bejárati ajtó üvegén, mire valaki bentről meghallja. Végre előballag a fehér köténytornyos sapkát viselő cukrász és int, hogy kerüljünk körül. Mire hátra érünk, a kutyák már láncra verve acsarognak. De aztán, gazdájuk egy mozdulatára elhallgat-

nak és unottan végigmérve minket, óljukba takarodnak. Az éjszakai műszak véget ért.

A hátsó ajtó melletti széles padra rakjuk ki a kincseinket. Hosszas, számomra érthetetlen disputa kezdődik a cukrász és Kincső között. A kacsatojásokkal lehet valami baj, többször elhangzik a „köjálos görény" kifejezés, amit nem értek tisztán. Görényt már láttam, mióta itt vagyok, kétszer is, de köjálost még nem. Nagyon örülök, mikor a mester látható örömmel veszi kezébe a rózsaszirupos üvegeket, amiknek az illatos, édes tartalmáért magam is véremet hullajtottam, szó szerint. A ribizlilekvárt és szörpöt tartalmazó üvegek láttán is elégedetten csettint. Végül megegyeznek, és a mester int, hogy behordhatjuk az „árut". Boldogan segítek, mert így beljebb kerülhetek a csábos, tejszínhabbal csalogató mennyországba. Bár egyelőre csak a műhelyig jutunk, ahol egy tenyeres-talpas, terebélyes asszony mogorva arccal dögönyöz egy nagy darab, zsíros fényű tésztadarabot olyan dühvel, hogy nem igen szeretnék a kezébe kerülni. Ki tudja, talán még halálra is gyömöckölne! Beljebb működnek a kemencék, már teljes gőzzel. Egy fehér nadrágos, atlétatrikós, olaszos képű segéd figyeli a jókora tepsik tartalmát. Időnként lenyitja az üvegajtókat és villámgyorsan kihúz egy-egy teli tepsit, a nagy, bádoggal borított asztalra ejti és már nyúl is a másik asztalon előkészített nyerstésztáért, ami már mehet is a megüresedő helyre. Egy pirospozsgás, fehér fityulát viselő fiatal lány segít neki, aki meglepő türelemmel és precizitással nyúl alá minden egyes forró süteménynek és rakosgatja őket tálcákra. Aztán a kiürült tepsikkel máris eltűnik valahol hátul, ahonnan csörömpölés és vízcsobogás hallik. A segéd rámkacsint és trágár kézmozdulatot tesz, amit nem értelmezek pontosan, csak évekkel később. De annyit azért felfogok, hogy cinkos, bár szégyenlős vigyorral viszonozzam gesztusát.

Lepakoljuk a magunkkal hozott lekváros és szörpös üvegeket a műhelyből nyíló kis raktárban. Többször is kell fordulnunk, de végül minden a helyére kerül. És végre bejutok álmaim színhelyére, az eladótérbe. A hűvös, számomra roppant elegánsnak tűnő cukrászda üvegezett pultjai már kezdenek megtelni a csábító, csodás, habos-babos süteményekkel. Egyik tálca tartalma szebb, mint a másí-

ké, ha hirtelen választani kéne, zavarban lennék, mint a mondabeli Buridán szamara.

Csalódnom kell. Látom, ahogy Kincső odaáll a pénztár elé, a testes mester a másik oldalra. De ő fizet! Leüt egy billentyűt, jólismert zajjal kinyílik a pénzes fiók, amiből kiemel egy marék pénzt és komótosan leszámol belőle Kincső valamennyit. Máig nem tudom, sok volt-e a kifizetett összeg, vagy kevés, de torkomban most is érzem a csalódás keserű ízét. Rájöttem végre, hogy ide most nem vásárolni, hanem eladni jöttünk.

Bánatom hamar daccá alakul. Elfordítom tekintetem a polcokon díszelgő sütikről és unott arccal a falakat ékesítő zománcozott reklámtáblákat kezdem bámulni, amik mindegyike valami csokoládét, likőrt, vagy kakaófélét ajánl a nagyérdemű közönség figyelmébe. Kincső kopott bukszájába gyömöszöli a kapott pénzt és már indulunk is hazafelé. Sokáig nem szólok hozzá. Valamit megérezhet érzéseimből, mert mielőtt hazaérnénk, hirtelen engedélyezi, hogy elmenjek a szomszéd tanyára, megnézni az egy hete született kisborjút! Napok óta könyörögtem ezért, hát most végre teljesült a kívánságom. Jó két óra múltán, mikor korgó gyomorral hazaérek, mesés illat fogad, kedvencem, a kapros-túrós lepény csodás illata. Befalok egy tányérnyi lepényt, leöblítem egy hasas bögre hideg kecsketejjel.

Utána feltérdelek a viaszkosvászonnal borított hokedlire és a konyhaasztal közepére tett petróleumlámpa fényénél valami padláson talált füzetes ponyvaregényt olvasok. A háború előtti könyvecske talán még apámé lehetett, de ez most nem érdekel, elragad a színesen leírt, bár kissé együgyű mesefolyam, a távoli tájak és idegen emberek igézete. Szívemben és gyomromban béke honol. Kincső szemben ül, lyukas harisnyát stoppol. Néha rám néz tűnődve, mosolyog.

◆ ◆ ◆

Hársfavirágzás és zápor

Feltűnik nekem, hogy mostanában mindig a hosszabbik úton megyünk a faluba, ha dolgunk van ott. A kerülő oka az, hogy ilyenkor útba esik a Hársas, ahol a fák most borulnak virágba. Ha fúj a szél a folyó felől, a falu széléig sodorja az átható, mézes illatot. Kincső minden nap újból és újból gondosan megvizslatja a fákat, figyeli hogy mikor lehet megkezdeni a szedést, amit szinte már csak ő művel a faluban. Mondják, hogy régebben ilyenkor kicsi és nagy gyűjtötte a hársfavirágot, de mostanában már szinte senki.

– Elkényelmesedtek a népek! – legyint Kincső, mikor kérdem tőle, hogy miért hagytak fel a gyűjtéssel. Aztán, elgondolkozva hozzá teszi még.

– Régebben a faluban volt egy kihelyezett átvevő, ahol le lehetett adni a zsákokat. Először csak az elszámolást, a pénzkifizetést vitték át a szomszédos kisvárosba, de most már magát az árut is ott veszik át. A kieső időt meg persze nem fizeti meg senki. Az áru is törik, fülled az úton, sokszor aztán mire rákerülne a sor, már át se veszi a Herbária.

– Nekünk akkor miért éri meg? – firtatom kíváncsian. Kincső fürkészően néz rám, aztán úgy dönt, hogy megoszthatja velem üzleti titkait.

– Ha ésszel él az ember, akkor még mindig megtalálhatja a számítását. Én sosem frissen szedve, hanem szakszerűen szárítva és válogatva adom le az árut. Kevesebbet kell elfuvarozni és magasabb az átvételi ár is.

– Igyekezzünk haza, mert nyakunkon az eső!

Értetlenül bámulok rá, hiszen az égen egy árva felhő se mutatja magát. De Kincső orra csalhatatlan, ezt már jól tudom és azt is, hogy nem tanácsos ellenkezni vele.

Valóban, alig fordulunk rá a házhoz vezető füves ösvényre, már nagy cseppekben kezd hullani ez eső. A cseppek előbb ritkásan, majd egyre sűrűbben hullanak. Beborul az ég, lila és ciklámenszínű villámok csapkodnak és üstdob hangú mennydörgés gördül át a völgyön. Gyorsan szedjük a lábunkat, hogy ne ázzunk bőrig. Liheg-

ve huppannunk le az eresz alatti padra és cinkosan összemosolygunk. Tulajdonképpen mindketten szeretjük az esőt, bár most keresztezi terveinket.

– Ha nem tart egy óránál tovább, akkor nincs vész, holnap elkezdhetjük a virágszedést! – gondolkodik hangosan Kincső, aztán elhallgat. Mindketten csak ülünk, meghitt csendben, mint ahogy az ősember ülhetett egykor ilyen időben a barlangja bejáratánál és bámulunk magunk elé, hallgatjuk az eső hangjait. Aztán Kincső észbe kap, felugrik és mindenféle edényt, kannát, lavórt, dézsát hurcol elő, hogy minél több esővíz gyűljön össze. Az esővíz szó szerint égi áldás, sokkal jobban esik benne megmosdani, fürdeni, de főleg hajat mosni. De Kincső főleg a kényes textineműk átöblítésére tartogatja a lágy, selymes, szinte élő vizet, az egek ajándékát.

◆ ◆ ◆

Nyári zápor

Cseppek csattannak a csatornabádogon,
pöttyözik fürgén a forró tetőt,
csobogó csermellyé válva csörgedez a víz
útját megtalálva…
Eresz alól bámulom a szeszélyes időt.

A padláson most tamtamok szólnak
pont úgy, mint a szerelmes szívverés,
hol felgyorsulva, hol lassuló ütemben;
és sámándobok, sípok és csengők…
Önkívület és mindent feledés.

Hirtelen villámcsapás zendül,
szélgép zúg és bőgő húrja pendül;
mennydörgések sora dübörög
míg halkuló morajként végül
az égi üstdobok öblén tovagördül.

A beálló pillanatnyi csöndben
kóbor áram sistereg csupán
csengő fülemben ; és a szívem
elszabadult mozdonyként zakatol.
Aztán a kertre ismét rázúdul a zápor
a fenyőágak zúgni kezdenek,
suhognak és csattognak
mint a hollószárnyak,
összeverődő táncos tenyerek…

Kijárat felé tülekedő tömeg;
ágtól váló száraz tűlevelek
ezrével hullanak alá.
Szemem előtt karcos film pereg.
S míg kezem az eresz alatti pad
karfáján tétován motoz,
tompa puffanással földet ér
egyszerre húsz toboz.

◆ ◆ ◆

Reggeli ízek

Kivételesen nem kell zöld hajnalban elindulnunk. A hársfavirágok szedését csak akkor szabad megkezdeni, ha a fákról már elpárolog a harmat. Így van időnk egy kiadós reggelire. Ez leginkább csak rám vonatkozik, hiszen Kincső szinte mindig ugyanazt eszi reggelenként, sötétszínű, tejjel alig-alig megvilágosított cikóriakávét, szikkadt barna kenyérrel, vagy az előző napokról megmaradt száraz süteménnyel. Kincső gyakran süt, amit nem győzök helyeselni. Bámulatosan sokféle receptet tud fejből, sosem kell szakácskönyvből vagy mindenféle újságból kivagdosott receptből kisillabizálnia, mit hogyan kell csinálni.

Kedvence a „húsdarálós", ami arról kapta a nevét, hogy a tészta masszáját a húsdaráló garatjába kell belegyömöszölni és aztán áten-

gedni az egyik tárcsán, ami megadja a süti formáját. Mindig kétfélét csinálunk, két tepsi sárgát és egy tepsi sötétbarnát, pedig ezt szeretem jobban. De a kakaó drága, boltban nem is veszünk. Szerencsére a cukrász néha ezzel és kristálycukorral fizeti meg Kincső szolgálatait. Szeretem a darálót forgatni és elgyönyörködni benne, hogy tekergőzik ki az elején a sütemény hajladozó csíkja, amit Kincső bámulatos gyorsan darabol és helyez el a tepsi alján. Nem tudom hogy csinálja, de mindig pont megtelik a tepsi és a nyers tésztából nem marad vissza egy nyeletnyi sem. Azért mondok „nyeletnyit", mert egyszer titokban pont ennyivel dézsmáltam meg a tésztát és rögtön kiderült a turpisság, amikor egy darabbal kevesebb jutott a tepsibe.

Kincső nem teszi szóvá a dolgot, csak rámnéz mindentlátó szürke szemével, aztán elfordul és szótlanul betuszkolja a tepsit a tűzhelybe. Mélységesen szégyellem magam és soha többet nem torkoskodok. Jóval később, csak úgy mellékesen elmondja, hogy a nyers tésztától mindenféle nyavalyát összeszedhet az ember, főleg gilisztát, amitől nehéz megszabadulni és nagyon kellemetlen viszketéssel jár. Amikor visszakérdezek, nevetve mondja: –Hol, hol?! Hát a seggelyukánál! Ezen napokig kuncogok aztán, ha eszembe jut.

Ma úgy látszik, ünnepi reggelit kapok, mert Kincső leakasztja a falról a kisebbik serpenyőt, amiben tojást szokott sütni. Ezt másra nem is használja soha. Mosogatni se szoktuk, csak összegyűrt papírral töröljük át gondosan használat után. Ma gazdag rántotta lesz! Kincső levág két vékony szelet szalonnát és kérlelő tekintetemtől meglágyulva, bár szigorú arcot vágva, mellékarikáz hat szelet házikolbászt is. A többi az én dolgom! Már két hete megtanultam ügyesen felütni a tojásokat és kezdem kiismerni a vén takaréktűzhely trükkjeit is. Amikor a piruló szalonna mesés illata belengi a konyhát, királynak érzem magam! A kolbászt csak később rakom a zsírba, ne keményedjen meg túlságosan. Amikor a karikák kezdik engedni magukból a pirosszínű zsírt, itt az ideje, hogy rájuk üssem a tojásokat. Nagyokat nyelek, alig bírom kivárni, hogy végre megalvadjanak. Amikor úgy látom, hogy a rántotta pont jó, kérő tekintetemre Kincső leemeli a bidva nehéz serpenyőt a tűzhelyről és az asztalra teszi. Már lekanyarintott a malomkő nagyságú kenyérből is egy karéjt. Kenyeret még nem szabad vágnom, ez szigorú házi szabály

itt. Ha leves mellé esszük, harapnom se szabad, se kezemben tartani, csak újból és újból felvéve törhetek belőle egy-egy falatot. Nem igen értem, miért kell így csinálni? Aztán valahogy rájövök, hogy az a lényeg, hogy a kenyeret nem szabad a bal kézbe fogni, mert azzal lebecsüljük legfőbb táplálékunkat. Ha véletlenül egy falat lepottyan a földre, meg kell fújni, hogy elriasszuk a rögtön rátelepedő rossz szellemeket, a kenyértől meg bocsánatot kell kérni!

Később, felnőttként sokszor eszembe jutnak ezek a szokások. De csak egy marokszedőként végigszenvedett aratás, és jónéhány fárasztó kenyérdagasztás és végigizgult sütés után kezdem mélyen megérteni a gyökerüket és ősi igazságukat.

Befalom a szalonnás-kolbászos rántotta utolsó falatját is, aztán még, ahogy kell, egy falat kenyérbéllel kitunkolom a visszamaradt ízletes zsírt is. Dugig vagyok! De Kincső elémtesz még egy tálka, tejjel felfőzött zabpehely kását is, amire mesefinom lekvárjai egyikéből csurgatott egy kanálnyit. Nem birom otthagyni! Főleg az a sárgás, tejszínszerű, édes nyák ízlik, ami a tálka szélén válik ki. Alig tudok felállni az asztaltól, de két-három óra múlva már nagyon jólesik majd az a szalonnazsíros kenyér, amit a munka rövid pihenője alatt csomagolunk ki a piroskockás asztalkendőből az árokparton.

Kincsőnél szerettem meg a tűzhely platniján szárazon pirított vagy a bőséges zsírban kisütött pirítóst, amire magam dörzsölhettem rá a gerezd fokhagymát. Ha még egy-egy kanálnyi tejföl is került rá, mindig úgy éreztem, hogy királyi lakomában van részem. Néhanap, mikor bőviben voltunk a tojásnak, bundás kenyeret is sütött nekem, bár erről azt tartotta, hogy nem egészséges, mert könnyen megüli a gyomrot. Az én gyomrom azonban nem kényes, egyelőre még a vasszeget is megemészti, depláne, ha ráadásul valami fogamra való kerül elém az asztalra.

Később is kedvenceim maradtak ezek az étkek, persze felnőtt korban sokszor tea helyett inkább valami jóféle forralt bort kortyolgattam melléjük telenként, de az ízük azóta is mindig ugyanazt a képet idézi fel bennem. De most indulni kell! Felkötözzük a biciklire a négy- vagy ötfokú, könnyű kis létrát, összeszedjük a ponyvát és a zsákokat, Kincső nagy ágvágó ollóját. Kihúzok két újhagymát a veteményesből és a zsák tetejéről kiválasztok négy szem pogácsaal-

mát. Komoly, felelősségteljes férfinak érzem magam, aki munkába indul, pedig valójában számomra még főleg játék ez az egész, és így van ez rendjén. Lepakolunk az árokparton. Kincső egy intésére beljebb tolom a sűrűbe a biciklit, hogy ne keltsen valami arrajáróban fölös kísértést. Ez az összes óvintézkedésünk lopás ellen, a különféle számzáras és egyéb lakatok csak hosszú évekkel később kezdenek elterjedni, főleg a városokban.

◆ ◆ ◆

Illatos virágok halmai

Kincső egy hosszú bottal megütöget néhány ágat. Már nem záporoznak ránk harmatcseppek, de azért úgy látja, hogy a szedés megkezdéséig még várnunk kell. A nedvesen szedett virág hamar befülled, foltos, penészes lesz, nem veszik át, vagy kevesebbet adnak érte. Míg várakozunk, Kincső „iskolát" tart nekem. Elmagyarázza, hogy az első pillantásra alig különböző hársfáknak milyen sok fajtája van. Felemleget valami Wagner nevű embert, aki a magyarországi hársak nagy tudora volt és minden fajtájukat meg tudta egymástól különböztetni. De Kincső nem botanikus, hanem gyűjtő. Azok az ismeretek érdeklik főleg, amiknek valami praktikus haszna is van a számára. Ezért az oktatásom főleg arra szorítkozik, hogy melyik féle virágot veszik át a Herbáriánál és melyiket nem. Megtudom, hogy vannak orvosi és ipari fajták. Orvosinak számítanak a kislevelű, nagylevelű és a széleslevelű hársak, iparinak meg az ezüst- és a molyhoslevelűek. Az erdészek az ezüsthársat kedvelik jobban, mert könnyen termeszthető és gyorsabban nő a többieknél, jóminőségű faanyagot ad és alig van károsítója. A városok poros, száraz levegőjét is jobban elviseli társainál. De a virága sok érzékeny embernél allergiát okoz, így nem veszik meg az átvevők. Ha valamelyik gyűjtővel packázni akarnak, ráfogják, hogy az áruja „kevert" és visszadobják az egészet. Ezért nagyon fontos, hogy meg tudja az ember különböztetni egyiket a másiktól, mert akkor nem tudják becsapni az

ügyeskedő átvevők. Itt, a Hársasnak nevezett részen is főleg ezüsthársak nőnek. Nagyon szép fák amúgy, szép formájú koronát növesztenek és ezüstösen csillogó lombjuk is mutatós. De eltitkolom rokonszenvemet irántuk, mert az üzlet az üzlet!

Nekünk most a nagylevelű hársak a célpontjaink. Ezek virágzanak a legkorábban, és a virágzatukat többre tartja a gyógyászat is. A szedésnél pont az a fő, hogy se túl korán, se túl későn ne kezdjen hozzá az ember. A virágok a száradás alatt ugyan tovább nyílnak egy darabig, de mégis, akkor kell belekezdeni a szedésbe, amikor már a virágocskáknak legalább kétharmada kibomlott, de a termések még nem kezdenek megjelenni.

Kincső okítási módszere igen hatásos. Inkább mutogat, mintsem magyarázna. Leveleket, virágokat tép le és elém tartja, hogy lássam, miben különböznek. És ha lát egy-egy nagyon jellemző alakú, formájú fát, valahogy eléri, hogy jó sokáig kelljen néznem. Így észrevétlen besulykolódik belém a látvány és később bárhol messziről felismerem a fajtákat. A későbbi biológia órákon sokszor voltam bajban a precíz meghatározásokkal és az adatokkal, de meghatározásban és a „mellékes" ismeretekben toronymagasan én voltam a legjobb. Lassan megszárad a lomb, lehet szedni a virágokat. Kincső nekitámasztja a kis létrát a kiszemelt fa törzsének, felhág rajta, hogy elérje az első villát, elágazást és korát meghazudtoló fürgeséggel tűnik el a lombok között. Később, amikor meghallom a „Mint a mókus fenn a fán" szövegű ostobácska úttörőindulót, mindig ő jut az eszembe.

Csattogni kezd lombvágó ollója és sűrűn hullanak a virágos hajtások elém. Összeszedem, szépen elrendezem az ágakat és amikor már egy kisebb kupac összegyűlik, elkezdem a fosztást. A virágokat egy kiterített ponyvára szórom, addig is hadd szikkadjanak. Ez könnyű munka ugyan, de nekem sokszor elkalandozik a figyelmem, ha látok valami érdekeset s olyankor lelassulnak, sőt megállnak az ujjaim, míg észbe nem kapok ismét. Lassan haladok, ami akkor derül ki, mikor Kincső lemászik a fáról és letelepedik mellém, hogy besegítsen a fosztásba. Amint ő is nekilát, szélsebesre fokozódik a tempó. Elszégyellem magam, büszkeségem is feltámad, igyekszem, amennyire csak tudok. Persze, messze nem sikerül annyi virágocs-

kát letépdesnem, mint neki, az előtte gyűlő halom sokkal gyorsabban gyarapodik, mint az enyém. Befejezzük az első fáról a begyűjtést. A ponyván jókora mennyiség gyűlt össze, amit most óvatosan az első zsákba töltünk. A zsák csak nyeli, nyeli a virágokat… épp hogy harmadáig telik meg. Nekem viszont már görcsölnek az ujjaim, fájdalmasan elmerevedett a nyakam, a vállam. Kincső jó szemmel észleli kínjaimat és rávesz, hogy tornázzunk! Az útról komikus látványt nyujthatunk mi ketten, egy parasztasszony meg egy kisfiú, amint svédtorna-gyakorlatokat hajtunk végre, de szerencsére nem jár arra senki. A torna segít! Meg az is, hogy Kincső egy-egy megjegyzéssel eligazít, hogyan változtassak munka közben a testtartásomon. A második fával valamivel gyorsabban végzünk. A harmadikkal, negyedikkel már megint lassabban. Bárhogy is igyekszem tartani magam, csak elfáradok. Kincső megkönyörül rajtam, úgy dönt, hogy egy időre hagyjuk abba a szedést. Két nagy zsák pont megtelt úgy is. Felkötjük hát a biciklire és hazatoljuk a „termést". Az egyik melléképület padlását már az előző héten felsöpörtük, felpapíroztuk. Itt fogjuk megszárítani a virágokat. A zsákok inkább nagyok, mint nehezek, de azért megszenvedünk velük, míg fel tudjuk húznivonni a padlás „tyúklétráján". Kincső megmutatja, hogyan kell gondosan szétteregetni a virágokat, két-három ujjnyi vastagságban. Én szeretnék csalni egy kicsit, vékonyabban felhinteni őket, hogy többnek látsszanak, és hamarabb megteljen a padlás, de Kincső szemét nem lehet becsapni. Gyorsan kiderül számomra, hogy legalább még három zsáknyi virág elfér itt… vagyis a hétre már biztos az elfoglaltságunk. Pedig én úgy szeretnék bemenni a faluba, megnézni a focipályát. A foci az nagyon hiányzik nekem! Otthon, Pesten, mikor hazaérek, a sarokba vágom az iskolatáskát , bekapom az ebédet és már rohanok is le a térre, ahol végtelenbe nyúló utcabajnokságok dúlnak a kölyökcsapatok között. Nem vagyok valami nagyon ügyes, de képes vagyok „meghalni" a pályán. Általában hátvédet játszok és alaposan megkeserítem azoknak a csatárnak az életét, akikre rátapadok, mint a kullancs. Akárhányszor cseleznek ki, mindig ott lihegek a nyakukban. Nem népszerű ez a poszt, mert mindenki csak a góllövőkért rajong, a csapattársak és a pálya szélén szurkoló lányok egy-

aránt. De nem baj! Biztosan itt is fociznak a srácok és talán engem is bevesznek a csapatba.

◆ ◆ ◆

Állatseregletünk

Napi teendőim egyre gyarapodnak! Ha Kincsőt elszólítja a háztól valami dolga, ahova engem nem akar, vagy nem vihet magával, mindig ellát annyi feladattal, megbízással, hogy egy csepp időm se marad unatkozni, vagy „helytelenkedni". A tétlenség az ördög párnája! – mondja sokszor. Ami azt illeti, Kincső nemigen heverészik effajta párnán, reggeltől késő estig talál magának tennivalót, elfoglaltságot. Ma is korán elmegy otthonról, a körorvos felesége vendégeket vár és Kincsőt elhívta takarítani és a főzésbe besegíteni. Így hát magamra maradok a házban a népes állatsereglettel, akik máris követelik a törődést. Kicipelem a moslékos vödröket a mindig éhes disznókhoz. Ezen akarok leghamarabb túl lenni, mert ez amolyan „nemszeretem" feladat. A disznó környéke büdös és rengeteg a szemtelen, tolakodó légy. Halálra bosszantanak, mikor rászállnak izzadó arcomra és nem tudom elhajtani őket, mert foglalt a kezem. De nagyon iparkodni sem tudok a vödrökkel, mert akkor a lábamhoz verődnek és rámloccsan a moslék. Amikor végre odaérek az ólhoz, újabb megpróbáltatás következik. Mivel még nem vagyok elég magas és erős, hogy kívülről öntsem a vályúba a moslékot, be kell mennem az ólba! Az éhes disznók izgatottan futkosnak, lökdösődnek, majd ledöntenek a lábamról. Mikor leteszem az egyik vödröt, hogy a másik tartalmát végre a vályúba zúdíthassam, rögtön belezabálnak az őrizetlenül hagyottba. Nem lenne ez baj, hiszen az övék, amit benne találnak, de a két állat feje nem fér a vödörbe és mindig összekapnak az elsőbbségért. Megkönnyebbülten sóhajtok, mikor végre kívülre kerülök. Többször is ellenőrzöm, hogy jól bereteszeltem-e az ólajtót, mert egyszer nyitva maradt és az étkes jószágok kitúrták Kincső féltve őrzött veteményesét.

A kacsák, tyúkok megetetése ehhez képest gyerekjáték! Csak azt kell tudnom, melyik nap melyik gabonás zsákból kell kapniuk. A mennyiségeket már tudom és azt is kitanultam, hogy jószívűségből nem szabad a kelleténél több magot eléjük szórni, mert az csak kárba vész. Kiöblítem, és friss vízzel feltöltöm az örökké összemocskolt itatókat is és már mehetek is a galambokhoz! Ez a reggel legélvezetesebb munkája! Elbűvöl a tollas jószágok izgatott sürgése-forgása, burukkolása, ahogy tisztogatják tollukat és forgolódnak, udvarolnak. Lassanként rájöttem már, hogy a galambok egyáltalán nem olyan andalítóan kedves jószágok, ahogy szentimentális nénikék képzelik. Kemény csatákat, vérre menő összecsapásokat is látok gyakran köztük. De olyan szépek! Mikor megkapják vizüket és valami speciális keveréket, amit külön nekik veszünk a gazdaboltban, kiengedem őket. Mindig tesznek egy kört a ház fölött, mielőtt elrepülnének a búzamezők irányába és a szívemet összeszorítja az aggodalom, hogy visszatérnek-e? Pedig nagyon megbízhatóak, és ritka kivétellel általában hiánytalanul megtérnek minden nap. Hiába, ez az otthonuk, itt bújtak ki a tojásból! Aztán kapom magam és elindulok a nyulak zöldtakarmányát megszedni. Két nagy spárgaszatyrot viszek magammal, amiket Kincső télen kötött valami eltéphetetlen fehér zsinegből, unalmában. Megígérte, hogy engem is megtanít rá, hogyan kell ilyet készíteni, és akkor majd csinálhatok magamnak szákot pecázáshoz! Még nem volt rá érkezése, hogy megmutassa, de ő nem fog elfeledkezni az ígéretéről. Irígylem, hogy olyan ügyeskezű! Elpakolok még egy rozsdás sarlót, egy pár ócska kerti kesztyűt és egy katonai sátorlapot. Már tudom, hogyan kell összehajtani, pont úgy, ahogy a bakák csinálják! Beteszem a reggeli kenyeremet is, mert a disznók elvették az étvágyamat, de sejtem, nemsokára éhes leszek, mint a farkas és akkor jól fog jönni. Gyorsan megszedem a nyulaknak valót. Megtanultam már, hogy miket ehetnek a felpuffadás veszélye nélkül és melyek azok a húsos, ízletes levelek, amiket különös örömmel rágcsálnak majd. Kincső egyszer egy egész délelőttöt szánt rá, hogy megmutogassa, mit hol szedhetek a völgyben. Aztán egy héten át mindig kiboríttatta velem a szatyrokat és tüzetesen átvizsgálta tartalmukat, nehogy drága nyu-

lai megbetegedjenek. De már megbízik bennem, amire nagyon is büszke vagyok.

Hogy megtelt a két szatyor, áthurcolkodok a Malom-patak mellé. Itt, egy árnyékos tisztáson teméntelen csalán nő. Felhúzom a kesztyűket és a sarlóval felszerelkezve nekilátok csalánt vágni. Nem olyan egyszerű, mint amilyennek látszik, de azért sikerül annyit learatni és összeszedni, amennyi kell és nem is csípettem össze magamat. A sátorlapra halmozott haragoszöld csalánokat batyuba kötöm és a hátamra lódítom. Nem nagyon nehéz, de a két szatyorral együtt már komoly erőfeszítésembe telik, mire megteszem a házig a nem is túl nagy távolságot. Ráadásul, a batyu pont akkor bomlik meg, amikor már letenném a fáskamra előtt a pakkomat. Ösztönösen utánakapok, hogy ne hulljon minden szanaszét, és egy balszerencsés mozdulattal magamhoz ölelek egy nyalábnyi csalánt. Alkarom egy pillanat alatt lángba borul, mindent eldobok magamtól és a fájdalomtól sziszegve féllábon ugrálok, mint valami indián a tűz körül. Kincső ebben a pillanatban ér az udvarra. Éles, szürke szemével egy pillanat alatt felméri a helyzetet. Szó nélkül befordul a konyhába, ahonnan egy pillanat alatt két üveggel és egy maréknyi vattával tér vissza. Először a begyulladt alkaromat veszi kezelésbe. Sűrű, nyúlós, zöldessárga faolajat csurgat rá és nagyon óvatosan elkeni rajta a vattával. Az olajnak kellemes, fűszeres illata van, hűvössége azonnal enyhíti az égő fájdalmat. Amikor a folyadék valamennyire beszívódott, Kincső egy jókora, agyonmosott fehér pamutdarabbal, ami hajdanán atlétatrikó lehetett, átköti a karomat. Már nem is fáj annyira, inkább csak tompa sajgást érzek. Ha már benne vagyunk az orvosi ellátás sűrűjében, a teméntelen szúnyogcsípést is lekezeli rajtam, valami erősen illatos, sűrű, fehér folyadékkal, amit gondosan felráz, mielőtt a vattára csurgat belőle. Mikor megszárad, már tényleg úgy nézek ki, mint egy jól kipingált indián harcos. Aztán Kincső szó nélkül nekiáll, hogy a kerti asztalra tett vastag deszkán apróra vagdalja a csalánt, ami a kiskacsák egyik kedvenc elesége és mellesleg egy erősítő vitaminkúrával felér.

Néha, mikor azt hiszi, hogy nem látom, rámnéz és elmosolyodik. Jól megvagyunk.

Csörömpölés oda-vissza

Kincsőnek megint dolga van valahol, csak estére jön meg. Kárpótlásul elölhagy nekem egy bontott üveg meggylekvárt, a kedvencemet, aminek az a különlegessége, hogy egész meggyszemek is vannak belekeverve és a magok helyébe mazsola van téve! Viszont nekem kell bevásárolnom, mert jó pár dologból kifogytunk. Csak olyasmiket veszünk boltban, ami nem terem meg a kertben, a határban, vagy nem jutunk hozzá valamilyen titokzatos csereüzlet kapcsán. Ilyen a gyufa például, meg a lámpába való petróleum. Ezeknek a megvételét Kincső némi aggodalommal bízza rám. Megértem valahol, mert nemrégiben égett le több kazal és egy pajta is, ahol a helybeli fiúk a tűzzel játszottak. Kétszer is meg kell igérnem, hogy nem lesz baj, míg végre egy sóhajjal napirendre tér rossz sejtései fölött. Piros paprikánk is elfogyott, meg a só és rámhárul egy kényes feladat még. Nekem kell visszavinnem azokat az üres sörösüvegeket, amiket a hajóállomás körül szedtünk össze a múltkor. Egy jókedvű pesti kiránduló csoport várt a sétahajóra és sörözéssel múlatták az idejüket, aztán a palackokat meg szétdobálták a fűben. Kincsőnél mindig van üres cekker, és amikor éles szemével észrevette a „zsákmányt", azonnal összeszedette velem. A vegyesbolt már zárva volt akkor, úgyhogy cipelhettem haza az üres üvegeket nagy csörömpöléssel. Ma meg vihetem vissza és el kell viselnem a rosszkedvű boltos pofavágásait. De nincs pardon! Ez a mi kis kétszemélyes háztartásunk ugyan nemigen szenved hiányt semmiben, de készpénzben sem bővelkedik. Minden forint jól jön.

Kincső egyszer előszedett és megmutatott nekem egy nyomtatott füzetecskét, amit régen a zsidó boltos adott a törzsvevőinek. Ebbe mindig felírták, milyen árut vitt el a mélyen tisztelt vevő, aki általában gazdálkodó parasztember volt és akkor fizetett, amikor a terményeit értékesíteni tudta. Akkor aztán lezárták a számlát és kezdődhetett minden elölről. Ha belegondolok, hogy a boltos akár félévet is várhatott a pénzére! Igaz, hogy vevői általában életük végéig hűségesek voltak a bolthoz és máshol nemigen vásároltak.

Beérek a faluba, örülök, hogy az odaúton nem találkozok ismerőssel. Nagy szerencsémre a boltban sincs senki és nem a bajuszos, mindig mogorva főnök, hanem a lánya támasztja a pultot. Szó nélkül átveszi az üvegeket, leszámolja az értük járó pénzt. Megveszem a szükséges dolgokat. Fizetés után egy maréknyi forintosom marad. A hazaúton végig görcsösen szorongatom a pénzt, tenyerem ráizzad a „magyar ezüst" érmékre.

De előtte teszek egy kis kitérőt a cukrászda felé, nem mintha mernék venni bármit is, de legalább a kirakatot meg akarom nézni. Míg ott ácsorgok, megüti a fülemet a teraszon kávézó, két középkorú hölgy megjegyzése:

– Isteni ez a rózsazselés torta, nemde, drágám? Ilyet egyedül itt kapsz… Ez a Kleinhauser nagyon érti a dolgát, Pesten is megállná a helyét!

Amikor tányérjukra sandítok, akkor hasít belém a felismerés, hogy ez a „mi" virágunkból főzött különlegesség! Majdnem odamegyek, hogy elmagyarázzam nekik, mi is az, amit esznek, de aztán mégsem merek. Inkább a kirakatot tanulmányozom. Ácsorgásomat észreveszik bentről. Jolán, a süketnéma kis segítő, akit már láttam a múltkor is, kiszalad és kézzel-lábbal mutatja, hogy menjek be. Vonakodva megyek utána, arra gondolok, hogy mindenáron azt akarják majd, hogy vásároljak valamit és már előre töröm a fejemet az elhárító kifogásokon. De nem erről van szó. Joli eltűnik a műhelyajtó mögött és amikor újból előkerül, egy telirakott szatyor van nála, benne Kincső féltett befőttes és szörpös üvegeivel. Így hát hazafelé is végigcsörömpölhetem az utat. Nagyon vigyázok, nehogy valamelyik is eltörjön, megrepedjen. Félúton belémhasít, hátha hiányzik valamelyiknek a dugója, vagy fedele. Egy bokor alatt gyorsan ki is rakok, számbaveszek mindent. Szerencsére, nem hibádzik semmi.

Ráadásul egy kis zacskónyi édességet is találok az üvegek közé csempészve. Megkóstolom, nagyon finom. Jóval később megtudom, hogy „moscauer"-nek hívják, csokiba mártott diós, mandulás grillázs. Nagynéha még ma is feltűnik jobb cukrászdákban, méregdrága különlegességként.

Hazafelé elropogtatom az egészet. Aztán mélyen elszégyellem magam, hogy Kincsőnek nem hagytam még kóstolót sem. Napok-

kal később merem csak kalandomat bevallani neki. Nem haragszik, sőt elmeséli, hogyan kell ezt a fajta édességet elkészíteni. Tényleg mindent tud! Nem is értem, miért nem neki van cukrászdája!

Útközben még egy kalandom adódik. Az úton beérek egy szemüveges, hátizsákos embert, akiben az a furcsa, hogy különböző méretű lepkehálókat visz a kezében, összekötegelve. Megszólít, mint egy szemlátomást helybelinek látszó gyereket és az Orgonás dűlő után érdeklődik, ahol valami vendégházat keres, ahol majd a szállása lesz heteken át. Tudom, merre van az Orgonás, Kincsővel már jártam ott és jól emlékszem a dűlő elején a pléhkrisztusra, ami alá mi is szedtünk egy csokor virágot, ha már arra volt dolgunk. Útba igazítom az idegent. Nagyon hálás, mert kiderül, hogy éppen túljött a leágazáson, ahol le kellett volna térnie a kövesútról. Ki tudja, meddig mehetett volna rossz irányba, ha nem hozza velem összse a jósorsa! Elmondja közben, hogy az akadémiának dolgozik és legyeket gyűjt nekik. Nem tudom, mi is az az „akadémia", de hóbortos népek lehetnek, akiknek pont legyekre van szükségük. Elmondom, hogy nálunk aztán vannak legyek dögivel! Mosolyogva legyint, mondja, hogy neki nem az ólak környékén tenyésző házilegyekre van szüksége, hanem másfélékre, főleg olyanokra, amik a hegyi réteken tanyáznak. Támad egy ötletem… Elmondom a szemüveges embernek, aki mosolyogva bólint. Kezet rázunk és pár nap meg is kezdem életem legelső fizetett munkáját, mint a Magyar Tudományos Akadémia megbízott rovargyűjtője!

◆ ◆ ◆

Legyek, méhek, darazsak

Horvatovich úr igazi tudós és nagyon tisztességes ember. Engem rögtön levesz a lábamról azzal, hogy felnőttként kezel. Betartja a szavát, másnap pontban a megbeszélt időben eljön hozzánk és „elkér" Kincsőtől. Tömören, precízen, pontosan elmagyarázza, hogy mi is lesz a dolgom. Az, ahogyan ismerteti a saját feladatát, ahogy

megmutogatja eszközeit és elmagyarázza használatukat, Kincsőre is nagy hatással van. De főleg az, amikor elmondja, hogy milyen feltételek betartása mellett, mennyit tud fizetni. Korrekt üzletnek látszik és később annak is bizonyul. Az a lényeg, hogy lehetőleg ritka, még jobb, ha ismeretlen Diptera fajták egyedeiből sikerül minél több példányt begyűjteni, sértetlen, „feldolgozásra alkalmas, gyűjteményi" állapotban. Elmagyarázza, hogy ez a kritérium akkor teljesül, ha a legyeket szakszerűen fogjuk meg a hálóval és nem hagyjuk feleslegesen vergődni őket, hanem szinte azonnal lebénítjuk a ciános ölőüveggel, melynek használatát aprólékosan bemutatja a tudós úr és felhívja a figyelmet a szükséges elővigyázatosságra.

Míg én a „legyésszel", ahogy Kincső házi használatra elkereszteli a munkaadómat, a kertben gyakoroljuk a lepkehálók használatát, Kincső gyorsan összeüt egy gavalléros villásreggelit. Tejfölben sült vargányát készít puliszkával, mellé egy-egy pohár kecsketejet is kapunk. Kincső a tűzhely előtt állva issza meg a maga tejecskéjét, le nem ülne a világért sem a férfiak közé, mert az nem lenne illő. Furcsa érzéseim vannak ezzel kapcsolatban, egyszerre pironkodok, de ki is húzom magamat, mint egy igazi, bár még csak leendő kenyérkereső férfi, akit megillet az, hogy kiszolgálják.

Amikor már megegyeztünk mindenben, Horvatovich úr a búcsúzáskor kezet csókol Kincsőnek, aki halálosan megdöbben. Mélységes zavarában és megilletődöttségében majdnem viszonozza a kézcsókot, amitől meg a „legyész" döbben meg, olyannyira, hogy szinte futva hagyja el a házat. Kincső arcán még hosszú idő múlva is piros rózsák égnek. Szinte megfiatalodik az arca, és ki tudja, mikre gondolhat egész délután. Nem merek semmit kérdezni, érzem, hogy ez olyan dolog, ami nem rám tartozik és még nagyon kicsi vagyok ahhoz, hogy akárcsak próbálkozzak is a megértésével.

Délután folytatjuk a „hársazást", leszedünk még két nagy zsák virágot. Már belejöttem a fosztásba elég jól, hamarabb végzünk, mint gondoltam volna. Egy baj van csak, a fullasztó melegben kábító illatot árasztó fákat nagyon ellepik a méhek, darazsak és mindenféle más rovar. Hamar kiderül, hogy a közelben egy vándorméhész is tanyát vert a virágzás idejére. Mivel ő fizet valamiféle helypénzt a tanácsnak, mi meg nem, úgy érzi, hogy mi most az ő területén garáz-

dálkodunk. De Kincsőn nemigen lehet kifogni, nincs az a prókátor, aki jobban ismerné a gyógynövénygyűjtésre, sőt a méhészetre vonatkozó rendeleteket, jogszabályokat, mint ő. A bajszos, barnahajú méhész hamarosan békülékenyebb húrokat kezd pengetni, talán belátja, hogy kár egy helyi ellenséget beszereznie. Ráadásul találnak egy nagy csomó közös témát, ismerőst, így lassan egyre barátságosabbá válik a hangnem. Sőt, megegyeznek némi csereüzletben is. A méhész elvállalja a fáskamránkban levő lódarázsfészek kifüstölését. Kincső viszont lekvárokat, dzsemeket ajánl mézért cserébe.

A méhész pár nap múlva tényleg át is ugrik hozzánk kis motorján, amit kellőképpen megcsodálok. Büszke is rá, méltán, mert még keveseknek van ilyen. Aztán nekifog a darazsak eltávolításának, méghozzá szívesen, mert elmondja, ezek a jószágok sok kárt tesznek az ő kaptáraiban is. Kár, hogy nem láthatom közelről, hogy mit és hogyan csinál, mert félt minket a csípések özönétől, ami ellen ő fel van vértezve, de nekünk nincs védőruhánk, gázálarcunk, sisakunk. A konyhaablakból annyit azért kifigyelek, hogy valami sárga füst gomolyog a kamrából kifelé. Egy rajnyi darázs még egérutat nyer, ezek világgá mennek, de a többségük elkábulva hullik a földre és kiszenved. Több lapátra valót tudok majd összeseperni a sárga-fekete csíkos, holtukban is ijesztő tetemekből. Kincső boldog, mert a szőlőlugast és a körtefák termését mindig megdézsmálták ezek a jószágok és jónéhány gonosz csípést is elszenvedtünk tőlük már. Ezeket a csípéseket ugyan gyorsan bekenve almaecettel, hamar lelappadnak, de azért még jó ideig sajognak, lüktetnek. Mindenki elégedett, főleg a méhész, aki még egy stampedli körtepálinka extra jutalomban is részesül a mindenkinek kijáró bodzaszörp mellé.

Ezután Kincső megmutatja kincseit. Új üveget nem nyit, de a felbontottakat végigkóstoltatja újdonsült ismerősünkkel, aki elégedetten csettint minden kóstoló után. Azért kialakul egy kis vita a cserearányokon. Természetesen, mindkét fél a maga termékét tartja többre. Végül azért mégis sikerül megegyezni, mikor Kincső beveti utolsó érvét:

– A maga bogarainak elég szállást nyújtani, az élelmükről saját maguk gondoskodnak! De az én kis segítőmnek enni is kell adnom, reggel, délben, este! – és rám mutat. A bajszos méhész elneveti ma-

gát és beadja a derekát. Megígéri, hogy másnapra meghozza a mézünket, a kialkudott mértékben és minőségben. Felpakolja a lekvárjainkat meg pár üveg paradicsomlét és elpöfög a motorján. Másnap valóban megjelenik és meghozza az ellentételezést. Soha nem gondoltam volna, hogy ennyiféle méz van a világon! A világossárga akácméztől kezdve a borostyánszínű gesztenye- és vegyes virágmézig, a selyemkórón, repcén és vaddohányon gyűjtötten át a napraforgómézig. Virágport is kapunk, meg kaptárszutykot, amit propolisznak hívnak jobb körökben és sok mindent gyógyít. Kincső elégedett és meggondolatlanul megígéri, hogy mézes sütit csinál nekem. Pedig a mézes sütemény nagyon munkaigényes. A tészta kemény, alig lehet összegyúrni, kinyújtani. Laponként kell kisütni, ami gyakran leragad a tepsi aljára, töredezik, kín kiszedni. Ráadásul akkor lesz igazán finom a lepény, ha minél több lapból áll. Kincső, ha megígér valamit, akkor nem adja félszívvel! Öt mézeslapot süt ki egymás után. Friss tehéntejből olyan finom, habos tejbegrízt főz, hogy azt már önmagában megenném és azzal keni meg a lapokat. Csak az a feneség, hogy majd egy napot kell várni, mire a tészta magába szívja a töltelék nedvességét és a sütemény ehetőre puhul. Hanem akkor aztán…!

◆ ◆ ◆

Cukrozott cseresznye

– Mit sandít állandóan az ég felé, mint liba az esőre? – kérdi tőlem Kincső. Pedig jól tudja, hogy nem az eget kémlelem, hanem a „ház fáját" lesem, hogy nem kéne-e megszedni már. A nevezetes fa hatalmas, gyönyörű, ereje és szépsége teljében levő cseresznyefa, tán nagyapám ültethette. Ráadásul különleges gyümölcsöt terem. Nem piros a termése, mint a közönséges cseresznyéknek, hanem hamvasfehér, némi sárgás árnyalattal. Az íze is fenséges, ínyenceknek való csemege. Nem terem ilyen gyümölcse senkinek a faluban, de még a környéken sem látni hasonlót.

Kivételezett helyzetét ki is használja a fa, legalábbis Kincső szerint.

– Olyan ez, mint az elkényeztetett hercegnő a mesében! Jó dolgában azt se tudja, mit szeszélyeskedjen!

A fa valóban szeszélyes. Az egyik évben elfagynak a virágai, a másikban nem kötnek meg tökéletesen, ha meg szépen teremne, akkor vagy a darazsak pocsékolják meg, vagy a jég veri el a javát. Bár ezekről a bajokról nem a fa tehet véleményem szerint, Kincső mégis úgy tesz, mintha rá neheztelne.

– Bezzeg a jó öreg nagyanyó! – mutat rá a kert másik nagy matuzsálemére, a hatalmas eperfára. – Annak soha semmi baja, megtermi évről évre, ami a kis kacsáknak kell! És ha valami lusta dög nem felejti el időben kiteríteni alája a ponyvát, akkor még pálinkát is főzethet a termésből!

Kincső „lusta dögként" magát szokta említeni, ha bokros teendői közül valami éppen kimarad, vagy késedelmet szenved. Bár az idén az eperfelfogó ponyva időben kikerült a fa alá és a bőségesen lehullott faeper már a fáskamra rejtekén várja, hogy megcefrésedjen, ahogy kell. Nem mintha Kincső egy pohárkával is meginna a méregerősre lefőzetett eperpálinkából, de mégis számon tartja minden cseppjét, hiszen nekünk az aranyat érő valuta mindenféle falusi csereüzletben.

– De egye fene! – folytatja Kincső lóugrásszerű gondolatmenetét, melyhez már régen hozzászoktam – Ha kallódik a fiók aljában egy kis cukorravaló, akkor rászánunk egy kis időt erre a hiszterikára is!

Ami azt jelenti, hogy Kincső komolyan fontolóra vette és ezer dolga közé beillesztette a cseresznyeszüretet és a vele járó befőzést is. Már pedig, amit ő elhatároz…

Így aztán már délután komoly feladatot kapok. Meg kell vennem a cukrot, méghozzá más-más helyen, apránként. Ez is hozzátartozik a falusi élet furcsaságaihoz. Bár már évek óta eltörölték a háborús jegyrendszert és aki akar és van elég pénze, az éppen vásárolhat is, de mégis tanácsos óvatosnak lenni. Ha valaki egyszerre nagyobb mennyiségű cukrot vesz, annak híre megy és az illető hamar a tiltott pálinkafőzés, árufelhalmozás vagy más szörnyű bűn gyanújába keveredik. Így aztán lábaimra komoly próbatétel vár. A közpon-

ti „nagyboltban” megvett négy kiló cukor hazacipelése után még elcaplatok a falu túlsó végén levő két kisebbe is, Mariska nénihez és Csocseszhez is. Egy darabig elegem van a bevásárlásból… Ráadásul, Kincső a szívbajt hozzá rám, mikor gyanakodva vizsgálgatni kezdi a kilós zacskók tartalmát. Amit a nagy boltból hoztam, azokon nincsen rajta a szokásos gyári felirat, hogy a hatvani, a selypi vagy másik gyárból származó lenne az áru, csak a nagykereskedelem jelzése. Ráadásul, ennek a kristálycukornak más a szemcsemérete is, és a színe sem hófehér, hanem sárgás. Szerencsére, az ízével semmi baj, így nem kell visszavinnem a boltba, ahogy lelki szemeimmel már láttam magam előtt…

Később tudjuk meg, hogy új barátunk, a világ végén levő szigetország, Kuba küldte el a nádcukrát nekünk, valamiféle rejtélyes kereskedelmi ügylet ellentételezéseként. Nemigen értjük, mikor a magyar cukorgyárak ontják a répacukrot…

Mindenesetre, Kincső odakészíti a tűzhelyre a nagy befőző lábasait. Gondosan beleméri a már jól bevált mennyiségű cukrot, persze a kétféle fajtát a világért nem keverné össze… Aztán felönti vízzel, hadd oldódjon szép lassan a cukor.

Még előveszi mindentudó füzetét, amibe tavaly beírta, hogy akkor mennyi termett és abból mit vitt el a cukrászda befőttként. Aggódva látom, hogy szinte a teljes mennyiséget! Ebből se lesz nagy cseresznyézés! – gondolom bánatosan, ám mégis megértően. Kezdem már kapisgálni, milyen hősies az a küzdelem, amit ez a szívós kis öregasszony folytat mindkettőnk megélhetéséért. Mindegy fene, én úgyis jobban szeretem a germersdorfi cseresznyét, mint ezt a furcsa fehér fajtát…

Azt egyék csak a különlegességekre áhítozó úriasszonyok és a sétahajókról leözönlő dologtalan kirándulók! – mondom magamban paraszti gőggel, mielőtt még elaludnék.

Másnap valóban nekiugrunk a fának. Furcsa lehetne egy külső szemlélőnek, hogy nem a gyerek mászik a fára, hanem az öreganyja, de belátom, hogy Kincső ügyesebb és gyakorlottabb és jobban is tud vigyázni magára, mint én. Hamar megszedi a vesszőkosarát, amit aztán egy S-alakú kampóra akasztva leenged nekem. Mire óvatosan áttöltöm a leszedett mennyiséget a nagy zománcos tálakba,

meghordom a kútról ceglédi kannáinkban a leöblítésükhöz kellő vizet, már mehetek is a következő kosárért. Kétszer, közös erővel alulról-felülről ügyeskedve átállítjuk a hosszú létrát, hogy mind a négy nagy ághoz hozzá lehessen férni, aztán már el is repült a délelőtt. De a gyümölcs javát leszedte Kincső. Mondja, hogy feleannyi időbe került neki, mint tavaly, amikor nem volt segítsége. Ez megmelegíti a szívem. Már nem bánkódok a cseresznyéért egy csöppet sem, inkább valami dac azt diktálja bennem, hogy kerüljön is el a háztól, minél előbb.

– Vágjon már egy kis venyigét, a vastagjából! Feltenném a szirupot főni! – mondja Kincső és én büszkén kihúzva magamat megyek a fáskamra felé. Hiába, no, vannak dolgok, amik egy férfira várnak! Jókora kupacot felvagdosok a száraz szőlővesszőkből, amivel nagyszerű tüzelni, mert ég mint a zsír. Be is gyújtok, míg Kincső ujjai, mint a villám szárazzák a cseresznyét. Nálunk az sem vész kárba, megszárítgatjuk és eltesszük teának. Bár gyógyít jó pár nyavalyát, mi nem betegség ellen isszuk, hanem csak úgy, ha már a Jóisten jószívvel teremtette…

◆ ◆ ◆

Cserebere bab

– El kéne vinni egy kis kóstolót ebből a cseresznyéből Boris nénénknek! – mondja Kincső, csak úgy, maga elé, mintha hangosan gondolkodna.

Azonnal kapcsolok! Hurrá! Ha elvállalom a megbízást, mielőtt Kincső esetleg mást gondolna, akkor megszabadulok a nyűgös cseresznyemagozástól, amihez pedig Kincső már oda is készítette a kis ügyes célszerszámokat, a fapálcikába illesztett dróthurkot, amivel úgy lehet kihúzni cseresznyéből vagy meggyből a magot, hogy a gyümölcs egyben maradjon. Nem igazán az én műfajom az ilyen pepecselés, aprólékos női munka! Inkább elmegyek a világ végére is, az sem baj, hogy cipekednem kell egy keveset.

Fogom is a kisebbik vesszőkosarat, amit Kincső odakészített. Vagy három kilónyi friss, „harmatos" gyümölcs van benne, ahogy a piaci kofák szokták kínálgatni a válogatós kuncsaftoknak, bár ez tényleg „majd megszólal".

– Boris egész évben erre vár! – mondja Kincső csendesen mosolyogva – Még a fiainak se ad kóstolót belőle! Addig ezt eszi, míg tart belőle, eszem a szívét… Bár amúgy, nem túl sok öröme van szegénynek…

– Figyeljen ide, ha valamivel megkínálja magát, vissza ne utasítsa, mert meg nem állunk előtte aztán! És nagyon figyeljen oda, mit mond, mert kétszer nemigen ismétel el semmit… ahogyan én se szeretek.

Már kicsit túl soknak érzem az „útravalót", hát kapom magam meg a kosarat és már kívül is kerülök a kapun. Szeretek bejárni a faluba, mert ott mindig történik valami, ami nekem új és érdekes. Gyorsan fogy talpam alatt az út, bár a kosár már egyre jobban húzza a karomat. Szívesen elnézgetném a folyóparton a horgászokat, hogy milyen a kapás, de úgy gondolom, majd talán visszafelé. Így aztán hamar odaérek Boris néniék házához.

A néne már elég öreg, beteges, lábai kegyetlenül el vannak vizesedve, nehezére esik a járás, de éles szeme mindent lát maga körül. Négy fiát nemigen hagyja henyélni, mindig ugráltatja, egzecíroztatja őket. Pedig a fiúk jóravaló, szorgalmas emberek, hárman a vasútnál dolgoznak, egy meg tűzoltó. 24-48 órás munkabeosztásban dolgoznak a munkahelyükön, a szabad napokon meg közösen művelik a hatalmas kertet, a telek végén álló „régi házban" meg egy kis savanyító üzemet rendeztek be.

Régi sváb receptek szerint készítik a savanyú káposztát és jónéhány finom, különleges savanyút. A kis vállalkozás sorsa mindig pengeélen forog. Mint őstermelők, persze Boris néniék a saját terményeiket forgalmazhatnák nyugodtan a piacokon, de a legjobb vevőiket, a környék büféit és vendéglőit egyre jobban szorongatják az állandóan változó előírások, melyek arra szorítják őket, hogy csakis állami forrásból szerezzenek be mindenféle nyersanyagot. Most talán várható egy kis enyhülés, mert a régi-új rezsim a társadalmi béke érdekében mintha enyhítene a présen…

Boris néne felcsillanó szemmel fogad. Alaposan felmér, kifaggat mindenféléről. Tetszik neki, hogy szűkszavúan válaszolgatok. A fajtája már rég megtanulta, hogy jobb, ha az ember nem jártatja feleslegesen a száját. Így hamar megenyhül irántam. Szalonnás-hagymás lepénnyel kínál, amit nemrég vett ki a sütőből. Nem ebédeltem, így aztán nem kéretem magam. Amikor a kistányérról elpusztítom a rajtalevőt, Boris néne mosolyogva megtoldja még egy szelettel és elmeséli, hogy apja és bátyjai is nagyon szerettek ilyet enni.

– Egy igazi férfi megevett ebből egy kis tepsivel… - mondja csendesen emlékezve – Mikor az én Henrikem váratlanul eljött lánykérőbe hozzánk, épp ezt sütötte édesanyám. Oszt csak nézte, hogy a nagy mafla ember nem szól, nem beszél, csak nyeldekeli a forró süteményt. Néha meg rámpislog, hogy szóljak már valamit helyette… pedig én se voltam se holt, se eleven… Más idők voltak, no, hiába! Ezek az én fiaim meg, megemberesedtek mind a négyen, de nem találtak kedvükre való asszonyt… Mind azt hajtja, hogy „jó nekem ez így, Édesanyám!", pedig már elfogadnék akármilyen menyet, tótot, magyart, még tán cigányt is… csak lenne már körülöttem valaki, aki megért!

Hirtelen, mint aki úgy érzi, kiadta magát, elhallgatott és segélykérően nézett körül. Tekintete a kiürített vesszőkosarunkon állapodott meg.

– No, gyerek! Eredjél mán, szedjél egy kis babot! Ha már Kinga nénéd megtisztelt engem ezzel a kis gyümölccsel, te se menj haza üres kézzel! Itt lemégy a lépcsőn hátrafele, oszt a kerítés melletti négy sorról szedjél óvatosan, csak a drótba bele ne akadjál nekem!

Mikor odaérek, megértem. A ház mögött pompásan kialakított kordonos ültetvény fogad. Beton oszlopok vannak beágyazva a földbe és drótsorok kötik őket össze, amire felfuthatnak a növények indái. Csak az a furcsa, hogy a legtöbb szál szögesdrótból van. Hát igen, ilyen tekercsek kerültek ki az 56-os zűrzavarban a határőrség raktárából és jutottak ide is… de én ezt akkor még nem tudom. Csak azt látom, hogy jobb, ha távoltartom magam az ijesztő rozsdás dróttüskéktől… Viszont a felfutó bab pont az, amit kedvelek, az a széleshüvelyű, vajsárga, finomízű fajta, ami olyan más, mint amit Pesten lehet kapni. Szedem is szorgalmasan, végigmegyek a kosárral

a hosszú soron és lám, már lassan meg is telik. Közben, mintha egy szempár figyelné minden minden mozdulatomat, de ebben nem vagyok biztos, csak afféle megérzés. Mindenesetre, mikor visszaérek az üvegezett verandára, leteszem a teli kosarat az asztalra.

– Nem tetszett mondani, mennyit szedhetek! De gondolom, nem baj, ha többet vettem le, mint amennyit gondolni tetszett. Biztosan elfogy itthon… és akkor a néninek nem kell ezzel bajlódni!

Boris néne döbbenten néz rám. Az a fajta furcsa elismerés ül ki az arcára, amit később is látok, mikor néha különös, a felnőtteket meglepő mondatok szaladnak ki a számon, amiknek a mögöttes tartalmát magam se értem igazán.

– Vigyed csak az egészet! – nyögi ki, miután erőt vesz magán – Jó szívvel küldöm az én barátnémnak! Mondd meg neki, hogy beszélnék vele valamikor, ha itt jár!

– Was ist ein klein Kerl!… - suttogja maga elé, mikor elköszönök tőle.

◆ ◆ ◆

Édes és savanyú

Mire hazaérek, Kincső már végzett a cseresznye kimagozásával, hálistennek. Egy nagy szita alatt kénlapot éget, annak a füstjében cserélgeti a cseresznyéket, hogy a színük üdesége sokáig megmaradjon. Ehhez nagy, láthatóan férfikézre való gumikesztyűket húzott, amiktől úgy néz ki, mint egy méregkeverő boszorkány valamiféle modernizált Machbeth-előadásból. A tűzhelyen már forr egy nagy adag cukorszirup. Megvan a véleményem a gyárról, hiszen kékes, piszkos habot vet a teteje, amit nekem kell óvatosan lekanalazgatni róla. Persze, közben időről-időre meg is kell forgatni és rázogatni a lábast, hogy a szirup egyenletesen melegedjen. Elmondva egyszerű, de a konyha forró, mint a pokol konyhája, hiszen odakinn is kánikula van, a lábasok fogói égetnek, a homlokomról meg csurog a veríték, egy-egy cseppje sisteregve landol az áttüzesedett platnin.

Szerencsére, a gyümölcsöt nem kell túl sokáig főzögetni a szirupban. 5-10 perc múlva Kincső, mikor már látja a színén, hogy alakul, leveszi a tűzhelyről az egészet és fedő nélkül a kamra kövére teszi, hogy hűljön. A következő két napon át ezt az egészet megismételjük, míg végre a cseresznye megüvegesedik. Kigőzölés után, de már teljesen hidegen kell a befőttesüvegekbe rakni, ahol még a maradék szirupot is magába szívja, így lesz belőle a Kleinhauser-cukrászda híres ínyencsége, amivel sokféle krémet, süteményt, parfét díszítenek majd…

Kincső meséli, hogy epret is szokott így tartósítani, annak is nagy keletje van. Csak az idén valami nyavalya esett bele az újfajta ananászeperbe, nem termett annyi, hogy érdemes lenne bajlódni vele. Valahogy nem sajnálom a dolgot…

Mikor végzünk a cseresznyével, jön a bab… Ma csak megtisztogatjuk, felvágjuk, a felfőzése holnapra marad. Letelepedünk a nagy kerti asztal mellé, középre borítjuk a kosarat és nekiállunk. Akárhogy igyekszem, az én ölemben levő zománcos tál kétszer annyi idő alatt telik meg, mint Kincsőé. Igaz, nekem még más dolgom is van, míg vagdosom a szép szál Juliska-babok két végét és igyekszem egyforma darabokra felvágni a szeszélyesen csavarodott hüvelyeket, ahogy Kincsőtől látom. Még el kell mondanom mindent, hogy mi történt Boris néninél, ki mit mondott, mit csinált… Elbeszélésem némileg eltúlozott mértékben tér ki a hagymás lepény erényeinek ecsetelésére, ami nyilvánvalóvá teszi Kincső számára, hogy közeleg a vacsora ideje. A lassan hűlő tűzhelyen zsírban kisüt nekem egy jókora karéj szikkadt házikenyeret és elébem tesz egy ibrik sűrű, finom aludttejet. Most rajtam a hallgatás sora. Míg harapdálom a jól megfokhagymázott pirítóst és kanalazom az aludtejet, Kincső sok mindent mesél a svábokról, honnan jöttek, hogy kerültek a faluba, hogy teremtettek maguknak új hazát rengeteg munkával, küszködéssel. Furcsa nekem, hogy ő, aki nem idavalósi, ennyi mindent tud a „bennszülöttekről", akik lám, valamikor ugyanolyan „gyüttmentek" voltak, mint a később letelepedő újabb és újabb jövevények, akik közt szép számmal vannak szlovákok, magyarok, sőt néhány lengyel is. Eleinte minden nemzetiség egymástól elkülönülve élt a kényszerű szomszédságban. Féltékenyen őriz-

ték a maguk szokásait, viseletét és a világ minden kincséért sem elegyedtek volna egymással. De a világ lassan fordult a maga tengelyén és bár az első „vegyesházasságok" még nagy port kavartak fel és ritkaságszámba mentek, ma már senki nem csodálkozik rajta, ha sváb legény tót kislányt választ, vagy ha a magyar fiú szép szőke menyasszonyt visz a házhoz.

Lám, Boris néne is örülne már, ha agglegény fiai akármilyen nemzetiségű fehérnéppel állítanának haza hozzá, csak nősülnének meg végre…

– Ha végzünk a befőzéssel, meglátogatjuk Boris mamát… - mondja Kincső csendesen – Szerintem, megint elővették a régi nyavalyái, azokra vár valami orvoslást.

Mire másnap megébredek, Kincső régóta talpon van. Már előfőzte a babot sós vízben, nem teljesen puhára, épp csak annyira, hogy ne legyen rágós. A félig főtt babot aztán leszűrte, lecsöpögtette és a kerti asztalon szétterítve szikkasztotta egy kicsit. Most majd abroszon fog száradni az erős napon , vagy egy héten át, míg zörgős nem lesz. Ebben az állapotában kerül a kamrába, tüllzsákokba akasztva. Télen csak be kell áztatni és ugyanúgy lehet használni, mint a frisset. Se előtte, se azóta nem találkoztam a tartósításnak ezzel az ősi módjával, pedig nagyon praktikus, főleg annak, akinek kertjében nagy mennyiségű zöldbab terem.

Kincső, ha már a zöldbabot meg kellett főznie, egyben letudja a reggelinket is. Két maréknyi babot kis lábasban a többinél tovább, készre főz. Aztán a vizében három-négy szem apró krumplit is megfőz. A serpenyőben kipirít egy darab szalonnát, pörcét félrerakja, zsírját meg ecetes vízzel felöntve felforralja. Ezt a lét önti rá az összekevert zöldbabos krumplira, a tetejére meg rászórja a finom, ropogós sültszalonna pörcöt.

– Együnk egy kis öntött salátát! – mondja, hátha Boris nénédnek ma nem volt kedve lepényt sütni.

Sose láttam még ilyen étket, bizalmatlanul kóstolom meg. Nagyon finom pedig, később sokszor csinálok majd ilyet. Magában is jó, hát még valami jóféle pecsenye köretének… Jól telirakott gyomorral indulunk a faluba, legalább is én, mert Kincső reggelente alig eszik valamit.

Boris néne láthatóan már nagyon várt minket. Persze főleg Kincsőt, akire rázúdítja összes panaszát. Mehetne velük orvoshoz is persze, de nagyon bizalmatlan a „fehérköpenyes kuruzslókkal" szemben. Jobban bízik Kincső praktikáiban, melyek már többször is segítettek rajta. Most éppen valami „ecetes kövesztés"-ről beszélnek, meg valami „homokkihajtásról". A két asszony el is kezd sürögni-forogni, de hogy ne legyek nekik útban, előbb egy kis friss csalánért szalajtanak el a kert végébe, aztán Boris néne megkér, hogy ugyan szedjem már meg a mai friss uborka apraját… Még nem is sejtem, hogy a jókora kertben, melynek pont a felét a kordonra felfuttatott uborkaültetvény foglalja el, ez mit is jelent valójában.

◆ ◆ ◆

Uborkaszezon

Most bőven van időm megismerkedni Boris néniék kertjével. Jókora területet foglal el, a ház mögött, egy kis járdát leszámítva rögtön elkezdődik és lenyúlik egészen a patakpartig. Nem a megszokott, hagyományos parasztkert ez, inkább ahhoz hasonlít, amit bulgárkertészeknél látni. Betonoszlopokból kialakított hosszú sorok tagolják, a közéjük kifeszített drótszálakra fut fel a többféle fajtájú zöldbab és a másik nagy hasznonnövény, az uborka. Korábban Boris néniék is csak úgy, közteskén vetették el az uborkát, de úgy nem termett elég. Három éve nagy vállalkozásba fogtak. Megszerezték a felszámolt fatelep kerítésoszlopait a bontás fejében és kialakítottak egy korszerű kordonos ültetvényt. Újfajta, nagyüzemi fajtájú palántákat rendeltek és a saját kárukon kitapasztalták az ilyenfajta termesztés fortélyait. Hamar kiderült, hogy szinte mindent másként kell csinálniuk, mint ahogy még az előző generációktól tanulták. Többet kell trágyázni, ügyelni kell a vetésforgóra és az intenzív termesztés miatt többet kell törődni a növényvédelemmel is. Az első év után rájöttek, hogy gépi öntözésre kell áttérniük. Nagy sze-

rencséjükre, valami ismeretség révén sikerült szert tenniük egy strapabíró szovjet gyártmányú búvárszivattyúra, ami elég jól bevált.

Tavaly már annyi uborkájuk termett, hogy alig tudták feldolgozni, egy részét nyersen kellett piacra dobniuk. De ez nem éri meg, mert a nagybani felvásárlási ár alacsony, ha meg maguk hordják az uborkát a piacra, az sok vesződéssel, fuvarral jár és elvonja a munkáskezeket mástól… Nem véletlen, hogy Boris néne újabban annyit sóhajtozik menyek után.

A fiúk egyelőre még elbírnak a kert művelésével, de már a szedéshez sokszor segítséget kell hívni. Ezzel meg az a feneség, hogy az uborkát naponta, folyamatosan kell szedni, ahhoz igazodva, ahogy érik. De ki a csuda szegődik el máshoz nyáron, dologidőben, napi egy-két órára, amennyire kéne. Jönnének persze, de csak egész napszámért…

Nagyjából ennyit tudok majd meg, apránként, Boris néne sirámait hallgatva a nap folyamán. De egyelőre magamra maradtam a hosszú, zöld sorok közt, kezemben egy szedőkosárral, ami igencsak lassan telik ezekkel a fene apró kis uborkákkal. Ráadásul, némelyikért még nyújtózni is kell! Ahogy egyre magasabbra hág a nap, a sorok közt fullasztóvá válik a párás meleg és a sorok mintha egyre hosszabbra nyúlnának. Ráadásul, mikor jövök visszafelé, mindig felfedezem, hogy itt is, ott is jócskán megbújtak leszedetlen szemek, ami nagy szégyen. Már előre látom Kincső szemrehányó tekintetét… Brrr! Igyekszem hát, amennyire csak tőlem telik. Minden soron két-háromszor is végigmegyek, mire úgy tűnik, hogy a csemege uborkának való apróságok javát sikerült leszednem.

A ház mögött felállított nagy, kecskelábú asztalok lassan megtelnek. Bár, ahogy megsaccolom, bizony nem valami sok lehet ez az egész súlyra… Egye fene, megyek még egy kört, pedig már nagyon unom az egészet!

Amikor már végképp elegem lett az uborkából, visszaóvakodok a házba. A jókora konyhában furcsa kép fogad. Boris néne (mint később kiderül) lyukas széken trónol, pokróccal körülbugyolálva. A néha meglibbenő pokróc alól időnként savanykás szagú párafelhő csap ki. Ennek forrása egy ütött-kopott zománcos lavór, amibe Kincső pótolja a forró vizet és az almaecetet. Ennek gőzével „kövesz-

tik" a beteget, valami többszáz éves népi recept szerint, amire Kincső is és Boris néne is esküszik. Már pedig a gyógyulásba vetett hit az már fél gyógyulás…

Amikor az öreg falióra tompa hörrenéssel jelzi, hogy egy órányi idő eltelt megint, Boris néne szenvedő arccal elkortyol egy bögrényi csalánteát. Arckifejezése azért néha megkönnyebültséget is tükröz. Ilyenkor a pokróc alól erős csurgás zaja hallatszik, amit furcsálkodva hallgatok, míg rá nem jövök, hogy ilyenkor a mosdótál helyébe egy méretes, fehér fajanszbili kerül…

Ez a házi tisztító kúra nagyon hatásos, rengeteg, a tél folyamán felhalmozódott salakot, mérget, vesehomokot eltávolít a szervezetből. Utána a betegnek még pár órát ágyban kell maradnia, lábát, hasát melegen tartva, amit Kincső egy régimódi hőpalackkal és néhány, a tűzhelyen felváltva melegített, rongyba bugyolált tégla segítségével old meg.

Boris néni lassan elpilled, szeme leragad, mondana még valamit, de belealszik az elkezdett mondatba. Kincső mosolyogva int, hogy csendben menjünk ki a verandára. Nem tudni, mikor volt erre is ideje, de a kecskelábú asztal már meg van terítve. Boris néni néni egybesült fasírttal és hideg csirkével várt minket. A vagdalthúsba főtt tojások vannak belesütve, ez nagyon ízlik nekem. Jókora tál olajjal meglocsolt paradicsom és marinált paprika is várakozik sorára, ilyeneket sem ettem azelőtt. Derekasan megpakolom a pocakomat. Utána nagyon finom meggyszörpöt kapok, pincehideg, friss szódavízzel, ami kétujjnyi rózsaszín habot vet a pohár tetején.

A verandán csend honol, csak a legyek döngenek álmosítóan. Kincső int, hogy nyugodtan dőljek végig a „dikón", ami egy favázas, hánccsal befont fekvőalkalmatosság. Nem kell sokat bíztatnia, ahogy leteszem a fejemet, már zuhanok is az álom mélységeibe.

Arra ébredek, hogy mindenem fáj. Vállam, hátam úgy ég, mintha megnyúztak volna. Tarkóm is tompán sajog, szédelgek, émelygek. Még eljutok a veranda sarkáig, de megkínzott gyomrom nem bírja tovább, kiadom az ebédet magamból.

Rettenetesen meg vagyok rémülve, hogy mi van velem, folyik a víz a halántékomról.

– Semmi baj! – szól egy ismerős hang megnyugtatóan fölöttem – Kapott egy kis napszúrást itt a sorok között. Feküdjön hasra, mindjárt jövök.

Egy perc múlva majd szívbajt kapok, mikor egy jókora, hidegvizes törülköző borul a hátamra. De az égő fájdalom azonnal elcsitul, csak tompa sajgás marad a nyomában. Már csak azért nyögdécselek, hogy vígasztaljam magamat. Egy félóra elteltével Kincső belém erőltet egy ibrik pincehideg aludtejet. Az első kanál nehezen megy le, de aztán csak lecsúszik és csodásan megnyugtatja háborgó gyomromat. Mire Boris néni felkel az ágyból, én is jól vagyok.

◆ ◆ ◆

Napszámba járok (enni)

Boris néninek jót tett a tisztítókúra. Egy napig még gyengécske volt utána, de hamar összeszedte magát, még a sarki boltba is elklaffogott fekete bőrpapucsában. Ott aztán az összeverődő asszonyoknak szépen kicifrázva elmesélte, hogy az ő barátnéja milyen jót tett vele.

– Tudod, édes Erzsikém, hogy fulladtam az ágyban még tegnapelőtt éjjel is? Alig kaptam levegőt, csak imádkoztam a Megváltóhoz, hogy érjem meg a reggelt, mert a fiúknak még nem csomagoltam össze az útravalójukat! Ám mióta iszom ezt a háromféle teát, olyan csodásan megkönnyebbültem. Még a mosásommal is korábban végeztem, mint ahogy mostanában szoktam!

Mai eszemmel úgy sejtem, hogy Boris néne „megkönnyebbülésében" főleg a többnapos bőjt, a zsíros ételtől való tartózkodás és a teakeverékekben levő víz- és hashajtó hatású füvek játszhattak szerepet. Ha valaki viszonylag gyorsan négy-öt kiló súlyfeleslegtől megszabadul, akkor persze hogy jobban érzi magát. Főleg, ha a gyógyteák úgy vannak összeállítva, hogy a testből kisöpört anyagok helyébe azért vissza is pótolnak valamit. Kincső épp ezért „írta elő" Boris néninek, hogy a teákat csipkeszörppel vagy mézzel ízesítve igya meg. Ezek aztán elfedték az étvágycsökkenést előidéző füvek mel-

lékízét és némi kalóriapótlást nyújtottak a bőjtre fogott szervezetnek. Az öregasszony igen tapintatos módot talált, hálája kifejezésére. „Kibérelt" engem egy hétre Kincsőtől!

Reggelenként, mikor a ház körüli teendőkkel végeztem, kaptam magam és irány a falu, Boris néniék háza. Mire beértem, a testvérek már általában elmentek szolgálatba, vagy éppen a behúzott spaletták mögött aludták ki az előző 24 órás műszak fáradalmait. Engem pazar reggeli várt a konyhaasztal sarkán megterítve, Boris néni jóvoltából, aki hamar kiismerte a gyomrom titkos kívánságait. Így aztán „véletlenül" a szokásos, hol finom, fűszeres kolbásszal, hol szépen kipirított szalonnával, hagymával dúsított rántotta mellé mindig került valami „előző napról maradt" sütemény, túrós vagy lekváros pite, vagy káposztás lepény. Az öregasszony örömmel vette, hogy én nem idegenkedek az „ő" teájától sem, szívesen elkortyolok belőle egy-egy csészével. Mikor Kincső ezt megtudja, összeállít nekem egy külön keveréket, jóízű, ártalmatlan füvekből, hogy azt igyam inkább. Mikor megteáztunk, Boris néni kiadja nekem a napi munkát. A mindennapos uborkaszedésbe már jól belejöttem, agyamba belevésődtek a szükséges ismeretek és mozdulatok, így már egy jó óra, másfél óra alatt leszüretelem az előző nap beért termést. Nem vagyok egyedül a sorok között. Boris néni gyöngytyúkokat tart, egy egész csapattal, melyek kora reggeltől már az ültetvényt böngészik. Lecsípdesik a burjánzó tyúkhúr, a porcsin friss hajtásait, összeszedegetnek mindenféle kukacot, lárvát, férget, amihez csak hozzáférnek. A csapatot egy bátor kis kakaska vezeti, ő utána lépdelnek nagy óvatosan ezek a szinte félvad jószágok. Furcsa módon, úgy tűnik, sikerült elnyerni a bizalmukat, mert egyre közelebb merészkednek, sőt, a harmadik napon már szinte a nyomomban járnak. Igaz, én gyakran beszélek is hozzájuk, vagy ha valami ágon, hajtáson kukacot találok, azt elébük vetem, így megéri követniük engem. Szépen, lassacskán bejárjuk az egész kertet, végül is gyűjtögetünk mindannyian, legfeljebb más-más eleséget.

Egyszer egy jókora, félelmetes, mogorvának tűnő lótetű kerül elénk. A tyúkocskák visszariadnak tőle, még a kis kakaska is tanácstalanul lesi, nem tudja, mit kezdjen vele. Mikor eltaposom a rusnya férget, a kis csapat boldogan esik neki, oda-odavágnak csőrükkel,

míg végül szétcincálják a maradványait. Boris néni elmeséli, hogy lánykorában még pávát is tartottak a kertben.

– Jobb házőrző volt, mint ez a lusta kutya, itt ni! – legyint bosszúságot tettetve, de nagy szeretettel a kis szőrmók korcsra, „aki" valóban nemigen teljesít semmiféle védelmi funkciót, hiszen ahelyett, hogy megugatná, elriasztaná vagy legalább ugatással jelezné, ha idegen közelít a házhoz, inkább kidugja kis bánatos pofáját a kerítés pálcái között és kéznyalintással köszöni, ha bárki járókelőtől egy kis simogatást, fülvakarást kikunyerálhat.

– Hanem Lonci, a pávánk! Már messziről rikoltott, ha bárki közelített! Felgallyazott a körtefára, onnan figyelt éberen, mint valami mezőcsősz! Még azt is jelezte, ha szegény Apus néha a pince felé vette az irányt egy kis borért… Isten nyugosztalja – mondja Boris néni és kitöröl egy könnycseppet a szeméből.

– Aztán mi lett a pávával, néni? – kérdezem, hogy eltereljem gondolatát.

– Hát, megettük a háborúban… Tudod, nagy volt ám a család!

Elgondolkodom ezen. Még sosem hallottam, hogy valaki pávát evett volna! Jó pár évvel később egy Jókai regényben olvasok majd ilyet, ahol egy főúri lakoma dísze volt a megsütése után tolldíszébe visszaöltöztetett madár.

Míg beszélgetünk, Boris néni megszemléli az aznapi termést. Elégedetten biccent, látom, hogy mint Kincső, oszt-szoroz, számolgat, tervez.

– A csemege uborkának való az már lassan leérik, úgy látom. Szépen termett az idén, nem lehet rá panasz. Ezeket a közepes méretűeket majd sósvizesnek tesszük el. Rakjad is szépen, egyenként szét, arra a papírral borított asztalra, úgy, hogy sűrűn legyenek, de ne érjenek egymáshoz! Holnap-holnaputánra kiderül, ha valamelyik nekiállna elromlani, azt kiszedjük, megy majd a csalamádéba!

Ha ezzel megvagy, a kert végéből szedjél ebbe a vesszőkosárba kaprot, tormát meg csombort! Azt még összevagdosom, ha már úgyis kell zöldséget tisztítani!

Boris néni is tud ám fürgén tenni-venni, ha kell! Mire összeszedek mindent a kertből, amit mondott, ő már fel is tette híres zöldséglevesét, amit nagyon szeretek. Ez többször is van a héten, de nem le-

het megunni, mert mindig egy kicsit más az íze. Hol édeskésebb, hol meg savanykás ízű, aszerint, hogy mikor melyik zöldségből kerül bele több vagy kevesebb. Évekkel később, véletlenül jövök rá, hogy a ravasz öregasszony időnként uborkalével vagy más savanyú levével is „bolondította" a levesét, attól volt olyan finom. Ma jó napom van! Lekváros palacsintát is kapok a leves mellé! Megismerem Kincső meggylekvárjának csodás ízét, úgyhogy a palacsintát nyugodtan dícsérhetem majd otthon, nem lesz belőle féltékenység!

◆ ◆ ◆

Mindennapi (száraz) kenyerünk

Kincső nagyon fáradtan jár haza. A pékség gőzerővel működik, mert a falu igényein felül még vagy háromszáz katonát is ellát kenyérrel és péksüteménnyel. Kincső meg afféle „fregoli", ahogy a sváb pékmester elégedetten mondogatja. Sokáig nem értem, hogy ez mit jelent, úgy tudtam mindig, hogy a fregoli az a plafonra szerelt házi ruhaszárító, amilyen nálunk is van otthon a konyhában. Később megtudom, hogy így hívják a kifordítható kabátot, amelyiknek tetszés szerinti oldalát hordhatják kívül és az olyan embert is, aki sokféle munkakört képes ellátni. Így hát Kincső hol takarít, tepsiket súrol óraszámra, hol besegít a dagasztásba, süteménytésztát gyúr, keleszt, felügyeli a kemencéket ebben a pokoli melegben, kapkodja a forró kifliket, vagy éppen kiadja a friss kenyeret a honvédségi ellátóknak a raktárból. De az lehet a legfárasztóbb, hogy össze-vissza van a munkabeosztása, hol hajnalra jár, hol meg délutánra. Néha meg éjszakára is bent kell maradnia. Olyankor nekem nagyon rossz egyedül a házban, néha félek is. Addig olvasok a petróleumlámpa sárga fényénél, míg csak le nem ragad a szemem és szinte bezuhanok az ágyba. Még jó, hogy Boris néninek hála, legalább rám nem kell főznie. Kenyérfélével meg úgy el vagyunk látva, mint még soha! Ha Kincső napközben végez, elémegyek és amennyit csak bírunk, annyi kiszikkadt kenyeret, kiflit-zsemlét, kalácsot hazahordunk. A kenyé-

ren pompásan híznak a mindig falánk disznók, de a baromfi népség is boldogan csipegeti a morzsáját. Még szívességeket is tudunk ezzel tenni, vagy viszonozni. Somkút tanyán most úttörők táboroznak, oda is kicipeltem két nagy szatyor két-háromnapos zsemlét, meg vagy három kiló prézlit, amit magam reszeltem le száraz kifliből. Cserébe a terebélyes szakácsné egy tucatnyi frissen kisült húspogácsával lát el. Nem olyan finom, mint amit Boris néninél ettem, kicsit túl sok benne a kenyérbél meg a hagyma, de ezért jól jön. Elég egy pár szem krumplit kifőzni és kovászos uborkát elővennünk, máris jó vacsoránk kerekedik. A többi vagdalthúst meg elhordja Kincső tízóraira magának, hogy ne dolgozzon a pékségben éhgyomorra.

Délutánonként, ha nincs más dolgom, akkor legyeket fogdosok! Nem unalmamban persze, hanem Horvatovich úrnak, aki mindig kíváncsian várja a zsákmányt. Furcsa ízlése van, soha nem tudom eltalálni, mi fog neki tetszeni. Sokszor a legszebb, aranyzöld színű döglegyeket is lefitymálja, pedig azokért egy förtelmesen bűzlő elütött kutya maradványai fölött kellett percekig lesben állnom, máskor meg jelentéktelen, szinte véletlenül a hálóba került jószágok láttán csak úgy csillog a szeme a vastag lencsék mögött. Ilyenkor hosszasan faggat, hogy hol és milyen környezetben fogtam meg a „példányt".

Elém teszi a környék térképét, hogy mutassam meg rajta a „lelőhelyet". A gond csak az, hogy én nem értek a térképolvasáshoz. Néha eligazít ugyan, ha valami felirat alapján be tudom azonosítani a helyet, de sokszor kiderül, hogy a térkép csinálói más neveket használnak, mint a helybeliek. Horvatovich úr szerencsére türelmes és egész jól magyaráz. A vendégház teraszáról nagyon jó kilátás nyílik a folyóra, a falura és a környező hegyekre-völgyekre. Kiterítjük a térképet és a jól beazonosítható „tereptárgyak" segítségével „betájoljuk", vagyis addig forgatjuk, míg a térképen jelzett dolgok egy irányba nem kerülnek a valódiakkal.

Így már sokkal jobban eligazodok, lassacskán kiismerem magam, aminek mindketten hasznát vesszük. Amúgy szépen gyarapodik az „átvételi jegyzékem", amit Horvatovich úr vezet. Fel van tüntetve rajta a begyűjtött légy magyar és latin neve, néha egy kérdőjellel, ha a „terepen" nem sikerült pontosan meghatározni a fajtáját,

a „befogás" helye és amire nagyon büszke vagyok, a gyűjtő neve is! Kár, hogy házilégyre vagy méhekre, darazsakra nincsen szükség, mert akkor egy óra alatt foghatnék annyit, amennyi csak kell! Így se panaszkodhatok. Az egyik kis hegyi réten, ami oda-visszafele útba esik, nagy fogást csinálok. Egy jóravaló, öreg, szelíd ló legel ott sokszor. Ebben a rekkenő hőségben, ami most van, izzadó teste mágnesként vonzza a bögölyöket. Elég pár perc, és szinte teli lesz a ciános ölőüveg velük. Őket aztán nem is sajnálom, mert pokoli nagyokat tudnak csípni, szinte nem is csípnek, hanem harapnak. Ráadásul roppant szívósak, ha tenyérrel rájuk csapok, sokszor csak elkábulnak, de hamar magukhoz térve megint fel tudnak szállni. Még a víz alá nyomva is sokáig bírják, tovább, mint egy ember! Azért az ölőüvegbe tett ciánkristályból párolgó gáz gyorsan végez velük.

A szürke ló eleinte meg-megriadt, amikor a lepkehálóval ott csapkodtam körülötte, de aztán megszokta. Az is lehet, öreg barátom rájött, hogy így megszabadítom a vérszívói egy részétől, mert úgy tűnik nekem, hogy hálásan néz és mindig örül, ha megjelenek. Mostanában mindig hozok neki egy-egy száraz kenyérsarkát, amit élvezettel elropogtat. Puha orrát a tenyerembe nyomja és soha, még véletlenül se sérti meg kezemet hatalmas sárga fogaival. Hazafelé menet mindig bóklászok egy keveset az erdőben is. Sokszor látok vagy találok valami érdekeset. Ma igazi terülj-terülj asztalkámra leltem, érett erdei szamócákra! Nincs belőlük sok, de az ízük csodálatos! A termesztett eper a közelükbe se jön. Igaz, abból hamarabb össze lehet szedni komoly mennyiséget is némi hajladozás árán, de a szamóca finomabb. A lekvárja meg egyenesen mesés, de ember legyen a talpán, aki egy befőzéshez elegendőt össze tud szedni úgy, hogy nem csipegeti el szemenként, míg haza nem ér vele.

Szedegetés közben röpül az idő. Egy bolondos szarvasbogár a fejem búbját szemeli ki pihenőhelynek, de megjárja! Nehezen szedem ki a hajamból, de aztán félórán át játszok vele. Szívesen elvinném Horvatovich úrnak, hogy elbüszkélkedjek vele, hiszen hatalmas, gyönyörű példány, de nincs hova tennem. Közben nem veszem észre, hogy valami készülődik. A meleg egyre fullasztóbb, alig lehet levegőt kapni. Aztán hirtelen beborul, ónszínű felhők lepik el az eget. Hideg szél söpör végig a hegyen, percek alatt lehűl a levegő és

szakadni kezd az eső. Ráadásul, az esőcseppek közé egyre több jég vegyül. Nem tudok hova beállni, futok, ahogy csak bírok. Ronggyá ázok, míg haza nem érek, ráadásul a fejem bőrét is csúnyán felsebzi a jég. Vacogva ülök, segítségre várok. Mire Kincső megjön, már felmegy a lázam és állítólag össze-vissza beszélek.

◆ ◆ ◆

Minden jó, ha a vége jó

Gyerekbetegség hamar jön, hamar megy, tartja a mondás. De nem úgy indul, hogy az én nyavalyámból olyan hamar ki lehet lábalni. Az öreg doktor, akit Kincső csak-csak kihívatott betegágyamhoz, pedig ki nem állja, hümmögve kopogtatja vézna hátamat és biztos benne, hogy az erős meghűlés tüdőgyulladásba fog torkollani. De nem számol a vajákos Kincső tudományával, aki minden praktikáját beveti a betegséggel szemben. A láz forróságát állottvizes keresztkötéssel csillapítja, ha a hideg ráz, akkor gyógyteákkal itat. Naponta kétszer inhalálnom kell, törülközővel leborított fejemet a tűzhelyről levett főzetes fazék gőzébe hajolva. Eleinte fulladozok, köhögök tőle, ezért nagyon utálom az egészet, de aztán mégis csak könnyebbé válik a levegővétel. A másik tortúra a gargarizálás, amivel a világból ki lehetne kergetni, ha nem volnék ilyen gyenge. Kincső jó maréknyi sót kanalaz egy bögrényi forró vízbe és addig kavarja, míg fel nem oldódik. Ezzel a szörnyű ízű löttyel kell gurgulázNom. Nincs kibúvó, muszáj csinálni, mert Kincső mindaddig ott áll mellettem, míg a bögre ki nem ürül. De a tömény sóoldat szinte lemarja a torkomról, manduláimról a rondaságokat, ahogy Kincső mondja. Aztán, hogy a pocsék szájízemet feledtesse, saját találmányú rozmaringos szájvizéből is tölt egy bögrényit. Nem tudom, melyik segített jobban, a só vagy az illatos, fűszeres szájvíz, de a tüszős mandulagyulladás visszahúzódik, feladja a harcot Kincső fegyvereivel szemben.

Egy mellékhatás azért megmarad. Azóta is, ha megérzem a számban a rozmaring intenzív aromáját, azonnal a torokfájás jut eszembe. Nem igen kedvelem hát az olasz konyhát felnőttkoromban sem…

A negyedik napon megjön az étvágyam is, aminek Kincső nagyon megörül. Én meg annak, hogy már nem okoz fájdalmat, ha nyelek. Kiülök a ház elé, a napra, és boldogan majszolom a jókora körülkaréj kenyeret, amit Kincső halványsárga, ikrás, csodás ízű kacsazsírral ken meg nekem. Kivételesen azt is megengedi, hogy egy éppen beérett, vidáman pirosló paradicsomot letépjek, pedig az eltenni való! Bár a gyorsan olvadó zsír hamar csöpögni kezd, nem finnyáskodok már, mint szoktam, maszatos ujjaimról boldogan nyalogatom a sós cseppeket. A tömör, rugalmas barna kenyér, a zsír és a paradicsom íze összeolvad a számban. Soha többé nem eszem olyan finomat, mint akkor, a betegségem után.

Éppen befejezem az evést, a kenyér után küldve egy kiadós pohár kecsketejet, mikor befut a doktor. Szemlátomást meghökken, hogy ilyen jó állapotban talál. Aztán hosszan dicséri az újonnan kifejlesztett antibiotikumokat, melyek lám, még a súlyos nyavalyákkal is elbírnak. Lelkünkre köti, hogy még szedjem tovább pár napig a felírt gyógyszereket, nehogy visszaessek és még egy-két nap „ágynyugalmat" javasol. Mindketten buzgón bólogatunk. A receptek kiváltatlanul hevernek az éjjeliszekrény fiókjában…

Mikor a doktor eltűnik az út kanyarjában, nekiülök babot fejteni. Kincső jön-megy a ház körül, ápolónői buzgalma alábbhagyott, hálistennek. Csak egyszer, amikor a kifejtett babhüvelyeket elviszi, hogy a napra terítse száradni, simítja végig homlokomat. Máskor el szoktam kapni a fejemet ilyenkor. Most nem. Később fakanál kopogását hallom a zománcos vájdling falán. Besomfordálnék a konyhába, hogy felderítsem a terepet, de Kincső útját állja kíváncsiságomnak. Elzavar vízért az artézi kúthoz, aztán a tojásokat kell összeszednem a tyúkok alól, mindig kitalál valami sürgős teendőt nekem. Morgolódok magamban, fúrja a kíváncsiság az oldalamat, hogy ugyan mit titkol?

– Már nem is érdekel!- döntöm el dacosan magamban, mikor megjelenik az ajtóban, kezében egy tányér frissen kisült szalagos fánkkal. A fánkok aranybarnák, oldalukon halványabb, sárga szalag-

gal, tetejüket Kincső csodálatos baracklekvárja koronázza és a rájuk szitált porcukor olyan, mint a magas hegyek ormain a korai hó.

Mintha csak megérezték volna a kisülő fánkok terjengő illatát, előbb Balázs, a méhész érkezik váratlanul, aztán meg Horvatovich úr is betoppan. A méhész két tábla méhviaszt hoz ajándékba, aminek Kincső nagyon örül. Kapkodva megteríti a kerti asztalt a vasárnapi damasztabrosszal, megkopott aranyozású kistányérokat vesz elő, mentegetőzik a „rendetlenség miatt" és rámparancsol, hogy vegyek tiszta trikót. A kertet valami szertartásos ünnepélyesség lengi be, egy kora délutáni zsúr hangulata. Kincső a világért le nem ülne közénk, de állandóan körülöttünk repdes. Az éléskamrából előhoz egy sötétzöld, vastagfalú palackot. Csipkebogyó bor van benne, legalább három éves.

Három pohárba tölt a csodás színű italból, amely úgy aranylik, mintha aszúbor lenne. Azt hittem, magának is töltött, de szemével int, hogy elvehetem a harmadik poharat. Nagyon büszke vagyok, hogy férfiszámba vesznek!

Kincső csak a vendégek hosszas unszolására hoz magának is egy kis pohárkát elő, gyűszűnyit betölt, de nem koccintgat, mert azt nem tartja illendőnek, csak felemelve köszönti a társaságot. A bor nagyon finom, muskotályos, fűszeres aromája van, a méhész nem győzi dicsérni. Ő ribizliből és meggyből szokott gyümölcsbort készíteni, de nem mindig sikerül jól. Kincső boldogan avatja be a műhelytitkokba. Aztán a méhészkedés kerül szóba. Ehhez már Horvatovich úr is hozzászól. Álmélkodva hallgatom, ahogy a tudomány és a praktikum érvei összecsapnak. Sokszor nem tudom eldönteni, kinek van igaza, de gyanítom, hogy mindkettőjüknek. Mindketten nagytudásúak, felnézek rájuk és szeretnék én is valamihez ennyire érteni. Kár, hogy kiderül, főleg búcsúzkodni jöttek. A méhész már összepakolt, csak a megrendelt fuvarját várja. Horvatovich úrnak is lejárt a megbízatása. Mosolyogva mondja, hogy nekem köszönhetően egy héttel korábban végzett és megajándékoz egy kis nyeles nagyítóval. Adna egy lepkehálót is, de az leltárba van véve… Fülig vörösödök, főleg azért, mert Kincső szemében is látom az elismerést. És nincs még vége! Legyészünk egy borítékot kotor elő a zsebéből és leszámol elém az abroszra 120 forintot! Kincső remegő kézzel írja

alá az elismervényt, mint „szülő, vagy gondviselő". Aztán még sokáig integetünk a vendégeink után.

◆ ◆ ◆

Alma a fa alatt…

Jajgat a falu! A ránkzúduló jégverés csúffá tette a szépnek igérkező almatermést. Akinek van almáskertje, az a kárát számolgatja, akinek nincs, azon siránkozik, hogy most el fog esni a napszámtól, ami sok embernek biztosít minden évben egy kis jövedelmet, darab kenyeret. Kincső nem sopánkodik, de jól tudja, hogy a földre vert, hullott almák gyorsabban romlanak, mint a fán levők, főleg, ha a jég is sebet ütött rajtuk. Megegyezik az egyik gazdával, és innentől kezdve almát szüretelünk, felesbe.

Reggelenként már a kapuban várjuk a kocsizörgést. Vagy a gazda, vagy felnőtt fia jön értünk, hozza az üres fűzfakosarakat, amikbe majd az almákat szedjük bele és kifuvaroz bennünket a gyümölcsösbe. Nagy darab föld ez, jó fekvésű, de most elég elszomorító képet nyújt. Alig maradt valami a fákon, a termés java a sáros földön hever. A homokosabb részen kezdjük a munkát, ami már felszáradt. Szerencsére, a melegben gyorsan szikkad a föld, így mire odaérünk, talán a mélyebb fekvésű, agyagosabb részről is eltűnnek majd a tócsák. Kosárba szedjük a szertegurult almákat, rengeteget hajladozunk, egy-két óra múlva már alig érzem a derekamat. Amikor egy kosár megtelik, megfogjuk a fülét két felől és kicipeljük a föld széléig. Rendes körülmények között lapos gyümölcsrekeszekbe kéne szedni, de ennek a félig-meddig kárbaveszett termésnek már mindegy. Déltájban megjön az almáért a kocsi, felrakjuk a mi részünket rá és hazafuvaroz minket, így szól az alku. Otthon aztán sebtiben kiborítjuk az almát az udvarra, mert a kosarakra a gazdának már délután szüksége van. A szomszédos város szélén levő Tüzép telepről fuvaroz tüzifát azoknak, akiknek nincs kocsijuk, taligájuk.

Aztán sóhajtva nekiállunk a gyümölcstisztításnak. Ebben Kincső világbajnok lehetne, soha életemben nem láttam olyat, akinek a kezében ilyen villámsebesen járna a hámozókés, mint az övében. A hegyével körülkanyarintja a sérült, ütődött, már rohadásnak induló részeket és a kezében maradó darabról lefejti a viaszos héjat. Mialatt én egy darabot megtisztítok, ő legalább hárommal végez. Így hát én inkább az almareszelésben hasznosítom magam. Kell is, mert a meghámozott alma gyorsan megbarnul, ha állni hagyják. Ölembe kapok egy-egy öblös, ötliteres uborkásüveget és szorgalmasan nyiszálom a reszelőn a megtisztított almákat. Nem olyan könnyű, mint amilyennek látszik. Ha az ember túl sokat hagy rajta a magházon, akkor pocsékol, ha meg belereszel belőle az üvegbe, akkor szedegetheti ki a magokat a reszelékből. A kezemben maradt magházat egy kimustrált zománcos mosdótálba dobom, ez majd a disznók csemegéje lesz. Egy paraszti háztartásban már csak azért is áldás sertést tartani, mert rengeteg háztartási hulladékot hasznosít ez az állat. Csak ne lenne ilyen büdös!

Amikor végre megtelik egy ötliteres üveg, Kincső átveszi tőlem. Gondosan kiméri és elkeveri benne a szalicilt, ami majd megakadályozza, hogy megromoljon. Lenyomkodja az almát, ha túl leveses, egy másik üvegbe leönt a levéből. Aztán leköti az üveget és odaállítja a konyhaasztalra. Jó érzés látni, ahogy lassanként több lesz a teli üveg, mint az üres és egyre csappan az udvaron az almák kupaca. Kincső kiszámolja, hogy majdnem tíz kiló gyümölcsöt kell feldolgozni ahhoz, hogy egy üveg reszelt almánk legyen. Egészséges, ép almából elég lenne hét-nyolc kiló is, de hát ennek a termésnek nagy része pocsékba ment a Jóisten akaratából. Igaz viszont, hogy nekünk alig van rá költségünk, csak dolgozni kell vele!

Az így elrakott alma egész télen eláll. Nagy előnye, hogy nem kell az egész mennyiséget egyszerre felhasználni, bármikor kivehetünk belőle valamennyit, a maradék nem romlik meg. Rámegy az almázásra az egész délutánunk és már nagyon unnám ezt a monoton és fárasztó munkát, ha Kincső nem mesélne közben. Ráadásul minden meséjében, mondókájában szerepet kap az alma valahogy. Mindenféle királyfiak és kiskondások szedik a csábító, tiltott gyümölcsöt csodás aranyalmafákról, vagy éppen nekik kell megakadályoz-

ni, hogy ravasz tündérek, szomszédos királylányok vagy más egyéb nőszemélyek kicsalják tőlük. Szóbakerül Hófehérke, akit a mostohaanyja méregbe áztatott almával akar eltenni láb alól, Holle anyó szedésre váró almafája a roskadásig megtelt gyümölccsel, amit a lusta lány bezzeg nem hajlandó lerázni. Később sorra elolvasom ezeket a történeteket, a legtöbbet különféle feldolgozásokban, változatokban, és olyankor mindig felmerül majd bennem az estébe hajló délutánok képe, ahogy Kincső hol mosolyogva, hol a szemét forgatva meséli nekem a csodás fordulatokat, miközben keze meg nem állna egy percre sem, én meg álmélkodva hallgatom. Egyetlen mesének nem leltem meg később a forrását. Az örök ifjúság almafájáról szólt, amelynek lehullott terméséből a kiskondás megetette a disznait és azok örök életűvé váltak, hiába vágták le és fogyasztották el őket, másnap újjászülettek.

Több mint egy hétig lesz fő foglalatosságunk az almaszedés és eltevés. A végefelé már ránézni se szeretek korábban kedvenc gyümölcsömre. Pedig Kincső mindent elkövet, hogy ne unjak rá. Főz nekem almakompótot, jó fahéjast, szekfűszegest, süt almafánkot, felfújtat, almáslepényt és vasárnapra még rétest is! Mégis, titokban nagyon örülök, mikor a cukrászda egy tételben átveszi az egész reszeltalma készletet Kincsőtől.

Mentségemre szóljon, a disznók hamarabb besokaltak, mint én. Bár az elején mohón, egymást lökdösve estek neki a vályúba öntött almavagdaléknak, két nap múlva sztrájkolni kezdtek. Tiltakozásuknak meglehetősen egyértelmű jelét adva, telerondították az ólat a hálátlan dögök. Az almázásnak egy hét múlva már alig marad nyoma. Pár polcnyi befőtt a kamrapolcon, néhány zsáknyi válogatott, hibátlan, ép gyümölcs a padlásfeljáró alatt és három hordónyi gyanús, furcsa szagot árasztó kotyvalék a fáskamra rejtekében.

◆ ◆ ◆

Elvonul a hadnép

A hadgyakorlatnak vége. Remélem, mi győztünk! Szerda este a katonáknak még levetítenek egy oktatófilmet a tábori moziban, az általam indián kínzócölöpnek vélt oszlopok közé feszített lepedőre. Ebből megtudhatják utólag, mit is kellett volna csinálniuk. A filmet leshelyemről én is végignézem, így fontos katonai titkok birtokába jutok! Aztán levetítenek egy szovjet filmet is, Piros pipacs a címe és valahol a Fekete-tengeren játszódik, a flottáról szól, de vannak benne marcona fegyvercsempészek és egy nagyon csinos cigánylány, a címszereplő. Amikor tűzpiros ruhájában, hosszú hajjal feltűnik a vásznon, hogy a hófehér ruhás, snájdig tengerészeket elbűvölje táncával a hadihajó fedélzetén, a filmet néző katonákból is kitör a lelkesedés, füttyögetnek, kiabálnak. A tengerészek a vásznon táncra perdülnek, bravúrosan járják a guggolós táncot és körülszaltózzák és cigánykerekezik a hajót. Aztán a rakomány egyik ládájából, ami valami nagy, férfias ökölharc kapcsán széthasad, előkerülnek a narancsok közé rejtett géppisztolyok, a riválisok kibékülnek, a csíkos trikót viselő rosszfiú fűtőt megbilincselve elviszik, így ő nem ehet a narancsból, ami pedig nagyon finom. Ezt biztosan tudom, mert tavaly karácsonykor én is kaptam egy szemet. Elhatározom, hogy én is tengerész leszek! Ha jövőre még nem is, de azután biztosan! Másnap a katonák tényleg szedik a sátorfájukat, szó szerint, mert lebontják a hatalmas sátrakat és felpakolják felszerelésüket a teherautókra. Aztán bevonják a hadizászlót! Mindenki vigyázzba áll, valami csíkosnadrágos főkatonának, aki úgy látszik, nem követte nyomon az eseményeket, a táborparancsnok feszes tisztelgés közben elmagyarázza, mi is történt itt. A tábornok legyint, mond valamit, valószínűleg olyasmit, hogy mindenki kap majd valami ajándékot a laktanyában, mert mindenki lelkes hurrában tör ki és utána sietve felugrálnak a teherautókra. Csak a sátrak hűlt helye, a köztük kitaposott ösvények és a zászlórúd marad utánuk, meg egy nagy tekercs kötöződrót az egyik bokor alatt. Faluhelyen minden iparcikk drága kincs, ezt már jól tudom, el is határozom, hogy nem hagyom ott a drótot! Később kissé megbánom az elhatározásomat, mert a vé-

kony szálú álló, de vaskos drótköteg bidva nehéz, megszenvedem, mire hazáig érek vele. Közben meg még aggódok is, hogy mi lesz, ha visszajönnek értük a katonák, vagy, ami még rosszabb, Kincső viszszacipelteti velem oda, ahol találtam. Szerencsére nem így történik! Kincső arca felragyog, mikor zsákmányomat meglátja. Persze, kifaggat, hogy hol találtam és hogy látott-e valaki hazafelé, de aztán megnyugszik és közösen máris terveket kovácsolunk, mire fogjuk a drótot felhasználni. Mint mindennek, a drótnak is meglesz a maga helye. Pont jókor bukkantam rá, mert javában érik már a bodza és a liláspiros bogyókat tartalmazó nagy fürtöket ezeken lehet majd jól, befülledés és rohadás kockázata nélkül megszárítani. Fel is mászunk a padlásra és Kincső megmutogatja, hogy majd hova fogjuk a drótszálakat kifeszíteni. Csak még U-alakú szögeket kell szereznünk addig, valahonnan.

Kincső minden évben gyűjt bodzát és sokféleképpen hasznosítja. Tavasszal az illatos, rengeteg sárga virágport érlelő ernyős virágokat szedi. Ezekből jóízű, a nyári melegben igen üdítő italt lehet készíteni, egyszerűen. Persze, ezt hamar meg kell inni, mert gyorsan megzavarosodik, hiszen nincs benne semmi, ami tartósítaná. Viszont a virágzatból lehet igazi bodzaszörpöt is főzni, ami már sokáig eláll és vízzel hígítva pompás ital. A boltos papája is mindig rendel belőle Kincsőtől, mert mióta a doktor eltiltotta a bortól, ezt issza a megszokott fröccsök helyett. Persze, mindenki tudja, hogy az öreg a hűs bodzafröccs mellé azért le-legurít a torkán egy stampedli barackpálinkát is. Mikor a menye a közelben van, akkor rögtön beleönti a pálinkát a szörpbe és úgy hígítja fel a friss szódával. Aztán ártatlan arccal üldögél a napon.

Ha valaki tudja a módját, hogyan szárítsa meg a virágokat úgy, hogy a szép halványsárga színüket megőrizzék, akkor leadhatja a gyűjtött bodzavirágot a Herbáriánál is, ahol gyógyteákba adagolva adják tovább, jó áron. De kevesen bajlódnak ezzel, mert vagy hat kiló virágból lesz egy kilónyi száraz áru, aminek a minőségébe is sokszor belekötnek az átvevők. Kincső mégis tervezi, hogy jövőre számbaveszi ezt a lehetőséget, hiszen számtalan nagy bodzabokor nő a közelben és a mi padlásunk gyorsan bemelegedik, szárításra nagyon is alkalmatos. Főleg, ha majd a drótszálak is ki lesz-

nek feszítve! Akkor majd, ha a virágok már „kimennek", ahogy Kincső mondja, a helyükbe kerülhet a termés is, amit szintén átveszneknek, borsszárazra szárítva, lemorzsolva. Korábban Kincső rengeteget adott le ebből, mert a közeli kis téglagyár szárítóját igénybe tudta venni egy kis protekcióval. Kár, hogy az agyagbánya kimerült és a gyárat bezárták.

Az idén leszedett termésnek Kincső főleg a levét akarja hasznosítani. Ezt a cukrászdának minden évben készít. Ezzel színezik a fagylaltjukat meg sokféle zselét, sőt a cukrász a saját vörösborát is, ami nagy elismerés. Mint ahogy az is, hogy a cukrászmester felkérte Kincsőt, hogy találjon ki valami receptet a nehezen hasznosítható, de a kertjében bőven termő egresnek a felhasználására. Kincső kikísérletezett egy igazán jóízű bodzás egreskrémet, ami azóta nagy népszerűségnek örvend a vendégek körében. A recept különlegessége, hogy az elkészítése során „megállhatunk", és a félkész anyagot akár szódával hígítható gyümölcsszörpként használhatjuk fel. De a legfinomabb mégis a végtermék! Főleg, ha tejszínhab is kerül a kehelybe adagolt krém tetejére…Tavaly Kincső meg rátukmált ingyen egy adag almás bodzazselét az iskolai konyhára és elmondta nekik, hogyan lehet gyümölcslevesnek felhasználni. A szakácsné hamar rájött, milyen jól jár, ha a drága meggybefőttet Kincső bodzás almazseléjével hígítja (bár ez esetben inkább sűrítésről beszélhetnénk). Ráadásul a leves nemhogy gyengébb, hanem még finomabb, teltebb is lett, nem beszélve gyönyörű színéről! A gyerekek úgy rákaptak az ízére, hogy a konyha az idén jókora mennyiséget „rendelt". Szerencsére almánk van bőven, a bodza meg vidáman piroslik, lilul, alig várja már , hogy valaki megbecsülje azzal, hogy fárad a szüretjével.

◆ ◆ ◆

Tojáskonzerv

Az almás bodza nem az egyetlen termék, amely a falu titokzatos, kesze-kusza kapcsolatrendszerében gazdát cserél, hogy a megfele-

lő helyre jusson végül, minden részvevő megelégedésére. Kincső már évek „boltol" Rózával, az iskola szakácsnőjével tésztaügyben is a nyári szünet alatt, mikor az iskolai konyha negyedgőzzel üzemel, hiszen csak a Tanács és a Földművesszövetkezet irodistáit látja el. Amikor az igazgatónő, aki esetleg kifogást emelhetne a dolog ellen, elutazik egy-két hétre a rokonaihoz, szabad a vásár! Róza ilyenkor összetoborozza a szokott, megbízható csapatát a nagy hadműveletre, a nyári tésztagyúró kalákára. A dolog spontán alakult ki, először egy esküvő előtt jöttek össze „csigacsinálóba", vagyis hogy a lakodalmi ebédhez az ünnepi tészta elkészüljön, aztán lassan állandósult ez a szokás, melyet, mint sok mást, a sváb takarékoskodás ősi ösztöne hozott létre. Abban az időben még minden háziasszony, városon vagy falun egyaránt maga gyúrta a tésztát, frissen. Aki jót akart, nem vett a méltán lenézett, pocsék minőségű késztésztából, hiszen az szinte üzembiztosan csirizes masszává tapadt össze, mikor kifőzték. Egyszer a Garay téri kifőzdében, mikor a konyhalány lebetegedett, a tulaj megpróbálta gyári tésztából előállítani a káposztás cvekedlit, de amikor Csoki, a tagbaszakadt rakodó villájára feltűzte a teljes tányér tartalmát egyszerre, a magasba emelte, hogy mindenki lássa, majd a meglepett tulaj arcába vágta, ez a kísérlet egyértelmű kritikáját jelentette.

Hogy a száraztészta-készítés, bár szűk körben, de mégis meghonosodott a faluban, annak a svábok megszállott takarékoskodása volt az oka, ahogy ezt nekem Kincső megvilágítja, értetlenkedésem láttán.

– No persze, hogy a frissen gyúrt levestészta az sokkal finomabb! De gondoljon bele… ha előre meggyúrja, azzal nem csak azt éri el, hogy bármikor ott a tészta a kamrában, mikor kell, hanem azt is, hogy a fölös tojás nem megy pocsékba! Olyan ez, mint a befőzés! A friss tojást, amit nem használ fel, belegyúrja a tésztába, ami legalább félévig eláll, sőt, ha elég gondosan készíti és tárolja el, akkor akár egy egész évig is. Mint egy tojáskonzerv… No, ha kitunkolta már a serpenyő alját, akkor induljunk, mert Róza már biztos a kapuban vár minket!

Valóban, a terebélyes szakácsné, ha nem is a kapuban ácsorog, de azért már jónéhányszor kipislantott az utcai ablakon, érkezésünkre

várva, mire odaérünk. Kiderül, hogy a két segítőből az egyik a lábát törte előző este, a másikra meg valami nyári hasmenés tört rá és bár ajánlkozott, hogy eljön, de Róza nem akarja, hogy beteg ember kerüljön kapcsolatba a drága tésztájával.

Viszont így máris megcsúszott a maga által eltervezett időrenddel és ettől nagyon ideges.

– Hol a csudában kószáltál, te meg?! – förmed rá Kincsőre, aki mégsem sértődik meg, hiszen jól ismeri már barátnéja temperamentumát. Helyette egy pillantással felméri a helyzetet és már tudja is, mi a gond és mi a megoldás.

– Nagyon jó, hogy már begyújtottál és levágtad a két tyúkot az ebédhez! Úgy látom, a víz is mindjárt forr.

A gyerek majd táplálja a tüzet, ehhez már nagyon ért! Utána meg besegít nekem a zöldségpucolásban. Te meg Rózám, kopaszd a tikokat és vágjad szét gyorsan, meglátod, megleszünk mindennel időben!

Hogy elcsitult az idegesség, megy is minden, mint a karikacsapás! Tudja mindenki a dolgát és csinálja is, sebesen. A tyúkok Róza gyakorlott ujjai segítségével hipp-hopp levedlik tollruhájukat, Kincső előtt gyorsan nő a megtisztított zöldségek halma és nemsokára az egész konyhát ellepi a gyöngyöző léből kiszabaduló mennyei húsleves illat. Ahogy a levest egyszer már le is habozta, Róza megnyugszik és mivel szemlátomást meg van elégedve szorgos ténykedésemmel a tűzhely és a vizeskannák körül, már okításomra is szán némi időt.

– No, figyeljen csak ide! Aki annyira szereti a tésztát, mint maga, ahogy hallom, az nem árt, ha legalább tudja, hogyan is készül… Megmutatom, hogy kell feltörni a tojást!

Ezen egy kicsit megsértődök, hiszen a rántottáimhoz már régen magam végzem ezt a kényes műveletet, de aztán rájövök, hogy mégis van mit tanulnom. Róza néni boszorkányos gyorsasággal, mindkét kezével egyszerre töri fel a váidling szélén a tojásokat. Mint egy bűvész, egy ujjmozdulattal elpöccinti a feltört héjakat, és tenyerében varázslatos ügyességgel szétválasztja a sárgáját a fehérjétől. Percekig figyelem ámultan, de eszembe se jut megkísérelni, hogy utánozzam. Kétségbeesett arcomat látván, végre megszán és megmu-

tatja lassabban és egy kézzel elvégezve a szükséges mozdulatokat. Mit mondjak, így sem könnyű! Aztán rájövök, hogy nem kell annyira görcsösen odafigyelni! És lám csodát, egyszerre csak sikerül lazán, könnyedén odacsapni a tojást az edény széléhez, se túl gyengén, se túl erősen, és ha nem is két kézzel egyszerre, de mégis megy a dolog! Lassanként már Róza mondókájára is oda tudok figyelni.

– Sütéshez általában, de főleg felfújthoz vagy piskótához csak a legfrissebb tojás a jó! A sárgája akkor kifogástalan, ha domború, üde, aranyszínű, nem sápadt, széjjelfolyós! A fehérjének meg semmi szaga ne legyen és nem lehet véres sem, mert akkor abból habot verni már nem lehet! Jobb mindig egy külön tálba ütni a tojásokat egyenként és csak ha nincsen semmi baja, akkor áttölteni a többihez! Nagy a bosszúság és a kár, ha egyetlen záp vagy akár csak nem elég friss darab miatt ki kell dobnunk az egészet!

– No, ennyi egyelőre elég is lesz a mai piskótasütéshez! Nekiállhat kikeverni előbb a sárgáját cukorral, aztán majd, ha látom, hogy jól megy, talán a fehérjét is odabízom!

Nagyon figyelek, igyekszem. Úgy látom, hogy Róza is meg van velem elégedve, mert kezembe nyom egy fanyelű, drótspirálos, jókora habverőt.

– Vegye az ölébe a vájdlingot és kezdje felverni a fehérjét! Eleinte lassan, aztán gyorsabban verje, közben tartsa egy csomóban a habot! Ne össze-vissza, az isten áldja meg magát! No, így jó lesz… Látja, már fehéredik is a cukortól! Egész jól sikerült! Belepirulok a dícséretbe, lopva odapillantok Kincsőre, hogy Ő mit szól…

◆ ◆ ◆

Tésztagyúró kaláka

Kincső most nem ér rá velem törődni, már javában nekiállt az első nagy adag tészta meggyúrásához. A cipókat már Róza nyújtja ki levélbe. Aztán, valamiféle hallgatólagos, rég kialakult egyetértéssel, a két öregasszony felosztja maga közt a felvágás műveletét. Róza bra-

vúrosan csinál cérnametéltet, így annak az elkészítése az ő dolga. Jó nézni, ahogy a nyújtófára feltekert tésztát hosszában, egy mozdulattal elmetszi, majd a tésztacsíkokat keze alá igazgatva, az ősöreg, agyonköszörült, kopott markolatú késsel, szinte mérnöki pontossággal egyforma szélesre metéli, majd egyetlen késmozdulattal a gyúrótábla szélére tolja a halmokat. Kincső közben, szinte oda se pillantva, egy másik levél tésztát darabol fel, derelyemetszővel. Későbbi életemben, a technikumi szakrajz órákon, mikor vonalzó mentén kellett párhuzamos vonalakat húzkodnom és bizony, néha nem mindig sikerült tökéletesen, sokszor eszembe jut, hogy a bánatba sikerült neki szabad kézzel egy nyeklő-nyikló derelyevágó kerékkel szinte tökéletesen párhuzamos csíkokat szabni az aranysárga tésztából…

Míg a tűzhelyen gyöngyözik a leves, a két asszony egymást szinte űzve-hajtva gyúrja, nyújtja, vágja a különféle fajtájú levestésztákat, a rövidmetéltet, a kockatésztát, az eperlevelet… Alig győzöm a nyers tésztát kihordani és szétrakosgatni az udvarra kirakott, lepedővel letakart asztalokra, ahol majd a tűző nyári nap heve kiszikkasztja, mindaddig, míg alkalmas nem lesz már a tüllzacskókban felakasztott, kamrai utószárításra és tárolásra. Közben persze, a napi ebédre is oda kell figyelni, hiszen nemsokára jönnek majd érte az „ebédjegyesek", akik miatt a konyhát nyáron is fenntartják. A húsleves lassan készen van, Róza már kihalászta belőle a néhai tyúkok darabjait, meg az egészben belefőzött, jókora vöröshagymákat, amiket Kincső tanácsára rakott bele. A leszűrt, kristálytiszta lébe már belefőtt a válogatott leveszöldségek aromája is. A heti menüben erőleves volt feltüntetve, amibe nem jár zöldség, se levesbetét, az obligát tojássárgáján kívül, amit csak az utolsó pillanatban tesznek a forró levesbe, így a zöldség is kikerül a léből. Kincső rutinosan lecincálja a főtt húst a csontokról és a zöldéggel, a hagymával együtt már adagolja is bele a nagy húsdarálóba, melynek karját én, az egyetlen „férfi" forgatom. A tárcsából kifolyó pép túl híg, de erre Kincső már számított, így már ott van készenlétben egy kis búzadara, meg két-három tojássárgája, ami összefogja a tölteléket. Ha már úgyis tésztagyúrással telik a nap, a két mama nagy bölcsen kifőzte, hogy húsos derelyét

készítenek. A derelyék tölteléke, némileg feljavítva, kikerül a levesből, a szósz meg Kincső híres gombaporából percek alatt elkészül…

Már csak a süteményre kell várni. Közben Róza e tárgyban is megtartja oktatását.

– Sokan azt hiszik, hogy ez aztán egy pofonegyszerűen elkészíthető tészta! Ez így is van, mégis, de sok fiatalasszony hajítja ki sírva, mikor sehogy se nem sikerül! Jegyezze meg egy életre: minél egyszerűbbnek tűnik valami, annál jobban oda kell figyelni arra a néhány szabályra, amit be kell tartani, ha törik, ha szakad!

– Azt már mondtam, hogy a tojásnak a lehető legfrissebbnek kell lennie! Bármilyen furcsa, a fehérjébe egy csepp sárgájának sem szabad belekutyulódnia, mert akkor aztán cseszheti, soha nem fog felverődni! Furcsa, mi?! Pedig a tojás egy héjban kucorog, sárgája-fehérje jól megfér egymással… sőt, aztán, még össze is keveri az ember újból… de mégis!

– A másik meg a liszt! Lusta asszony az, aki a zsákban megülepedett lisztjét meg nem szitálja! Ez a legjobb lisztnek is jót tesz! Pláne, ennek a boltinak, amiről az hírlik, hogy nem is magyar! Mondja a sógor, aki a vasútnál van, hogy a mi búzánkat Nyugatra küldjük, a franciákhoz, mert náluk nem terem olyan jó. Helyette meg takarmánybúzát kapunk vissza, jó, hogy két-háromszor annyit, de tán felét sem éri… a franc érti ezt a politikát! De ezt nem tülem hallotta!

– Sok fehérnép meg egyszerűen képtelen kiismerni a saját tűzhelyét! Pedig, egy konyhában általában csak egy van, nem igaz?! Én meg, lássa, hármat is használok itt a konyhába, sokszor úgy futkározok köztük, mint pók a falon! De most nem azért gyújtottam be kettőbe, mert hogy van, vagy mert elment az eszem… hanem mert már kitapasztaltam, hogy emez itten heves, tüzes természetű, a gyors dolgokra igen jó, de sütni csak levelestésztát szoktam benne… A harmadik meg túl tohonya, lusta, csak szárít, nem süt…

– Piskótához, torta vagy kalácssütéshez csakis ez a jó öreg Salgó vált be nálam! Ebbe jól befűtök előre, oszt mikor már elég meleg, begyugom a tepsit, szépen kibélelve persze vékony fehér papírossal, ahogy látja! Ekkor felszívatja nekem a tésztát a meleg, ahogy kell! No persze, nem kell ám fölöslegesen nyitogatni a sütőajtót se, mert akkor összeesik, mint Bolond Jóska a húga esküvőjén… Elég rápillanta-

ni, és amikor már látom, hogy feljött eléggé, akkor élénkítem a tüzet annyira, hogy jól át is süljön, meg a színét is megkapja! No, érti már?!

– Onnan tudja, hogy már fáintosan átsült a tészta, hogy megnyomkodja az ujjával és érzi, hogy visszaugrik! Ha vastagabbat süt, tortának való lapot, akkor meg szúrjon bele egy fogpiszkálót vagy kötőtűt! Ha nem ragad rá nyers tészta, mikor kihúzza, akkor már biztosan jól megsült. Akkor aztán ki lehet venni a sütőből és kiborítva a deszkán hagyni kell kihűlni! Csak utána lehet felvágni, lekvárral vagy krémmel megkenni és szeletelni!

Mire a bőbeszédű magyarázat végetért, már el is készült a piskóta. Kincső közben, jókat kuncogva Róza élénk gesztikulálással és arcjátékkal kísért szemléltető oktatásán, jókora adag vaníliasodót is elkészített, amit majd Róza a tészta mellé adagolhat. Híres ribizlilekvárjából is beáldozott egy üveggel, ebből is rá lesz öntve minden piskótakockára egy-egy kanálnyi. Az első ebédért jövők már megkocogtatják a konyhaablakot és nyújtják befelé az ételhordókat meg az ebédjegyet. Mire az utolsó előfizető is elviszi a porcióját, a konyha már megint ragyog a tisztaságtól.

Az iskolaudvaron meg, ahová az utcáról nem lehet belátni, a kirakott asztalokon már javában szikkasztja az aranysárga, finom házitésztát az áldott, nyári nap, ugyanazzal az ősi közönnyel, melylyel már a lisztnek való búzát is beérlelte csendesen.

◆ ◆ ◆

Rókaetetés

Kincső gondterhelt. Megtudta az egyik vadásztól, hogy a helyi vadásztársaság tagjait soron kívül összehívták. Három nap múlva „dúvadirtás" veszi kezdetét, ami Kincsőt nemigen zavarná, de most a galambokat nevezték ki dúvadnak. Állítólag igen nagy kárt tesznek a gabonában és valami járványt is terjesztenek. Furcsa, hogy a fensőbbség most kap észbe, mikor az aratás már ott is lassan befejeződik, ahol későn ért be a termés és a galambcsapatok, más madarak-

kal együtt már csak a tarlón böngésznek a kipergett szemek után. De a szabályt áthágni nem lehet, mondta a vadász, (némileg más kifejezést használva), így most nagy lövöldözés veszi kezdetét.

Egy olasz pártküldöttség is hivatalos a nagy galambvadászatra, ami miatt a jövő héten le lesz zárva a környékünk nagy része. Az olaszok imádnak mindenféle madárra vadászni, fecskét, rigót, mindent puskavégre kapnak, így a rossz nyelvek szerint a rendelet csak az ő kedvükért született meg valami íróasztalon. De a mi féltve nevelgetett galambjainknak édes mindegy, ki miatt lődözik le őket, minket meg biztosan nem kártalanít majd senki.

Persze, el lehetne adni a galambokat párosával a városi piacon, ahogy ezt eddig is szoktuk, de Kincső tapasztalatból tudja, hogy ez két-három hétbe is beletelne, annyi idő meg most nincsen. Törjük a fejünket, mit is csináljunk. Ráadásul a nyúlvágás is itt van a nyakunkon, a szaporulat már megnőtt és annyit esznek, hogy nem bírok eleget szedni nekik. Egy hétnél tovább nem érdemes tartani őket, sőt mihamarabb jó lesz levágni, mert bármikor betoppanhat a gereznájukért a bőrös zsidó, aki évente csak egyszer-kétszer kerül errefelé. Már tavaly óta mondogatja is, hogy nem éri meg neki jönni, de Kincső nem közönséges nyulakat tart, hanem különleges, hófehér és kék belga óriás fajtát, csincsillát meg vadas bundájúakat, amelyeknek sokkal kevésbé hullik a szőrük, mint az átlagos házinyulaknak, így a szűcsök szívesen átveszik a gereznát.

Szerencsére, beszélgetés közben elpöttyintem, hogy a Liliom tanyán a hóbortos festőművész tulajdonos a fejébe vette, hogy kékrókákat fog tenyészteni, tegnapra ígérték neki, hogy leszállítják az első tenyészpárt. Kincsőnek is feldereng, hogy hiszen hallotta is, mikor a télen-nyáron bársony baretsapkát viselő festő a vasboltban épp drótháló́ra alkudott… Kapja magát, biciklire pattan és elporzik a két dombbal arrébb levő tanya irányába. Jó két óra múlva jön meg, ragyogó arccal. Sikerült megegyeznie, hogy átveszik tőle a nyulakat és a galambfiakat is, méghozzá jó áron. Csak annyi a gond, hogy nem egyszerre, hanem „szükség szerint". Mivel a finnyás művész irtózik az ilyesmitől, majd Kincsőnek kell levágni és megnyúzni a nyulakat és kitekerni a galambok nyakát. Viszont a nyúlbőrökről egy szó se esett, holott ezeket Kincső bekalkulálta az árba. De hát minden-

ki tanuljon a maga kárán! Így aztán, ha nem is szó szerint, de átvitt értelemben mindenképpen „két bőrt fogunk lenyúzni" egy állatról. Vagyis, csak Kincső fogja lenyúzni, mivel énrám ezt még nem lehet rámbízni. Nem mintha én is irtóznék vagy finnyáskodnék. Városi gyerek létemre kezdem átvenni a nevelt állatokal való sztoikus, falusi mentalitást. A parasztember féltve óvja, áldozatosan nevelgeti állatait, de ha eljön az idejük, szemrebbenés nélkül vágóhídra küldi, vagy saját kezével levágja őket. Talán a disznó a kivétel, „akihez" majdnem mindenki inkább böllért hív, még akkor is, ha maga is el tudná végezni a véres munkát. Olyat is látok, hogy szomszédok „keresztbe" vágnak, mindegyik a másikét öli le.

Ettől kezdve sokszor ébredek nyúlsírásra, bár Kincső gyorsan, kíméletesen öli meg az állatait. Aztán még melegen egy kampóra akasztja a kimúlt jószágot, körülvágja a lábát és bámulatos gyorsasággal lehúzza róla a bundáját. Igyekezni kell ezzel, mert ha kihűl, akkor már szakad, reped és akkor nem veszik át. Aztán a friss bőr belső felét jó alaposan besózza és a fáskamrában kifeszíti száradni. A nyulakat ezúttal nem kell kibelezni, mert a rókák jobban szeretik egészben őket, sőt először nem is színhúsnak, hanem a belsőségnek esnek neki. Viszont így hamar szagot kap a nyuszi, ezért aztán iparkodnom kell az elindulással. Általában két nyulat és 4-5 galambot viszek egyszerre, meg néhány kacsatojást, ami a rókáknak igazi csemege. Nagy szerencsémre nem kell lakott helyen áthaladnom, mert akkor a vérszagtól megvadult kutyák biztos megszaggatnák rajtam a nadrágot. Vagy háromnegyed óra alatt mindig célhoz érek, nemigen bámészkodok útközben, szeretnék mielőbb megszabadulni a dögöktől és a felelősségtől egyaránt.

A Liliom tanyán aztán, miután átadtam az „ellátmányt", ahogy a mindig tréfálkozó tulajdonos mondja a rókáknak (-Na gyerekek, a felmentő sereg meghozta az ellátmányotokat!"), már szeretem tölteni az időt. A festő sokszor talál a háza körül témát, főleg ha későn kelt fel némi előző esti italozás után és én ilyenkor nagyon szeretem elnézni, amint pár kusza festékfoltból az orrom előtt megszületik a kép, a látvány. Furcsa, izzó színeket használ, az első pillanatra szinte természetellenesnek tűnnek azok a kénsárgák, pipacspirosak és levendulakékek, de hamar megszokom őket és hazafelé már ilyen

színekben látom a körülöttem elterülő tájat magam is. Évtizedekkel később egy versemben aztán számomra is váratlanul merül fel bennem ez az emlék, ezek a színek.

a tunnyadtan tespedő tanya körül
lustán hullámzik a forró levegő
kontúr nélküli képek villódznak
és vad színek örvénylő áradata
mint egy részeges piktor remegő
kézzel dühödten felkent vázlata

◆ ◆ ◆

Tengernyi pénz

A nagy galambvadászat tényleg megkezdődik pár nap múlva. Nem is engedjük ki a röpdéből a megmaradt galambjainkat! Számuk gyorsan fogyatkozik. Kincső minden nap kitekeri jó párnak a nyakát. Mikor hallja tőle, hogy a festő felesége is influenzás volt a rekkenő nyárban és most lábadozik, gondol egyet és elkészít egy fazék galambbecsináltat az egyik reggel. Morgolódva cipelem el az ételt a Liliom tanyára. Csak lassan mehetek, mert kilötyögne a leves, ráadásul a forró edény a szatyron át már az út elején megégeti a lábam szárát. Végre odaérek. A hisztis asszonyka ugyan bele nem kóstolna a „rókák kosztjába", de a festőnek annál jobban ízlik. Emlékszik rá, hogy egyszer valami szanatóriumban kapott ilyet ebédre, külföldön. Csak ott, a kényes gyomrú betegeknek nem egyben adták oda a levesben megfőtt galambhúst, hanem a csontokról leszedegetve, apróra vágva gombóckákat gyúrtak belőle és úgy rakták vissza a lébe. Mikor ezt elmesélem Kincsőnek, csak annyit mond rá, hogy a városba szakadt népek a legszívesebben elfelednék, hogy amit esznek, az valamikor élő állat volt és ezért találnak ki bonyolult recepteket. Legközelebb, mikor otthon mi is galamblevest eszünk, szemléltetés-

ként ő is gombócba gyúrja leveshúst, tojással és liszttel. Ami azt illeti, nekem is jobban ízlik így, de ezt nem emlegetem fel…

A festőre visszatérve, világlátott ember, sok érdekeset tud mesélni, szívesen hallgatom. Bár, ha néha többet iszik a kelleténél, akkor olyasmiket is mond, amit nem nagyon értek. Néha meg napokig nincs kedve semmihez, se festeni, se a ház körül tenni-venni. Igaz, a felesége se sokat tüsténkedik. Leginkább a nagy diófa alatt látom a nyugágyban heverni, könyvvel vagy keresztrejtvénnyel a kezében.

Csak a kutyájukat sajnálom, egy zsemlemorzsa színű magyar vizslát. Nem merik elengedni, nehogy elkóboroljon. Ha a festőnek nincs dolga a faluban, akkor egész nap meg van kötve szegény, pedig egy vadászkutyának az maga a halál. Kikunyerálom, hogy ha ott vagyok, engedjék el egy kicsit és akkor szaladgálunk egy jót a tanya körül. Nagyszerűen apportíroz, pedig senki nem tanította rá. Ha eldobok egy fadarabot, boldogan iramodik utána és hozza oda a lábamhoz. Aztán okos szemével kérlelve néz, hogy folytassuk a játékot. Lassan nekem már jobban szót fogad, mint a gazdáinak, akik nemigen törődnek vele.

Az egyik reggel az asszonyt magában találom. Férje elutazott Pestre, valami dolgát elintézni, a korai vonattal. Neki meg kifogyott a cigarettája, amitől nagyon ideges. Mikor megetetem a rókákat, akik már egészen barátságosan fogadnak, hiszen a jelenlétem megbízhatóan jelzi az ennivaló érkezését, megkérdezi, nem mennék-e el neki bevásárolni. Habozásomat látva, bedobja a csalétket. A kutyát is viheted! – mondja csak úgy mellékesen és már megyünk is! Amikor már nem látni minket a ház felől, leoldom Zsömle nyakából a pórázt. Nyakörv van rajta, valami biléta is fityeg rajta, így mindenki láthatja, hogy nem kóbor kutya. De Zsömle amúgy is okos, nem tűnik el a szemem elől, inkább körülöttem futkos látótávolságban, vagy előrerohan és amikor szem elől téveszt, bevár, farkcsonkját boldogan csóválva. Vagy félúton járunk, mikor Zsömle izgatottan, mintha puskából lőtték volna ki, berohan a bokrok közé és szép sorjában négy frissen lőtt madarat hoz elő. Ahogy látom, két balkáni gerlét és egy vadgalambot, ráadásként meg egy vetési varjat. A kutya büszkén teszi lábam elé a zsákmányt és boldogan kasszírozza be a dícséretet és a simogatást. Eldugom a dögöket a galagonyásban, ab-

ban bízva, hogy a vadászok kutyái nem bukkannak rájuk. Visszafelé felszedjük őket. A varnyút Zsömle hozza a pofájában, mint egy igazi trófeát. A rókák ma degeszre ehetik magukat.

Az asszony két forint borravalót ad nekem. Szabadkozva bár, de elfogadom. Gazdagnak érzem magam. Vehetnék akár négy gombóc fagylaltot is a cukrászdában érte! De nem visz rá a lélek, este odaadom a pénzt Kincsőnek.

Ahogy fogynak a nyuszik az ólakban, úgy nő a fáskamrában kiaggatott száradó bőrök száma. Amikor már csak a négy anya és a két bak marad, pontosan, mint a kakukkos óra, megjelenik a bőrös zsidó. Tudtam, hogy valamikor jön majd valaki a bőrökért, mégis meglepődöm, mikor felbukkan. Furcsa, nagykarimás fekete kalapot visel és a meleg dacára hosszú, fekete kabátot. De főleg dús, hosszú szakállát és pajeszát csodálom. Vidéken ezidőtájt nemigen látni szakállas embert. Az idegen otthonosan fordul be a kapunk, látnivaló, hogy ismeri a járást. Okos, dióbarna szemével alaposan felmér és bemutatkozik. Aztán rutinosan a fáskamra irányába fordul. Közben pergő nyelvvel szidja a meleget, a port, meg a falusi kocsist, aki nem ott várta, ahol megbeszélték és emiatt egy csomó ideje kárbaveszett. Gyakorlott szeme végigfut a bőrökön, aztán sorra leemeli őket az állványról, ahol száradtak. Egyet félrelök, valami hibát talál rajta, amit én nem érzékelek ugyan, de nem tudok vitatkozni, mert szakértelme lenyűgözött. Hosszú kabátja zsebéből zsineget varázsol elő és összekötegeli a bőröket. Aztán előhalász egy számolócédula köteget. Megnyálazza tintaceruzájának a csonkját és az asztal sarkán rövid elszámolást készít. Nem magának, hiszen ő fejben már pontosan kikalkulált mindent, hanem nekem, aki most megbízotti minőségben képviselem Kincsőt, az áru tulajdonosát. Aztán leszámol a markomba nyolc darab ropogós, piros százforintost a húsz darab bőr ellenértéke gyanánt. Nyolcat! Majd tíz évet kell még várnom, hogy megint ennyi pénz legyen egyszerre a kezemben. De igyekszem szenvtelen arcot vágni, mint aki naponta köt ilyen üzletet. Rámmosolyog, érzem, átlát rajtam, mint az üvegen.

– Adja át, fiatalember, a nagyságos asszonynak tiszteletteljes üdvözletemet! – mondja és én csak később jövök rá, hogy Kincsőre

gondol. Alig tudok zavaromban illő módon elköszönni tőle. Idegenkedéssel vegyes rokonszenvet érzek iránta. A hátralevő két órában, míg Kincső haza nem ér, ide-oda dugdosom a pénzt a házban, csoda, hogy végül nem kallódik el valamelyik zugban. Ötször is átböngészem a számolócédulát, aminek cifra betűs fejlécén az áll: Jovánovics Salamon felvásárlás és használtcikk kereskedés, Budapest, Király u. 20.

Amikor Kincső megjön, szó nélkül végighallgatja izgatottan előadott kalandjaimat. Meg se számolja a pénzt, csak az elszámolásra vet egy futó pillantást. Szemem láttára rakja el az egészet a varródobozába. Megbízik bennem. Jogosan. Soha nem lenne szívem becsapni őt.

◆ ◆ ◆

Titokzatos ügylet

Beérik a cefre! Hamarébb, mint szokott, mert Kincső az erjedést meggyorsítja egy nagy üveg, szerinte megbuggyanáshoz közel álló barackbefőttel, meg valami különleges főzettel, amit az egyik este a tűzhelyen kotyvasztott, aztán a tűző napon érlelt pár napig.

Egy este, olyankor, mikor már feküdni szoktunk, halkan megkocogtatják a konyhaablakot. Két szikár, sokat próbált férfi jön be a portára, elég ijesztőnek tűnnek a sötétben, de Kincső láthatóan jól ismeri őket. Alig hallik szó, mindenki tudja a dolgát. A férfiak kigördítik a cefrés hordóinkat a kamrából és némi üggyel-bajjal felrakják őket a gumikerekes, bár lóvontatta kocsi platójára, amin már számos, szakasztott olyan hordó várja, hogy leszállítsák. Jóval később tudom meg, hogy a kocsi rendszeresen begyűjti a közeli közintézmények konyháinak moslékját és a két faluval arrébb levő disznóhízlaldában adja le. Hogy aztán imitt-amott egy kis kitérőt is tesznek, azt kit érdekel?! Csak a finánc emelhetnének kifogást tettenérés esetén, de ki az az egyenruhás, aki sötét este egy lovaskocsi platójára felmászik a moslékos hordókat megszagolgat-

ni? Azt meg, hogy egy ismerős asszonyt meg egy gyereket szívességből elvisznek valahová, szintén nemigen lehetne kifogásolni. Kincső eredetileg otthon akart hagyni engem, de láthatta a szememen, hogy most félnék egyedül maradni, ezért elvisz magával, amiért nagyon hálás vagyok.

– A gyerek? – kérdi az idősebbik férfi, mikor meglát Kincső árnyékában. – Tartja a száját! – mondja Kincső. Ő megbízik bennem, a férfiak meg őbenne. Így hát visznek engem is. Gyönyörű augusztusi éjszaka van. A tintakék égbolton percenként száguldanak át hullócsillagok, nem győzöm őket beérni kívánsággal. A fiatalabbik férfi, akinek három ekkora fia van, mint én, elkezdi mutogatni nekem az égbolton tündöklő csillagképeket. A Göncöl szekerét, a Fiastyúkot, a Hattyút, a Sárkányt, a Sast, a Kaszást, Sánta Katát és a többieket. Kincső meg, amihez csak fűződött valami mese, monda, azt mind elmeséli a maga mély, rekedtes alt hangján. Mind a hárman megbűvölten hallgatjuk. Lassan elérjük célunkat, egy jól megközelíthető, a dombok közt mégis észrevétlenül megbúvó tanyát. A kutyák felvonítanak egy percre, de aztán szinte bocsánatkérően elhallgatnak, ahogy megismerik az ismerős lovak szagát. Ahogy lekászálódunk a kocsiról, előkerül bentről egy ősöreg ember, erős fényű lámpával a kezében. A lámpa fényszóróját ránk irányítja, aztán lassan biccent. A férfiak levesznek néhány hordót a rakományból, bankjegyek cserélnek gazdát, majd egy csettintésre a kocsi ismét elindul, most már nélkülünk. Csak annyit látok, hogy a kocsis megböki a kalapját, aztán egy pillanat alatt elnyeli őket a sötét, mintha ott se lettek volna. Az öreg betessékel minket a tanyába, amelyik olyan, mint a többi; nagy konyha, kamra, kongó, üres, nyirkos szobák meg a szokásos melléképületek, ólak, istállók, pince. Csakhogy az átlagos tanyához képest túlméretezett, terméskővel kirakott, hatalmas pince jól felszerelt pálinkafőzdét rejt.

Odafent pislákoló fények, pókhálók, penészes csend. Lent vakító fényszórók, melyekhez az áramot saját aggregát adja, szivattyú, fényes vörösréz tartályok, fénylő csapok, sürgő-forgó, izzadó, félmeztelen emberek, bőrköténnyel, gumicsizmásan, számomra kissé rémisztően. Az öregúr parányi irodába tessékel be minket, melynek fő felszerelése egy ócska íróasztal és egy vaskos, bőrkötéses koc-

kás füzet. Ebbe van bejegyezve mindaz, amit az öregúr netán nem tudna fejben tartani. De nem úgy tűnik, mintha bármit is elfelejtene, hiszen Kincső tavalyelőtti sompálinkájára vonatkozóan is minden apró részletre emlékszik. Azért készít néhány feljegyzést, csak a biztonság kedvéért, ha „bárkit közülünk elütne a hajókötél", megegyeznek az árban, szeszfokban, a várható mennyiségben és hogy mikor lesz lefőzve a pálinka, mikor és hogyan kerül majd hozzánk.

Az íróasztal alsó fiókjából az öregúr elővarázsol egy jókora szál kolbászt, paprikát, paradicsomot, egy fej vereshagymát, karéj kenyeret és int nekem, hogy egyek. Ekkor veszem észre, milyen éhes is lettem az éjszaka friss levegőjében, nem kéretem hát magam. A kenyér elég szikkadt, de az íze, főleg a kérge csoda finom, elég egy rövid ideig forgatnom a számban, máris édessé válik. A kolbász enyhén fokhagymás és ki tudja még milyen fűszerekkel dúsított aromája annyira ízlik, hogy alig tudom abbahagyni. Csak az illendőség kedvéért tolom félre a tányért. Az öreg mosolyog ősz bajsza alatt, aztán, anélkül, hogy Kincsőtől megkérdezné, tölt nekem egy pohár rózsaszínű bort.

– Ez a komáromi baptistáktól való! – mondja jelentőségteljesen és rámnéz. Nos, nem tudom, ki ültette azt a szőlőt és ki szüretelte, de a fűszeres kolbászra nagyon csúszik, pincehidege enyhíti a paprika és a hagyma csípősségét.

Csak amikor befejezem az evést, tűnik fel nekem, hogy Kincsőt nem kínálták étellel, pedig biztosan éhes volt ő is. De valami furcsa, főúri családok szokásrendjét túllicitáló ceremóniák, illemszokások, rituálék szövik át ezt a társadalmat, ahova én csak úgy belecsöppentem. Nem csoda, hogy nem mindig értem, mikor mit illik mondani, tenni. Még sok évbe telik, mire tapasztalatból, néprajzi könyvek és a népi írók műveinek elolvasásából apránként összerakom egy-egy gyerekkori élményem mögöttes tartalmát.

Most csak annyit látok, hogy Kincső, de csak amikor én már befejeztem aznap már második vacsorámat, mégis elfogad egy pohárka édes pálinkát, hosszas szabódás után.

Mintha csak percre ki lett volna számítva, egy oldalkocsis motorkerékpár érkezik a pince elé, ahova az öreg kikísér minket. A bőrkabátos, hosszúszárú bőrkesztyűt viselő motoros két szót vált az öreg-

úrral, aztán int, hogy üljek fel mögé és kapaszkodjak. Kincső is bekászálódik az oldalkocsiba, az öreg, mint egy fejedelem, elbocsátó mozdulattal jelzi, hogy mehetünk. A motor feldübörög és mi máris száguldunk a csillagfényes, széna- és virágillatú, titkokat rejtő éjszakában.

◆ ◆ ◆

Fekete emberek jönnek

A falusi öregasszonyok nagy riadalmára egy nap valóságos cigánykaraván érkezik a faluba. Igaz, csak három nagy kocsival érkeznek, de rengetegen vannak, majdnem húszan. Első útjuk a tanácshoz vezet, ahol a vezetőjük bemutatja a vándoriparosi igazolványát meg mindenféle egyéb okiratot, amelyet egy nyakába akasztott erszényféléből nyújt át a fejét vakaró tanácstitkárnak. Végül, mivel megfizetik a helypénzt, ideiglenes területfoglalási engedélyt kapnak, az iparukba tartozó megrendelések teljesítése végett.

Legalábbis így meséli a nagydarab rendőr és igyekszik megnyugtatni a bolt előtt aggodalmaskodó asszonyokat, hogy ezek jóravaló iparos embereknek látszanak, de ő úgyis szemmel tartja a mozgásukat! Nyomatékul peckesen megpödri barna bajuszát.

Hamar kiderül, hogy a felhagyott téglagyár udvarán tanyát ütő vándorcigány család (mert egy nagy családba tartoznak mind a tizenheten) tényleg nem csinál bajt. Körüljárják a falut és a kapukban sapkájukat levéve illedelmesen megtudakolják, hogy van-e valami munka a számukra. Elsősorban a famunkákhoz értenek, de szinte bármit elvállalnak, amivel pár forintot kereshetnek. A férfiak mindenhova magukkal cipelik szerszámaikat egy-egy vállon hordott bivalybőr zsákban. Hozzánk a negyedik napon jutnak el. Kincső habozva fogadja fel őket, de végül mégis rákényszerül, hiszen bármennyire ügyes, talpraesett és munkabíró, háztartása mégiscsak nélkülözi a férfikezet, így az elmúlt években sok elvégzetlen munka halmozódott fel a ház körül. Az udvar közepén ott terpeszke-

dik egy hatalmas fenyőfa tuskó, ami már régóta szúrja Kincső szemét, állandóan kerülgetni kell. Elsőként ezt ásatná ki velük, mondja, aztán majd meglátja. A férfiak értenek a szóból. Csákányt, ásót ragadnak és máris nekilátnak a munkának. Egy közülük körülnéz és elkéri Kincsőtől a kamra falának támasztott talicskát. Térül-fordul vele és rövidesen visszatér egy rakomány fekete földdel, amit a patak partján ásott ki. Leborítja, nem messze a tuskótól, ami körül gyorsan mélyül már a gödör. Már látszanak a hajdani luc hatalmas támasztógyökerei, melyeket a férfiak most egyenként vagdosnak el. Megkérdem a talicskástól, minek hoz földet? Mosolyogva felvilágosít, hogy mikor a tuskót majd kiemelik, hatalmas lyuk marad utána, amit gyorsan be kell temetni, nehogy a patás ördögfattyak ott üssenek tanyát. Ez a magyarázat megmozgatja a fantáziámat, máris elképzelem, ahogy Kincsővel megvívunk az ördögfiakkal és végül Kincső kőrisnyelű vesszőseprűjének segítségével kiebrudaljuk őket udvarunkból.

Gyorsan halad a munka, bár elég keserves lehet, mert nem könnyű elbánni az összekuszálódott, szívós gyökerekkel Ezek számos követ is körülfontak, amiken csak úgy szikrázik a szerszám éle. De végül, mikor a férfiak nekifeszülnek, már meg lehet mozgatni a tuskót, nincs már a földhöz rögzítve. Feszítővassal, ráhurkolt kötelekkel, fentről húzva, alulról emelve lassan-lassan kiügyeskedik a hatalmas, legalább 5-6 mázsás tönköt a gödör szélébe mélyített rámpa segítségével a gödörből. Most látszik csak igazán, mekkora helyet foglalt el a föld alatt. Bár a taligás már jónéhány fordulót csinált és jókora domb emelkedik a gödör szélén a leborított földből, látszik, hogy még nem fogja kitölteni a tuskó hűlt helyét. A férfiak leülnek egy percre, hogy kifújják magukat. Egyikük a nyakába kötött szarvasbőr zacskóból dohányt, egy kis dobozból cigarettapapírt vesz elő, sodor magának egyet, rágyújt. Kincső rosszallóan nézi, de amikor látja, hogy később a legény milyen gondosan oltja el a csikket, mielőtt a gödörbe dobná, megnyugszik. Szól nekem, hogy hozzam ki a konyhából az egyik ceglédi kanna vizet. Hálásan fogadják, a kannafedelet körüladják egymás között, jóízűt kortyolnak, dícsérik a vizünket.

Aztán ketten nekilátnak feldarabolni az ősöreg, göcsörtös tuskót, ami megintcsak emberpróbáló feladat. A harmadik meg elkezdi betemetni a gödröt. A talicskás fogadást ajánl neki, melyikük végez előbb. Persze, a lapátoló hamar rááll, a vak is látja, hogy neki van könnyebb dolga, hiszen ő közelebb van a gödörhöz, így hamar le tudja majd dolgozni a néhány fordulónyi hátrányt. A talicskás meg messzebbről hozza a földet, tovább tart neki. Kincső int a talicskás fiúnak, fejmozdulattal jelzi, hogy a komposztált hulladékot és a régi trágyadomb tartalmát is felhasználhatja a feltöltéshez. Így kissé kiegyenlítettebbé válik a verseny, hiszen ezek a ház mellett vannak a kertben és rögtön belelapátolhatók a talicskába. Lassan megtelik a gödör és alig marad már néhány lapátnyi föld a korábban odahordott dombból. A lapátos gőzerővel szórja a maradékot, fel se néz, csak a hatalmas hahotára. Társa, jól látva, hogy a maradék föld már pont elég lesz, a falnak támasztja a talicskát, és végighever a gyepen, kabátját feje alá hajtva, sapkájával letakarva arcát mímeli, hogy már órák óta alszik. Kétségkívül ő nyert, hiszen ő végzett hamarabb a maga munkájával. A lapátos legény, felsülésén bosszankodva, piros arccal vágja földhöz a sapkáját és rá is tapos mérgében. De hamar megbékél, belátja, hogy ő veszített és neki kell majd a kialkudott fröccsöt a kocsmában megfizetni.

Kincső eltűnik egy percre, majd megjelenik, egy tálcán kis poharakban pálinkát hoz. A cigányok magasba emelik a kupicákat, valami régies hangzású nyelven köszöntik ránk, egyszer Kincső, egyszer meg az én egészségemre kívánva.

Amikor beszélgetés közben kiderül, hogy a szőlőnk mezsgyéjén nagy fekete nyárfák, ahogy ők hívják, topolyák nőnek, a csapat izgalomba jön. Hadarva magyarázzák, hogy ők ennek a fának a feldolgozását igen-igen értik, hiszen régen, míg volt elég ilyen munka, az egész család teknővájásból élt. Addig erősködnek, míg Kincső rááll, hogy két nap múlva megmutatja nekik a szőlőben a mi kiszáradt topolyafánkat is, amit már régen ki akart vágatni.

– Ha nem korhadt el a topolyád belseje, asszonyság, akkor megvesszük tüled, vagy azt faragunk belőle, amit csak akartok! – mondja a legöregebb cigány, majd összeszedelőzködnek és nagy hálálkodva elmennek.

Komoly megbízatás

Az utolsó két nyuszit nem a rókák kapják. Kincső ezeket nagyon gondosan nyúzza meg, kétszer is megnézi, hogy ne maradjon a húson egy szál szőr sem. A kizsigerelt állatok hasüregét bedörzsöli valami titokzatos fűszerkeverékkel, aztán egy-egy megkopasztott galambot tölt beléjük. Begöngyöli az így előkészített húst egy ív zörgős zsírpapírba és eligazít, hogy hova vigyem és mit mondjak.

Irány a falu! A vasbolt pocakos, jókedélyű vezetője vidáman fogad. Vidámsága onnan ered, hogy éppen megtért a kocsmából, ahol a nyitás előtti szíverősítőt szokta „magához szólítani". Végighallgatja mondókámat, aztán előkurjantja a ház végéből a feleségét.

– Nézd csak lelkem, mit küldött nekünk a vajákos! Rámnéz, zavartan elharapja a szót, fél, hogy vissza fogom mondani Kincsőnek, hogy ragadványnevén említette előttem. A mogorva, beteges arcszínű asszony bizalmatlanul bontogatja a gondosan átkötött csomagomat, de aztán arca felderül. Látja, hogy a hús makulátlan, teljesen friss és örül, hogy másnap, mikor fiát és újdonsült menyét várja a szomszéd faluból ebédre, nem kell törnie a fejét, hogy mi legyen az ünnepi ebéd. Már viszi is hátra, nem nyújtja a szót, nehogy még meg kelljen kínálnia valamivel.

Mikor kettesben maradunk, a testes boltos megkérdezi:

– Aztán mivel is kéne ezt nekem meghálálnom? – és somolyogva várja a feleletet, amit persze már tud előre, hiszen rég megalkudtak Kincsővel. Felrántja a lezárt redőnyt és beenged a boltba. Előkeres egy vastag kartonból készült, nem túl nagy, de méretéhez képest súlyos dobozt, amiben U-szögek vannak. Aztán körülnéz és megfejeli még a küldeményt még vagy félkilónyi vegyes szeggel, amiket ugyan nem kértünk, de mindig jó, ha van a háznál.

Egy kombináltfogó beszerzésére is van megbízásom, de arra már kaptam pénzt, amit most előkotorok a zsebemből. A boltos előkeres egy jól kézbeillő, kisebbfajta fogót. Kezembe nyomja, hogy próbáljam ki. Komoly arckifejezéssel forgatom, mustrálom, mint egy igazi férfi, aki szerszámot vesz magának. Nagyon büszke vagyok, hogy ilyen felelősségteljes dolgot bíznak rám. Biccentek, hogy az áru

megfelel és a pénztárgéphez fáradok. Fizetek, átszámolom a visszajárót, ahogy kell.

– Legyen máskor is szerencsénk! – szól utánam a boltos és szokott mozdulatával megdörzsöli kezét. Hazafelé a fatelep drótkerítésénél megállok, körülnézek és megpróbálok újdonsült szerzeményemmel elcsípni egy kiálló drótvéget. Nehezen megy, mert a horgonyzott drót elég vastag, de a végén sikerül! Megnyugodva vágom zsebre a fogót. Súlya jólesően húzza a zsebemet. Egyszerre érek haza Kincsővel, aki közben átkarikázott a Liliom-tanyára. Átvitt egy tucatnyi kacsatojást, meg az asszonynak egy szép csokrot a kiskertjében nyíló, válogatott virágokból.

Elmeséli, hogy a festőnek sikerült Pesten túladnia egy képén, így most virágos jókedvében találta. Elszámoltak a „rókaeleség" árával, a piktor gavallérosan kifizette Kincsőt, sőt, még nekem is küldött egy ezüst tízforintost a „kutyasétáltatás és a fuvardíj fejében". De ha már a városban járt, meg is hívta pár barátját vendégségbe, beígérve nekik fűt-fát, minden jót, amihez csak falun lehet hozzájutni. No persze, csak hát nem olyan háziasszonynak, mint a piktorné, aki legfeljebb akkor dugja le az orrát a faluba, ha cukrászsüteményre támad gusztusa. Így hát, most teljes pánikban van a vendégség miatt, mert fogalma sincs, hogy mivel és hogyan készüljön rá. Kincső nagyszerű előadó. Nemcsak leírja, hanem el is játssza nekem a kényeskedő, gondterhelten nyafogó városi asszony járását, mozdulatait, olyan komikusan, hogy oldalamat fogom a nevetéstől.

Aztán komolyra fordítja a szót. Kiderül, hogy végül megegyezett a festővel és a feleségével, hogy mindent bevásárol, előkészít és meg is főz nekik, mire a vendégek megjönnek. Így aztán mennünk kell a faluba, mielőtt a boltok bezárnak. Bár Kincső legfőbb beszerzési forrása nem a bolt, hanem a bonyolult, szövevényes ismeretségek hálója, amit hosszú évek óta kialakított és amit szívességek, viszontszívességek és szolgálatok sorával tart életben.

Azért a boltban is jól felpakolunk, csodálkozik is az eladó. Próbálja kifaggatni Kincsőt, hogy mi készül nálunk, de csak kitérő válaszokat kap.Végül is, nem tartozik minden a falu szájára! Kincső, bár maga is gyakran hasznosít mindenféle értesülést, amit a bolt-

ban, postán, itt-ott felszed, de ő csak ritkán ad rá alkalmat, hogy beszédtéma legyen.

Engem se tesz ki fölösleges faggatásnak, bámulatos, ahogy az első napokban, mikor megláttak a faluban, milyen ügyesen szerelte le a velem kapcsolatos kíváncsiskodást. Mindenkinek pont azt mondta, amit kellett és az asszonyok hamar napirendre tértek afölött, hogy egy kis kölökkel több cselleng időnként a faluban. Bár a csellengésről meg engem szoktatott le Kincső, értésemre adván, hogy nem kedveli a fölösleges időtöltést és főleg a fecsegést. Jócskán megrakodva térünk haza. Nemcsak a bicikli csomagtartójára felkötött kosár lett teli, hanem a kormányon is lóg két szatyor, meg az én kezembe is jutott kettő. A kőkrisztusnál megállunk egy szusszanásra. Kincső elmeséli, hogy a keresztet egy jómódú sváb család állíttatta, a fiúk emlékére, akit elgázolt a vonat, mert elaludt a síneken. Nemigen értem a dolgot, nekem eszembe nem jutna ilyen helyre lefeküdni! Kincső úgy véli, hogy a gyerek talán a családi pincéjükben megdézsmálhatta hordók tartalmát, és a bor meg a meleg okozhatta a balesetet.

– De van itt valami vésett, németnyelvű felirat a kövön, talán abból kiderülhet valami! – mondja. A szöveget nem tudom kisillabizálni persze. Elhatározom, hogy előbb-utóbb megfejtem a kőkereszt titkát! Kincső megigazgatja a kereszt alá kitett vázát, kidobja az elhervadt virágokat. Egy közeli orgonasövényről letör néhány telt virágú hajtást, elrendezi a vázában, amiben kicseréltük a vizet is a pataknál. Aztán már igyekszünk is haza, mert félúton sem vagyunk, és sok a dolgunk estig.

◆ ◆ ◆

Kuktakalandok

Útközben megbeszéljük a teendőket, így mire hazaérünk, már pontosan tudom, hogy nekem mi a dolgom. Míg Kincső szétpakol a konyhában, én az udvaron nekiállok felfűteni az üstházat. Ez egy lá-

bakon álló, vaslemezből kialakított szerkezet, oldalán két hegesztett füllel, hogy el lehessen mozdítani, ha szükséges. De Kincső udvarán már réges-régen megvan az állandó helye, egy jókora tuskó mellett, nem messze a fáskamrától. A kamrából kihozok kupac száraz kukoricatövet, ami úgy ég, mint a zsír és még vagdosni sem kell. Maréknyi szalmát meggyújtok. A szalma hamar fellángol és gyorsan le is égne, ám én résen vagyok, előbb vékony, majd egyre vastagabb veszsződarabokkal etetem a tüzet, és amikor már jól ég, akkor vetem rá az „iziket", ami aztán már nem alszik ki akkor sem, ha néhány percre magára hagyom, míg elszaladok vízért. Az üstházban az a jó, hogy gyorsan lehet benne elég sok vizet felforralni, ezért aztán nagy hasznát veszik disznótoroknál, vagy a lakodalmaknál is. A katonáknak is volt ilyesmi masinájuk, csak azt gulyáságyúnak hívták, nagyobb volt, mint a miénk, sütőrésze is volt és két kerékre szerelve húzta a teherautójuk maga után. Feltöltöm az üstházba illő kondért vízzel, leülök a tuskóra és figyelem, hogy eregeti a kis kémény a bodor füstkarikákat. Időnként bedobok a tűztérbe egy marék csomós, száraz szőlővessző darabot vagy dióhéjat és jóleső érzéssel hallgatom, ahogy a tűz pattog, durrog, mintha csak perlekedne, aztán megbékélve duruzsol és csendesen árasztja melegét. Odabent Kincső közben meggyúr egy levél tésztát. Előveszi régi csigacsinálóját, amit lánykorától őrizget, biztosan valami szép emléke fűződik hozzá. A vágódeszkához hasonló, de mívesen kifaragott vadkörtefa táblához egy kis rudacska tartozik, amelyre értő kéz egy „menetet" faragott. Erre a rudacskára kell rásodorni ügyes mozdulattal a tésztacsíkokat, amikből a lakodalmas levesek csigatésztája készül. Egyszerűnek látszik ez, de ha az ember nekiáll, jó sok ideig elpiszmoghat vele. Nem csoda, hogy régen csak sátoros ünnepek alkalmával vették rá magukat a lányok, asszonyok, hogy ilyen levesbetétet készítsenek. Olyankor aztán többen is körülültek egy nagy asztalt és míg kezük fürgén sodorta a csigákat, vidáman folyt a terefere, pletykálkodás, ami az asszonynép kedvelt szórakozása. Ma már gép gyártja a tésztát is, talán ezért nincs olyan íze, mint amikor minden falathoz egy női kéz hozzáadta a szeretetét, törődését…

Ezúttal a női kezet az én ügyetlen praclim volna hivatott helyettesíteni, de az igazat megvallva, gyötrelmes lassan megy ez a dolog

nekem, pedig kívülről nézve olyan egyszerűnek tűnt! Kincső már levágott az udvaron négy kacsát, kizsigerelte, a kondérban meg is kopasztotta őket, én még mindig a tésztacsíkokat sodorgatom. Szerencsére Kincső felajánlja, hogy befejezi a csigacsinálást helyettem, ha én kimagozom a meggyet addig. Boldogan cserélek! A meggy a kedvenc gyümölcsöm, már mindenhol leérett, csak a mi későn érő fajtánkból van még valamennyi. Kincső még elősüti a néhai kacsák combját, mellét és „összedob" két tepsi teasüteményt, sajtost, édest egyaránt, csodás meggyes pitéjéből is készít egy nagy adagot és mindent összepakol másnapra. Én már rég alszom, mire mindennel elkészül, a tepsik felől áradó illatok se ébresztenek fel, bár még álmomban is összefut a nyál a számban.

Másnap reggel jó korán felszedelőzködünk. Bár ketten vagyunk, meg a bicikli, éppen hogy át tudunk mindent cipelni a Liliom-tanyára. A háziak még az igazak, –vagy a lusták- álmát alusszák, mikor odaérünk. Szerencsére, a festő valamikor egy nagy nekibuzdulásában felvágott egy halom fát, két bográcsot is találunk a padlás-lépcső alatt a falra akasztva, így mikor nagy ásítozva előkerülnek, már javában ég a tűz és a leves is fel van téve. Nem úszom meg, hogy ne kelljen tennem egy gyors fordulót a faluba. A festőné kamrapolcai üresen tátonganak, nincsen se lisztje, se zsírja, se krumplija, se hagymája… Vajon miből élnek ezek?

– Egyik lábad itt, a másik meg ott! – mondja Kincső és én tudom jól, hogy most tényleg nincs idő elbámészkodni útközben. Zsömlét, a vizslát is csak azért engedik el velem, hogy ne legyen útban a kondér körüli sürgés-forgásban. Boldogan vágunk neki az útnak és hamar meg is járjuk. Zsömle, ha már kénytelen volt tudomásul venni, hogy pórázon kell maradnia, úgy nekifeszül a szíjnak, mint egy szánhúzó kutya. Megveszem a boltból, amit csak kell, aztán még beugrok Boris néniékhez savanyú káposztáért. A néne csak úgy szemre szedi ki nekem a ménkű nagy hordóból a káposztát, bő fél kilóval biztos többet ad, mint amennyit kértem. Fizetnem se kell, majd ha beérik fáinkon a birsalma, akkor azzal viszonozzuk. Kincső Újvidékről kapott a háború előtt különleges, a megszokottnál kétszer nagyobbra növő gyümölcsöt érlelő csemetéket, türelmesen felnevelte, szaporította őket és most neki van ebből a ritkaságból egye-

dül, messze környéken. A birsalma pedig kiváló adalék a káposztasavanyításhoz, különleges ízt ad neki. Boris néne még elszalajt a kocsmába a legnagyobb fiáért, Vendelért valami kifogással. Vendel sem iszik nagyon, de mikor megjön a szolgálatból, azért néha ottfelejti magát a cimborák közt az ivóban, amit az anyja ki nem állhat. Így most kapóra jöttem neki, hogy átküldhetett érte. Vendel mégsem neheztel, mikor megrángatom a zubbonyujját a pult előtt. Sőt, mintha külön örülne nekem.

Megveregeti Zsömle nyakát is, fizet és jön velem. Mikor hazaérek vele, én már mennék, de ő int, hogy maradjak még egy percig. Felmegy a padlásra, lába alatt döngenek az öreg lépcsődeszkák. Aztán mikor előkerül, igazi kincset lóbál a kezében. Egy valódi csúzlit, amilyenre mindig vágytam! Somvesszőből van faragva az ágasfája, négyszögletes tejgumi a húzója, kecskebőr a kődarab parittyakosara! Kezembe nyomja, rámkacsint és hátbavág, hogy lóduljuk hazafelé, mert már biztos várnak. Szedem is a lábam, igazán csak pár percet pocsékolok a visszafelé úton. De hát csak ki kell próbálni az új szerzeményt!

Hazafelé cipekedve szembetalálkozunk a festőékkel, akik a vendégek elé készülődnek a vasúthoz. Mondják, hogy Kincső már nagyon várja a káposztát, így hát szednem kell a lábom. Zsömle habozik, velem maradna inkább, de végül gazdája mellett dönt. Megértem. Végre egyszer tényleg jól kifutkoshatja magát.

◆ ◆ ◆

A más tollával ékeskedő

Mikor visszaérek a tanyára, Kincső már tényleg türelmetlenül vár. Kész akar lenni, mielőtt a vendégek és a házigazdák visszatérnek. Utálja a fölös nyájaskodást, kényszerű „viselkedést", volt része benne már elég, mikor lánykorában Pesten cselédkedett. A leves már csak a zöldségekre vár, amiket Kincső már tegnap megtisztított. Így figyelmét a második fogásra fordíthatja. Szalonnazsíron hagymát pi-

rít, arra önti rá a savanyú káposztát, kicsit megkapatja gyors lángon, aztán arrébb húzva hagyja, hogy a piros paprikával meghintett káposzta csendesen párolódjék saját levében. Amikor már párszor átforgatta, a tetejére rakja a már tegnap elősütött, piros-barna bőrű, beirdalt combokat, kettévágott kacsamelleket, hadd puhuljanak a káposzta gőzében. A csomborral, őrölt borssal, babérral fűszerezett étel mennyei illatokat áraszt, örülök, hogy Zsömle most nem lábatlankodik itt, izgalmában biztos csinálna valami kárt.

A leves már készen van és a váradi kacsafertály is, ahogy Kincső elkeresztelte a káposztás húst, közel áll a tökéleteshez. Kincső körüljáratja szemét, mit tudna még csinálni. A süteményeket kirakja egy nagy tálra, szemét figyelmeztetően rám villantja közben. Ez bőven elég, tudja jól, hogy egy szelet süteménynek sem lesz híja a vendégek megérkezéséig.

A sütemények mellé odaállítja ajándékát, a kis üveg sompálinkát és egy nagyobb palack meggybort. Aztán elmagyarázza, hogyan tartsam melegen a levest és a káposztát úgy, hogy ne forrjon el a levük.

– Aztán majd mesélj el mindent, hogy mit szóltak! – mondja szégyenlősen, kicsit bele is pirul a saját természetes kíváncsiságába, és már karikázik is hazafelé. Sokáig nézek utána.

Hogy magamra maradtam egy idegen házban, bennem is felébred a kíváncsiság. Óvatosan körülnézek, ugyan be nem megyek a szobákba, csak a kitárt ablakokon át lesek befelé. Egy nagy, világos helyiségbe bámulok legtovább, a festő nyári műterme lehet. Rengeteg kép, félig kész és befejezett hever a falaknak támasztva, egy pedig a festőállványon. Ez a feleségét ábrázolja, amint a diófa alatti kecskelábú asztalnál ül, és könyökölve olvas. Bár az asszonyt nemigen kedvelem, de el kell ismernem, így lefestve nagyon szép. Vörösesszőke haja szikrázik a levelek közt ráeső ferde fénysugarak özönében, a fény szinte feloldja alakjának kontúrjait.

Aztán meghallom a közeledő társaság hangjait. Mikor a házhoz érnek, köszönök, amit szórakozottan viszonoznak, alig vetnek ügyet rám.

– Rokon fiú? – kérdezi az egyik asszony.

– Nem, csak a szomszéd gyerek! – válaszol a piktorné – Megkértük, míg elétek megyünk, vigyázzon a tűzre.

Vérig sértve megyek haza. Kincső helyett és nevében is haragszom. És nagyon bosszant, hogy még egy szelet pitét se vettem el a tányérról. De Kincső csak nevet rajtam.

– A frissen felkapaszkodott urak már csak ilyenek! – mondja mély bölcsességgel.

Igazságérzékem utólag kielégül, mikor rájövök, hogy a falu a szájára vette a festő feleségét, aki eltagadta a vendégei előtt, hogy nem maga főzött. Nem volt szerencséje, mert a pestiek mellé a körorvost és feleségét is meghívta. A körorvosné egy perc alatt rájött a turpisságra, mert ráismert Kincső főztjére. Senki más nem főz, fűszerez így a faluban! Sem a svábok, sem a szlovákok, sem a magyar asszonyok! – magyarázta sógornőjének, aki csillogó szemmel hallgatta a friss pletykát.

– Ráadásul, aperitifnek sompálinkával, a desszert mellé meg meggyborral kínált minket… Ilyet is csak a vajákos Kincső készít. Nem is tudom, hogy bírta rá egyáltalán ez a felfuvalkodott városi liba, hogy adjon belőle neki…

Ennyit hallottam a bolt előtt összefutó két asszony társalgásából és ez bőven elég volt, hogy megsejtsem, mivé dagad majd a pletyka, amint szájról szájra tovább adják a faluban. Hetekkel később már azt hallottuk vissza, hogy a festő felesége hideg tűzhelyből vette elő a még ki se hűlt süteményt, amit a vajákos odabűvölt neki…

Kincső nem törődik a pletykával. Ő tartotta a száját, a többiről meg nem tehet.

Ideje sincs annyi, hogy ilyen hiábavalósággal töltse, fölöslegesen. Reggelente eljárunk mandulát szedni, esténként meg tisztítjuk. Az idén a szokottnál jó két héttel korábban ért be a mandula, ami az Őzhegy napfényes, délre néző lejtőin gazdagon terem. Mesélik, hogy egy önfejű, makacs kisbirtokos ültette be ezt a táblát, fogadásból, mert a szomszédai nem hittek benne, hogy ezen a zömében vulkanikus talajon is jól megél a csonthéjas gyümölcs. Az öreg azonban furfangos is volt, nemcsak makacs, oda telepítette a csemetéket, ahol az aljzat valami régi tengeröböl lehetett, amiből mészkő rakódott le.

A mandulás azóta is jól érzi magát, bár a fák már nagyon elöregedtek, előbb-utóbb kivágják őket és aligha telepítik újból. Pedig a mandula igen értékes gyümölcs, habár sokat kell bíbelődni vele, nem elég lerázni és felszedni. Aki a finom ízű magbélhez hozzá akar férni, annak meg kell szenvednie. Főleg, ha mint én, gyakran üt a kalapáccsal az ujjára is, nemcsak a roppanva törő, kemény csonthéjra.

Kincső nem haragszik úgy a csonthéjra, mint én, rég rájött már, hogy ebből is lehet pénzt csinálni. A mandulahéj ugyanis a keremikusok kemencéjében kívánatos, magas hőmérsékletű, „tiszta" tüzet szolgáltat. Erre a szakmai fogásra már a régi kínai porcelánégető mesterek is rájöttek, számos régészeti lelet tanúsága szerint.

Kincső sem rest a pár zsáknyi héjat is összegyűjteni és zsákonként átbiciklizni velük az ismerős, öreg művészhez, aki két faluval arrébb lakik, alkot és furcsa színű, durva tapintású, repedezett mázairól híres. Kincső csak fazekasmesternek hívja, nem művésznek, de az öreg nem veszi zokon, már csak azért sem, mert Kincső mandulás süteménye és titkos recept szerinti likőrje nagyon ízlik neki.

Még nem sejti senki, hogy később múzeum fogja őrizni nevét és azokat az alkotásait, melyet megkímélt a közönyös idő.

◆ ◆ ◆

A jegenyefák nem nőnek az égig

A kitűzött napon, ígéretükhöz híven megjelennek a cigányok. Velük szekerezünk ki a kis szőlőbe, ami már csak nevében az, hiszen Kincső tavalyelőtt kivágatta a tőkéket, mikor a téeszesítésnek híre ment. Igaz, hogy jó sok tüzelője lett így, még most is tart belőle, de Kincső azért nagyon sajnálja a hajdani szőlőt, főleg kedvencét, valami régi mézesfehér fajtát, ami kadarkával keverve rózsaszínes-piros, rozéhoz hasonló könnyű bort adott.

A forradalom egy jó évre visszavetette a kollektivizálást, de most megint beindult a gőzhenger, a környéken sorra alakulnak a terme-

lőszövetkezetek. A falu még reménykedik, hogy őket ez kikerüli, mert a határában afféle sovány, erdei irtásföldek vannak csupán, nehezen művelhető, agyagos-köves parcellák. Nem véletlen, hogy kevesen élnek meg itt csak a földművelésből, a férfiak inkább az erdészetnél vagy a kőbányában keresik kenyerüket, vagy vasutasnak álltak. De a gyümölcsösök szépen díszlenek, főleg a dió és a szelídgesztenye terem bőven és a nyári alma, a folyó mentén megnő a kender, magasabban a cirok és a len, a hegyek közti rétek meg jóízű, illatos szénát adnak. A Bodzáskútnál induló, mélyen bevágódott földúton kell felkapaszkodni még, aztán egyszerre csak ott vagyunk a föld szélén, amit az ég felé nyújtózó jegenyefák sora határol el a szomszédság parcelláitól.

– Úgy hallottuk, egybe fogják tagosítani ezt az egészet, hogy megérje majd géppel művelni! – magyarázza Kincső a legidősebb cigánynak.

– Akkor hát, jobban járol, asszonyság, ha kivágatod a fáidat, míg tiéd a birtok! – mondja az öreg és szavaiban sok igazság van. De Kincső szemét azonnal elönti a könny, amint a hatalmas fákra néz, melyek vannak vagy nyolcvan évesek.

– Egyelőre ezt kéne kivágni! – mondja végül – A többiről még beszélünk később.

A sor szélén egy öreg, még a többinél is nagyobb, vastagabb törzsű topolya áll. Valami megtámadhatta a gyökerét, mert az ágai száradásnak indultak, de az is lehet, hogy egyszerűen megélte már a rá kimért időt.

A férfiak körüljárják a fát, megbecsülik, milyen magas lehet, és némi tanakodás után megállapodnak, hogy merre fogják kidönteni. Hosszúnyelű, fényes fejszéket vesznek elő, és ketten, egymással szembe állva nekiállnak egy éket vágni a törzsbe. Aztán „fogást" váltanak, máshonnan állnak neki. A ritmikus fejszecsapások nyomán messzire röpködnek a kéregdarabok, a fatörzs szilánkjai. Végül a favágók megállnak. Kivárnak egy pár pillanatot, mint amikor a sír szélén állók egy percre némán adják meg a végtisztességet a halottnak. Nagy reccsenés hallatszik és a fa dőlni kezd, pontosan a megfelelő irányba és végigzuhan a földön. A favágók megpihennek, két testvérük áll neki legallyazni az öreg fát. A nagyobb gyerekek meg segí-

tenek félrehúzni az útból a már levágott gallyakat, melyekből jókora halom nő. Amikor a fatörzs már lecsupaszítva fekszik a földön, az öreg körüljárja, kis baltája egy-egy csapásával bejelöli, hol kell majd elfűrészelni. Tapasztalt szeme felméri, hogyan lehet majd a leggazdaságosabban kinyerni a rönkből a megfelelő faanyagot. Fiai aztán két hosszú, keresztfogú fűrésszel állnak neki a törzsnek. Másfél-kétméteres darabokat vágnak, amiket már könnyebb megmozgatni, bár még így is jókora súlyuk van. Amikor már a vége felé járnak a fűrészeléssel, a legfiatalabb testvér odahív és mondja, próbálkozzak meg a fűrésszel. Eleinte csak rángatom a fűrészt, ami meg-megakad, pedig már kialakult a vájat, amiben simán haladhatnának a fogak lefelé. Aztán egyszerre csak rájövök, hogy mi a baj.

A fűrészt nem tolni, hanem húzni kell! Rögtön simábban kezd futni, jó látni, ahogy a fűrészfogak szinte harapják a fát. Persze, a karom hamar kifárad a szokatlan erőfeszítéstől. De már csak néhány húzás kell és a törzs kettéválik. Nagyon büszke vagyok, bár izmaim görcsölnek, sajognak. Az öreg vállonvereget, mond valamit a többieknek, mire jót nevetnek. Máskor biztos megsértődnék, de most érzem, hogy semmi bántó nem lehetett a megjegyzésben.Velük örülök én is, hogy alakul a munka.

Szívesen velük maradnék, de még sok dolgunk van.

Kincső szerzett valami szívesség-fuvart a szomszéd városba és a világért sem akarja a sofőrt megváratni.

Hazafelé útban elmagyarázza, hogy a beások nemigen szeretik, ha a megrendelő ott ül a nyakukon munka közben, féltve őrzik műhelytitkaikat, a speciális munkafogásokat, amiket évek alatt sajátítanak el egymástól. A mesterség a családban öröklődik, apáról fiúra, nem akarják, hogy a titkaikba mások is belelássanak. Azért a következő napokban néha látom, hogyan dolgoznak a „teknővájók". Így hívják őket, legnépszerűbb termékük után, habár a mosó- és dagasztó teknőkön kívül még százféle, a háztartásban szükséges dolgot tudnak kifaragni, a fakanáltól a vállfáig. Általában nem pénzért dolgoznak, hanem „felesbe" elosztják az elkészült árukat azzal, aki a faanyagot adja. A rájuk eső mennyiséget aztán asszonyaik útközben a falvakban, hetivásárokban, búcsúkban adják el. Így mindig van náluk minta is, aminek alapján egyedi megrendeléseket is elvállalnak. A pék-

ségnek is csinálnak a „mi" fánkból egy jókora sütőlapátot a régi helyett, amelyiknek a széle már megégett imitt-amott a sokéves használat során.

Mikor hazaérünk, gyorsan becsomagoljuk a már megszáradt hársfavirágot. Kincső furfangos módszert kísérletezett ki az évek során. A padláson a virágokat széthajtogatott kartondobozokra teríti. Száradás után így nem kell összesöpörni a kényes virágokat, hanem csak lassan beleszórni az újra formára hajtott dobozokba. Így alig sérül az áru, nem törődik, morzsálódik szállítás közben sem. Akár még vasúton is fel lehet adni. A virágok súlya száradás után csak az ötöde a leszedettnek, de ilyen szakszerűen szárítva és csomagolva jóval szívesebben és jobb áron is veszik át mint a frissen szedettet. A kocsi időben megjön, dudál. Felrakjuk a dobozokat és már robogunk is! Csak pár kilométer az út a városig, de én nagyon élvezem. Kidugom a karom a letekert ablakon és minden szembejövőnek integetek.

◆ ◆ ◆

Halász, vadász, sokat potyáz

A felhagyott téglagyár, ahol a cigányok tanyát ütöttek, nincs messze tőlünk. Ha csak tehetem, meglátogatom őket, mert náluk mindig történik valami izgalmas! Hamar összebarátkozom a gyerekekkel, főleg a korban hozzám közel álló ikerpárral, Milánnal és Jovánnal, akik jóindulatú pártfogásukba vesznek. Rám is fér a támogatásuk, mert sokkal életrevalóbbak, mint én.

Most is, mikor „hörcsögözni" megyünk a nemrég learatott, hatalmas búzatáblára, jobban futnak mezítláb, mint én a nagy büszkén hordott magasszárú kínai „kosaras"cipőmben, amit Kincső a bőrpénzből vett nekem. Alig bírok lépést tartani velük. Valahol a tábla közepén megállunk végül, sejtelmem sincs, hogy miért pont ott és hogy mit is keresünk. Később lesz csak világos számomra, hogy alattunk egy igazi hörcsögvár rejtőzik a föld alatt, amit a fiúk csalha-

tatlan szemmel fedeznek fel, apró, alig látható jelekből, nyomokból. Egy pár titkukat megosztják velem. Elmondják, hogy az okos kis állat, a hörcsög, nagyon alaposan megtervezi, hova is építse föld alatti lakhelyét, mely számos lakóhelyiségből és az őket összekötő zegzugos járatokból áll, jó néhány, alaposan elálcázott vészkijárattal. Ha nem lenne learatva a tábla, az embernek esélye se lenne, hogy felfedezze ezeket. De még így is elkél a közös kedvenc, az okos kis korcs kutya segítsége, aki sorra végigszimatolja a kijáratokat és tappancsával jelzi, hogy otthon-e a tulajdonos, vagy messze jár.

A fiúkat leginkább Hörcsög uraság titkos élelmiszerraktárai érdeklik, ezeket akarják kifosztani éppen. A hörcsög, jókora pofazacskójában, szorgalmas munkával hihetetlen mennyiségű magot hord össze, melyet előrelátóan több, külön e célra ásott kamrácskában rejt el, a szűkös téli időre gondolva. Miután a fiúk, valóságos haditanácsot vagy inkább konzultációt tartva közösen eldöntik, hol lehetnek a magraktárak, egyszerre meggyújtott csóvákkal nekiállnak kifüstölni a balsorsú tulajdonost, aki egérutat keresve pont ott bukkan ki a föld alól, ahol a kis tacskóféle, Dorkó várja. Messzehangzó, vészes sivítás, vinnyogás és persze néhány elégedett kaffogás jelzi az elkerülhetetlen bekövetkeztét és a fiúk nekiláthatnak az ásásnak. Egymás után tárják fel a kamrákat és markolják ki belőlük a búzaszemeket. Fárasztó és időt rabló dolog ez, de megéri. Egy idősebb, tapasztalt állat olykor 60-70 kilónyi magot is begyűjt magának. Nem csoda, hogy a földműves ember gyűlöli a termés egy részétől őt megfosztó kártevőt, aki pedig csak azt teszi, amit ösztönei diktálnak. Ha valaki a tanácsnál leadja a hörcsög levágott farkát, akkor pár forintnyi „lődíjat" kap, pedig a hörcsögöt sosem puskával ejtik el. A cigányok a kitűzött jutalomra nem szoktak igényt tartani, ha lehet, elkerülnek mindenféle hivatalt és hivatalos embert. A bőre nyúzásával, kikészítésével sem bajlódnak. Beérik azzal a gabonával, amihez a tolvaj kifosztásával jutnak. Ezt aztán általában baromfitakarmányként tudják értékesíteni. A Kincső fáskamrájából elhozott jutazsákok fejében én is részesedést kapok a magból, amit nagy büszkén cipelek haza. Mikor Kincső megtudja, honnan van a tyúkok elé szórt mag, keresztet vet magára, elfordul. De látom, válla rázkódik az elfojtott nevetéstől és nagy megkönnyebbü-

lésemre nem teszi szóvá, hogy engedély nélkül vittem el a zsákokat. Később, míg be nem szántják a tarlót, igyekszem magam is kamatoztatni a fiúktól ellesett tudást, váltakozó szerencsével. A cigányok sokkal közelebb állnak a természethez, mint én, a Pesten született, csak a szünidőt falun töltő fiú. De nem kérkednek a tudásukkal, inkább büszkék rá, ha olyasmit mutathatnak nekem, amit én nem tudok. Csak egy dologban múlom fölül őket, Horvatovich úrnak hála; sokkal több rovarnak, főleg légynek tudom a nevét, mint ők. De Milánt és Jovánt csak az érdekli, hogy melyik bogárral lehet sikeresebben pecázni. Milán a lótetűre, Jován a kabócára esküszik és ebben a vitában, újsütetű tudásom ellenére sem tudok igazságot tenni. A két fiúval mentem el először horgászni is. „Felszerelésüket" mindig magukkal hordják, az a pár méter zsinór, néhány horog, egy-két átfúrt ólomgolyó nehezék, parafadugóból szeletelt úszó elfér feneketlen zsebükben. Botot meg, bár nem is mindig használnak, ha kell, könnyen vághatnak maguknak valamelyik mogyoróbokorról a mindig náluk levő késsel. A késüket nagyon irígylem! Nem nyugszom addig, míg én is szert nem teszek hasonlóra! Először akkor csodáltam meg a borotvaélesre kifent, enyhén hajló pengéjű, jól kézbeillő csontnyelű bicskájukat, mikor Milan megmutatta, hogyan kell varjút nyúzni. A fiúk sokszor felmásznak egy-egy magasba nyúló fára fészket rabolni. Pontosan tudják, melyik madár tojását lehet megenni és melyiket nem, de sokszor kiemelik a már lassan kitollasodó, de még röpülni nem tudó madárfiakat is a fészekből, ami nem mindig veszélytelen dolog, ha a felnőtt madár hazaérkezik közben. A vetési varjút kedvelik a legjobban, ízletes leveseket tudnak főzni a húsából. Az egésznek az a titka, hogy nem elég a tollakat lekopasztani a madárról, hanem meg is kell nyúzni. Milánék a helyszínen elvégzik a trancsírozást is, a varjúhúst konyhakészen viszik haza, ahol anyjuk vagy valamelyik nagyobb lánytestvér csakúgy megfőzi, mint mi a csirkét. Időnként akad egy-két galamb is, de nem vetik meg a búzán hízott mezei verebet sem, bár ebből jópárat kell lecsúzlizni, ha nem akarnak éhkoppon maradni. A fiúk mesterien bánnak a csúzlijukkal, ami már magában is kész műremek! Rugalmas, erős kökényvesszőből faragták a nyelét, amit cifra vésetek díszítenek. Az ő csúzlijuk nem azzal a négyszög keresztmetszetű fehér tejgumi-

val van felszerelve, mint amit én kaptam Vendeltől, hanem vékony, körkeresztmetszetű szálakkal. Ezekbe U-szöget akasztanak bele, ezzel szedik le a verebeket, sőt a gerléket is, néha tucatszámra. Bár próbálok versenyre kelni új barátaimmal az efféle mezei vadászatokban, de hamar rá kell jönnöm, hogy nem élnék meg sem vadászként, sem halászként. A horgászattal kísérletezem a legkitartóbban, nagyméha fogok is egy-két snecit, de nem megyek sokra velük. Még Marci, a nagy vörös kandúrunk is visszautasítja a halat, bár némelyiknek azért leharapja a fejét. Az álnok dög, ahogy Kincső Marcit nevezi, újabban rákapott a madarakra. Egy idő óta a kiscsibék is fogyatkoznak… Ebből még baj lesz!

◆ ◆ ◆

Lapát, teknő, fakanál

A cigányok elkészültek a kivágott nyárfa feldolgozásával. Csodálatos, milyen sokféle hasznos tárgyat készítettek. Teknőket, szakajtókat, mindenféle tálakat, amelyeket egymásba rakva lehet tárolni, sok tucatnyi fakanalat, a legkülönbözőbb méretűeket, sütőlapátot, vállfát, fogasokat és még ki tudja, mi mindent! Takaros halomba rakva várják a tárgyak Kincsőt, hiszen a megrendelőé a választás joga. Furcsa kalkuláció ez, aligha lehet objektíven megítélni, hogyan lenne becsületes a tárgyak elosztása. Hiszen nemcsak méretük különbözik, ami persze a hozzájuk szükséges fa mennyiségét is meghatározza, de a bonyolultságuk, munkaigényük is. Ember legyen a talpán, aki itt igazságot tudna tenni! Kincső nem azzal törődik, hogyan „jár jól", csak azzal, hogy mire van valóban szüksége. Alaposan körülnéz azért, gondosan válogat, keresgél. Látom a szemén, mennyire örül, hogy a „kamillafésűről" sem feledkeztek el. Így a végén gond nélkül megegyeznek az öreg családfővel, aki szintén elégedettnek látszik. Int a fiainak, akik a nagyobb darabokat vállukra kapják és már rakják is a szekérre, hogy leszállítsák nekünk. Az apróságot az asszonyok pakolják fel, akik a maguk ré-

szét már aszerint rámolják, hogy ki fogja majd eladni. Nagyon sok múlik azon, hogyan tudja a család felmérni a környék szükségletét. Nagy baj, ha sokáig a nyakukon marad az áru, vásárról-vásárra kell cipelni, míg túladnak rajta végre. Ám az is baj, ha valamiből nincs elég, hiszen a vevő és eladó ritkán találkozik ismét. A család most úgy számol, hogy itt helyben fogják eladni a portékájukat nemsokára, hiszen a falu éves búcsúja pár nap múlva lesz, Havas Boldogasszony ünnepén. Akkor derül majd ki, hogy végül is „milyen boltot csináltak velünk".

Kincső sokáig rakosgatja az új eszközöket, míg mindegyik megtalálja a maga helyét. Onnantól kezdve aztán nincs pardon, mindig mindent ugyanoda kell majd visszatenni használat után. Tény és való, hogy Kincső még éjnek évadján is egy mozdulattal megtalál bármit, amit csak keres. Nem olyan rendetlen, mint én, aki mindig szanaszét hagy mindent. Ha valamin, hát ezen összezörrenünk néha, bár soha nem haragszik igazán rám, csak mutatja…

Lefőtt a pálinka is. A bolt előtt várok éppen, hogy megjöjjön a kenyér, mikor odalép hozzám az egyik legény, akit a főzdében láttam az éjszakai kaland során és odasúgja, hogy mehetünk a „holminkért", minél hamarabb, annál jobb, mert a „finánc" ellenőrzést fognak tartani. Jóval később értem csak meg, hogy működik ez a gépezet. A főzde napközben a legális, állami megrendeléseket teljesíti, éjszaka viszont a maguk hasznára főznek. Az öregúrnak állandóan zsonglőrködnie kell a maga „kettős könyvelésével", hogy egy ellenőrzésnél ne legyen se a cefréből, se a lefőzött szeszből olyan készlete, amivel nem tud elszámolni. Szerencsére, bölcs előrelátással két unokaöccsét is sikerült a pénzügyőröknél elhelyeznie, így általában időben értesül, hogy mikor kell „elrendezni a leltárt".

Kincső örül a hírnek, mert a pálinka nagy kincs errefelé, afféle készpénzpótlóként működik. A napszámot is sokszor meg lehet váltani egy félliter, vagy liter pálinkával, aszerint persze, hogy mi a feladat és ki végzi azt. Kincső egy másik dolgot is el akar egy füst alatt intézni a főzde vezetőjével. Marci, a gyönyörű, ám álnok vörös kandúr úgy tűnik, rákapott a szárnyas húsra újabban, de már nem csak a kerti madárkákat, hanem a napos csibéket is el-elkapja. A ravasz kandúr persze, mikor szem előtt van, a világért sem tenne ilyet. Lus-

tán dorombolva elhever a napon és azt sem bánja, ha a bóklászó kis csibék a hátára másznak és végigtotyognak rajta. A macskánk színe narancssárga, pont olyan, mint a csibék pelyhes tollazata, talán ezért viseltetnek iránta ilyen bizalommal.

Kincső eszén azonban nehéz túljárni! Addig figyeli Marcit, míg le nem buktatja végül.

– Ha nem magam látom, el se hiszem! Egy perc alatt eltüntetett egy kis jószágot, mikor nem néztem oda! – meséli a szörnyű bűntettet később – Aztán nyugodtan tovább heverészett, mintha mi sem történt volna! De én szétfeszítettem a mocskos pofáját és még láttam a fogán a véres pihéket! Megállj, Marci, vége lesz a jó sorodnak nemsokára!

Kincső becsületére válik, hogy nem emészti el a kártékony jószágot, ahogy bármely parasztasszony az ő helyében megtenné, szívfájdalom nélkül. Ehelyett kifundálja, hogy Marcinak új helyet keres. Mégpedig a pálinkafőzdében, ahol nyilván hasznát veszik, hiszen elég sok a patkány. Lovat is tartanak, és a takarmány odacsábítja a hamar túlszaporodó kártevőket. Így aztán, mikor sikerül a motoros fuvart nyélbeütni, Kincső megint bekászálódik az oldalkocsiba és elrobog a szeszfőzdébe, Marci kíséretében. A szembejövők, akik megpillantják a vajákos Kincsőráncos arcát és az ölében szorosan tartott, a félelemtől felborzolódott szőrű, villogó szemű kandúrt, biztosan keresztet vetnek félelmükben!

Furcsa módon, mint később visszahalljuk, az ügylet bevált. Marci ragyogó helyet talált magának a lóistállóban. Összebarátkozott Mancival, az öreg kancával és amikor ki akarja pihenni napi vitéz csatáit a harcias, nagyranőtt patkányokkal, az ő hátán alussza az „igazak álmát". Furcsának tűnhet ez a barátság, de később megtudom, hogy egyáltalán nem megy ritkaság számba. Egy öreg fuvaros elmeséli, hogy ha az istállóban egyedül marad egy ló túl sokáig, nem érzi jól magát, elfogja a mélabú, még meg is betegedhet. Ilyenkor szoktak mellé játszótársat adni egy macska személyében, aki a rágcsálókat is fékentartja egyben.Marci a kivégzett patkányokat bevált szokása szerint az öregúr irodájának küszöbére helyezi. A reggeli műszakos munkások pedig rendre fogadásokat kötnek, hogy előző éjjel hány patkány esett áldozatául a pince és istálló új rémének.

„Szappanopera”

Most, hogy a hársfavirágot leadtuk a begyűjtőben, kiürült a padlás. Eljött az ideje, hogy megvalósítsuk Kincső régóta dédelgetett álmát, a szárító kialakítását, amit már teljes szívvel magaménak érzek én is. Hiszen én leltem rá a kallódó kötöződrótra, vásároltam meg a csillogó, masszív, pirosnyelű kombináltfogót és most én igyekszem úgy beverni az U-szögeket a gerendákba, hogy ne az ujjamra üssek közben a lötyögős fejű kalapáccsal. Sokat jelent, hogy az előző héten a mandulatörés megügyesített, de azért nem könnyű a feladat, mert hol letérdelve, hol meg felágaskodva kell a ravasz, csúszós szögeket a gerendákba beleverni. Ráadásul ezek még igazi, békebeli gerendák, keményen, mint a kő. De egészen jól haladok, mialatt Kincső a drótszálakat vágja méretre, bámulatos szemmértékkel. Jólesik nekem, hogy többször is megdícséri az új fogót, amivel nem csak hogy könnyedén elcsípheti a drótot a megfelelő helyen, hanem rögtön meg is hajlíthatja kedve szerint. Érzem, hogy a dicséret inkább nekem szól, mint a szerszámnak, ami egyébként valóban megérte az árát, sok mindenre használható. Egyre több szál feszül a gerendák között, a padlásablakon beszökő ferde napsugarak fényében úgy feszülnek, mint valami óriási, különös hangszer húrjai. Ki is próbálom persze, megpengetem a drótokat. A padlás csendjében furcsa, hol dallamos, hol disszonánsan pendülő hangok ébrednek, nekiverődnek a kémény falának, az oromfalaknak, majd elhalnak lassan.

Kincső nagyon örül. Már előre tervezi, mi mindent tud így megszárítani, virágzatokat, erdei terméseket egyaránt. Csak akkor fátyolosodik el a szeme, mikor eszébe jut, hogy milyen jól tudná most a mézesfehér szőlőfürtöket is felaggatva a drótokra, eltenni télire. De nem sokáig bánkódik a kivágott tőkéket siratva, inkább tovább tervezi a jövőt. – Most a bodza jön! – mondja csillogó szemmel.

A gyógynövények szárítására kialakított helyet mégsem herbákkal avatjuk fel, hanem ruhaneműkkel! A mi falunk sem akar kimaradni az új módiból, helytörténeti gyűjtemény létrehozását határozták el a használaton kívüli volt tűzoltószertárban. A fiatal tanítónőt bízzák meg a feladattal, akinek lelkesedését előbb megmosolyogja a falu,

de aztán egyre többen válnak meg egy-egy régi tárgytól, eszköztől, bútordarabtól, melyek zöme már úgyis csak haszontalanul kallódik a ház körül. Fellendül a gyűjtés, mikor a Kleinhauser néni hagyatéka is bekerül a gyűjteménybe. Bár már hosszú évek óta nem járt ő sem népviseletben, ahogy a többi asszony se a háború óta, a néni komódjából és politúrozott sifonjából hiánytalanul előkerültek menyecskeruhái, kötényei, főkötői, ünnepi viselete, nagykendője. Gerti néni sváb asszony volt, viselete híven őrizte a német óhaza hagyományait, hiszen ősei annak idején tutajokon, dereglyéken érkeztek a tájra a Duna szeszélyes hullámaira bízván magukat. Hanem aztán, mikor híre megy, hogy sváb ruhák lesznek kiállítva az ünnepélyes megnyitón, összepusmognak a tót és magyar asszonyok is. – Mink se vagyunk alábbvalók, a mi ruhánk is van olyan szép, mint az övüké! – mondogatják egymásnak csípőre tett kézzel és ők is megnyitják a ruhásládák tetejét, körülnéznek a szekrények aljában. Még egy gyönyörű esküvői ruha is előkerül, a hozzávaló hímzett főkötővel. Gabula néni adja be a több generációt is kiszolgált ruhát a gyűjtésbe, némi pironkodással még felfedve a nagy titkot is, hogyan lehetett szükség esetén derék tájon engedni a bőségéből valamelyest…

A régi kelmék felújítását, újjávarázslását Kincső vállalja magára. Nem maga jelentkezett, de a sekrestyés asszony emlékezett rá, milyen hozzáértő módon tisztította meg Kincső a régi, penészes templomi zászlókat pár éve, az egyik nagy egyházi ünnepre és beajánlotta Kincsőt. Így hát én most szappanvirágot gyűjtök! Csuda egy növény ez, szép szirmai okán még itt-ott helyet kap a falusi kiskertekben is, de leginkább csak afféle igénytelen vadvirágként nyílik szerte a határban, a réteken, árokpartokon. Régen nagyobb volt a becsülete, a falusi asszonyok rendszeresen éltek azzal a képességével, hogy vízben megdörzsölve szappanszerű, jó tisztító hatású habot vetett a mosóteknőben. Aztán persze a gyári szappanok és mosóporok elterjedése a feledésbe űzte ezt a növényt. Pedig még a pipereszappanok habzását is felerősíti. Nem véletlen, hogy a múzeumok kelmékkel foglalkozó restaurátorai újból felfedezték, főleg az öreg gobelinek, kényes falikárpitok felújítására örömmel alkalmazzák.

Szerencsére nem kell messzire menni szappanvirágért. Bőségesen nyílik mindenfelé. Elhívtam magammal Milánt és Jovánt is, így

gyorsan megy a gyűjtés. Gyökerestül húzzuk ki a növényt a földből, mert nemcsak a szárára, hanem a gyökerére is szükség lesz. Jókora halmot gyűjtünk, kisebbfajta kazlat alkot az udvarunkon. Kölcsönkérem Milán kését, azzal vagdosom le a szárról a gyökereket. Nagyon jó a kés, éles, mint a beretva. Nagy hasznát venném egy ilyennek! Sajnálkozva adom vissza jogos tulajdonosának, aki vigyorogva vágja zsebre. Furcsa dolgot veszek észre este. Lefekvés előtt Kincső a mosdóállvány szélére, a friss vízzel megtöltött lavór mellé odakészít egy maréknyi szappanvirágot. Némi nógatásra elárulja, hogy ősi, ártatlan mágiát művel ezzel. – Tudod, szegény, vándorló tündéraszszonyok nemigen tudják hol rendesen tisztába tenni a porontyaikat! Ahol befogadják őket egy kis babafürdetésre, cserébe segítenek a háziasszonynak, hogy könnyebben menjen a nagymosás! – mondja olyan komolyan, hogy elhiszem. Néha, éjszakánként igyekszem is tettenérni a pancsoló tündérnépséget, de valahogyan sosem sikerül. Persze, nem csoda, hiszen az ő fülük sokkal élesebb, mint az embereké, hiszen épp azért ők a tündérek és nem én. De egy ideig azért kitartóan próbálkozom…

◆ ◆ ◆

Banyák és tündér mosónők

Másnap ritka nagy vendégjárás van nálunk. Reggel beállít négy asszszony a faluból, a kimosandó ruhákat hozzák hátikosarakban, a tanítónő vezetésével. „Véletlenül" a falu legpletykásabb perszónái vállalkoztak erre a feladatra, valószínűleg inkább a kíváncsiságuk, mint az áldozatkészségük vezérelte őket. Kincső nem akar haragot, de azt se szeretné, hogy bármi okból szájára vehesse a falu. Szertartásos udvariassággal fogadja a banyákat, a székük is megtörölgeti, mielőtt leültetné őket a kerti asztal mellé és friss forrásvízzel hígított ribizliszörppel, meg egy-egy szelet lepénnyel kínálja őket. De a konyhájába be nem engedné őket. A kis tanítónő buzgalmát is lehűti, amikor az a „padlás kincsei" után érdeklődne.

– Nincs ott semmi néznivaló, édes lelkem! – mondja kedvesen, de határozottan.

Mikor én is pont a megfelelő pillanatban jelentem neki, hogy már forr az üstben a víz, az asszonyok kissé csalódottan felkászálódnak és elbúcsúznak.

– Hogy verne el benneteket a jeges eső! – mormolja Kincső magában, mikor végre kettesben maradunk a portán. Kívánsága teljesül. Pár percen belül hirtelen beborul és ha jég nem is, de kiadós zápor kerekedik, az asszonyok rendesen elázhatnak hazafelé. Nem csodálkozom, inkább büszke vagyok magamban. Nemhiába hívják Kincsőt vajákosnak!

Amúgy, direkt jól jött az eső, kifogyóban volt az esővízünk már. Pedig mosni abban jó, ennyit már rég megtanultam én is. Alighogy nekiállunk a mosásnak, újabb fehérnépek érkeznek. Bár ezek nem annyira fehérek, mint inkább barnának mondhatók! Milán és Jován anyja és két nagyobb lánytestvére érkezik. Hallották az ikrektől, hogy mi készül nálunk és felajánlják a segítségüket jó szívvel. Csak annyit kérnek, hogy a nagy áztatókádban öregapjuk hadd vehessen egy jó fürdőt majd, ha végeztünk, mert hogy húzza a csúz. Ajándékot is hoztak, furcsa, vörösesbarna gombócokat, amiket Kincső érdeklődve vizsgál. Kiderül, hogy valami hegyvidéki páfrányféle hamujából gyúrják ezeket. A napon kiszárított növényeket lassú tűzön, cserépedénybe téve hamvasztják el és a vöröses hamuból gyúrva nyerik ezt a kezdetleges, de valóban hatásos „szappant".

Kincső jó szívvel fogadja az ajánlkozást és a négy nő csacsogva, csivitelve áll neki a munkának. Nagy örömömre köztük is szóba kerülnek a tündér mosónők, akik gyorsvizű hegyi patakok partján mossák a lepedőiket és sokszor megtréfálják az arrajárókat. Aki nem segít nekik kifacsarni a kimosott lepedőt, azt belökik a vízbe. De annak is óvakodnia kell, aki segít, mert őt meg egy váratlanul erős csavaró mozdulattal billentik ki egyensúlyából, hogy ő is megfürödjön a jéghideg vízben. Még vérfagyasztóbb az a történet, amiben az utazó megpillantja saját vérfoltos ruháit a mosónők kezében. Ha nem váltja meg magát valami értékes dologgal, akkor rövid idő múlva eltávozik az élők sorából! Mikor megkérdem, mivel lehet megvásárolni a tündér mosónők jóindulatát, a cigánylányok na-

gyot nevetnek. Mondanak valamit a saját nyelvükön, amit nem értek sehogysem. Csak pár év múlva fejtem meg a talányt…

De tündér mosónőkkel nem sikerült soha találkoznom, ha csak nem ők, a régi kertben gyöngyfogú szájjal kacagó, szappanos kezükkel magukat csapkodó lányok voltak azok.

A négy nő hamar végez a mosással és a frissen mosott ruhák a padláson száradnak már, mert a nap erős fénye fakítaná őket. Kincső közben alaposan kifaggatja az idősebb asszonyt az öreg vajda betegségének mibenlétéről, mert tapasztalatból tudja, hogy az öreg férfiak milyen szemérmesek tudnak lenni, ha a saját bajukról van szó. Míg Milánék anyja elmegy az öregért, Kincső elszalajtja a két lányt az erdőszélre. Van ott egy használaton kívüli pajtája az erdészetnek, onnan hozat velük pár fürdőnyire való szénapelyvát, amit a pajta padlásán még össze lehet kaparni.

Nekem is van feladatom, egy kupac csalánt kell vágnom a már jól ismert helyen.

– Csak úgy, mint a múltkor! – bíztat csúfondárosan Kincső és ezen jót nevetünk. Nem kell figyelmeztetni, most biztos óvatosabb leszek!

Lassan megmelegszik a víz és megtelik az ócska áztatókád. Kincső a lányok által hozott pelyvát egy öreg párnahuzatba tömi, úgy áztatja bele a vízbe. Még egy-egy marék szárított lóherevirágot és egy tégelyből valami furcsa illatú sót is szór a vízbe. Mire az öreg botjára támaszkodva besántikál a kapunk, már fűszeres illat terjeng a kertben.

Az öregúr, élemedett kora ellenére még mindig tiszteletet parancsoló jelenség. Saját rokonait egy mozdulattal elparancsolja a közelből, de Kincső előtt elfogulatlanul levetkezik, hiszen Kincső afféle jóindulatú Baba Jaga, akitől gyógyulást remél. Elborzadunk mind a ketten, mikor testét fedetlenül megpillantjuk. Minden testrészén régi forradásnyomok, hegek, begyógyult sebek nyomai. Karján egy halvány „Z" betűt látok. Később tudom meg, hogy német haláltáborokban jelölték meg így a cigányokat.

Ő maga csak annyit felel Kincső kérdéseire, hogy a sérülések javát katonák okozták neki, mert rágyújtott valami menetben. Puskatussal verték össze és majdnem halálra rugdosták, aztán, mivel ha-

lottnak hitték, otthagyták az úton vérbefagyva. Ez volt a szerencséje, mert többi társa közül senki nem élte túl a háború végét. Torzultan összeforrt csontjai nem csoda, ha sajognak. Furcsa módon, neki nem időváltozáskor vagy hidegben, hanem pont az ilyen nagy hőségben vannak fájdalmai. Ám Kincső szénafürdője, amit még párszor majd megismétel nálunk, szemlátomást enyhíti kínjait. Kincső valami furcsa kulimászt is készít az öregnek, agyagba kevert fűszerekből és apróra vagdalt levelekből, virágokból. Ezt keni a fájós izületekre melegen és hagyja rajta kihűlni. Az öreg a maga rátarti módján nagyon hálás Kincsőnek a kezelésért. Bár szerintem főleg a csaláncsomókkal való megcsapdosás használhatott neki! Hiszen a csalánt azt Én vágtam, egyedül!

◆ ◆ ◆

Bodza és bonyodalom

Milan és Jovan hívnak, hogy menjek velük ma is pecázni. Szívesen mennék, de nem lehet. Elhatároztam, hogy ma, mikor Kincső egész nap virágot árul a városi piacon, kihasználom a távollétét és meglepem valamivel. Minden nap mondogatja, hogy neki kéne állni a bodzaszedésnek, mert elérik a gyümölcs, de valahogy állandóan közbejön valami. Így hát elhatározom, hogy estig, ha törik, ha szakad, begyűjtök egy nagy csomó bogyót, hadd örüljön Kincső, ha megjön a dolgából. Amikor új barátaim meghallják ezt, nagyszerű ötletük támad. Eljönnek velem, segítenek, így hamar végzünk és utána még mindig marad idő balint fogni! Persze, a kicsik se maradhatnak ki ebből a mulatságból! Addig nyafognak, kunyerálnak, míg a bátyók ráállnak, hogy magukkal hozzák őket is. Mindenki hoz magával valami kaskát, kosarat, így felszerelkezve törünk utat a bozótosban, míg kiérünk a Bodzáskút felé. Ez egy foglalt, bővizű forrás és a környékén rengeteg bodzabokor nő. Pont jókor érkeztünk, a bogyók zöme már beérett, alig van zöld közöttük, a bíbor-lila, lilásvörös termések szépen díszítik a bokrokat. Felosztjuk a terepet. A ma-

gasabb ágakról mi, nagyobbak gyűjtünk, a bokrok alját a kicsiknek hagyjuk. A legkisebb, alig hároméves Zelenka is boldogan togyog ide-oda, kis kosárkáját már néhány fürt bogyó megtölti, de nem esik kétségbe; kiborítja valahol, aztán „gyűjt" tovább. Jól haladunk, rengeteget leszedünk rövid idő alatt. Háromszor fordulunk a ház és a Bodzáskút között és egész tekintélyes halomba gyűlik a leszedett termés a padlásfeljáró mellett. Aztán még egy izgalmas dolog következik, a félhomályos padláson felaggatjuk a terméseket. Ez már csak mi csináljuk hárman, a kicsik inkább csak hátramozdítanak minket, bujócskáznak, futkosnak a nagy padláson, ijesztgetik egymást, jókat sikongatva közben. Elég gyorsan telnek a drótok, de látszik az is, hogy bőven szedhettünk volna még, marad hely bőven. Végül a napos oldalon kifeszített drótok megtelnek azért, a másik fele üresen marad egyelőre. Azzal vígasztalom magam álnokul, hogy Kincső oda talán másfajta herbát gondol felaggatni…

Készen vagyunk végre, mehetnénk a folyóhoz akár. De nagy baj van! Zelenka elveszett! Tűvé tesszük érte a házat, a kertet, még a disznóólba is benézek, dobogó szívvel, mert mindenféle rémmeséket hallottam már a kisgyereket megevő disznókról is… de sehol nincs a kicsi! Tehetetlenül ülünk a padlásfeljáró lépcsőin. Még a mindig vigyori Jovan szája is sírásra görbül időnként. Egyszercsak, szemét dörgölve megjelenik a padlásajtóban Zelenka. Kiderül, hogy elbújt a kémény mögé és szépen alaludt egy leterített öreg zsákon.

– Biztos becsukta a szemét, ahogy mindig szokta bujócska közben! – mondja Milán, aki jól ismeri húgocskáját – Aztán meg úgy is maradt!

Nem tudjuk, hogy sírjunk, vagy nevessünk nagy megkönnyebbülésünkben.

Leballagunk a folyóhoz. Milan és Jován vágnak maguknak botot a füzesben és felszerelkeznek. Én addig bögölyöket fogok, csalinak. Nem nagy fáradság, a rusnya férge házhoz jön, rászáll az ember karjára, vállára, hogy jól megszívja magát. Hamar befogok néhányat, amit aztán a fiúk ügyesen a a horogra tűznek. Nagyon gyorsan ki is fognak velük nyolc-tíz kis snecit, amit a kicsik által ásott medencébe dobnak. Minden egyes fogást nagy üdvrivalgás kísér. Minden testvér igényt tart legalább egy kishalra, amit terelget a mestersé-

ges tavacskában, amit újból és újból feltöltenek a kezükben odahordott vízzel.

Végre Milan bólint, hogy elég lesz a snecikből! Előhalász feneketlen zsebéből egy furcsa orvhalász készséget, amit ő fenekezőnek hív. Lényegében ez egy olyan horgászzsinór, amelyre egymástól arasznyira egy-egy rövid zsinórdarab van csomózva, végén jókora horoggal. Ezekre a horgokra tűzik fel a balsorsú kishalakat, úgy, hogy ne pusztuljanak el rögtön, hanem vergődésükkel felhívják magukra a nagyobb rablóhalak figyelmét. A pár méter hosszú zsinór két végét egy-egy nagy kőre csomózzák, úgy, hogy a zsinór ne feküdjön el a fenéken, hanem pár centivel felette lebegjen a vízben, ahol a fenéken vadászó halak felfigyelhetnek rá. Egy madártoll szolgál úszóul, felületes szem észre sem veszi.

Két-három órát is eltöltünk a parton kapás nélkül. A kicsik már kipancsolták, ugrálták magukat, mi is elunjuk a „kacsázást", ami abból áll, hogy lapos köveket hajítunk a vízbe úgy, hogy minél többet pattogjon a víz felszínén. A vége felé nekem is sikerül három-négy pontot elérnem, de közelébe se jutok Jován nyolcpontos csúcsához. Ideje már mennünk. Milan begázol a vízbe a halfogó készségért. Egyszerre csak nagyot kiált és belebukik a vízbe. Nagy csapkodás, viaskodás árán diadalmasan kiemel egy jókora balint. Még sosem láttam ilyen halat azelőtt, azután se sűrűn. De most itt van előttünk. Milan kicipeli a partra, erősen fogja, hogy a vergődő jószág ki ne csússzon vizes kezéből. Jován már készenlétben várja, egy bottal ügyesen fejbevágja a halat, amely fel is adja a küzdelmet. Milan becsavarja az ingébe a zsákmányt és hazafelé indulunk. Az ikrek valamit pusmognak egymás között és amikor elérjük az útelágazást, amely a téglagyár felé vezet, Milan a kezembe nyomja a halat.

– Nekünk kevés lenne, nektek kettőtöknek viszont pont elég! – mondja indoklásul és már indulnak is tovább. Integetnék, de a kezem el van foglalva, így csak csillogó szemmel nézek utánuk. Később veszem észre, hogy az ing is nálam maradt.

Jókor érek haza, vagy félóra múlva Kincső is megjön a városból. Elégedett, mert szinte minden virágját el tudta adni a piacon. Amennyi megmaradt, abból meg kötött egy szép vegyes csokrot és a faluszéli pléhkrisztus alá tette, régi szokása szerint. Amikor meglát-

ja a halat, amit büszkén megmutatok neki, összevonja szemöldökét. Tudom, hogy félt a részeges halőrtől, aki a barátok hajnali fogása fölött mindig szemet húny, de boldogan csinálna ügyet egy városi fiú „orvhalászatából." De nem rontja el örömömet. Mivel a balin szálkás, marinírozott halat csinál belőle. A filézett halszeleteket kirántja és ecetes, hagymás forró lében teszi el egy jókora befőttesüvegbe. Sose láttam még ilyet városon. Később, amikor megkóstolom, nekem nem ízlik igazán. De van, aki szinte teljesen oda van tőle, csodás ínyencfalatként kezeli és emlegeti. Erre mondják, hogy „ízlések és pofonok"…

◆ ◆ ◆

Sütőházunk lesz!

Radics bácsi kevélyen trónol a gőzölgő kádban, ezüstkupakos pipáját fogai közé szorítva élvezi a jótékony fürdőt, melyben ritkán lehet része. Közben dióbarna, okos szeme körbejár a kerten, meg-megakad egy fán, bokron, vagy éppen a düledező kamrán. Most éppen az öreg, régóta nem használatos kerti kemencét szemléli. Aztán királyi mozdulattal odainti Kincsőt.

– Asszonyság! Mi baja van a sütőházadnak? Vagy jobban szereted már a bolti kenyeret, mint a sajátodat?

Kincső szeme elpárásodik. Régi bánata, hogy a kemence oldala megrepedt, és bár próbálta betapasztani, még szilvalekváros kenderkóccal is, de csak nem sikerült megreparálnia. A faluból már kihaltak a hozzáértő mesteremberek, akik segíteni tudtak volna, így hát a kemence csak romlott, mállott tovább, ahogy múlt az idő. Sok beszédnek sok az alja. Kincső hamar megegyezik az öreggel, hogy a fiúk rendbeteszik a sütőházat. Este el is jönnek, körüljárják, kopogtatják, még a fejüket is bedugják a tűztérbe, ujjukat a kemence oldalán megnyílt résbe. Aztán a legfiatalabb ránéz az apjára, aki bólint. Lendül a csákány, és a tapasztott kemence nagy port kavarva bedől. Kincső arca elfehéredik, nem erre számított. De már nincs

visszaút! A fiúk hamar eltakarítják a romot, eltalicskázzák maradványait. Nemsokára már csak hűlt helye marad. Aztán kiássák a leendő kemence alapjait és elmennek. Sötét este térnek vissza, halk kocsizörgéssel. Másnap reggelre, mikor kidörgölöm szememből az álmot, nagy kupac törött cserepet, téglát, dombnyi agyagot találok felhalmozva a kert sarkában. El nem tudom képzelni, hogyan lesz ebből a téglagyári hulladékból majd kemence?! Kincső arcán is látom a kétkedést, de ő sem szól. Kíváncsian várjuk a fejleményeket.

A fiúk először kiássák a kemence alapját az udvaron. Az így kialakult gödör alját a közeli patak medréből kiszedegetett patakkövekkel töltik fel. A nagyobb kövek közé apróbbakat és kapával jól megvágott agyagos sárgaföldet szórnak, amit jól belocsolnak, hogy a hézagokat jól kitöltse. Erre a kőalapra építik a kemence külső falát kisméretű téglából. Ezt a nagyobbik fiú csinálja, aki sokáig dolgozott kőművesek mellett. Egy öccse neki segít, a másik két testvér addig a cserepeket válogatja és farigcsálja. Külön rakják a viszonylag ép darabokat, ezek majd a kemence tetejéhez kellenek. A többit pedig egy tégla élén, kőműveskalapáccsal alakítják téglalap formájúra.

Mikor már régóta bámulom, hogy is csinálják, mondják, próbáljam meg én is. Mindig elrontom és a cserépdarab kárba vész. Pedig még a nyelvemet is kidugom a nagy igyekezetben! Aztán, a kisebb testvér mutat valamit. Füttyent egyet, megrántja a vállát és egy nemtörődöm mozdulattal odacsap a cserépre, amely engedelmesen épp ott törik el, ahol kell. Én is megpróbálom és csodák csodája, ahogy nem igyekszem olyan görcsösen, máris jobban alakul a munka. Ahogy látom, az a lényeg, hogy a letört darabok szélessége legyen egyforma, a hosszuk már különbözhet, bár ezek a fiúk valami természetes szépérzéktől hajtva igyekeznek egyforma méretű cserépdarabokat pattintgatni, hogy a fal mintázata ne csak jól megfeleljen a célnak, hanem tessék majd a szemnek is.

A téglából készített fal jól mutatja már, hogy milyen formája lesz a kemencének. Most kényes dolog következik, ki kell tölteni a falak közt kialakult „gödröt", de nem mindegy, hogy mivel és hogyan! Ez lesz majd a kemence feneke, amin majd sül a kenyér és nagy szakértelmet igényel ennek a kialakítása. Nem hűlhet ki túl hamar, simának, keménynek, tartósnak kell lennie és természetesen tökéletesen

vízszintesnek, mert különben nem lehet majd rendes lepényt sütni rajta. Régebben a kemence alját pelyvával, sóval kevert agyagból készítették. Valami régi babona szerint még frissen leölt kakas vérét is belekeverték, hogy majd szerencsét hozzon a sütőasszonyra, szép legyen a kenyere mindig! Szerencsére a fiúk találtak a téglagyárban még ki nem égetett, csak a napon száradó nyerstéglákat is. Ezekből sokkal gyorsabban lehet kialakítani a kemence alját. A szintbe rakott téglák hézagai közé homokot szórnak és az egész felületet durva téglával összecsiszolják, szép egyenletesre. Hézagmentes, téglakemény, sima aljzat jön létre, ami nem vezeti túl gyorsan el a hőt, így a kenyérnek van ideje felnőni szép magasra.

A negyedik fiú dolga volt a tapasztáshoz kellő agyag előkészítése. A kemencét nem lehet mész vagy cementhabarccsel felfalazni, mert a melegtől szétrepedne azonnal. A kötőanyag vagy tiszta agyag, ha jóminőségű akad a környéken, vagy ezzel-azzal feljavított minőségű sárgaföld, vagyis agyagos föld. Sok háznak a padlója is ebből volt régen, innen ered a „sárga földig" leitta magát kifejezés is, amit már sokat hallottam, de nem értettem értelmét. A téglagyárból hozott agyag pont megfelel a célnak, csak a „rend kedvéért" kever bele Milovan egy kis lóganét, hogy lágyabb legyen az anyag, ne repedjen majd kiszáradás után sem. Ezt a puha masszát kenik rá a tégla alapra és a cserépdarabokat szépen belenyomkodják, a kitüremkedett sarat pedig kézzel lehúzzák. Szépen, egyenletes hézagokat hagyva a cserepek között, kötésben rakják a lassan emelkedő kemencefalat, melynek dőlését szemmérték szerint alakítják. Ha tapasztalt a mester, egyenletes, szépen ívelt formájú lesz a kemence. Két nap alatt lesz készen a nagy mű. Nem is lehet egyszerűen kemencének hívni, komplett sütőház ez, a javából. Egy zömök, jóformájú füstölő is csatlakozik hozzá, meg külön egy üstház, amiben akár még lekvárt is lehet főzni, Kincső nagy örömére. Ez utóbbihoz még egy ügyes szerkezetet is fabrikál a legnagyobb fiú, hogy a forró lekvárt ne kelljen majd kanállal kevergetni, ami nagyon fárasztó. Ehelyett egy kerekes lapát forog az üst alján, ha oldalról a rúdját előre, hátra húzza az ember. Remélem, hogy majd rángathatom eleget…

Angyalbrikett

Az, hogy Milovan a kemencetapasztáshoz való agyagot gyúrja, vágja, kevergeti, ellenállhatatlanul odavonzza a kisebb purdékat. Muszáj nekik adni egy-egy darab nedves agyagot, hadd játszanak vele kedvükre.

Ahogy elnézi őket, az öreg vajdának feltámadnak régi emlékei és jó ötlete támad. Mielőtt bármihez hozzáfogna, engedelmet kér Kincsőtől, hogy megnézze a konyhai tűzhelyét. Elégedett lehet a szemlével, mert megpödri amúgyis kackiás bajszát és legényesen rákacsint Kincsőre.

– Meg fogol lepődni, te asszonyság, nemsokára! Aztán hazaparancsolja a purdékat és az egyik fiút. Itt most úgyis megfogyatkozott a munka, a kemence készen van, csak a szárítása, kifűtése tart el még egy darabig. Másnap este kiderül a nagy titokzatoskodás oka. Az öreg befogta a gyerekeket és két teljes napig brikettet csináltak nekünk. A téglagyár régi kazánja mellett hegyben áll a szénpor. A széndarabokat a szegények már rég kiguberálták belőle és senki nem tudta, mi hasznát vehetné az ottmaradt durva pornak. A vajda viszont emlékezett rá, hogy Lengyelországban a háború alatt hogy csináltak belőle jól felhasználható tüzelőt! Egy negyed arányban agyagport adagoltak hozzá, a keveréket vízzel gyúrhatóvá kutyulták, aztán a masszából kézzel tojásforma briketteket formáltak. Ha kiszáradt, egyben maradt és igen jól égett, bár a tűzhely rostélyát meg kellett emelni, hogy alulról is kapjon levegőt, be ne fúljon a tüze.

A gyerkőcök nagy büszkén hoznak egy-egy darabot mutatóba az „asszonyságnak". Kincső végignéz a nyakig szurtos, maszatos, villogó fogú csöppségeken akik most alig különböznek az ördögfiókáktól. Nem tudja, sírjon-e a meghatottságtól, vagy nevessen. A legkisebb csemete, egy göndör-gubancos hajú kislány épp hogy akkora briketteket tudott gyúrni kis kezével, mint egy nagyobbfajta galuska a levesben, de mégis nagy büszkén mutogatja mindenkinek. Kincső int nekem, hogy gyújtsak be az üstházba gyorsan és nekiállunk fürdővizet melegíteni. Ő meg eltűnik konyhájában, sietős rámolás,

tepsizörgés hallik. Bő másfél-két óra múlva a gyerekek kimosdatva ülnek a lépcsőn, kezükben áhitattal fogják, fújogatják Kincső híres fahéjas almáslepényét. Tejeskávé színű bőrük egy kicsit világosabb lett, a fürdővíz jóval sötétebb. Béke és boldogság költözik a szívekbe.

Lassan leszáll az este, sötétség lepi el a kertet, csak az új kemencében ég a tűz, amit még egész este rakni kell. Jól jön most, hogy a fiúk a múltkor felvagdosták a kiásott fenyőtuskó gyökerét. Nem valami sokatérő tüzelő, de erre a célra most pont megfelel és legalább eltűnik a kertet elektelenítő nagy kupac göcsörtös gyökérdarab. Nincs kedve senkinek nyugovóra térni. Lehozunk a padlásról egy nagy ponyvát, a gyerekek egy csomóban ráülnek, Kincső ad nekik két-három pokrócot, azon osztoznak a lassan hűvösödő estében. Szinte észrevétlen indul meg a beszélgetés, ami lassan mesemondássá alakul. Áradnak a szebbnél szebb, színes történetek. Az asszonyok versengve mondják őket, ki mire emlékszik. Így aztán össze-vissza mindenfélét hallunk, tündérekről, gonosz vagy jóságos házimanókról szólót, a holdtöltekor vérfarkassá változó volt rablólovagról, furfangos kiskondásról, sőt még Citromfingó Rozália története is előkerül, amit a vajda olyan komolyan ad elő, hogy az asszonyok alig mernek kuncogni rajta, csak a végén tör ki belőlük a megkönnyebbült nevetés. Nekem otthon sosem mesélt senki, legfeljebb az esti mesét hallgathattam meg rádión. Most elbűvölten merülök bele ebbe a sokszínű, csodálatos világba. Ezek az élőszóval előadott, eljátszott történetek ráadásul valahogy fantáziadúsabbak, sokkal érdekesebbek is, mint azok, amiket agyonszerkesztett mesekönyveimben olvashatok én is, meg persze az egész korosztályom.

A kemencéből már nem dől úgy a gőz, már látszik, hogy kezd kiszáradni a tapasztás, ami jól tart, mert sehol nem szivárog a fala. Az öreg többször is körüljárja, beszimatol a a tüzelőnyílásba, tenyerével megtapintja a falat, aztán elégedetten rácsap, mint gazda a lova farára.

– Ezzel mán nem lesz baj, asszonyság!

Leül a fűbe, hátát az öreg fenyő törzsének dönti, kalapját szemébe húzza, nagyokat hallgat, csak pipájából szív időnként.

Egyszer, mikor Kincső feléje kerül, váratlanul megkérdi tőle:

– Az a zöld zsávolyruhás, puskás, veresarcú ember az kiféle, miféle?

A leírásból ráismerünk Papszabó Zsigára, a mezőőrre, aki időnként errefelé is elkarikázik. Kincső mondja is a nevét rögtön a vajdának, aki csendesen ingatja a fejét.

– Ismertem régen egy ilyenforma embert, de azt másként hítták! – mondja elgondolkozva. – Régóta itt lakik a faluban?

Aztán másra terelődik a szó, bár egyre vontatottabb, lassúbb folyású a beszélgetés, a gyerekek is sorra elaludtak már, egymás hegyén hátán, mint a kutyakölkök a meleg alomban, ahol biztonságban érezhetik magukat.

Milannal és Jovánnal még teszünk egy kört a kertben. Ki akarjuk lesni a nagy fülesbaglyot, akinek nyomát gyakran megtalálom kedvenc fája alatt, szürke, jókora bagolyköpetek formájában. Egyszer szétpiszkálok egy ilyet, jó pár apró csontocskát és persze sok szürke szőrt találok benne. Bagoly úr fő tápláléka a sokféle egér és másféle rágcsáló, a jelek szerint.

A bagoly bizonyára éppen vadászportyán van, csak fiókáinak síró, élelmet kérincsélő hangját halljuk időnként, ám látni nem látjuk őket. Barátaim is elálmosodnak, ásítoznak, nekem is kezd leragadni a szemem. Nem is igen emlékszem, hogyan kerülök ágyba.

Kincső még jó sokáig őrizgeti az „angyalbrikettet", ahogy elkeresztelte az ajándékba kapott tüzelőt. Csak a legzordabb időben rak belőle a tűzre, mintha csak sajnálná, hogy ez is elfogy előbb-utóbb, mint ahogy az emlékek is megfakulnak lassanként.

◆ ◆ ◆

Tüzet rakunk, meszet oltunk

Utoljára fűtünk be a kemencénkbe „potyára", vagyis csak azért, hogy száradjon.

Én gyújthatok be, egyedül! Az öreg megmutatta, hogyan készítsek rőzséből „duggatokat", vagyis vagy harminc centi vastagságú szőlő-

vessző nyalábokat. Tetszik neki, hogy a vesszőket egyenlő hosszúra vagdosom, pedig ennek nincs jelentősége. De olyan szépen mutatnak a vesszőnyalábok, ahogy iszalaggal átkötve, egymásra rakosgatva oda vannak készítve a kemence mellé. Ha ilyen egyencsomagokkal fűtünk, egy idő után pontosan kitapasztalhatjuk, hány darab kell belőlük egy kenyérsütéshez, vagy ételfőzéshez – magyarázza az öreg vajda és én magamban megfogadom, hogy máris nekiállok a fáskamrába felhalmozott venyigékből ilyen egyforma duggatokat gyártani. A bozótban bőven nő mircse, vagyis iszalag, ennek az indájával prímán át lehet kötni a nyalábokat, jobb, mint a kötöződrót, amire először gondoltam, mivel az nem ég el. Mialatt begyullad, majd leég a tűz a tűztérben, a cigányok meszet oltanak. Ilyet se láttam azelőtt. Egy kőművesládába öntik a Tüzépről hozott égetett meszet és vízzel elkeverik. A mész melegszik, szinte füstöl. Fröcsköl is és mondják nekem, hogy nagyon vigyázzak, nehogy a szemembe menjen, mert kimarja! Így hát tisztes távolságból figyelem, ahogy egy hosszúnyelű, lyukas szerszámmal elkeverik, míg az állaga pont jó nem lesz.

Ezzel a folyékony mészhidráttal keni le Kincső a kemencét, az öreg tanácsára még mielőtt kihűlt volna az oldala, vagyis melegen meszeli le az egészet. Gyorsan szárad és olyan szép lesz, hogy az csuda! Selymesen csillogó, hamvas fehér. Nagyon tetszik nekem ez az új kemence! Büszke vagyok rá, hogy ilyen ügyeskezű barátaim vannak!

Még valódi vasajtót is sikerült rá összeeszkábálniuk, a hagyományos „tévő" helyett, valami masináról szerelték le, kicsit alakítottak rajta, Kincső meg vaslakkal lekente. Pont olyan lett, mintha eleve a mi kemencénkhez készült volna.Milovan és öccse négy szűk gödröt is ásnak a kemence köré. Ebbe állítják a védőtető akácfa oszlopait, melyet még tegnap kivágtak. Az oszlopok végét kihegyezik, megpörkölik. Ha volna szurok, azzal is bekennék, hogy majd tovább tartson a föld alatt, de az akác nehezen korhad, sokáig jó lesz így is. A beállított oszlopok mellé apróra tört mészkődarabokat szórnak, a megmaradt égetett mésszel vegyesen, aztán vizet öntenek a gödörbe. A mész beoltódik és szinte egybeforrasztja a kődarabokat, mintha csak egy betontuskót öntöttek volna ki az oszlop lábánál.

– Na, ez már úgy áll, mint Katiban a gyerek! – mondja Milovan és jót nevet mindenki, még Kincső is, aki pedig nagyon szemérmes.

A négy oszlopot aztán rájuk szegezett széldeszkával kötik össze, így kialakul valami ketrecféle szerkezet. Ennek tetejére pedig mogyorófavesszőkből font nagy tábla kerül, hogy a kemencét majd megóvja az esőtől, hótól. A tetőt olyan nagy hozzáértéssel, műgonddal fonja meg az öreg a göcsörtös, gacsos ujjaival, hogy élvezet nézni. A vastagabb suhángokat egy öreg kasza pengéjéből kialakított késsel hosszában kettéhasítja. Ezeket fekteti egymás mellé, vékony vesszők csavart fonatával keresztezvén, ő úgy mondja, hogy rozmaringos fonást csinál. A lényeg, hogy a végén olyan sűrűfonatú tetőcske alakul ki, ami szinte teljesen vízzáró lesz, és a havat azt biztosan megtartja.

Az oszlopok belső oldalára meg kis fából faragott kampós fogasokat szegeznek, amikre fel lehet aggatni a kemence körül szükséges eszközöket, hogy ne kelljen a földre letenni őket. Itt lóghat a hosszúnyelű péklapát, a hamu és parázs kikotrására való szivanó, vagy szénvonó és egy pár pemet, ami tulajdonképpen egyfajta, kukoricalevélből csutakba kötött, vesszőnyelű seprőféle, amivel a kemence fenekét lehet tisztán tartani.

A mi kemencénknek nincsen körülfutó padkája, mert ennek kialakításához sok tégla kellett volna. Ehelyett Milovan egy kis gyalogszéket üt össze, hogy aki majd a tűzre felügyel, annak legyen mire lekuporodnia közben, ne kelljen guggolnia vagy a földre ülnie. Később sok órát töltök majd a begyulladó, majd lobogó lánggal égő kemencetűz előtt, a lángokba bámulva, álmokat szőve, emléket idézve.

Az öregúr is elégedett a kemencével, nemcsak mi! Olyan szeretettel járja körül, mintha az övé lenne, egyszer még azon is kapom, hogy beszél hozzá. Mikor javában ég az utolsó próbatűz, megmutatja nekem, hogy mitől ismerszik meg a jó kemence. Hát attól, hogy mikor már jól felmelegedett, akkor „megfordul" benne a tűz, a lángnyelvek szinte körüljárják az egész belső teret, mintha egymást kergetnék. Ilyenkor már teljesen egyenletes hőt áraszt magából és ha a tészta gondosan lett megdagasztva, biztosan jól sikerül majd a kenyér. Az öreg azt is megmutatja, hogy mikor lehet bevetni a tésztát. A szénvonót végighúzza a kemence alján és ha szikrák pattognak

ki belőle, akkor minden tökéletes. Meg is viccel az öreg Radics ezzel; markából egy kevés korpafűmagot vet a tűztérbe és támad olyan tűzijáték hirtelen, hogy nem hiszek a szememnek. Az apró, olajos magvak pattognak, szikrákat szórnak, szanaszét repülnek odabent, nem akarok hinni a szememnek. Később Kincső elmondja, hogy ezt a növényi magot már az ókori mágusok, keleti szemfényvesztők is használták a híres „görögtüzek" előállításához.

Kincső is boldog. Nem is annyira annak örül, hogy majd a szájíze szerinti kenyeret sütheti, ha kedve támad rá. De a télen esedékes disznóvágásnál már nem kell szívességet kérnie, mert lesz saját füstölője végre! A másik nagy dolog a lekvárfőző üst, amit jócskán ki tud majd használni. Sokkal könnyebben lehet majd a szilvaröszterten elkészíteni, meg a gyógylekvárokat, a kökény-, bodza, -som és hecsedlilekvárokat megfőzni. És akkor még ott van az aszalás lehetősége, ami szintén nem lebecsülendő! Én egy kicsit szomorú vagyok, mikor arra gondolok, hogy nekem nem jut ki majd ennyi jó, hiszen három hét sincs hátra, kezdődik az iskola Pesten. Még nem ismerem azt a mondást, hogy ember tervez, Isten végez és nem is sejtem, mi minden fog történni a hátralevő napok során.

◆ ◆ ◆

Szénégetés kicsiben és nagyban

Az erdészet egy jókora darabon kivágatta a Varjú dombon az erdőt. Állítólag majd faiskolát létesítenek ott, de ennek még semmi jele. A fák méretes rönkjeit persze régen elvitték, de a csúcsi részek és a kisebb értékű gallyak már több mint egy éve hevernek a vágástéren. A gyógynövény felvásárlónál Kincső már régen felfigyelt az átvételi árjegyzéken egy csábító lehetőségre. Most, hogy van kemencénk, eszébe ötlött, hátha meg lehet valósítani régóta dédelgetett tervét. Faszenet kéne kiégetni hozzá, méghozzá hársfából! A hársfaszén porát alkotórészként mindenféle bőrbetegség elleni kenőcsbe, hintőporba lehet adagolni és mivel nemigen bajlódik vele senki, hogy

ilyesmit előállítson, hát szép árat kínál érte a felvásárló. Kincső meg is beszéli ezt Radics bátyóval. Arra gondolt, hátha a kemencében ki lehetne égetni pár kilónyi hársfaszenet, ha nem hagyjuk leégni az ágakból rakott tüzet, hanem a kemence szellőzését lezárva hagyjuk a tűztérben az ágakat lassan elszenesedni. Az öreg elismerően néz Kincsőre, hogy nő létére milyen életrevaló dolgot fundált ki, de némi gondolkodás után még jobb ötlete támad. Az az érzésem, sajnálná bekormozni a szép fehér kemencénket rögtön a szénégetéssel!

Így aztán másnap neki is látunk a nagy kísérletnek! A vajda fiai hamarjában feldarabolnak egy pár közepes vastagságú és vékonyabb hársfaágat és háromszög alapú „prizmát" állítanak össze az ágdarabokból. Ebben fog belül égni a tűz, ami majd lefojtva elszenesíti a faanyagot. Mikor a prizma a kellő magasságot elérte, amit az öreg vajda egy levágott bottal kijelölt, elkezdték körülrakni apróra szecskázott apró fadarabokkal, kéreggel, ágacskákkal. A fiúk olyan gondosan építgették ezt a furcsa, velem egymagas, henger alakú építményt, mint madár a fészkét. Mi is szerettünk volna segíteni ebben az ikrekkel, de csak adogathattuk kézre a fát, nehogy valamit is elrontsunk.

Közben az öreg egy ócska, rozsdás lemezhordót vett munkába, amiből a téglagyár hulladékában tucatnyi hevert. Lemezvágó ollójával alakított rajta, fenekén és az oldalán is rést vágott.

Amikor a faoszlop össze lett rakva, az öreg körüljárta, lemérics-kélte a szélességét még egyszer, majd jóváhagyólag bólintott. A fiúk fejük fölé emelték a hordót és lassan, óvatosan elkezdék rácsúsztatni a fából rakott halomra. Ahol elakadt, ott gyorsn beljebb nyomtak vagy épp kihúztak egy ágdarabot, mindaddig, míg a hordó pereme földet nem ért. Akkor a peremét körüllapátolták földdel, meglocsolták jól le is döngölték. Amikor körüljártam a rozsdás hordót, akkor jöttem csak rá, hogy valójában egy kezdetleges, de a célnak nagyon is megfelelő, primitív kemencét látok. A hordóban levő fát egy botra tekert olajos ronggyal gyújtották meg, alulról. Várni kellett egy jó darabig, már azt hittem, befulladt a tűz, de hirtelen a szivárgó füst oszlopa, ami a felső résen tört ki, erősebb lett és egy-egy lángnyelv is kicsapott, jelezvén, hogy a fa már jól meggyulladt és hevesen ég.

Akkor aztán alul-felül egy fémlappal és rálapátolt nedves földdel lezárták a nyílásokat, hogy elzárják a levegő útját.

Több, mint két napig figyelték aggodalmas tekintetek a hordót. Senki nem lehetett biztos az eredményben. Ha a tűz túl hamar kialszik, akkor a fa nyers marad, ha meg, levegőhöz jutván jobban ég a kelleténél, akkor hamuvá ég az egész és a munka kárba vész.

Amikor úgy látszott, hogy a tűz elaludt bent és a „kemence" is kihűlt, a fiúk lassan felemelték a hordót. Csodák-csodája, egy jókora kupac tompán csillogó, fekete széndarab volt belül! Mindenki mosolygott, a gyerekek kiabáltak, az egyik fiú még a sapkáját is földhöz vágta örömében. Az öreg egy bottal széttúrta a kupacot, egy-egy széndarabot kivett, megszagolgatta, majd próbaként a hordó szélához ütötte. A pengő hang hallatán végül ő is elmosolyodott és büszkén kihúzta magát. A fiúk aztán lapáttal összetörték, és kétszer is átrostálták a szenet. Itt már mi is segíthettünk, kikapkodtunk minden kis darab nem odavaló, nem kellően elszenesedett darabot. A második rostálás már egyenletes szemcséjű és színű, durva port adott. Három kartondoboznyi lett teli vele. A dobozok oldalára Kincső szálkás betűkkel felrótta: Carbo ligni tiliae. Azt hittem, hogy ez valami varázsige, de mosolyogva mondja, hogy a patikában, ahol valamikor régen segédkezett, ez volt a hársfaszenet tartalmazó tégelyre festve.

Másnap Kincső elbiciklizik az egyik dobozzal a gyűjtőhelyre. Sokára jön meg. Nem szól semmit és látom rajta, hogy nagyon foglalkoztatja valami. Összeszorítja a szívem az előérzet, hogy nem vették át az „árut", hiába volt minden. De nem merek kérdezősködni. Végül megkönyörül rajtam és mosolyogva megmutatja az átvételi nyugtát és a pénzt. Madarat lehetne fogatni velem! Ha lenne sapkám, én is a földhöz vágnám! Még tán rá is taposnék örömömben! Később elmondja, hogy min töprengett. Az átvevőhely vezetője először tamáskodott, hogy megveheti-e a faszenünket. Szerencsére Kincső, óvatosságból még egy ágdarabot is magával vitt, bizonyítandó, hogy a szenet tényleg orvosi hársból égették. Aztán a központ jóváhagyása után, amire persze órákat kellett várni, végre az üzlet megköttetett. Sőt, a helyi főnök elmondta, hogy a központban közölték vele, további mennyiséget, összesen vagy száz kilónyit átvehet tő-

lünk. Ezzel van Kincsőnek gondja, hogy nem volt-e meggondolatlan, mikor bevállalta a megrendelést.

- Gazda nélkül nem lehet vásárt csinálni! – mondja gondterhelten és én nem tudom pontosan, hogy mit is ért ezalatt. Csak később fogom fel, mikor végre összejön az üzlet, vagyis a helyi erdész elégedetten csúsztatja a sárga járőrtáskájába a literes almapálinkás üveget és amikor Radics bácsi is parolázik Kincsővel. Ő majd a juhok rühösségét gyógyító háziszert kap fizetségül, amin jó pénzért lehet túladni a hegyvidéki pásztorok tanyáin. Évtizedekkel később aztán, már a „vállalkozós időkben" sokat tűnődök azon, vajon ki mindenkit ismertem életemben, akiben ennyi találékonyság, leleményesség és bátorság volt, mint ebben az iskolázatlan, falusi asszonyban, akit úgy hívtak: Kincső.

◆ ◆ ◆

Nem jó megvénülni

Ma bemegyünk a „városba", ami tulajdonképpen csak nagyközség. Kincső szét akar nézni a piacon és egy régi ismerősét is fel akarja keresni. Útközben apránként elmondja, hogy az illető patikus volt régebben, a városka egyetlen gyógyszertára az övé volt, de aztán államosították a patikáját. Ugyan felajánlották neki, hogy maradhat benne üzletvezetőnek, de az öregúr büszkesége ezt nem engedte meg. Így aztán otthon maradt, fia családjával él együtt és a menye afféle koloncként kezeli az öreget, tessék-lássék törődik vele, de csak azért, mert a régi ház még az öreg nevén van.

A piacon Kincső főleg azért néz körül, hogy megtudja, hogy adják most a mandulát. Elégedetten látja, hogy szépen megy felfelé az ára, főleg a tisztított bél lett jóval drágább, mint tavaly ilyenkor. Számol, kalkulál magában, hogyan is járunk jobban.

Közben odaérünk a házhoz, ahol a „patikus úr" lakik. Savanyú arcú asszony jön elő, hogy beköszönünk a kerítésen át. Gyanakvó arccal néz, de végül megismeri Kincsőt és kedvetlenül int, hogy menjünk

hátra. Egy fehérre meszelt melléképület előtt a padon ülve találjuk az öregurat, a múltba révedve bámul maga elé, botjára támaszkodva. Rossz lehet a látása, sűrűn pislog felénk, hunyorog, de mikor meghallja Kincső hangját, felderül az arca. Végighallgatja, hogy miért jöttünk, sokáig tűnődik valamin, aztán nehézkesen felemelkedik a helyéről és kinyitja előttünk az ajtót. Bent festői rendetlenség fogad, egymás hegyén-hátán mindenféle ismeretlen rendeltetésű eszköz, edény hever a jókora asztalon és a falra szerelt polcokon. Az öreg tétován meg-megérint egy-egy tárgyat, ilyenkor arca ellágyul, látszik, hogy emlékek suhannak át rajta, mintha bele is kezdene valami történetbe, de aztán csak legyint. Végül csak megtaláljuk, amit kerestünk, egy fekete kalapácslakkal lekent, különös szerkezetet, amelyen csak nehezen igazodok el. De Kincső rutinosan rakja fel a munkaasztalra, megkeresi a hozzá való jókora etetőtölcsért és hajtókart, összeszereli a prést. Most már kiderül számomra, hogy valamiféle darálóhoz hasonló dolog ez. Kincső elmondja nekem, hogy régen a patikában ezzel a masinával préselték ki a herbákból, magokból, termésekből a bennük lévő értékes illóolajat.

Mi most csak egy szatyornyi tisztított mandula magbélt hoztunk, abból akarja kinyerni Kincső a benne rejlő zsíros olajat. Neki is állunk. Az okos kis gép még mindig jól működik, pedig lehet vagy százéves, jól megszerkesztett áttételei megkönnyítik a munkát, igaz, cserébe jó sokat kell tekerni, mire az első cseppek belecsordulnak az elétartott porcelán tégelybe. Felváltva tekerjük a hajtókart, jó órán át, mire végzünk. Bizony, nem valami sok olajunk lett, a magunkkal hozott üveg csak kétharmadáig telt meg vele. Később megtudom, hogy éppen ezért a mandulaolaj „aranyáron" cserél gazdát és a vevők örülnek, ha egyáltalán hozzájutnak. A háború előtti beszerzési források bedugultak, a régi kereskedelmi kapcsolatok megszűntek. Pedig sok speciális területen szükség van az ilyen különleges termékre. A mandula olaját főleg régi órák, műszerek olajozására lehet használni. Azelőtt kenőcsökbe, mindenféle szépészeti szerbe, de likőrökbe, édességekbe is adagolták, ám mostanában már inkább ezzel-azzal helyettesítik.

Amikor végeztünk, elrakjuk az olajat, a kipréselt pogácsákat, amik visszamaradtak a préselésből, megtörölgetjük a gépet, igyekszünk

a „helyére” rakni, vagyis nem nagyobb rendetlenséget csinálni vele, mint ami volt. Amikor az öregúr látja, hogy készülődünk elmenni, megélénkül és megfogja Kincső ruhaujját, hogy ne menjen még. Láthatóan mondana valamit, de nem jönnek a szájára a szavak. Kincső szánakozva nézi az öreget, szívesen tenne érte valamit, de hát nem tud. Jobb híján lehajol, átfogja az öreg vállát és megcsókolja borostás arcát. Az öregúr szeme felcsillan, és diadalmas arccal felkiált:

– Chenopodium ambrosioides! Hát ez az! Van is ott még! Fogjad, inkább te vigyed el…! Valóban, az egyik polcon egy jókora, csiszolt dugós üveg terpeszkedik, valami sárgás folyadékkal. A cirkalmas betűkkel kalligrafált címkén az a latin név ékeskedik, amire az öregúr végül is rátalált fáradó agya lomtárában. Később megtudom, hogy ez a mirrhafű vagy más néven libatop, mely nálunk vadon nem terem. Viszont kiváló bélféregűző szer, sőt, ami miatt Kincső az öregnél érdeklődött utána, az állatok rühösségét is elmulasztja, ha a beteg jószágot bedörzsölik vele. Valami furcsa aroma van benne, ami elriasztja a bögölyöket is. Kincső pironkodva elpakolja az üveget. Épp ideje mennünk, mert a savanyúképű háziasszony már jön is hátrafelé nagy dérrel-dúrral. Nem tud belénk kötni, mivel sietve elköszönünk, de azért még utánunk sziszeg valami rosszindulatú megjegyzést. Úgy teszünk, mintha meg se hallanánk, de fellélegzünk, mikor végre a kapun kívül találjuk magunkat.

Még halljuk rikácsolását: – Vén hülye, hát nem már megint összehúgyozta magát nekem?!

– Nem jó megvénülni! – sóhajt Kincső, aztán sokáig nem szól semmit hozzám. Pedig én szeretem az öregeket…

Hazafelé még betérünk az iparcikk boltba, itt azért jóval nagyobb a választék, mint a faluban. Kapunk is mindent, amit keresünk: a petróleumlámpába lámpabelet, egy vastag, kartonkötésű füzetet Kincsőnek a betelt háztartási naplója helyett, ceruzát, zsírpapírt. Némi keresgélés, kérdezősködés után még kéderzsineghez is hozzájutunk, meg egy doboz vízüveghez. Kincső rájött, hogy ezzel fogja a kemenceajtót körül ragasztani, hogy a füst ne szivárogjon ki rajta. Nem mintha az a kis füst nem férne el a kertben, de minek piszkolja el az ajtó környékét idejekorán. Gyertyát nem veszünk, pedig Kin-

cső azt is akart. Ám rájött, hogy hiszen Balázstól a múltkor kaptunk méhviaszt ajándékba, antul jobb anyag pedig nem is kell!

Van is valahol öntőformája, előkeressük majd és öntünk magunknak különb gyertyát, mint amit a váci püspök gyújt a bazilika főoltárán! Ezzel bíztat Kincső és én tudom, hogy ez így is lesz!

◆ ◆ ◆

Csak egy hétköznap, mint a többi

A téglagyári hulladék még nyolc üres fémhordót rejtett, igaz, elég rozsdásak, horpadtak, de az öreg bízik hozzá, hogy egy-egy égetést még kibír mindegyik. A fiai meghozták az irtásról a hársfaágakat, innen-onnan kihúzgálva az ágakat a többi, másfajtájú faág közül. Gyorsan dolgoztak, mert bár az erdész „szekere már meg van kenve", azért az a jó, ha minél kevesebben tudnak a dologról. Estére már mindegyik hordó hasa meg van tömve, lobog bennük a tűz is, hogy aztán majd lefojtva a lángot, ezeknek a tartalma is jóféle hársfaszénné alakuljon át lassan. Kincső kiókumlálta azt is, hogy ha esetleg valamennyi faszén majd a nyakán maradna, mi mindenre tudja majd felhasználni. A legegyszerűbb lenne persze a tűzre rakni, de mi nem akarjuk csak úgy elpocsékolni a sok munkával előállított anyagot. Kincső jól tudja, milyen kiváló szűrő, szagtalanító tulajdonsága van a jóminőségű faszénnek. Ezt akarja majd hasznosítani, alkalom adtán. Semleges hatású vivőanyagnak is jó persze a hársfaszén pora, hiszen épp erre a célra vásárolja meg a Herbária, de a Kincső által összeállított házikenőcsökhöz, hintőporokhoz ő inkább világosabb színű anyagokat szeret keverni. Hiszen senki nem akarja mondjuk az arcát fekete kenőccsel bekenni, hogy szerecsennek lássék! Igaz viszont, hogy a jóféle rühkenőcsnek, amit a birkákra kennek, pont jó, ha kirí a színe, mert a juhász jobban szem előtt tudja tartani a beteg állatokat. Nekünk a szénégetéssel nincs dolgunk, csak várni. Addig is befejezzük a bodzabegyűjtést. Mikor Kincső megtudja, hogy a Bodzáskútnál szedtük az előző adagot a gyerekekkel, jót ne-

vet és megmutatja, hogy a házhoz sokkal közelebb is vannak hatalmas bokrok. Ezeket én eddig azért nem vettem észre, mert nem a falu felé, hanem az ellenkező irányba esnek és arra én ritkán járok.

Egy nagy ruháskosárral felszerelkezve nekilátunk, hogy letaroljuk a termést. Ketten is gyorsan haladunk. A magasabban fekvő ágakat egy kampós bottal lejjebb kényszerítjük és már gyűlnek is a dús fürtök. Kincső elmondja, hogy ezeket most nem szárítani fogjuk, hanem inkább lekvárnak, almás bodzának, levesalapnak hasznosítjuk. Hamar összegyűlik a kellő mennyiség. Otthon viszont jön az aprólékosabb munka, a fürtök kocsányait, csumáit el kell távolítani, hogy csak a lila bogyók kerüljenek a jókora paradicsompaszírozóba, amit aztán lehet tekergetni kedvünk szerint. Mire elkészülünk ezzel, én már úgy nézek ki, mintha valami ódivatú színű téntával nyakonöntöttek volna. Kincső keze is tiszta lilásvörös, de ő nem kente be az arcát, fülét, vállát a kicsorduló bodzalével. Most aztán csutakolhatom magam egy óráig legalább!

Hogy gyorsabban haladjunk, mindkét üst alá begyújtunk. A régi üstház már épp eléggé leharcolt állapotban van, azért nem kár, ha majd összefröcskölődik az oldala, de az új üstházat Kincső még sajnálja összekenni. Ezért arra majd ő felügyel. Maga a főzés nem nagy ügy, bár állandóan keverni kell a lassan besűrűsödő zselét, nehogy odakozmáljon. Az egyik üst tartalmából híg, de színtiszta bodzalekvár, vagy inkább csak sűrű lé lesz. Ezt a cukrászda használja majd színezéknek mindenféle krémekhez, fagylalthoz és üdítőkhöz. A másik az almával vegyes gyümölcsleves-alap lesz. Kincső is szokott ilyet csinálni, egy marék búzakeményítőt belekever, pár szem piroshúsú gyümölcsöt, meggyet, málnát vagy ribizlit belefőz és már készen is van a csodás ízű és állagú gyümölcsleves. Ezt az adagot most az iskolai konyha „rendelte", de a mennyiségből Kincső úgy sejti, hogy a szakácsné nem csak oda szánja…

Mikor Kincső úgy látja, hogy nem kell már tovább főzni, sűríteni az üstökben rotyogó masszát, levesszük az üstöket a tűzről és apránként szétmérjük a tartalmukat. A befőttes üvegeket szalmával kibélelt fásládába rakjuk, gondosan betakarjuk, hadd dunsztolódjon még tovább a tartalmuk.

Mire a kondérokat is tisztára sikáljuk, lassan besötétedik. Holnap a disznók meg fognak lepődni a szokatlan színű reggelin! A lé és a darálék maradékát Kincső a moslékosba önti. Korpával, száraz kenyérrel feljavítva jó kis vitamindús táp lesz Katinak és Cuncinak! A lassan hamvadó parázson még megmelegszik egy ceglédi kanna víz, ezen testvériesen megosztozunk Kincsővel. Az ő mosdóvize biztos nem lesz olyan fekete, mint az enyém… De hát a nők jobban tudnak vigyázni magukra, úgy látszik.

Mosdás után Kincső még nekiáll gyertyát önteni! Képes még egyszer begyújtani, a benti tűzhelyen, igaz, kis tüzecskét csinál, amin a reggeli cikóriakávéja épp hogy elkészül és a Balázstól kapott tábla viasz megolvad. Azt mondja, hogy faggyúgyertyát már nem csinálna, csak ha nagyon muszáj, mert a faggyú kiolvasztása nagyon büdös; és aprólékos, időt rabló munka a készülő gyertyák többszöri mártogatása, közben az állandó várakozás az egyes rétegek kihűlésére, mire a kellő vastagságot eléri az ember… maga a kész gyertya se valami kellemes szagot áraszt, míg világítunk vele. De méhviaszból! Gyerekjáték a levágott, megsodrott, ellapított kanóc köré kiönteni a formába a megolvadt viaszt… és a gyertya meg csodaszép lesz! Bármilyen érdekes is nézni, amit csinál, a szemem már leragad az álmosságtól. Lassan elkortyolgatok egy bögre mézes orbáncfűteát, jóízű, illatos aromája elzsongít. Évtizedek telnek még el, mire ennek az ősi háziszernek az áldásait a modern világ újból felfedezi. Kincső hosszú évek óta készít orbáncfűolajat és tejet, amit a fekete nadálytő és az árnika kenőcsével felváltva használ, zúzódásokra, ficamokra, főleg ha a bőr is sérült, gyulladt. A fű forrázata meg nagyon finom, jóízű teát ad, főleg, ha egy kis mézet is belekeverünk.

Amint lenyelem az utolsó kortyokat, fúrom bele a fejem a párnába és már alszom is. Álmaimban régi emlékek kavarognak, az iskolaudvaron focizunk, papírt gyűjtünk a házmestertől kölcsönkért kiskocsival, anyámmal állok sorba citromért, meghozom a kisboltból az emeleti kismama kiváltott jegyestejét, csikorog és csenget a ház előtt a villamos és apám rázza a vállamat, mert már megint kelni kell, hogy időben odaérjünk a gyári óvodába… Fel is ébredek erre, de csak Kincső hajlik fölém és nagyon kedvesen, bár szomorú-

an mondja: – Ne sírjon… majd jobb lesz minden, egyszer! Megnyugodva alszom tovább.

◆ ◆ ◆

Bűn és bűnhődés

Utánam kiabál a postásnő a főtéren. Kincső felől érdeklődik, hogy mikor jön be a faluba? Mikor jószándékúan felajánlom, hogy hát hiszen én elviszem neki a levelét, a kis szőke, duci asszony szomorúan ingatja a fejét.

– Nem lehet! Neki kell személyesen átvennie! Valami régi emlék átsuhan az agyamon. - Miért? Ajánlott a levél? – és rögtön eszembe jut Gyulai bácsi, a gang-szomszédunk kedvenc mondása : „ Tisztességes ember nem ír ajánlott levelet!"

– Még rosszabb! – mondja a postásnő – Tértivevényes!

Nem tudom, ez mit jelent, de rosszat sejtek. Kincső is így lehet vele, mert valahogy nem akaródzik neki a posta felé kanyarodnia. Inkább megvárja, míg harmadnap az izzadó segédpostás kibiciklizik a tanyára. De akkor, mint egy görög anyakirálynő, olyan méltóságteljes tartásban veszi át a levelet. Alákanyarítja a nevét a tértivevényre és egy csillogó egyforintost nyom a fiú kezébe, aki zavarában azt se tudja, hogy köpjön, vagy nyeljen! Inkább felpattan kimustrált biciklijére és elporzik, mintha az ördögök űznék a dűlőúton. A levelet a helyi Tanács küldte. Kacifántos, hivatali bikkfanyelven fogalmazva egy határozat van benne. Megbüntetik Kincsőt, mert előzetes engedély nélkül kivágatta a bérelt ingatlanán levő száraz fát. A határozatból kiderül, hogy Kincsőt a mezőőr jelentette fel, aki néhány év óta tűnt fel a faluban és azért kapta meg a „bizalmi állást", mert a tanácselnök rokona szegről-végről. A büntetés tetemes, ennyi pénzből nagyjából a téli tüzelőt meg lehetne venni. Viszont „méltányosságból", tekintettel a nevezett szociális helyzetére, egy évre elosztott részletfizetést engedélyeznek, amennyiben a címzett a határozatot fellebbezés nélkül tudomásul veszi. Másnap sok minden történik,

amit nem értek igazán. Mikor az öreg Radics belecsobban az áztatókádba, hogy „előírt" fürdőkúráját teljesítse, Kincső, szokása ellenére a kád mellé kuporodik és hosszasan pusmog az öreggel. Aztán Kincső összekutyul egy kis üveg tintát, saját receptje szerint, a kéményből kikapart koromból, némi bodzaléből és még ki tudja, miféle titkos összetevőkből. Valahonnan egy hártyavékony levélpapírt is előhalász. Azt gondolom, hogy a Hivatalnak ír választ, kérvényt vagy fellebbezést. De nem! A levél a vajda újvidéki rokonainak szól. Radics bácsi alá is kanyarítja és le is pecsételi a gyűrűjével. Egy postagalamb viszi el a levelet, az utolsó, amely a hosszú vándolásuk során még náluk maradt. Két nap se telik belé, a helyi postán csöng a telefon. Nemzetközi hívás érkezik, Tito Jugoszláviájából. Az elképedt postás kisasszony legszívesebben eltagadná a hívott felet, de az öreg vajda, szálegyenes tartással már órák óta ül a posta előtti padon. A beszélgetés rövid ideig tart, adatok, nevek hangzanak el, amiket néha lebetűznek, nehogy tévedés legyen. A vonalban sűrű kattogások jelzik a kíváncsi fülek jelenlétét. Mikor Radics bácsi kijön a postáról, komoran odabólint Kincsőnek: - Ő az!

Másnap, mikor amúgy is vásárolnunk kell, Kincső leállítja a biciklijét a Tanács háza előtt, fiatalosan felszalad a néhány lépcsőfokon és az elképedt tanácstitkár elé szórja az első részletet, harminc forintot. A csillogó, friss, „verdefényes" alumínium forintosok úgy csillognak az ablakon bezúduló fényben, mint annak idején Júdás pénze.

– Adják a feljelentőnek! – mondja Kincső és emelt fővel távozik. Megjegyzése méltán szíven találhatta a hivatalnokot, hiszen bevett dolog, hogy a bírság első részlete a bejelentőnek jár, egyfajta fejpénz gyanánt. Még percekig kapkodja a levegőt, miután a vajákos Kincső távozik tőle. Amúgy csoda, hogy egyáltalán nyitva volt a hivatal, hiszen búcsú van a faluban, Havas Boldogasszony ünnepe. Vásárosok lepik el a főteret, a templomban orgonaszó és karének zeng. A kocsma tömve a „családot váró" férfiakkal, a legtöbben már be se férnek, ki a kocsma elé kitett asztalok mellett, ki csak úgy a járdán álldogálva kortyolja fröccsét vagy sörét. A veres arcú, sárgás bajszú mezőőr is ott álldogál, zöld egyenruhában, sörétes puskájával a

vállán, söröskorsóval kezében. Mikor meglát minket, bütykös újját fenyegetőleg kezdi rázni Kincső felé.

– No itt van ez a némber, aki a füstös cigány barátait ránk szabadította! Remélem, hamarosan elkotródnak a faluból! – hörgi kivörösödött arccal. Körülnéz, helyeslésre várva. Néhányan bólogatnak, páran részegen vigyorognak, azok, akiknél a „füstösök" bagóért elvégeztek valami évek óta húzódó munkát, zavartan félrenéznek. Kincső szobormerev arccal húzza ki magát. Nem kiabál, válasza a hirtelen beállt csendben mégis betölti a teret.

– Ne féljen, Papszabó Zsiga, Ivo Csoszics, Herr Appel vagy akárhogy is hívják magát! Elmennek ők, mert bár nem tudja őket Buchenwaldba küldeni, mint ahogy Újvidéken tette a háború alatt többszáz cigánnyal és zsidóval, ők nem keresik a bajt, mint maga. Isten bocsássa meg a bűneit, mert én aztán nem…

Mindenki dermedten áll, a szesztől zsibbadt agyak kerekei lassan, szinte csikorogva forognak. A mezőőr arca vérbörzsönyössé lilul, torkából vadállati üvöltés készül kiszakadni. Lekapja válláról fegyverét. Mintha a semmiből tűnnének elő, állják körül hirtelen a vajda szálas, fekete bőrű, villogó szemű fiai. Mindegyiknek a keze a zsebében, valamit szorongatnak. A mezőőr szeme, mint riadt menyét futkos körbe-körbe, tudja, legfeljebb egy lövésre van alkalma, aztán neki vége. Szeme felakad, szája habzik, lerogy a legközelebbi padra. A fiúk nem bántják. De mindegyik jókorát sercint a haldokló lába elé. Mintha egy bűvös kört rajzoltak volna köré. Senki nem lépi át, míg csak meg nem jönnek a mentők. Mikor hordágyra teszik a mezőőrt, két idegen is feláll az egyik asztaltól, néhány szót mondanak a mentősofőrnek és az egyik beül a beteg mellé. A másik pedig pedig egy Pobjedába, amely egészen a váci rabkórházig kiséri a mentőt, ahogy később az ápoló meséli. Pár nap múlva hirtelen, minden indoklás nélkül leváltják a tanácselnököt. El is költözik a faluból.

A mezőőrt sem látjuk többet, suttogják, hogy a hatóságok kiadták Titónak, a korábbi láncos kutyának, akivel most megint jóba kell lenni. Kincső még egy évig nyögi a bírságot, amit persze nem törölnek el.

Kenyérillat terjeng, béke honol

Kincső bejelenti, hogy másnap kenyérsütés lesz! Csodálkozom, hiszen annak a napja hagyományosan a hétfő, hogy az új kenyér kitartson egész héten. Pont ő magyarázta ez nekem, erre most csütörtökön állunk neki sütni? Nem értem…

Este át is szitáljuk a kétféle lisztet. Az egyik hagyományos, búzából őrölt kenyérliszt, a másik, sötétebb fajta az rozslángliszt. Kincső vegyesen használja, mert így nagyon sokáig elálló, de azért finom, nem savanyú kenyeret kap. Viszont kénytelen bolti élesztővel keleszteni a tésztát, mert nem süt olyan sűrűn, hogy az előző kenyérből félretett kovásza elálljon a következő sütésig. A gyári élesztő se lenne rossz, de nem mindig friss, nehéz kiszámítani, mikor hogy szuperál. De ma elég jól sikerült a kovászolás, legalább is Kincső úgy látja, mikor a teknőhöz siet, amiben a kovász és mellette a liszt éjszakáztak. Jól alhattak, mert Kincső a teknő tetejére rátett egy nagypárnát, hogy a kovász meg ne fázzon… Állhatok is neki vizet melegíteni, ami a dagasztáshoz kell majd. Mikor a víz meglangyosodik, Kincső sót szór bele. Összekeveri a kovászt a liszttel, én meg óvatosan rácsurgatom a sós vizet, ami még kell a tésztához. Aztán Kincső nekiáll dagasztani. Ez nagyon kemény munka! Az elején mulatságos, ahogy az ember gyúrja, gyömöcköli, öklözi a tésztát, de másfél-két órán át csinálni ezt nagyon fárasztó. Mikor kérdezem Kincsőt, mennyi ideig is kell tulajdonképpen dagasztani, mindig azt mondja, hogy addig, míg nem kezd el csöpögni az eresz! Először azt hiszem, hogy ez azt jelenti, tavaszig, míg nem kezd olvadni a hó… de hát most még nyár van! Később jövök rá, hogy az „eresz” alatt az ember homlokát értik. Hát, bele is lehet izzadni ebbe a munkába, az biztos. Mikor a tészta szép hólyagos lesz, elválik a kéztől és megnyomva visszarugózik, akkor lesz csak jó!

Kincső kiszakajtja a kenyereket, félretesz tésztát lángosnak is! Ezt nagyon helyeslem! Aztán nekilát elmosogatni, míg a tészta letakarva kel még az asztalon, a konyha langyos melegében. Én meg megyek, befűtöm Stancit. Így kereszteltük el a kemencénket az első sütés tiszteletére. Elég hamar sikerül begyújtani, mert még van szal-

mánk a disznóól melletti kis kazalban. Ez hamar meggyullad, igaz, hamar le is ég. De én résen állok és már dugom is be a jó kis venyigenyalábot mellé, hogy időben lángra kapjon az is. Közben magamban a mondókán kuncogok, amire Radics bácsi tanított a kemencéről. „Menyecske áll itten, talpig hófehérbe', vékonyat, vastagot gyugnak fenekébe!". A tüzem szépen kezd égni, most már csak táplálni kell és arra ügyelni, hogy a kemence mindkét oldala egyenletesen átmelegedjen. Szerencsére a venyigeköteget könnyen át lehet görgetni egyik oldalról a másikra, ha szükségesnek látszik. Mire négy rőzseduggat leég, már jól befűlt a kemence!

Nagyon izgulok. Sose csináltam még ilyet, csak hallottam, hogyan kell. A szénvonóval kihúzom a kemence aljáról a parazsat egy vödörbe, ezzel beszaladok a konyhába és a parazsat kapkodva átlapátolom a tűzhelyünkbe. Visszaloholok a kemencéhez és a hosszú nyelű peméttel kisöpröm a kemence alját. Majdnem elfelejtettem vízbe mártani, de szerencsére az utolsó pillanatban csak eszembe jutott, így a nyél végére kötött csutak nem gyulladt meg szégyenszemre. Kincső már mögöttem áll a sütőlapáttal, amin a két jókora lángostészta terpeszkedik. Betolja őket a kemence szájába és rácsukja az ajtót, ne szökjön a drága meleg! Még nem ismertük jól ki Stancit, a mi kemencénket! Látom Kincsőn, hogy ő sem olyan megingathatatlanul magabiztos, amilyen szokott lenni. Rágja a szája szélét, latolgatja az időt, régi emlékeket, ismereteket elevenít fel magában. Végül úgy dönt, hogy elég idő telt el a lángos kisüléséhez! Igaza van… a két jókora kenyérlángos se sületlen nem maradt, se meg nem égett… pont olyan lett, amilyennek lennie kell. Máskor már csak az foglalkoztatna, hogy megkenjem zsírral vagy legalább sós vízben szétdörzsölt fokhagymával az egyiket és félrehúzódhassak valahová a frissen kisült kenyértészta bűvöletében… de most az izgalom félretolja a hirtelen támadt étvágyat is. Megyek, segítek a sütőlapátra borítani a szakajtókban kelt kenyereket, nyitogatni, csukni az ajtót. Szakad rólam a víz, nemcsak a kisugárzó forróságtól, hanem a rámszakadó felelősségtől is. Úgy érzem, hogy itt most valami fontos rajtam is múlik! Kincső betolja az első két kenyeret a „maj"-ba, a kemence hátuljába. A maradék kettő előbbre kerül, a cipó pedig legközelebb az ajtóhoz. Ennek a tetejét Kincső

késsel megvágja, hogy majd szép „gyürkés" legyen… Ó, aki ilyen ropogósra sült, vágott kenyérhéj darabot nem evett még életében, az nem is tudja, mi a jó!

Ezek a kenyerek most nem olyanok, mint amilyeneket Kincső korábban sütött. Helyesebben, csak süttetett, hiszen a megdagasztott, megkelt tésztát szakajtóruhába csavarva mindig el kellett vinnni a pékhez, hogy az ottani kemencében süljön ki, két forint fejében… Ezek a kenyerek most kisebbek, és nem a szokott kerekded formájúak, hanem szegletesek, mint a katonakenyerek. Jó pár évvel később látok ilyeneket majd a németeknél, észteknél, oroszoknál… de délebbre is sütnek ilyenformát, az egész Balkánon. Mikor meglátom a kemencében először kisült, kilós forma „téglakenyereinket", akkor jövök csak rá, hogy hát hiszen ezek nem is nekünk készülnek… Hosszú útra indulóknak adott kenyerek ezek, azért is készültek rozslisztte, hogy tovább eltartsanak…

De a kis cipó pont olyan, mint amit a pékség süt, persze, annál azért sokkal finomabb! Magas, domború lett a háta, mint mikor a nyújtózkodó macska felpúposítja magát és amikor frissiben megmosdatjuk, olyan pirospozsgás, fényes lesz a kérge, mint a fiatal menyecskék arca. Kár, hogy Kincső nem engedi megkóstolni, sem ezt, sem a lángost, mert szerinte a friss kenyér árt a gyomornak! Igazságtalanság! Ennyit váratni az embert kész állatkínzás! A végén csak megkönyörül rajtam. Az egyik lángost fokhagymás péppel kenegeti meg és jól meg is tejfölözi. A másikra meg szilvalekvár kerül.

– No, kíváncsi vagyok, melyik fog jobban ízleni, lurkó! – kérdi kedvesen. Egy darabig várnia kell a válaszra, egészen pontosan addig, míg a kenyérlángos mind el nem fogy. Akkor, mint egy bölcs bíró, igazságos döntetlent hirdetek.

◆ ◆ ◆

Búcsú és búcsúzkodás

A cigányoknak jól ütött be a falusi búcsú. Majdnem minden portéka elkelt, alig valami maradt a nyakukon. Nagy szerencséjükre egy Pestről jött kirándulóhajó is kikötött az állomáson, pont akkor, mikor már lanyhult volna a kereslet. A városi vendégek meg mindent felvásároltak, semmi nem volt nekik drága. Valami nagyüzemi kollektívának volt ez afféle ünnepre szervezett, jutalom kirándulása és a kitüntett káderok egymással versengve vásároltak meg mindent, ha kellett, ha nem.

– Ha tudtuk volna, tízszer ennyi fakalánt csinálunk! – mondja ez egyik fiú. Kiderült, hogy egyikük unalmában valami lányfejet pingált az egyik fakanálra és ez annyira megtetszett a vendégeknek, hogy tucatszám rendeltek hasonlót. Míg megittak valamit a kocsma vagy a cukrászda teraszán, már meg is száradtak a „műalkotások" és a festett fakanalakat vitték, mint a cukrot.

Amikor a hajó elment, a vásárosok kezdték összepakolni holmijukat, lebontották a kezdetleges vásári sátrakat. A cigányok is szétosztották egymás között a maradék holmit és visszatértek a kihalt gyárudvarra. A kocsma udvarán történtek után a család úgy döntött, hogy harmadnap továbbmennek.

– Most már nemigen lenne itt maradásunk, asszonyság! – magyarázza az öreg Radics Kincsőnek, mikor betoppan „elszámolni". – Aztán a végén úgyis a magunkfajtán verik el a port, bármi is történt! Holnap a fiaim még befejeznek egy pajtatetőt, aztán szedjük a sátorfánkat!

Szomorú vagyok. Olyan jó volt a fiúkkal elütni az időt, mindig akadt valami jó kis mulatság. A felnőttek meg olyan ügyesek voltak. Jó volt már csak nézni is, mi mindent tudtak két kezük munkájával létrehozni. Kincsőnek sincs jó kedve. Egyszer még azt is látom, ahogy jártában megsimogatja, megveregeti az új kemence oldalát. Amióta az etetőnyílást körülragasztottuk ezzel a kályhások által használt tűzálló zsinórral, azóta már sehol se füstöl! No persze, azon kívül, ahol jogos, a kis kéményen át…

Amúgy végrehajtottam tervemet! Jó pár nap alatt, az igaz, de sikerült a fáskamrában tornyosuló nagy venyigehalmot szépen felvagdosni. Arasznyi vastag kötegeket rakosgattam össze az egyforma hosszúra aprított ágakból és két helyen is átkötöttem egy-egy köteget, szét ne hulljon, míg a kemencébe be nem kerül. Milan megmutatta, hogy az iszalagnál erősebb kötözőanyagot is ad az erdő. Testvérével hoztak is nekem egy nagy kupac szederindát, melynek szívós belseje nagyszerűen használható madzag helyett.

A kamra belseje is mindjárt rendezettebb lett, ahogy a vesszőnyalábokat szépen egymásra tornyoztam az oldalfal mellett. A hulladék meg jó lesz a benti tűzhelybe!

Még egyszer lemegyünk az ikrekkel a folyóhoz. Ők úgy tesznek, mintha pecáznának, persze nem fognak semmit, mert minden kis kapást elszalasztanak.

Én meg kagylókat gyűjtök a parti fövenyen és elmesélem, hogy a Vajdahunyad vári múzeumban láttam, hogy régen ezekből csináltak az emberek maguknak inggombot… De inkább csak hallgatunk, köveket hajigálunk, csak úgy találomra és egyikünk se igen tudja, mit kell ilyenkor mondani. Amikor elérkezik az ideje, hogy mindenki „haza" induljon, egyszerre akarunk mindent, de mindent elmondani egymásnak, amit eddig nem sikerült, amire eddig valahogy nem volt idő, alkalom. Mikor elérjük a keresztutat, ahol el kell válnunk egymástól, Milan egyszerre csak előrántja kését…

Vagyis csak azt hiszem, hogy az övét, merthogy szakasztott olyan, mint amit úgy irigyelek tőle. Simára csiszolt diófa a nyele, enyhén hajlik a pengéje, rugója legényesen pattan, mikor kinyitom. Borotva élesre van fenve. Mikor kipróbálom az élét, azonnal elvágom az ujjam begyét, kicsordul a bíborszínű vér. Milan a szemembe néz, elkapja kezem és megszívja a sebet, aztán Jovánnak is int, aki szintén ráhajlik kezemre. Közben Milan is megmetszi saját ujját és mutatja nekem. Ősi rituálé, igazi pogány vérszerződés részese leszek, hegyek és folyó között, egy hármas keresztútnál és onnantól kezdve egy csavargó nép véréből is kering pár csöpp az ereimben.

Kétségbeesetten keresgélek zsebeimben, mit is adhatnék én nekik, mint búcsúajándékot. Pirulva, szégyenkezve mutatom, mi akadt kezembe. Előző nap a kamrában megtaláltam egy ócska, foszlott kato-

naköpenyt és levágtam róla a még megmaradt, rézzel futtatott két fülesgombot. A fiúk szeme felcsillan, kiveszik kezemből a két gombot és hátat fordítva már porzik is lábuk alatt a dűlőút. Még aznap felvarratják anyjukkal a gombokat viseltes ingükre és úgy hordják, mint egy háborús kitüntetést.Este mégegyszer látom őket, „egyszer volt-hol nem volt" barátaimat. De már nem szólunk egymással, hiszen már elbúcsúztunk és vannak pillanatok, amiket nem lehet az életben megismételni.

Kocsizörgés ébreszt, késő este, Kincső magára kapja nagykendőjét és kiszalad a kapuhoz. A bakról az öreg Radics kászálódik le nehézkesen. Fiai is leszállnak a kocsiról és az asszonyok is, de nem jönnek be a portára, csak az öreg vajda. A férfiak felsorakoznak a kocsik oldala mellett, mint valami díszőrség. A gyerekek meg a ponyvák résein át leselkednek. Az öreg Radics kihúzza magát, igyekszik gavallérosan tartani barna kezében sokat próbált, ezüst fogantyús botját. Fiai a kapuhoz támasztanak három zsákot, egyben még a maradék, utoljára kiégett faszén van, kettőben meg mindenféle eszköz, amit az asszonyok a kemence körül használnak. Kincső is kicipeli ajándékát. Egy nagy fűzfakosarat töltött meg mindenfélével az útra. Amilyen keményen alkudozott a vajdával, mikor az üzletről volt szó, olyan bőkezűen ajándékozott a búcsúzáskor. A frissen sült kenyerek hófehér kendőkbe csavarva sorakoznak a befőttek tetején, zacskóban gyógyteák, egy-egy liter birs és berkenyepálinka, gyógykenőcsök égésre, fagyásra, bőrbajokra, háziszerek hűlésre, fűszeres olaj a fájós izületekre…

Az öreg vajda meghajolva elfogadja az ajándékot, nehézkesen felkapaszkodik a bakra, csettint, és a cigányok már ott sincsenek. Nem látom őket soha többé.

◆ ◆ ◆

Összecsomagolok és maradok

Kincső napok óta szótlan, ideges. Mikor kérek tőle egy kartondobozt, hogy a nyáron összegyűlt kincseimet, a kagylókat, csigahéjakat, furcsa tobozokat, kavicsokat és a legértékesebbet, egy őz elhullajtott agancsát belerakhassam, úgy löki elém, mintha sajnálná tőlem. Minden apróságért beküldözget a faluba, csakhogy ne is lásson, ne legyek útjában. Biztosan elege van már belőlem, szeretne végre maga lenni. De akkor miért nem mondja meg, ide bele, a szemembe?!

Most, mikor másodjára érek haza, egy fényes, fekete autó áll a ház előtt. Megismerem a tipusát. Háború előtti Mercedes, a német ipar csúcsterméke. Bármilyen baljós a megjelenése, nem tudom magam kivonni a bűvköréből, a dukkó csillogása, a fényszórók, a sárvédők krómozása elbűvölnek. Pont olyan ez a kocsi, mint amilyen otthon, Pesten, a Kossuth-díjas színművész és a nőgyógyász főorvos háza előtt áll. De mit keres itt egy ilyen autó? Csak nem értem jött el végre Apa?!

A kertben az asztal körül négy ismeretlen ül és persze Kincső. Nagyban vitatkoznak valamin, érthetetlen mondatok, megjegyzések, fogalmak, kifejezések röpködnek a levegőben. A „kiskorú érdeke", „kétes egzisztenciális helyzet", „társadalmi érdek" és végül a látnivalóan perdöntő „próbaidő".

Mikor meglátnak, negédesen odainvitálnak az asztalhoz. Ostoba kérdésekre kell válaszolnom. Válaszaimat hol bólogatva, hol szájukat elbiggyesztve fogadják. A végén felteszik az egyetlen fontos kérdést.

– Szívesen itt maradnál a következő iskolaévre?

Még mielőtt válaszolhatnék, egymás szavába vágva győzködnek az ellenkezőjéről. Úgy veszem ki a szavukból, hogy mennyivel jobb lenne nekem valami Tóalmás nevű helyen, ahol egy kastélyban lakhatnék, kétszáz hasonló korú gyerek között, ahol rengeteg barátom lehetne és naponta vajas kenyér lenne a reggeli. Én csak azt nem értem, hogy végül is, miért nem mehetek én haza? Kincsőre nézek, valamiféle támogatást várok tőle. Mikor tekintetünk összekapcso-

lódik, ezerféle érzés tükröződik, csatázik benne. Gyermeki eszemmel is felfogom, hogy a felnőttek játszmája pattra áll, nekem kell döntenem. Bólintok. A gyámügyes hölgy ajka lefittyed, aztán vállat von, bár láthatóan dühös rám. A helybeli hivatalnok azonnal elkezdi Kincsőt pattogtatni, hogy az iskolakezdésig mi mindent intézzen el. Egyedül az aranykeretes szemüveget viselő ügyvéd tűnik elégedettnek. Elegáns aktatáskájából számos iratot húz elő, sok-sok példányban és körbeadja, aláírásra. Mikor a papírok befejezik a körforgásukat és mindenki megkapja a maga kötegét, az eddig szótlanul ülő, negyedik férfi, akiről csak úgy süt az ördögi hatalom, rám néz, borjúhús színű száját cinikus mosolyra húzva barackot nyom a fejemre.

– Becsüld meg magad! – mondja színtelen hangon – Figyelünk rád!

– Maga meg, boldog lehet! – veti oda Kincsőnek – Talált egy gyereket… hisz erre vágyott, nemde, angyalom? Igazi szűznemzés… ahogy a Könyvben írva vagyon… – és gúnyosan felnevet. Érzem, hogy sorsom a kezében van, ha akarom, ha nem. Gyűlölöm őt, mint a sarokba szorított patkány a menyétet. És persze, gyűlölöm a szüleimet, akik kilöktek otthonukból, magukra hagytak. Nem tudom még akkor, hogy apámat aznap éjjel, mikor ide hozott, innentől már egyenest a Gyűjtőbe vitte a lefüggönyzött Pobjeda. Fogalmam nincs arról, hogy volt tanítványa a rendőrtiszti karrierjét kockáztatja érte, hogy „szembesítés" ürügyén időt nyerve, még egyszer legalább az ölében tarthasson, míg kidöcög velem a Dunakanyarba. Senki nem sejtheti, hogy ítélet nélkül tartják 11 hónapig fogva, aztán úgy lökik az utcára, hogy még kárpótlást se kérhessen, soha, senkitől; a munkaviszonyából egyszerűen kitörlik a fogházban töltött időt, mintha csak egyszerűen „lébecolt, luftolt" volna, egy olyan országban, ahol már vádemelési ok volt, ha valaki nem tudta igazolni a rendőrjárőrnek a munkaviszonyát… Még kedvenc pártja is, melynek eszméibe úgy beleszerelmesedett, úgy tartja nyilván, hogy azért szűnt meg a tagsága, merthogy nem fizetett tagdíjat… mikor a „bizalmi" már a pénztárablaknál legombolta a tagdíjat minden elvtárstól…

Azt sem sejthetem, hogy anyám a jegygyűrűjét adja el, hogy a jó kapcsolatokkal rendelkező ügyvédi iroda egyáltalán felvállalja a képviseletét és hogy „sikerdíjként" még oda is kellett adnia magát

a gusztustalan, kövér ügyvédnek, hogy egyszülött fia ne legyen szadista intézeti nevelőtanárok kiszolgáltatott áldozata. Nem tudok semmit, ahogyan a forradalom utáni terrorba dermedt ország zöme sem tud semmit. Nem lehet tudni, mi lesz még itt. Mi lesz velem?...

Amikor az ügyvéd úr Mercedes kocsija elporzik, és a galagonyabokrok homályában diszkréten fékezve kirakja a valódi főnököt a rá várakozó autónál, a távozók biztosan megkönnyebbülnek, de mi ketten Kincsővel éppenséggel nem. Mint két ketrecbe zárt vadállat kerülgetjük egymást. A konyhában szinte tapintható a feszültség. Úgy érzem, cinkosan becsapott. Magához édesgetett, pedig nekem van valódi anyám! De vajon van-e? (persze hogy van… épp egy építőipari munkásszálláson lakik, hatodmagával egy szobában, miután kitették a szolgálati lakásból és tanári állásából is…) Mikor eljutok idáig gondolataimban, bármennyire is küzdök ellene, elindulnak szemből a könnyek. Kincső is sírva fakad. Egy pár percre feloldódik köztünk a feszültség, valahogyan mindketten megérezzük, hogy itt és most, ha tetszik, ha nem, de mi ketten egymás szövetségesei lettünk. Ám még egyformán lázadozunk a kegyetlen sors ellen, hiszen szándékunk ellenére mérte ránk ezt a feladatot. Nem tudjuk igazán, hogy ha szabad akaratunk szerint választhatnánk, akkor pont ezt, pont így akarnánk-e mind a ketten. Nehéz hónapok várnak még ránk, 1958 fordulóján, a csendbe dermedt országban, ahol semmi sem biztos, de minden bizonytalan. Ki tudja, velünk, egyszerű halandókkal mi minden történhet még? Élhetünk-e naivan, egyszerűen, ártatlanul, mint a hóvirág a hó alatt?

Tartalom

Ébredés idegen házban 5

Ismerkedünk 7

Rózsaszirmok 10

Körmenet és hadgyakorlat 13

Cukrászdában 16

Hársfavirágzás és zápor 19

Nyári zápor 20

Reggeli ízek 21

Illatos virágok halmai 24

Állatseregletünk 27

Csörömpölés oda-vissza 30

Legyek, méhek, darazsak 32

Cukrozott cseresznye 35

Cserebere bab 38

Édes és savanyú 41

Uborkaszezon 44

Napszámba járok (enni) 47

Mindennapi (száraz) kenyerünk 50

Minden jó, ha a vége jó 53

Alma a fa alatt… 56

Elvonul a hadnép 59

Tojáskonzerv 61
Tésztagyúró kaláka 64
Rókaetetés 67
Tengernyi pénz 70
Titokzatos ügylet 73
Fekete emberek jönnek 76
Komoly megbízatás 79
Kuktakalandok 81
A más tollával ékeskedő 84
A jegenyefák nem nőnek az égig 87
Halász, vadász, sokat potyáz 90
Lapát, teknő, fakanál 93
„Szappanopera” 96
Banyák és tündér mosónők 98
Bodza és bonyodalom 101
Sütőházunk lesz! 104
Angyalbrikett 107
Tüzet rakunk, meszet oltunk 109
Szénégetés kicsiben és nagyban 112
Nem jó megvénülni 115
Csak egy hétköznap, mint a többi 118
Bűn és bűnhődés 121
Kenyérillat terjeng, béke honol 124
Búcsú és búcsúzkodás 127
Összecsomagolok és maradok 130