

MB  
97.400

# AZ EMLÉKEK SZAKÁCSKÖNYVE

Ízes írások és régi receptek



# Krúdy Gyula AZ EMLEKÉK SZAKÁCSKÖNYVE

Digitális Kiadás

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár







AZ EMLÉKEK SZAKÁCSKÖNYVE  
(Ízes írások és régi receptek)

---

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár



# Az emlékek szakácskönyve

*(Ízes írások és régi receptek)*

Krúdy Gyula

Országos Széchényi Könyvtár

Felelős kiadó: KRÚDY ZSUZSA 1983.

Illusztráció: ZÓRÁD ERNŐ

A borítón Huszárik Zoltán Szindbád című filmjéből, Latinovits Zoltán

Fotó: B. Müller Magda

Borító, kötéstervezés, tipográfia: MAROSI LÁSZLÓ

Országos Széchényi Könyvtár



Készült a Táltos Kiadásszervezési GM gondozásában

963 00 0673 1



HB 97.400



# Előszó

*Krúdy Gyula egyik őse olasz szakács volt, aki Beatrice királynővel települt át Magyarországra, hogy Mátyás udvarában süssön-főzzön jó falatokat.*

*Talán azért értett az író oly kitűnően a gasztronómiához?*

*Sok-sok írásából válogattuk a következőket, örömet és jó egészséget, kitűnő étvágyat kívánva az olvasóknak!*

*Ezt célozza az a levélrészlet is, amelyben az ifjú Krúdy bárati vacsorát rendel:*

*„Az első fogás magyaros töltött káposzta legyen... A vékonyra vágott káposztát két nappal előbb főzesd meg jó puhára, és csak azután rakasd bele – összefőzésre – a szükséges kellékeket, nevezetesen vastag marhaszegyet, füstölt disznóhús zsírosabb részeit, nem feledkezhvén meg az oldalasok, csülkök, körmök, pirított füstölt szalonnák, ízesítő fűszerek, bors, paprika, babérlevél, kaporról sem... Második fogás apróra pirított, töpörtyűs, juhtúrós galuska legyen. Amennyiben akadnának közöttünk kákabélűek, ezek részére rummal leöntött csurgatott palacsintát javallok.”*

Krúdy Zsuzsa



# *Az emlékek szakácskönyve*

A cinke megszólal a kertben, itt az ősz, elmúlóban a szüreti dal, a régi magyar ember csak múlhatatlan tennivalókért hagyja el házatáját; lakodalomért, névnapért, vagy az őszi vásárért. Az otthonülő ember szeret jól táplálkozni, kedve van betekintgetni a konyhára, hogy emígy is előmozdítsa étvágyát. A ráérő idejében a pince körül jár és aggodalmasan vizsgálja az újbor színeit, zamatait.

Talán még most is vannak Magyarországon olyan emberek, akik szeretik a jó konyhát, akik örömeiket, ambícióikat kielégülve látják egy sikerült ebéd elköltésével, vagy egy hosszadalmas vacsora végigélvezésében. Ezeknek a kivételes embereknek nem kell arról írni, hogy milyenek a jó ennivalók, tudják tapasztalatból.

Ámde nagyon megszaporodott Magyarországon azoknak az embereknek a száma, akik csak száraz kortyokban emlékeznek azokra a nagyszerű ételekre, amelyeket valaha lenyeltek. Az étvágyak múltak el, vagy az eledelek? A jó főzőasszonyok hagyták el a konyhát, vagy a vendég rekedt meg valami messzi állomáson? Akárhogy van ez a dolog: Magyarországon elfelejtettek enni az emberek. Ha itt-ott, diskurálás közben szóba kerülnek anyáink konyhájának remekei, azok a felejthetetlen ételek, amelyeknek íze, illata a késő öregségig elkísér: csak legyintünk, mint a soha vissza nem térő múlt időkre, régi szerelmekre szokás. Hol van az idő, amikor a falusi, fiatal házasoknak mindennap zellersalátával kedveskedett az atyafiság – a zellernek valamely különös szerelmi jelentőséget tulajdonítván! Éppen



így elfelejtették a nagyvárosi emberek a különböző halikráknak kényes jelentőségét, amely halikra oly fontos szerepet játszott a régebbi demimonde-regényekben. A nagyszemű orsovai, a rózsaszínű orosz kaviár, amely nem hiányozhatott az étlapról, amikor az ifjak megbolondultak, a hölgyek rossz útra tévedtek, az öregurak megfiatalodtak: már csak a múlt idők emléke. Hová lett a kövér fürj az őszi asztaltól? Mit csinálnak a vadlibák, hogy nem láthatók Pesten? A nyúl sovány, mintha hét országon át üldöztek volna, amíg Pestre ért. A hízott foglyok, amelyekből pástétomot is csinált a gondos szakács: nagyon kevés pesti gyomorban keltenek élénk izgalmat sajátos ízükkel.

Az emberi táplálkozásra rossz esztendők járnak. A szakácskönyveket nem érdemes kinyitni, mert hiábavalóságokat tartalmaznak. A jeles Zilahy Ágnes, aki jóformán az esztendő minden napjára előírta a tapasztalatlan háziasszonyoknak, hogy mit főzzenek ebédre, vacsorára: senkinek se kell. A kedves Vízvári Mariska, a jeles színésznő, aki az ínyenceknek írta egykor nevezetes könyvét, ugyancsak hiányzik megszokott olvasmányaink közül. Az őszi vásáron ballagó útonjárót sem állítják meg a lacikonyhák illatai, más íze van a frissen sült pecsenyének, mert kevesebb zsírt pazarolnak rá. Az ember csak emlékszik erre, vagy amarra az ételre, amelyet hosszú utazásban, vagy víg vendégségben itt-ott elköltött, de többé nem találja. A vasúti restaurációk, amelyek híresek voltak konyháikról, ebédeikről, hogy az utas nagy reményekkel érkezett oda: már csak nyugalomba vonult vásárosok emlékeiben élnek. A városokban található különböző Bikák, Sasok, Koronák nem hevítik fel a gyomor képzelőtehetségét. Jóformán senki se tud már egy olyan jó kis korcsmát, ahol kedvére főznének. Lemondunk a gyomor örömeiről a mindennapi életküzdelemben. A híres nagy étvágyú emberek, akiket mutogattak valaha minden magyar városban, kimentek a divatból.

# Az ifjúság vendégfogadója

Ott volt, nem messzire a nagy Operától... A szende, égi Korcsmacsillag helyett vérvörös villamos lámpák döfték a pikájukat ereszeről az Andrássy út éjjeli bolyongói szemébe. Olcsó, pesti divatlapból kivágott női figurák lebbentek ki és be üvegajtáján, regényesség nélküli pesti kokottok, akiknek nevét és élettörténetét ismerte nemcsak a beavatott éjjeli hírlapíró, de az egyébként tájékozatlan vidéki fi is; néha egy néger nőszemély, aki bizonyára takarítónő volt azon a gőzhajón, amely Afrikából idáig hozta; más-kor egy valódi francia sanzonett, akit nyilván kiseprőztek egy kaszárnnyából az elászi határon, mielőtt Pestre vette volna útját... Mégis tearózsa illatot éreztünk a levegőben, a szívünkben pedig nyöszörgő gitárhangokat, az agyvelőnkben mámorítóan szólalt meg az éjszakai verkli, amikor a vendégfogadó környékére értünk, amikor a Bazilikában már elütötte az éjfelet a toronyóra. Ez volt az ifjúság fogadója.

A *Beliczay*, ahová a legtöbb pesti öreg szerkesztő járt egykor élettapasztalat gyűjtése céljából, már kiment a divatból. A másik Andrássy úti éjjeli kávéházat az intellektuelek közül azok látogatták, akiket *cúgos cipősöknek* volt szokás nevezni, akik éjfélutánonként feketekávé mellett mindenféle furcsa elméletekkel kínozták az asztalukhoz telepedett hölgyeket... (No hiszen, volt alkalma hallgatni Nietzschéről és Bölschéről másnap ébredés után az otthon gyanútlanul alvó pincérnek vagy népénekesnek.) Majd reggel felé szerelemtől és bortól mármormentesen hagyták el a



kávéházat. Ámde a vérmes éjszakázók, akiknek már a külső megjelenésén is látszott, hogy egy elmélet miatt soha az életben nem fogják felkötni magukat (legfeljebb egy repedtsarkú nőszemélyért), nagy garral nyitottak be az ifjúság vendégfogadójába. Az itteni vendégek nagy része boldogtalan szerelem ellen egy ültő helyében megevett egy egész libamáját. Aki a megbolondulástól félt, kihozott magának egy tál töltött káposztát. De a legtöbbje, az úgynevezett normális elem, amely azóta bizonyos mélabúval gondol a bőséges hajnali étkezésekre, főtt marhahúst vagy bablevest evett, csak a kényesebbek emelkedtek fel az aranyszínű tyúklevesig. Olcsó bort hordtak pataokban neki-vidámodott pincérek; a vendég megvethette a csizmasarkát a pádimentumon, és olyan kijelentéseket tehetett az akkori irodalomról, színművészetről, politikáról, hogy másnap talán maga is megijedt tőle.

Még az emberkerülő Ady is, aki darab ideig úgy húzódott meg Három Hollójában, mint valami erődítményben, ahonnan híveitől védve szidalmazhatta a világot, még a hosszúhajú dalnok is útrakelt, hogy körülnézzen a tanyán, ahol az érzelmes és forradalmár ifjúság, valamint az ingyenc és már eltávolodó illatokból tengő-lengő öregség friss táplálékot vett magához az élet örömeinek folytatásához. Olyan volt a pesti éjszakában ez a vendégfogadó, mint valami fűtőház egy nagyobb stáción, ahol felfrissítik a fáradt mozgonyokat. Sok nagy akarás töltődött meg itt új gőzzel a holnapi küzdelmekhez. Sok életkívánás nyert rövid kielégülést a helybeli táplálkozástól; és sok nekikeseredett dalnok, aki éjszaka már a Dunának vette útját, felejtgette a helybeli grófnők kedvessége folytán hűtelen hercegnőjét. Papok jöttek felhajtott kabátgallér alatt; színészek vásáros lármával, bajnokok, akik már mindenkit összeverték a pesti éjszakában, itt egymás között birkóznak hordósörnyi díjért; a tiltott gyönyör felé óvakodva lépegető polgárok, akik csak a családi tűzhelyen kívül voltak már fiatalok...

De főként az ifjúság, amely későbbben elesett vagy megrokkant a bekövetkező háborúban, számítja e vendégfogadótól a *békebeli* éveket... Úgy hallom, új naptár kezdődik.

(1924)

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

# *Téli utazás Lök és Dob között*

## 1. MÉG ÖZVEGY SZTÁRAYNÉT IS MEGCSALJÁK...

Régi barátom, Szent Mihály, miután elnyerte a pénzügyminiszter bizalmát és tetszését külső megjelenésével, Ferenc József-kabátjával, vöröskés és pödrött bajszával, rövidre nyírott, sörte hajával, oldalszakállával (mint egy múlt századbeli úré), hanyagul kötött, fekete nyakkendőjével, megszire nyikorgó borjúbőr cipőivel, amely dolgok a jó hivatalnoknak jellemzői voltak az idő tájt (19...-ban), és az adóhivaltól saját, személyesen előterjesztett kérésére a dohánybeváltó-hivatalhoz helyezték át: – Szent Mihály azon a télen a Felső-Tisza mentén, Tisza-Lök és Tisza-Dob körül végezte szolgálatait a magyar királyi kincstár érdekében. A „dohányosok”, minden időknek legbicskásabb emberei, többször megfenyegették görbe késeikkel; rossz néven vették tőle régi barátai is, hogy a zöldruhás fináncok dolgába avatkozik, holott úriember módjára élhetett volna. De leginkább anyósa, özvegy Sztárayné (Rózi), valamint leánya, Szent Mihály hitvese, Mathilde, aggódtak az egykori katonatisztért, aki vidéki kiküldetéseiben éppen olyan harsány hangon kommandírozott, mint huszárhadnagy korában, amikor lóúsztatóban járt a Felső-Tiszán, és századával beleugrott a folyóba. Igaz, hogy barátságos vadászatokon, kedélyes agarászatokon, atyafiságos névnapokon is megfordult erre Szent Mihály, de Isten tudná, hogyan történik az ilyesmi, amint az egykori huszártisztból és adótisztból dohánybeváltó-tiszt lett: vége volt minden barátkozásnak, bruderschaftnak, komázásnak, a két szemöldöke összenőtt, mindenkiben tolvajra gyanakodott, aki



a magyar királyi kincstárt meg akarja lopni. Különösen fájt a foga a dohányosokra, ezekre a külön társadalmi rendet élő emberekre, akikről tudvalevő, hogy a szűzdohánnyal éppen úgy kereskednek, mint a halászok a hallal, a madarászok a madarakkal, a vadászok a vaddal. Az ő portékájuk a dohány...

– Pedig az a dohánybevéltő hivatalé! – mondta otthon, hosszú léptekkel járkálván Szent Mihály, hogy özvegy Sztárayné (Rózsi) szemét elfutották a könnyek, míg Mathilde, felesége a dívány sarkában monologizált:

– Megérjük, hogy egyszer holtan hozzák haza.

Ugyanezért a két asszony, leginkább persze özvegy Sztárayné elhatározta, hogy Szent Mihály szigorúságának enyhítésére vidéki útjaira mellé adják Istvánt, aki most már megmaradt örökös háziszolgának, miután a fát felvágta, az istállót rendbe hozta, ócska csapóvasakkal vette körül a házat az esetleges tolvajok és vadállatok elől. Az öreg Sztáray úr szolgabíróági idejéből találtak a padláson egy kék hajdúköpenyeget, de egy hajdúsapkát is.

– Így! – mond özvegy Sztárayné meglegedetten. – Így kíséri vidéki útjain István a vőmet.

## II. HOL VAN ÜNNEP UTÁN VÁSÁR?

Vajon olyan szigorú hivatalnok volt-e Szent Mihály, mint otthonában beszélte?

Egyszer valóban útra kelt, mégpedig féderes talyigán, mint a Nyírségben akkor utaztak, akár urak, akár kisebb hivatalnokok, mert ez a szerkezet bírta legjobban a homokot és a sarat. Egy jó nyíregyházi ló vitte a talyigát, amelyről a kocsis lelógatta csizmaszárát, mert az ülésben ketten ültek, Szent Mihály bundában és hódprémes sapkában, mert éppen télidő volt, mellette hajdúja, István, olyan piros sap-

kában, amely messzire virított. A törvényszék elnöke se szállhat ki másként törvényt tenni.

Természetesen előbb elhajtattak az úrhölgyek ablaka alatt, mikor is özvegy Sztárayné egy néma jellel figyelmeztette Istvánt fogadalmára, hogy vigyáz vejére. – A következő percben a jól behavazott országúton csattogtatta patkóit a nyírségi paripa, ahol a téli reggelen már mindenféle szekérnyomok látszottak, amelyeken apró kis téli pacsirták füttyentgettek, mert nem maradt semmi a szekerek után. Isten tudja, hová mennek ilyen korán reggel a szekerek. A talyigás tudta:

– Várdán vásár van.

– No még januárban sem hallottam vásárt. Ünnap előtt szokás azt tartani – mond István hajdú, mert félelmes külseje mellett barátságos ember volt.

– Ünnap van most is, mégpedig farsangi ünnap – szólt a talyigás, hogy alul ne maradjon.

– Az bizony, mond István, és gazdájával együtt nagyot hallgatott, mint akik elfelejtették, hogy farsang is van a világon, egy buta talyigásnak kell erre figyelmeztetni.

Igaz, hogy a megjegyzés után valahogy jobb szaga, szebb képe lett a világnak. A hófelhős láthatár nem volt olyan komor, az út mentén a fekete akácfák vígabban csapták félre fehér fejüket, az úton egy pödrött lovasember jött szembe, akinek hátára nádkosár volt szíjazva, és elmondta, hogy csíkot visz Nagyhalászból az alispánnak. A sürgöny elment előre, várja a forró káposztalé a csíkokat.

– No majd ott nagy kanállal esznek – mond Szent Mihály nem minden étvágy nélkül, mert hiába, emberek vagyunk, az ilyen hírmondás felébreszti az alvó étvágyat.

Szerencsére korcsmaház tűnt fel az út mentén, kissé oldalvást, szekerek állottak előtte sorban, és nagy udvar látszott mögötte.

– Valami malom – mondta István naivan.

– Bolond vagy. A Körülpizskos csárda. A szekerek pedig

nem búzásszekerek, hanem dohányosoké, megrakva finom tiszaháti, kincstári dohánynal, amelyet most visznek beváltani Nyíregyházára. Hé, emberek, a vasút mellett van a dohánybeváltó, el ne tévedjenek – szólt oda Szent Mihály néhány embernek, akik itt szalonnáztak a szekerek mellett, mert a dohányt nem lehet magára hagyni.

– Gyerünk be, mert úgyis farsang van – szólt tovább Szent Mihály a talyigáshoz, aki erre az útmenti korcsma udvarára kanyarodott.

De mielőtt István a talyigaülést elhagyta volna, ünnepélyes vallomást tett a vásár dolgában. Bevallotta, hogy elfelejtette az imént, hogy máshol is van vásár ünnep után. Így a Vízkereszt után eső nap Rózsahegyen, másnap Rimaszombaton. A vásárosok rendszerint Batyiba mennek Rózsahegyről.

– Hát arra is járt kend? – kérde Szent Mihály.

– Engedelmeivel, katonakoromban.

### III. MIRE JÓ AZ ÜVEGES SÖR?

Országos Széchényi Könyvtár

A Körülpiszkosban dohányos és dohánynal foglalkozó emberek üldögéltek nagy sapkákban, amelyek alól a szokásos vasvillaszemeket vetették minden úrfélére. Valami ispánforma ugyan dörzsölődzve köszönt, de fokhagymás-pálinkás szaga miatt, előrenyújtott, szutykos tenyere miatt ezzel meg Szent Mihálynak derogált szóbaállni.

– Ilyenek a dohányosok – mond a hajdújának Szent Mihály, amikor bevonult vele a hátsó szobácskába, ahol háziáldás volt a falon, tegnapról maradt meleg a cserépkályhában, mert nyilván vadászok jártak erre, akiknek kedvéért befűttetett a fogadós. Az asztal pirossal volt letakarva, és egy cseh üveg hamutartóban, nagy papírshipkában egy félig szívott, fekete „guba-szivar”, ahogy a Cubát nevezték.



– Nem vadászok jártak itt, hanem Tóth végrehajtó – az szív papírból ilyen szivarokat. Jól megy a dolga – mond Szent Mihály, ki mióta a dohányhoz került, megfigyelte, hogy mit füstölnek az emberek.

Az ablakban egy fazekat látott, amelynek tetőjét felemel-vén, csaknem hátrahökkent – fagyos töltött káposzta volt a fazékban, amelyet nyilván nem vett észre a jó étvágyáról is nevezetes Tóth végrehajtó, mert nem hagyta volna itt.

– Hamar egy pohár seprőpálinkát, mert nyomban meg-eszem a káposztát, így, ahogy van, fagyosan.

– Kérem – mond a pénzhamisító-képű korcsmáros –, az nem olyan ritkaság minálunk, hogy a vadász urak az éh-ségük miatt hidegen eszik meg a főtt véreshurkát és a ká-posztatölteléket. Sok idő telik el a tűzrakással.

– Az már igaz – felelt Szent Mihály, megduplázván a pá-linkaporciót, amelytől valóban kellő bátorságra tett szert, hogy a fagyos fazékból kiemeljen egy tölteléket, amelyet a tányéron a zsebkésével karikára, mint a kolbászt, vag-dalni kezdett. Kedvére való töltelék volt, nem nagyobb egy gyermekökölnél, és olyan pontosan behajtogatva borí-ték-levelébe, mintha legalább egy esztendőre tették vol-na el.

– De a többi fel kell melegíteni, Svarc úr – intette a korcs-márost és önmagát Szent Mihály a nehéz eledeltől.

Ekkorára valami kormos asszonyféle is került elő, mégpe-dig azoknak a fajtájából, akiknek még az orruk hegye is hamis, úgy elmerülnek a tűzrakásba téli időben. A kály-hák, tűzhelyek leányai ők, akik mindig a suton ülnek, vagy a sut körül vannak, mintha öregasszonyként jöttek volna már erre a világra.

De István, a pipacspiros-sapkás hajdú, súgott valamit a leányzó behamuzott fülébe, mire az váratlan fürgeséggel felkapta a káposztásfejeket, és a konyhába sietett vele.

– Mi volt magának a foglalkozása a korcsmárosság előtt,

Svarc úr? – kérdezte Szent Mihály, a fazék után tekintve. (Legalább félóra telik, míg felmelegszik.)

– Én botosispán voltam a Leveleki uraságnál, többnyire marhát hajtottunk a vásárokra, de elfagyott mind a két lábam, így lettem vendéglős.

– Hm, vendéglős – gondolta magában Szent Mihály, vendéglősnek hiszi magát ez az útszéli csárdás. – Tán söre is van? – kérdezte hangosan.

– Van ám, mégpedig ládaszámra. Hoznak nekem a városból mindent, mert készpénz a nevem.

– Igaz, hogy az üveges sör, amit így falusi helyre szállítanak, rendszerint keserű, dohos, állott, de délelőtt mégse ihatik az ember bort – morfondírozott Szent Mihály. – Nyisson fel két butéliával, egyet a hajdúnak, egyet nekem.

#### IV. HOGYAN FAGYOTT MEG SVARCNAK A LÁBA?

Nagyokat puffantak a sörösüvegek dugói, mert kinyitásukhoz Svarc úr valóban értett.

Olyan habosan tudta a poharakba tölteni a sört, mintha egész életében ezt csinálta volna. Szent Mihály mint jólelkű ember, honorálni akarta a vendéglős igyekvését, ezért megkérdezte tőle, hogyan is fagyott el a lába?

Svarc úr, mint más is, szeret életbevágó dolgokról beszélni a sok hétköznapi társalgás között, ugyanezért szívesen állott meg az asztalnál, miután a dohányosok a söntésből amúgy is továbbmentek a szekereikkel, csak a talyigás ült füttyülő bundapálinka mellett, mert a talyigás mást nem iszik.

Svarc azon kezdte, hogy akkor, midőn ez a dolog vele megesett, még nem volt törvényismerő ember, csak afféle botosispán, akibe mindenki belerugdosott, visszaütni amúgy se merészelt, akármilyen görbe, nagy botot hordott magával a marhák miatt. Hát ebben az időben kapott Svarc egy

kék cédulát a törvényszéktől bizonyos tinó eltűnése ügyében. Március elején járhatott az idő, de a tél ebben az időben hosszúra nyúlt, már csak a keresztény húsvét miatt is, amely április közepére esett, így történt az a bolond dolog, hogy a zsidó purim két napja télidőben a keresztény farsangba esett. Ritkaság, de így volt. Javában havazott, éjszakánként fagyott, minden gazdasági munkával elmaradtak az emberek, legfeljebb a trágyát szállították ki, meg az egereket fogdosták össze. De a korai salátát, cukorbor-sót, kalarábét, uborkát, amelyet melegágyakba vetnek normális időben már januárban, és éjszakára gyékénnyel letakarnak, megette a fene. Ott álltak a szőlőkarók is halomban. Egyszóval, valódi tél volt március első napjaiban, mint akár januárban.

– Huszonháromban volt hasonló, amikor a háborúnak vége lett – szólt István elismeréssel, hogy kímélje gazdáját a szótól.

– Előbb lett vége a háborúnak – mond foghegyről Szent Mihály.

– Nálam akkor, mert odáig hadifogoly voltam Muszkaországban – felelt illedelmesen István.

Svarc, miután ispáni emlékeivel kipanaszolta magát az időjárásra (egy szekér trágyát nem lehetett kivinni a köles, len és kender alá, se hónaposretket, se sárgarépat, se petrezselymet, kelt vetni a zöldségeskertben), Svarc áttért arra, hogy mit csinált a kék cédulával, amelyet a tinó bűnügyében kapott. Megmutatta a zsidó korcsmárosnak, ahová a törvénybe menet, útközben betért. A korcsmáros elnevette magát, és azt felelte: – akár vissza is fordulhatsz, ez az idéző purim napjára szól, amikor a zsidót nem lehet törvénybe idézni. – Svarc azonban nem fordult vissza, hanem az ünnep örömére úgy lerészegedett helyben, hogy a tánc-tól, vigalomtól és bortól (borivó ember volt, mint minden marha után járó) kifáradva, éjszaka az országúton elaludt. Garázda betyárok lehúzták a csizmáját, mert pénze nem



volt, mezítláb megfagyott, de azóta legalább tudja, hogy némely napokon nem szabad izraelitát törvénybe idézni. Így az összes szombatokon, húsvétkor (peszachkor), újévkor (Ros Hasonohkor), engesztelési napon (Jom Kipurkor), Jeruzsálem pusztulása napján – a szombatokon kívül még tizenöt napon egy esztendőben.

– És sátorosünnepeken sem – mond István, hogy gazdája tekintélyét emelje.

De Szent Mihály nem reagált az izraelita szabadalmakra, a töltött káposztát várta, és unalomból így szólt:

– Hát azt tudja-e, Svarc úr, milyen messzire van a Saturnus? 1480 millió kilométerre, és huszonkilenc és fél évig tart rajta egy esztendő. Mit érnek ott a zsidók a maguk rongyos tizenöt napjával!

## V. AZ ÉTVÁGY VÁLTOZÁSAI

Az ötödször (mint kiderült) felmelegített káposzta az asztalra került. Az időjárás már délre állt, sörösflaskók hevertek a sarokban, miután kiürített állapotban majd csak a városi kereskedőnek érdemes velük foglalkozni.

– Ilyenkor szoktak a budai réaliskolában puskával löni, mert ott napóráról nézik a delet, miután az én óram pedig valódi svájci óra, igaz, hogy kulcsra jár, mint a régi, jó órák: tizenkettőt és tizennégy percet mutat. Hosszabbodnak a napok, akárhogy küzd a tél.

István ezt nem értette meg mindjárt, azért ilyen alattomosan felelt:

– Az utolsó Árpád király, 1301 óta úgy sincs igazság Magyarországon.

– Nem egészen így van – mond Szent Mihály, a Körülpiszkos töltött káposztájában keresgélve azokat a mócsingos marhahús- és sertéshús-darabkákat, amelyeket tulajdonképpen legjobban szeretett ezen a világon, mert ő nem

pecsenyehús vagy sódar-szelet, dagadó vagy kolbász szempontjából ítélte meg a töltött káposztát, hanem a mócsingos húsról, amelyet a szakácsné csak úgy futólagosan a káposztába betett, melynek az ötödik főzésre feltétlenül meg kellett főni. Ezek, a kezdetben rágós, szinte élvezhetetlennek látszó, kemény, inas, eres húsok kedveltették meg vele a káposztát, lencsét, borsót, paszulyt, más, újra és újra főzhető főzelékeket. – A Körülpiszkos töltött káposztájában nem volt mócsingos hús, ezért, miután továbbadta a tálat hajdújának (aki virító sapkáját a széke alatt helyezte el), kezét megtörölve, így szólt Szent Mihály:

– Nem is tudom, miféle vadászok lehettek azok, akiknek ezt a káposztát főzték. Januárban nemigen szabad mást lőni, mint rossz nyulat, amely ilyenkor már nem úriasztalra való. Vagy fácánt, vagy tűzokot. Mégiscsak nekem van igazam. Tóth végrehajtó volt az a híres vendég, akiért a házat felfordították. Bizonyosan szegény parasztok kék dunyháit árvereztette napközben adóhátralék fejében.

– Őzbakot is szabad lőni – felelt István tisztelettel, mert nem evett mohón, tekintettel arra, hogy gazdájával egy asztalnál ebédel.

Szent Mihály elővette mellényzsebéből azt a kis furfangos szerszámot, amelyben a körömpiszkáló, fülpiszkáló és fogpiszkáló mellett még kis pipaszurkáló is volt (s egy hatos volt az ára a házalónál). A fogpiszkálót nyitotta ki, és így dohogott:

– Szeretnék beleköpni az ilyen káposztába, amelyben egy élvezhető falat sincs.

István tán megmondhatta volna azt is, hogy a sok ebéd előtti sör rontotta el Szent Mihály gyomrát, de csak egyszerű szolgálégény volt, akinek meg kellett becsülni mindazokat a váratlanságokat, amelyekkel a sors megajándékozta, amikor gazdáját hivatalos öltözetben hivatalos útjára elkísérhette. Ezenkívül vigyázni kellett káposztafogyasztás közben kivisszkolt bajszára is, mert a káposzta

ellensége minden bajusznak, szeret rátapadni, hogy az ember még harmadnap múlva is érzi a valahol, valamerre elfogyasztott káposzta szagát.

Szent Mihály nem köpött a káposztába, mert bár szigorú katonatiszt volt hajdanában, alapjában véve emberségesen bánt a legénységgel. – Én vagyok az apjuk! – mondta el-lágyulva magában a sok kimeredt huszárszem láttára, amely aranycsillagját nézte. – Én vagyok az apja ennek a vén sehonnainak! – gondolta magában, amikor István kézmozdulatát észrevette a tányérja felett a káposztába való köpés hallatára.

Ugyanezért minden további helyett: csendesen elmagyarázta Istvánnak, hogy a napóra mutatja tulajdonképpen a pontos időt, már az ókorban találták ki, és mint ilyen régi találmány betöltötte helyét, hiába jöttek a svájciak a maguk kronométereivel és más hivatalos, vasutak járásához, postajáratokhoz, irodák nyitására és különböző pontos-ságokat megkövetelő helyzetek megméréséhez való szerke-zeteikkel. A napóra örök. (Lásd özvegy Sztárayné [Rózi] kézikönyvtárában levő „Népszerű csillagászat” 56-ik oldalát.)

Országos Széchényi Könyvtár

István csak bámult.

– Hát ha ilyen jól tudja a tekintetes úr, mért nem igazítja óráját a napórához?

– Azért, mert megcsíptem ökelmét. Decemberben, úgy el-seje táján még csak háromnegyed tizenkettő volt nálam: Budán, a réaliskolában már delet lőttek. Éhes az időjelző professzor! – gondoltam magamban, és többet nem törődtem a dologgal. De a napórából, egyszerre legnagyobb baj származhatik, ha az ember észreveszi, hogy a hivatalos órák tulajdonképpen csalják az idejünkkel.

Így Szent Mihály hajdújához és fél liter orosit (vinkót) rendelt két pohárral és szolyvai vízzel a „vendéglősnél”. A szolyvai víz hamar megfeketíti a bort, ezért gyorsan kell meginni.



– A puskapor feltalálása, ezeröttszáznyolcvanegy óta nem hallottam ilyet – mond István, amikor az asztal végén (néha alatt, sapkájával) helyeselt gazdájának.

Ugyanekkor a Kacseriak közül való vándor cigánymuzsikusok kerültek a söntésbe, akik fennhangon dicsekedtek, hogy eddig a kállai uraknak muzsikáltak három nap és három éjszaka.

Szent Mihály odavetőleg megkérdezte Istvánt, hol tanulta azokat az évszámokat, amelyeket emlegetett?

– A Vig Cimbora Naptárából, amelyet magammal vittem a háborúba és hadifogságba – felelt István.

A pontos felelet után nem volt több kérdeznivaló, Szent Mihály az ablakra vetette tekintetét, merengélve nézett ki a téli tájra ereszkedő ködre, amely itt a Nyírségben többnyire életunalmat vagy emlékezést jelent, ugyanezért eszébe jutott, hogy mind Dobon, mind Lökön már rég ellopták a szüzdohányt az illetékes kezek, de eszébe jutott huszárkora is, és ugyanezért jelt adott, hogy a banda, ha még eleven állapotban van, húzza el a Rákóczi-indulót, mert ő is indulóban van.

A pálinkát és bort iszogató cigányok nyomban abbahagyták a cigánynyelven való, egymás közti veszekedést, a nagybőgős felismerte az egykori „hadnagy urat”, a prímást azal ijesztette meg István, hogy komolyan a fejébe (a saját fejébe) tette hajdúsapkáját, és az ajtóhoz állott.

– Csak a Rákóczi-indulót! – kiáltozta Szent Mihály. – Miattam lophatják a császári és királyi kincstár szüzdohányát. (Miután felébredt benne az ellenzéki szellem.)

A cigányok, Svarc, a vendéglős, sőt a nyíregyházi talyigás is talpraállott a harmadszor is elhúzatott Rákóczi-indulóra.

– Cinka Panna! – rebegte Szent Mihály az asztalra borulva, mint akit szíven találtak.

– No majd megkérdezzük az öregebb tekintetes asszonyt erről a Cigány Pannáról – felelt István az ura háta mögé állván.

## VI. MIT SZERETETT VOLNA ISTVÁN?

Persze, hogy másnapig tartott a nótázás a Körülpiszkosban: reggel, mikor a téli ködben a jószemű nyírségi ló kellő helyére szállította a társaságot, Szent Mihály így szólt anyósához, persze lefekvése előtt:

– Közben kitanultam az izraelita hiten levő polgártársaink törvénytelen napjait.

Özveggy Sztárayné (Rózi) bólintott, és lefektette a vejét a saját meleg, elhagyott ágyába, mert nagyon rossz állapotban volt a törvénytannal foglalkozó Szent Mihály.

István, a háziszolga, a kérdezősködésre ugyancsak különös választ adott:

– Majd meg tetszik hallani Róza napján, hogy milyen cigányt fedezett fel a tekintetes úr!

– Fél esztendő múlva lesz Róza napja – felelt melankolikusan özveggy Sztárayné, de ezekből a gazember férfiakból többet nem tudott kihúzni, pedig elég ügyesen tudott bántani világegyetében a férfiakkal.

– Igaz, hogy jobb szerettem volna én is trágyát hordani, mert nem természetem a cigány, de nincs szántóföld, ahová trágyát hordhatnék! – igazította magát István úrnője előtt.

(1933)



# *Levél egy régi kalendárium-szerkesztőhöz*

(TÉLI HANGOK)

Tekintetes úr, – mi ketten aztán alaposan megbuktunk az új világban; tekintetes úrnak a nyakán maradnak a naptárai, akár befűthet velük – én pedig elmehetek zabot hegyezni, mert hol találok én olyan embereket, akik a tekintetes úr naptára szerint osztják be az életüket, vidámságukat, szomorúságukat, étvágyukat, sőt még nagyrészen az egészségüket és betegségüket is?

Hol találok én olyan könyhára, ahol a régi naptár szerint főznek és sütnek – ezen a héten, a disznótor lezajlásával nyulat, őzei, vaddisznót, fácánt és pulykát, de a pástétom-finom libamájak, valamint a kocsonyás halak és sajtok sem ritkák! Hol találok én olyan utasokra, akik karácsony és újesztendő között rendszerint lecsúszni szoktak a szánkó karfájáról, és csak az országutak felett őrködő kő-Krisztus menti meg őket attól, hogy a farkas rájuk ne találjon, hogy a következő szánkó keresztül ne menjen rajtuk. (Habár jó bundában még ezt is kiállották a régi magyarok.)

Hol találom azt a magyar úriembert, akinek tekintetes úr mulattató naptárait többnyire szerkesztgette, aki a téli időt a folyosóról fűthető nagy cserépkályha mellett tölti, kalendáriumot lapoz vagy pipaszó mellett szundikál, miközben kívülről ama fiók-Martinuzzi döngötte dobálja a tűzre a havas fahasábokat? Hol lelem fel mását napjainkban annak a kerek, pirosképű férfiúnak, aki karácsony vigíliájának idején letelepedett az asztalhoz és onnan csak akkor

kelt fel, ha asszonynépet kellett elkísérni az éjféli misére, – egyébként pontosan megtartotta azt a jóra való szokását, hogy karácsonytól újévig (néha még arra a kis időre is, amely Háromkirályokig tart), elhúzódik a vendégeskedés? (Mennyi ötlettel kellett dolgozni a régi szakácsoknak és szakácsnéknak, hogy különböző ételekkel, nyulak savanyú leveivel, halak ikráival és salátáival, savanyított gombócokkal, gyomorgyógyító levesekkel és más csodaszerekkel ébren tartsák a szunnyadozó étvágyat azon legkiadósabb hét alatt, amely az ősztendő az újévtől elválasztja!)

És naptárszerkesztő tekintetes úr is keresheti egykori pasasérjait, akik még Magyarország legöregebb szélhámosának, a Százestendő Jövendőmondónak is szívesen hittek, mert hiszen az többnyire kedves időjárást jósolt a gazdáknak, jó vásárt kereskedőknek, jó találkozást az útonfázóknak, vőlegényt a leányzónak, daliás legényt az özvegyasszonynak, szép fiatal feleséget az öreg embernek... A tekintetes úr naptárából olvastam azokat az adomákat, amelyekre minden nadrágszíjnak el kellett szakadni a régi világban. Ugyancsak a tekintetes úr naptárából tudtam meg, hogy mivel kell irtani a svábbogarakat, gyógyítani a harmadnapos hideglelést, deríteni a bort és táplálni a szoptatós menyecskét. Arról tán nem is kell beszélnem, hogy az uralkodó bolygókról, a csillagok járásáról, a nap és hold ügyeiről, valamint az országos vásárok sorrendjéről is tekintetes uram tanított ki a legpontosabban... Megtanított arra, hogy takarékoskodjam, amikor kiadásaimat és bevételeimet följegyeztette velem a megfelelő lapokra. Kiokosított, hogy mikor kell vetni mákot...

Talán ha ezt nem teszi, talán mind a ketten divatban maradtunk volna. Tekintetes úr régi naptáraiból mindent megtanultak a magyarok, hogy manapság tán már nem is

kíváncsiak többé semmire. Azt hiszem, hogy jól tenné, tekintetes úr, ha jövődő írásaiban új témáról, például a pénzcsinálásról írna.

*Magyarország*  
*1924. dec. 30.*

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

# *A koránkelő ember története*

## I. ROSSZINDULATÚ ÉJSZAKA

Vannak olyan emberek is, akik a hajnali harangszót szeretik; ilyen volt Szent Mihály barátunk, akiről már többször megemlékeztünk feljegyzéseinkben.

Szent Mihály valamely atavisztikus ösztön szerint mindig korán ébredt.

– Lehet, hogy várnagy vagy ilyesféle volt valamelyik őse – mondta özvegy Sztárayné (Rózsi), az anyósa, aki szeretett volna tovább nyújtózkodni az ágyban, mint özvegy főszolgabírónéhoz illik.

– Kondás! – felelt a leánya, Mathilde, Szent Mihályné, a másik ágyból, ahol ugyancsak felébredt Szent Mihály szomszédbeli működésére.

(Mert Szent Mihály, mint úriemberhez illik, a hölgyektől különvaló, fűtetlen szobában aludt, mert itt kedvére tölthette az éjszakát, de kikúrálhatta azokat a betegségeket is, amelyek éjszaka lepik meg az embert, különösen éjfél tájban, amikor az ördögök, kísértetek, lidércek, boszorkányok és más hasonló éji tünetemények járnak a földön, akik gyomorégést, álmatlanságot, rossz álmokat, éjjeli nyugtalanságokat okoznak, hogy Szent Mihálynak néha még a csizmáját, cipőjét, papucsát is fel kellett hirtelen rántani, hogy kimeneküljön előlük az udvarba, a csillagos vagy havas, aluszékony vagy alattomos éjszakába. Kísérője rendszerint ilyenkor egy kis házőrző kutya, bizonyos Muki nevű volt, amely sárgán, fehéren feküdt a holdvilágban az udvaron, Szent Mihály ajtaja előtt, mint az örök hűség szimbóluma.)



Ezek a rossz éjszakák, amelyeknek csak a hajnali harangszó vetett véget – a gyomorfájásoknak, zűrzavaros álmoknak, ágybeli forgolódásoknak, térdhasogatásoknak és éjfélelmeknek, kísértetekkel való küszködéseknek és verejtékezéseknek, valamint a szívre települő halálérzeteknek: – rendszerint Szent Antal estéjén, kedden szoktak bekövetkezni, mint Szent Mihály ezt megfigyelte. Tehát szerdára virradóra szólalt meg víg üdvösségesen a hajnali harangszó (egy rövid versben, mert hiszen bizonyosan mások is voltak a világon, akiket a rosszul töltött éjszaka után költögetni kellett); szerdára virradóra volt legszebb a bizonytalankodva közelgő világosság, amely megmutatta pontosan a szomszédos háztetőkre rakódott havat (mintha valami mesebeli kalandon mentek volna át éjszaka a boldog szomszédok), a behavazott országutat, gyalogutat, kertet – de ugyancsak az éjszaka kellemetlenségeit is, a hosszú esőzéstől pocsolyává vált udvarokat, a szélviharban kidőlt fákat. Mindegy. Üdvös volt, hogy reggeledett szardán, mert eltűntek az éj kísértetei.

Szent Mihály megint templomba megy, mert bűnei összegyülekeztek – gondolta magában özvegy Sztárayné a szomszéd szobában.

Lehet, hogy valami éjszakai frájla után jár, aki ilyenkor szokott a bálból hazamenni – gondolta magában ugyancsak Mathilde, mert a feleségek mindig másképp gondolkoznak, mint az anyósok.

## II. VÉDELEM AZ ÉJ KÍSÉRTETEI ELLEN

Szent Mihály megbeszélte barátaival, a Rigónál és a Három Rózsánál és Mátyánszky vendéglőjében ezeket az éji jelenségeket, míg végre akadt egy császárszakállas, idősebb úriember, aki közjegyzői irodában működött, és beteges főnöke helyett többször felvett végrendelkezéseket a hal-

doklók szájából (persze megfelelő tanúk jelenlétében), vagy életre-halálra szóló szerződéseket kötött, s így valamiképpen tisztában volt az étellel. A császárszakállas Laci bácsi így felelt a Rigóban Szent Mihály panaszaira:

– Nem vagyok ugyan orvosdoktor, mint feleségem távoli rokona, Korányi Frici, de annyit értek a dologhoz, mint egy világosfejű embernek kell érteni. Ha nem volnál fiatal-házasember, azt tanácsolnám, hogy próbáld meg a korán-fekvés helyett a későbbi lefekvést, mikor például nem fél semmitől, se kerítésekől, árkoktól, a holdvilágban fenyegetőző fáktól, a torony árnyékától vagy a bakter váratlan köszönésétől az éjjeljáró, hanem valami szép ifjúkori nóta jár a fejében, amikor még nőtlen volt.

– Nem tehetem. Özvegy Sztárayné miatt, aki csak olyan feltétel alatt adta hozzám a lányát, hogy este nyolc órakor mindig otthon leszek – felelt Szent Mihály, hogy végképpen elűzze a császárszakállas Laci bácsi (a „Víg gyerekek” című asztaltársaság elnökének) korhelykedésre felhívó buzdításait.

– Tudom magam is, hogy az anyósoknak tett fogadalmak néha szentebbek, mint az írásbeli szerződések, mert hiszen az embernek családi boldogsága függ tőle. Nem lehet egy asszonnyal addig elbírní, míg az anyja van mellette. Hát most vegyük más oldalról, hogy mit lehet csinálni helyzetben a bomlott éjszakák ellen, amikor hetenkint rendszerint a testi váladékok és gondolatbeli betegségek elhagyják az emberi szervezetet, de ezzel nagy krízist, néha még belső forráságot, ismeretlen lázat, gyomorfájást idéznek elő. Nem is rendes ember, akinek hetenkint egyszer-kétszer ne fájna a gyomra, mert hiszen az sincs vasból.

Szent Mihály bólintott:

– Különösen olyan napokon, mikor anyósom, özvegy Sztárayné tekintetes asszony veszi át a konyha és háztartás vezetését, s beletömne az emberbe mindent, mert azt szeretné, hogy éppen olyan szép, kövér ember legyek, mint a

boldogult apósom volt, akinek még halottaiban, hatvan-  
esztendőskorában is csodájára jártak az emberek, amint  
felravatalozva feküdt az ebédülőben. A szakálla, haja, kör-  
me, orcája még a ravatalon is fénylett. Nem lett volna cso-  
da, ha egyszerre felül a koporsóban, és valami rántottle-  
vest kér, amelyet köménymagosan nagyon szeretett. De  
nem ült fel, el kellett temetni.

– És most itt volnál te, Szent Mihály öcsém, akinek a szép  
és jó, a női szívekben kivételes helyet elfoglaló és tekinté-  
lyes Sztáray urat helyettesíteni kellene özvegy Sztárayné  
szempontjából – mond Laci bácsi (a helybeli dalárdának  
is egyik vezető tagja, különösen a vigalmas nótákban). –  
Ebben a helyzetben, amikor külsőleg vállalnod kell egy ré-  
gen megboldogult és az emlékekben még szebbé lett úri-  
ember szerepét, nem tanácsolhatok mást, mint a kulacsot,  
amely már sok embernek megmentette, megsegítette, meg-  
aranyozta az életét.

– Hogyan? – kérdezte Szent Mihály.

De a császárszakállas közjegyzői alkalmazott csak intett a  
sok írástól meggömbült ujjú kezével, és két pohár (kispohár)  
vinkót, Szolyvai vízzel keverve vett magához, miután nyil-  
ván szomjas lehetett az imént elfogyasztott vékony szalámi-  
szeletektől, amelyhez a papirosból, megszózott fiatal hag-  
ymát evett, hogy csak úgy recsegett a hagyma öreg fogai  
alatt.

– Életerőt ad a fiatal hagyma! – mond kitérőleg, miután  
voltaképpen az embert bizonyos korban nemigen érdekli  
más, mint a táplálkozás.

### III. A KULACS BEFOLYÁSA A KÖZÉRZETRE

– Hallottad már süvöltözni a szelet a kályhacsőben, ami-  
kor az embernek nincs kedve elmozdulni otthonából, ellen-  
ben fitosorrú hajdút vagy kályhafűtéstől megbarnult szol-



gálócskát küld maga helyett, pedig tudja, hogy mily fontos a pontosság, a mindennapi életben? – kezdte Laci bácsi, akinek szavára valóban morogni, süvíteni kezdett az északi szél a Rigó kis vaskályhájában, még a lobogó tűzön is által. – Egész éjszaka éreztem ezt a közelgő szelet a repedt térdkalácsomban – mond mellékesen Laci bácsi.

– Érezted már, hogy azok a bizonyos váladékok, náthák, köhögések, izzadmányok, tisztulások rendszerint olyan éjszaka hagyják el az emberi szervezetet, amikor odakünn a nagy természetben is valamely változás van: hirtelen lehűl az időjárás, mert egy jégfelhő vonult át a tájon, szélvihar kerekedik északnyugat felől, amely betör az országot környékező hegyláncok szorosain át; és te, Szent Mihály, nem is tudod, hogy miért betegedtél meg hirtelen! – így Laci bácsi, akiről csak ilyen magánbeszélgetéskor derült ki, hogy komolyan is tudja az élet dolgait, nemcsak mindig azt a nótát fújja (amit társaságban szokott), hogy: „... Kanapé, ... kanapé.”

– A csillagok járásának is sok közülük van ahhoz, hogy az embernek milyen a közérzete, mert az ember nem olyan önálló lény, hogy kivonhatná magát a leghatalmasabb égitestek, mint a Nap, a Hold és a bolygók befolyása alól. Mik vagyunk mi? Csak porszemek, mikor például egy üstökös rohan végig a világűrben... Olyant üt a vállára az embernek egy ilyen csillag megjelenése az égi firnamentumon, hogy az árokba vagy ágyba fordul tőle. A holdjárásról pedig az asszonyok beszélhetnének, de ehhez semmi közünk.

Szent Mihály, bár máskor nagyon élvezte volna a tudálékos közjegyző-helyettes úr előadását, azonban az órára pillantott a Rigóban, és a hosszú, fekete bajszokat az óra lapján közelegni látta nyolc óra felé, amely idő az „ő ideje” volt, mint bizonyos urak mondanák, akik a kisvendéglőkben nemcsak a maguk „asztalát”, „székét”, „helyét”, de „idejüket” is megállapítják. Ezért így szólt az előadóhoz:



– Tehát nincs valamely különösebb gyógyszere Laci bácsinak a betegségem ellen?

– De van, fiam. Ez pedig a kulacs, amelyet éjszakára magad mellé kell készíteni, hogy a kísértésektől, betegségektől és a velük járó kellemetlenségektől megszabaduljál.

– De nem rossz a kolbász vagy sódar fogyasztása sem olyankor, mikor az ember aludni nem tud. Csak egyél nagy álmatlan, félelmes éjszakán egy darab hideg pecsenyét az ablakodból, megfelelő fagyos zsiradékkal, asztalkendőbe csavart, puhán maradt kenyérrel, hozzá valami savanyúsággal, amiről ugyancsak előre gondoskodik az okos ember: mindjárt más lesz a véleményed az álmatlan éjszakáról. Persze, új a helyzet, ha az embernek a messzi éléskamrába kell kimenni éjszaka, hogy egy füstölt hurkát leakasszon a szegről, de végeredményben attól is, mint minden álom közben jött étvágyas evéstől újra lehet aludni. Ám, a kulacs ágy mellé való helyezését semmiképpen sem szabad felejtetni.

Így Laci bácsi.

Ezután megsúgta titkát a kulacsról.

Ám mi hagyjuk az öreg írnokot, akinek különben se vehetnénk semmi hasznát, kövessük Szent Mihályunkat tevékenységében, mert életében már elégszer szenvedett feljegyzésre érdemes dolgokat. Ki tudja? Talán most a kulacscsal is.

#### IV. A KULACS MEGTÖLTÉSE

Ha azt mondanánk, hogy Szent Mihály olyan kulacsot szerzett be magának, amellyel a régi Magyarországot is végig lehetett utazni, akár furmánnyal, hogy a budai sashegyi vörös eltartott benn idáig, amíg a Hegyaljára, Újhegyre, Miskolcra érkezve újabb hegyvidéki borokkal lehetett megtölteni a kulacsot, mert útonjáráshoz csak nemes nedvek

alkalmasak: – ha azt mondanánk, hogy olyan kulacsot szerzett be magának, amelyet az útbaeső Egerben, megfelelő pihenéssel újra kellett tölteni: – akkor nem mondanánk igazat. Szent Mihály csak olyan két- vagy két és félliteres forma kulacsra tett szert (mégpedig anyósa, özvegy Sztárayné, egykor Sztariné, tótosan: „szomszédasszony” vagy „barátnőm” segítségével), amely talán nem is látott hosszú utazásokhoz szükséges hegyi borokat belsejében, hanem csak szelíd kerti bort vagy vinkót, amely tulajdonképpen a vizet pótolja azokon a helyeken, ahol nincsenek artézi kutak, ha vannak is: messzire esnek a háztól a „jó kutak”, ahová Istvánnak, a hajdúnak és háziszolgának mindig két kupával kellett járni – a savanyúvizes tót csak kolera idején jár tulajdonképpen –, tehát bort isznak a szomszjas emberek.

Mondom, alig lehetett több két itcénél a Szent Mihály kulacsa (amelyet özvegy Sztárayné [Rózsi] forrázott ki használat előtt, mert még a betyárvilágos időből maradt a főszolgabírószági ház padlásán), nem is töltötte meg mással, mint azzal az állítólagosan nyúlós, homoki borral, amelyet a legenda szerint ollóval kell elvágni, vagy pedig, ha Mátyánszky vendéglőjében ez volt divat, az itteni divatos kadarka borral, amelynek ugyan szép rózsás volt a színe, de annál kevesebb volt az ereje. Nyaranta inkább kuglizáshoz, hűsítéshez volt alkalmas; míg télen étvágycsináláshoz a kis csomagocskák elfogyasztásánál, amelyet kenyérrel, erős paprikával bélelve a legtöbb vendég magával hozott Mátyánszky vendéglőjébe. És még vacsorához is volt kedve odahaza a kadarka fogyasztása után, mint például Zárebnek (a később hivatali mulasztások miatt bajbajutott postatisztnek), aki már a sonkacsülök fogyasztása (és a kadarka iddogálása) közben arról beszélt a „Víg gyerekek” asztaltársaságában, hogy milyen vacsora is várja még odahaza, leginkább valamely tésztában főtt kolbászt, gyümölcsöt, befőttet, diót, mogyorót emlegetett.

Szent Mihály sohase kérkedett azzal, hogy milyen vacsorával várja anyósa vagy felesége (Mathilde), mert ebben szabad kezét adott az asszonyoknak, ellenben a házaló nyeregkápáján is elég jól festő kulacsot korcsmabeli távozása előtt mindig megtöltötte Mátyánszkyval, a csizmadiából lett korcsmároossal. Persze szemet szűrt Zárebnek, ennek az élvezkedő postahivatalnoknak, de másoknak is, akik a korcsmából való hazatérésük után kaphattak ugyan vacsorát vagy szép veszekedést az elhanyagolt asszonytól, de bort semmi esetre sem.

– Asszonyok is vannak a háznál, nem árt nekik néha egy pohár bor, megkedvesednek tőle – mond Szent Mihály, amikor a kulacsot szíjánál fogva a vállára vetette a maga „idejében”, este nyolc órákor.

## V. A KULACS KIÜRÍTÉSE

Hát persze, hogy voltak asszonyok, akik nem is vették egészen rossz néven Szent Mihály figyelmességét, amikor tiszteletükre (mint mond) a kulacs borral beállított.

Vannak esték, magános négyszem közötti esték, amikor valóban nem árt egy-két pohár bor az asszonyoknak, akik amúgy se járnak sehová, csak mindig otthon ülnek, a kormos kályhába vagy a fehér hímzésbe, harisnyakötésbe dugják a kezüket, mindig csak várnak valamire, hallgatják az est zümmögő hangjait, a ház előtt elmenő késői kocsikat vagy lépéseket az udvaron, mint például a Sztáray-hölgyek, akik minden este Szent Mihály lépteit várják.

Mikor az óramutató a nyolcshoz ér: valóban krákogás, kutyahízelkedés, a téli fagy recsegése, ajtónyitás hallatszott a régi házban. István, a hajdú, mint mindig, vasvillával kezében ugrott ki istállójából – hogy jó hírnevét igazolja a házörzés dolgában, hátha más nyomakodna be a kapun, mint Szent Mihályunk – megjött a gazda a vállára vetett



kulaccsal, a tűz a kályhában fellobbant, bár addig szundikált, özvegy Sztárayné a két szétvetett lába közé ejtette a pamutgombolyagot, Mathilde a hímzőpárna mellett egy hosszút sóhajtott, mint mindig, valahányszor férje hazaérkezett (aki odáig bizonyosan elvetemült nőszemélyekkel töltötte idejét).

Szent Mihály pirosan, vidáman lépett be a függőlámpásos szobába, mert voltaképpen minden jóra való férfi ért hozzá, hogyan kell bajait, gondjait, rosszkedvét, betegségeit a hölgyvilág elől eltüntetni.

– Hoztam maguknak egy kis bort, mert éppen kutyaverseny volt a Rigóban, ahol az első díjat én nyertem. Az első díj ez a borocska volt.

– Bizony azt jól tette, hogy hozott valamit, vacsora úgy sincs a háznál – felelt Mathilde, aki néha anyja előtt is meg mert szólalni, különösen, ha elkeseredett hangulatban volt.

– Dehogy nincs – vágott közbe özvegy Sztárayné –, szalonás rántottát, amit mi ettünk, nyomban készíthetek!

– Dehogy is kell nekem vacsora! – kiáltotta Szent Mihály, megölelve a feleségét. – Örülök, hogy itthon vagyok, hogy sonkacsont is akad a köpenyegemben a bor mellé. Ne tesék engem félreérteni, gondoskodtam én magamról, de természetesen a hölgyekről is.

Így Szent Mihály, otthon, hogy korcsmabeli barátai, főleg a bizonyos Laci bácsi alig ismerhetett volna rá. Az asztal közepére helyezte a kulacsot, és nyomban bort töltött három pohárkába (amelyeket özvegy Sztárayné szervírozott az asztalra). A rózsaszínű bor a magányos házban, a függőlámpa alatt, az elkeseredett hölgyek világában (akik maguk se tudták, hogy miért érzik magukat elégedetleneknek), megtette a magáét.

– Jó dolguk van a férfiaknak, hogy mindig ilyen borral élhetnek, mi nők, amúgy se mehetünk sehová – mond Mathilde, mert a bor valóban ízlett neki. (Anyja lánya volt,

aki megbecsülte néha a testi örömöket is). – Képzelem, mennyi istentelenséget beszélnek összevissza esténként a Rigóban! Hogyan szapulják az asszonyokat!

– Nem ritkák a tudományos és politikai viták sem – felelt Szent Mihály, távollevő barátait védelmezve.

– Ó, maguk csak rossz nőkről tudnak beszélgetni, mert nem is értenek máshoz – felelt Mathilde, és még egy pohár bort ivott, mely a kályhamenti üldögélésben valóban üdítőleg hatott szervezetére.

Özvegysztyárayné már praktikusabb asszony volt. Kikutatta Szent Mihály levetett köpönyegének zsebeit, megtalálta azt a bizonyos sonkacsontot, mégpedig fiatallagyma társaságában, mint a már említett közjegyző-helyettes előírta, csendes mosollyal ugyancsak az asztalra helyezte, tányérról gondoskodott a maga és leánya számára. Evőeszköztől nem kellett külön gondoskodni, mert kéznél volt Szent Mihály zsebkése, amelyet nyomban felajánlott a hölgyeknek.

...Szent Mihály ezután nemsokára aludni tért a szomszéd szobába, mert mint rosszul alvó, de korán kelő embernek szüksége volt a lepihenésre. A hölgyek még egy darabig elszöszmötöltek a sonkacsonttal, borral, özvegysztyárayné hosszú történetbe kezdett megboldogult uráról, Mathilde apjáról, de ezt a történetet Szent Mihály már elégszer hallotta. S a hölgyek, de az éjféli látogatók, zörejek, hangok, dörömbölések is békében hagyták. – Ez volt a kulacs története.

(1933)

# *Farsangi fánk*

A régi költők, akiknek még nem kellett messze járni költői témákért az ebédlőjükből: többnyire újdonsült menyecskéhez hasonlították őt. Ízzel is volt töltve, mint a fiatalasszonyok azokkal a csodálatos szavakkal, amelyeket egytől egyig emlékebe óhajtanak eltenni a férfiak. Dicsérte őt egyházi ember, de még az istentagadó is, amikor habkönnyedséggel az asztalon megjelent, mert szíves volt ő, akár az öregek szüette fogaihoz légyságával, valamint a mohó fiatalsághoz, amely egyszerre szeretne elnyelni minden ízt, minden jót a kínálkozó életből. Szeretett leugrani a tálról, ha ügyetlenül nyúltak hozzá, mintha táncolni akarna menni a táncosok útján. Szeretett arrafelé járni, ahol a szomszédságban farsangi muzsikások hangolnak, szoknyát és nadrágot egyformán ingerlő tánczenéhez. Szeretett ott lenni minden magyar házban, amikor Vízkereszt tájékán obsitosnak és újoncnak egyformán eszébe jut, hogy itt volna az ideje a megbolondulásnak; falu drágalátos búbos kemencéje, város sovány, kiéhezett kályhája körül egyformán részt vett a társalgásban, amikor az emberek hirtelen észrevették magukat, hogy belekerültek a farsangi báli névsorba. Fánk! Világosítója elborult kedveknek, Vigasztalója remetéskedő étvágyaknak. Tánckönnyű, mint régi kedvünk.

(1924)



# Májusi csodák

## A GYOMOR ÖRÖMEIBEN

### 1.

– Mint azt már régen megállapították, május hónap a szerelem, azaz az emberi megújulásnak hónapja. Minden májusban szokatlan érzelmek költöznek a legjobban lelakatolt, örök rabságra ítélt szívekbe is. Ha másképpen nem: – újra kezd szeretni a szív május jöttével, holott azt hittük, hogy már túlestünk az úgynevezett nagy érzelmeken – kezdte Szindbád mondanivalóját.

– Természetes, hogy a szív leghűségesebb társa életünk fenntartásában, a gyomor: – szintén változatosság után vágyakozik május, az igazi tavasz jöttével. Ez a gyomor, amely a téli ételek, a nehéz zsírosak, friss vagy füstölt, de mindenesetre fűszeres ételek feldolgozását, megemésztését, a szervezetben való szétosztását olyan buzgalommal végzte, mint egy igásló: ez a gyomor ugyancsak szabadítani akar a tél emlékeitől:

– A szívünk mellett gondunk legyen a gyomrunkra is, amikor május, az újjászületés korszaka elkövetkezett.

Így Szindbád, aki meglehetősen bölcs ember volt, amikor a gyomor, a konyha, a táplálkozás dolgairól kezdett véleményét mondani, de annál gyarlóbb, sőt naivabb, amikor a szív-szerelem ügyei kerültek megbeszélés alá. Mindig a szerelmeseknek adott igazat.

De most táplálkozásról van szó, követhetjük tehát Szindbádot.

– Májusban az ételek ifjú hercegi családja jön látogatóba gyomrunkhoz, amely annyira szomjazta a megifjodást – mond Szindbád a gyomorbajos Úriembernek, aki a szabadban, jószagú fák, hársak, platánok, orgonafák alatt, egy pirossal, kékkel és más ringató színekkel terített vendéglőben mellé csatlakozott.

– Bizonyára a magánháztartások is megérik május jelenvalóságát, mert eddigi konyhai receptjeiken változtatnak – szólt közbe az Úriember, miután már ismerte Szindbádot, aki a körülötte levő (vendéglői) életet szokta magasztalni, miután élete nagy részét vendéglőben (vagy mint ő mondta: „Korcsmában”) töltötte.

– Ó, a „magánháztartások” – sóhajtott fel Szindbád, amint a gyönyörű múlt időre terelődött figyelme, és eszébe jutottak az esztendőik, amikor boldogan kanalizott kisházikókban zöldborsólevest, spárgalevest, kaporlevest, kalarábélevest, sós kalevest, karfiollevest, idei burgonyalevest (majorannával) és birkagulyást, amellyel a „magánháztartások” a május jöttét rendszerint megünneplik. Igen, minden jó volt, különösen a zöldséges csirkebecsinált. De már engedelmével, mélyen tisztelt nagyságos uram, előnyben kell részesíteni a májusban szokásos zellerlevesnél is például a ráklevest, amelyet „magánháztartások” nemigen találhatnak; – a töltött kalarábé helyett az idei libapecsenyét, kapor uborkasalátával; – hogy az eperről és velejáró italokról ne is beszéljünk.

– Tudom – felelt az Úriember –, hogy ön mindig a vendéglősnék pártján van, akik bőségesebben vásárolhatnak foglalkozásuk folytán, mint a szegény háziasszonyok...

– Ez nem pártkérdés, uram, de a gyomornak egyszerű tiltakozása például amaz ünnepnap ebéd ellen, amelyet a „magánháztartásban” például a családfő születésnapján tálnak, ha a születésnap május havára esik. Igaz, hogy ilyen



napra megvásárolják a fiatal libát, de mennyi minden történik az ilyen fiatal libával, amíg az embernek a kedve is elmehet tőle. Csinálnak belőle libaapróléklevest, utána találhatnak libamájás rizottót. Majd jön maga a libapecsenye. Nem, uram, még az idei libából is sok az ilyen mindenféle. És még estére is fenyegetőzik a hideg liba, de most már a déli uborkasaláta helyett majonézes fejessalátával. Míg a vendéglőben hálát ad az Istennek a vendég, ha már a libapecsenyétől egyszer megszabadult. Nem mindennapi tápláléknak való.

– Igaza van – felelt az Úriember. – De mit meg nem tenne az ember a barátai, a baráti házak kedvéért, hogy kellemes emléket hagyjon maga után! Ám most mondja meg ön, Szindbád úr, miként gondolna egy jól sikerült májusi ebédet, ha a születésnapja például május havára esne?

### 3.

– Előre kell bocsátani, hogy nem májusban születtem, így pusztán elméletileg foglalkozhatom a kérdéssel – mond Szindbád, körültekintve a kerti vendéglő virágzó fáin, néhány szippantást véve magába az étvágygerjesztő levegőből (mert ebéd előtti idő volt, amikor az ember még szeret beszélgetni az eljövendőkről), a lombok alatt a tavasz illataival együtt úszkáltak a konyha illatai.

Az Úriember, mint olyan, akinek a gyomrával állandó viszálykodása volt, elengedte volna a konyhai illatokat, de Szindbád némi rábeszéléssel magyarázta:

– Vajon nem a hercegek levesével, a Ráklevessel kellene kezdeni az ünnepélyt?

– Valóban Ráklevest főznek a konyhán, mert ez nagy felfordulással jár – felelt az Úriember, miután körülnézett a konyhán. – A szakácsnénak be van kötve az ujja, amelyet

a rákollók megcsíptek, a szolgáló pedig rákhéjat tör a moszárban.

– Szerencse, hogy egyéb baj nem történt, mert a Rákleves főzésénél szinte elkerülhetetlen a veszekedés, miután annyi munkát ró a konyhai személyzetre, mint talán egyetlen leves sem a világon. (Igaz, megéri a fáradságot.)

Szindbád mondanivalóját így folytatta:

– Vannak asszonyságok, némely vendéglősnék is, akik a rákok elkészítésének módját a világért sem bíznák senkire attól a pillanattól kezdve, amikor a fekete vendégek, természetesen halk nyüzsgéssel, amely életkedvüket jelenti, nádkosárban vagy kasban, bőséges csalánban megérkeznek a házhoz. Már akkor megkezdődik velük a tennivaló, amikor még a kasban henteregnek, amikor szét kell választani őket, külön az apró, úgynevezett tiszai rákokat (amelyeknek ízletességével nem versenyezhetik semmi, százat is meg lehet belőlük enni egy nyári délután, de lábvizet kell használni fogyasztásuk közben). Külön a nagyobbfajta, úgynevezett „Szóló-rákokat” (zalai rákokat), amelyeknek házájuk a Dunántúl. Ezekből a nagyobb fajta rákokból készül igazában a leves, amelyhez az apró rákok csak a tölteket adják.

– Ne siessük el a dolgot – szólott közbe az Úriember. – Hogyan főzték meg a rákot?

– Természetesen marhahúslevesben, miután előbb eleven állapotban úgy megkefélték őt, mint valami huszárcsizmát. Persze a rák nem szereti, ha a hasát kefélik, kapkod is az ollójával a kéz felé, amely a hátánál fogva tartja, valamint a keféző kéz után, de ez már elkerülhetetlen. Fürdetést is kap, mielőtt helyét elfoglalhatná a lázadó, lobogó húslevesben.

– Eleven állapotban megy a kínhalálba? – kérde az Úriember nagy szemeket meresztve.

– Hát itt vannak némely eltérések a szokások között. Némelyek, különösen a jobbszívű asszonyságok a forró leves-

be való bedobása előtt végeznek a rákkal, tudniillik előbb kirántják helyéből a rák farkát, ami múlhatatlan halált okoz. Én a magam részéről az olyan rákot szeretem, amely eleven állapotban, kalimpálózva kerül a lázongó fazékba. Egyetlen romlott, döglőfélben levő rák is elronthatja a nagyszerűnek ígérkező levest. A forró húsleves amúgy is egy perc alatt végez a rákkal, amely már ekkor megnyugodva várja a fazékban a sót, köménymagot, zöldpetrezselymet, miegyebet, amelynek társaságában félóraig főlni kell a lázongó fazékban. Mire innen kijön, különösen az apróbb fajta, olyan engedelmes, hogy mindent lehet vele tenni. Farkát, ollóját letépni, héjából a fekete és a keserű részek helyébe petrezselymes, tojasos rizskását tölteni. Csak a sárga részeket kell bennhagyni. Ezután visszamegy a rák a leszűrt húslevesbe, és nyugodtan fő tovább, amíg tállásra kerül. Némelyek nagyon szeretik szopogatni a hasaalját, az ollóját, a farkát, a töltelékét kanállal veszik ki, és kanálnyi levessel fogyasztják. – Ez a kis rák, a tiszai kis rák története.

#### Országos Széchényi Könyvtár

#### 4.

– De megálljunk csak! – kiáltott fel az Úriember, aki figyelemmel kísérte Szindbád elbeszélését. – Ön nagy rákokról is beszélt. Mi történt a nagy rákokkal?

A számonkérésre Szindbád így válaszolt:

– Itt van az a pont, ahol a ráklevesek egymástól való különbözőségét meg lehet állapítani. A nagy rákok megeszik a kicsinyeket.

– Még főtt állapotukban is? – kérdezte hitetlenkedve az Úriember.

– Ekkor leginkább, mert a kis rákoknak nincs hová menekülniök, menthetetlenül belekerülnek mindenestől a nagy rákok héjába. Tudniillik a szakácsné az apró rákot csak



töltelékeknek használja, amely töltelékkel a nagy rák héját – húzával és csontjával, vajjal és grízesliszttel, rizskásával és rántással megtölti, és tejfellel, tojással tálalja a csontlélben a nagy rák húzával együtt. Egyszerű áldozat lesz a kis rák a nagy rák mellett. Ha nem tudnánk különös ízeiről a múlt időből, amikor még egymagában szerepelt a Felső-Tisza mentén; – ha nem tudnánk, hogy ízesség dolgában (miután folyóból való) vetekedik az állóvizekben hízó nagy rákkal; – ha nem tudnánk, hogy a lusta nagy rák mellett ő ugrik ki, mint a gumilabda a csalánfészekből és a kasból: – talán nem is hinnénk már neki, miután ideje lejárt. – Most válogathat, mélyen tisztelt nagyságos uram, hogy mely leves megköstölésével kezdjük meg az annyi csodálatosságot ígérő május hónapot!

Mondta Szindbád, és maga is gondolkozóba esett.

(1932)

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár



# *Lágy hónapban kemény a rák*

Császárkabáti olyan excellenciás kedvében volt, mintha legalábbis olvasatlanul szólott volna még hozzá a kakukk. Elhatározta, hogy jókedvét felhasználja valamely olyan bolondság elkövetésére, amely különben eszébe sem jutott volna, mióta kénytelen volt főzeléket ebédelni, mint akár diákkorában. Jókedvében azonban eszébe jutott, hogy neve Császárkabáti nagyságos úr volna vagy mi a szösz, május van, elkövetethet tehát valamely bolondságot még ő is. Ezenkívül némi pénzecske is feszegette a mellét, amely pénzecske eredetéről jobb nem beszélni... Császárkabátit megvesztegették...

Vajon, mi jutott eszébe egy ilyen tekintélyes hivatalnoknak, ha bolondságon töri a fejét?

Elhatározta, hogy rákot fog vacsorázni, mégpedig Budán, kerti fák alatt, amely fák maguk is olyan ravaszok, mint a sváb korcsmárosok: legyezgetnek. És az udvarnak kucséberkosár szaga van a pesti színésznőktől, akik itt cipőjük orrával felrúgják a datolyás skatulyákat.

Tehát már ott is ült az udvar sarkában egy eperfa alatt, és olyan áhítatosan vette kezébe az étlapot, mint valami szerelmeslevelet, amelyet hosszú idő után végre elhanyagolt gyomrához intéz egy hűtelen, de imádott hölgy.

Az imádott elsősorban rákleves alakjában akarta bevallani, hogy még mindig szereti Császárkabáti gyomrát.

– Jó, jó – felelt a dédelgetésre az élemedett férfiú. – De már nem húslében főzik a rákot, mint az én ifjúkoromban.

Ezekben a mostani ráklevesekben éppen a rák a legkevesebb.

Lejjebb ment az étlapon mindaddig, amíg úgynevezett Szólórákra is rátalált.

– Az én ifjúkoromban ezt Zalai ráknak hívták – vélekedett Császárkabáti. – Úgy látszik, már ebben is csálnak. Milyen erkölcstelen lett a világ.

De még jobban felháborodott erkölcsi érzéke, amikor a bizonyos rákmajonézst megtalálta.

– Hát még mindig azt hiszik a korcsmárosok, hogy nem tudjuk, a majonézhez a rosszabb fajta rákot szokták felhasználni? Inkább sohasem eszem rákot életemben, mint hogy megcsalni engedjem magamat.

Bizonyos erkölcsi magaslatra vélt emelkedni, amikor ilyenformán elhárította magától a rák élvezetét, mint valami kötekedő asszony kacér pillantását.

Hát most nézzük a húsokat, amelyekről néha meleget, éheset álmodott, amióta nem élvezhette őket kellő mennyiségben. Álmaiban többnyire párolgó, zöldséggel színesített koncok, főtt, csontos marhahúsok szoktak az álom ezüsttálain megjelenni. De a nyári vendéglő étlapjáról hiányzott ez az olcsóbb fajta hús, ellenben annál díszesebb betűket szentelt a pincér a bifszteknek, ramszteknek, rostélyosnak.

Vajon most is tükörtojással adják a bifszteket, mint akkor, amikor én szerettem? – gondolta magában Császárkabáti. – És a ramsztek mellett eszébe jutnak-e az embernek azok az egészséges, nyugodt, de harsány férfiak, akiknek válla a sok ramsztekevéstől szélesedett ki? És a rostélyos tudja-e még, hogy sok pirított vöröshagymával egészséges, miközben olyan zsírosnak kell lennie, hogy a nyál csorogjon az ember szája szélén? És vajon most is olyan ízük van még a sült marhahúsoknak, hogy az ember megelégedett, előkelő úrnak érzi magát elfogyasztásuk után? Császárkabáti addig gondolkozott azokon a nagyszerű mar-

hasülteken, amelyeket itt-ott elfogyasztott életében, hogy végül nem merte próbára tenni emlékeit. Olyan dolog volt ez, mint annak a szeretőnek az esete, aki elmegy régi kedvese ablaka alá, de beljebb nem mer kerülni.

A borjúhúst sohasem kedvelte, de annál többet időzött a rántott és paprikás csirkénél. Felragyogtak előtte a piroosan, tejfeles lében úszó tálak, amelyeket valaha látott. „Nem – mondta magában –, a kakas csak levesben jó.”

De aztán egy étlapi sornál olyant dobant a szíve, hogy szinte belepirult az arca. Itt a malacpörkölt volt főlemlítve tarhonyával. Hát az ellen már semmi kifogása sem lehetett a memorizáló észnek, a malacpörköltet a leghanyagabb szakácsné sem tudja elrontani. Tündökölve úszik az emlékezetében, akármilyen körülmények között került terítékre. Kivéve, ha vén sertésből csinálják.

A gyomor ezenközben belefáradt a céltalan szerelmeskedésbe, és felszólt az asztal alól, hogy mi lesz már a mindennapi vacsorával?

Hozzon hát egy darab sajtot, de retekkel – mondta ki végre gyöngyöző homlokkal Császárkabáti, amikor elhatározta, hogy jó vacsorát eszik.

(1924)



# *Betekintés a naptárba*

A vadász, aki a Szent András havát hú . . . . . vel a nedves erdőn tölti: jobban megcélozza fegyverével a szürke vadat, mert drága csemege most a nyúl. A halász, aki hálója felett görnyedve hiába lesi a napfényt, amely áttöri a ködöt a Duna felett, gyöngédebb kézzel fogja meg a másvilágiasan bámészkodó potyka kopoltyúját, midőn kosarába veti. A közelgő Márton hizott lúdjinak gágogására nyugtalankodva ül fel ágyában a gondterhes gazdasszony, pedig nem is Ferenc József számára tömik a ludakat a nedves tengerivel. A pöndör malacok ólját subájában körüljárja a gazda, ha a kutya elvakkantja magát a hold sarlója felé, mert szép vagyunkát jegyez a deszkák mögül hangzó szuszogás. A görénynek, menyétnek, vakmerő patkánynak se lehet irigyelni sorsát, ha pecsenyéjéhez akar jutni az udvar féltve őrzött szárnyasai közül. Ugyancsak nagy fába vágja fejszéjét, aki a gazda pincéjét akarja megdézsmálni, hol az új borok már túlestek az ifjúkor hóbortos forrongásain, őszi színekben öltözködni tanulnak meg az öregektől. Hát a szegény asszony, aki a régi mesékben mindig a rőzseköteg alatt görnyedt az erdőszélen, mily aggódó, szorongó szívvél néz a gallyacskák után, amelyek kezéből kihullanak! Egy-egy áldásos lángocska, egy leheletnyi melegke marad el minden elhullajtott ággal. És ha nem tudnátok, hogy milyen nagy ára van a bátor tekintetű, nemes fejtartású galambnak, a nagy fülei alatt mindig káposztalevélről álmodó házinyúlnak, a korhely életmódot kedvelő, éjjel járó sündisznónak, a kalitkájából rád füttyentő cinkének, az or-



szágutak mendemondáját fecsegő sármánynak, az iszákban hentergő kutyakölyöknek, a fehér egérnek és az óvakodva nézegető fehér cicának: menjetek ki a piacra, mely a régi osztrák kaszárnya ódon falai alatt, a mostani városháza udvarán mindennap áll és szakértő, komoly kutyakereskedők mellett utolsó vagyunkáját, csúf képű ölebet tartja kebléhez szorítva az avas kalapú vénkisasszony... A gavalléros magatartású farkaskutya megvételéhez legalábbis anynyi pénzt tégy erszényedbe, amely Shakespeare idejében elegendő volt a nő szerelmének megnyeréséhez.

A kémények, amelyek a háztetőkről a régi időkben pontosan tájékoztatták a vándorlót, hogy milyen időjárásra talál a házban, nem sokat mesélhetnek mostanában egymásnak az ebédekről, amelyeket a magyar konyhákön főznek. Örülnek a kémények, ha némi kis füstölni valóhoz jutnak, a sonkákhoz, kolbászokhoz, feliben akasztott sertések megfüstöléséhez szükséges bőséges fűstről régen lemondtak. Nagyon büszkén szálldos a tető felett a fehér füst, ahol parázson főznek, mint Rézi néni könyvében némely ételek jóízű elkészítéséhez előírja. A híres főzőasszonyok, akikről a fehér asztalnál pohárköszöntőt mondtak az asztal vége felé ülő kántorok és egyéb szegény atyafiak, nemigen hívatnak be a konyhából az Erzsi-napi ebéd végén, hogy kis poharukkal végigkoccintgassák a vendégsereget a fél fogát már megérzett kertiborral. Órákig járhatsz a városban, amíg fagyáshoz kiakasztott nyulat észlelhetsz az erkélyen. Arról a híres vendégről, akiről példaadásul megemlékeztek a házigazdák, aki egy egész libát megevett egy ültőhelyében és utána elment haza vacsorázni, legfeljebb az adomás és egyéb divatból kiment könyvek tudnak. Az egyháznak mostanában nem sok gondja van arra, hogy az előírt böjtöket pontosan megtartsák Szűz Mária országában. A sekrestyésnek nem dolga, hogy a kiáramló szagokból megál-

lapítsa, mely házakban nem tartják a kántorböjtöt. Az a zsíros, tokás Magyarország, amely így Nyilas havának táján, a hidegek beköszöntével érdeklődve járt-kelt a konyha körül, a kalendárium leveleihez igazgatta a nadrágszóját, a vadat és halat nagy tiszteletben tartotta, mert orvosságnak számított a túlterhelt bendőikben, az a Magyarország nem félhet most a gutaütéstől a mértéktelen élvezetek miatt. A madarászok húros rigóikkal nem jelentik a piacokon, hogy odakünn az erdőkben már leesett az első hó. A szűrükben ódalgó orvvadászok nem hozzák tudomásra a kalapjuk mellé tűzött vadkacsa-tollal, hogy mit árulnak a zsákjukban. A vadkan, amelynek bolond nagy feje annyiszor nézett farkasszemet lakomázó őseinkkel, be-túrta magát a messzi rengetegbe. Az a bizonyos úriember, aki valamikor csak azért utazgatott egyik országrészből a másikba, hogy az ottani divatos ételekkel jóllakják, Erdélyben fatányérossal, a Balaton mentén fogassal, csíkkal vagy kecskével a Tiszaháton, császármadárral Ungvárott, sódarral Kassán, halászlével Szegeden, lacipecsenyével és cipóval a debreceni vásáron, Bécsben marhahússal és sörrel, Székesfehérvárott tormás virslivel, Pozsonyban patkóval, és mindenütt megtalálta azt a vendégszerető házat vagy fogadót, ahol kedvére élvezhette a közmondás gyönyörét, hogy: az a miénk, amit megesszünk, – az az úriember kiment a divatból, mint Mócsi Újhelyben.

Ne is nézd, jó magyarom, a naptár fordulatait, amikor eszedbe juthatnak bizonyos időjáráshoz kötött ételek ízei és emlékei, ne is engedd, hogy leányaid bepillantsanak a nagymama receptkönyvébe, ne is hidd, hogy ezentúl oly televény lesz a temetők talaja, mint addig volt. A faluvégi cigánytól kell megkérdezni, hogyan kell a feketelábú varjúból levest főzni.

# *A déli sör, vagy üdvözet Tisza Kálmánnak.*

## I.

Néhányan még emlékezhetünk a hosszúkörmű úriemberre, körülbelül a nyolcvanas évekből, akinek kellő ápolás és hivatali tekintély folytán olyan hosszúra megnőtt kisujján a köröm, hogy azzal, mint egy hatodik ujjával mindenféle tennivalókat végezhetett. Így, megpiszkálhatta fogát (ha ugyan nem volt megfelelő szerkezet a mellénye felső zsebében erre a célra), megvakargathatta fülét (amely művelethez ugyancsak gondos szerszám szolgált egyébként), a körrömmel benyúlhatott sűrű haja legsűrűjébe, hogy megtalálja azt a helyet, ahol éppen viszketegséget érzett és azt nyomban elmúlasztotta. De a vacsora utáni zsírfoltocskák eltüntetéséhez is alkalmasak voltak a hosszú körmök másnapon, amikor újra használatba vétettek a kabátok és nadrágok és mellények, amelyeket a gondos ember mindig gondosan vizsgálat tárgyává tett, mielőtt a hivatalban vagy délelőtti sörházban megjelent volna bennük. Hogyan legyen tekintélye egy úriembernek, akinek kabátján ott barnulnak, vagy kifakulnak a Károly-napi, vagy András-napi vacsorák emlékei? Ezek a foltok észrevétlenül esnek a kabáton, – például a hátradüllesztő mellény és tartozékai gombolgatásai közben, vagy a nadrágon egy pohárköszöntő után való felállás közben, de mindez nem mentség a foltok részére, még ha orrabukás után eredtek volna is odakünn az éjben, hazafelé jövet, amikor a mellékutcában mindenki kedvére eshetik el a hóban, a jeges gyalogúton, vagy éppen saját kapuja előtt, ameddig ereje bírta, de az otthon látára az erők felmondták a szolgálatot. „Úgyse hagynak



megfagyni odakünn” – gondolja magában az éjjeljáró ember, amikor virrasztó feleségének a lámpáját megpillantotta a függönyön át és az ablakot jól megkocogtatta, mielőtt kényelmesen elterült volna a hóban (néha sárban is).

Szent Mihály tehát házasságának második évében hosszú körmöket kezdett nevelni a kisujjain, mint ezt tisztviselő-társaitól is látta az adóhivatalban, de más hasonló írkoknál is, akik a múlt században (mikor történhetett volna?) apró emberi hiúságukat úgy elégítették ki, ahogyan lehet.

A kőművesnek nincs hosszú körme, de az építésznek már lehet hosszú körme, mert ő nem kézzel, hanem ésszel dolgozik.

Ugyanígy nem lehet hosszú körme a napszámosnak se, mert azt mindennap letördelné, de a napidíjasnak, aki a könnyű tollat forgatja, igen jól áll a keményre, szabályosra nevelt hosszú köröm, mert ebből is láthatja mindenki, hogy úriember.

Azt lehetne mondani, hogy az intelligencia jelvénye volt a kisujjon növesztett hosszú köröm, amikor a kérges kezű, feketekörmű iparosok mozgolódni kezdtek és Zichy Jenő gróf, az „ipar-gróf” védelme alatt mindenféle gyűléseket tartottak.

Csak a kezére kellett nézni valakinek, hogy megtudhassuk róla: a társadalom melyik osztályához tartozik?

A kisujjon nevelt hosszú köröm olyan jel volt a hivatalnok kezén, mint akár a még életben maradott „gentry”-urak kisujján a családi pecsétgyűrű a címerrel: kereskedők kezén a mutató- vagy középső ujjon viselt gót-betűs pecsétgyűrű; a szerelmesek ujján a vékony nőies, kékköves gyűrűske, amelyeket emlékebe kaptak egy alkonyaton, vagy a gyémántgyűrű a disznókereskedők ujján.

Szent Mihály, miután a huszártiszti uniformist levetette, neje, született Sztáray kisasszony kedvéért („nemsokára főhadnagy lehetnék a decemberi kinevezéseknél, amelyek



azonban csak újévtől számítanak”, gondolta néha magában), miután hivatalnok lett az adónál, azaz napidíjas ugyanott: illendőnek tartotta, hogy társadalmi helyzetéhez alkalmazkodjon: – hosszú körmöt nevelt a kisujján, hogy a göndörített „zekszerről” és oldalszakállról, valamint az ajak alatt nevelt szakáll-legyecskéről ne is beszéljünk, amelyek, mint afféle ingyenes multságok, rendelkezésére állottak neki is, mint minden olyan úriembernek, aki otthon borotválkozott, nem pedig „piszkos borbélyműhelyben, ahonnan csak koszosságot lehet hazahozni, ha egy ismeretlen ember után ül az ember a székbe”. – Ezért – s vagy másért, özvegy Sztárayné mindig maga beretválta meg a vejét reggelenként, mielőtt az elindult volna hivatalába. Megfésülte, mint akár otthon az édesanyja valamikor, megnézte körmeit, megnézte fogait.

– A hosszú élethez feltétlenül szükségünk van jó fogakra, mert az élet néha kemény megrágnivalókkal is kedveskedik – mondta özvegy Sztárayné, amikor egy reggelen, álmatlan éj után kihúzta Szent Mihály egy romlandó zápfogát, mintha egy csirkét vágott volna le.

– Ma borsópürét, puha oldalassal főzünk ebédre, hogy ne érezze a foga hiányát – mondta özvegy Sztárayné, mielőtt a szokásos, gyermekes csókolódzás után Szent Mihály elköszönt volna tőle és leányától, aki az idő, a foghúzás, borotválás, fésülés ideje alatt a „paplanos ágyban” nyújtózkodott.

– Mathilde! – rebegte Szent Mihály nejét megcsókolva, hivatalba menetele előtt.

– Angyalom! – vallott szerelmet anyósának, özvegy Sztáraynének, miközben ugyancsak megcsókolta a legédesebb, szinte almaízű arcot.

Özvegy Sztárayné hátbavágta imádóját (vejét), a havas udvaron még utána szólt:

– Jobb volna, ha nem inna sört délben a „Betyár”-nál, mert a fog helye még nem gyógyul be délig.  
A hosszúkörmű úriemberek ugyanis a „Betyár”-ba jártak délelőtti sörre.

## II.

Szent Mihály tehát korábban jött haza a hivatalból, mint máskor, miután anyósa tanácsára mellőzte a „Betyár” meglátogatását.

Kálnay László helybeli öreg ügyvéd úr, aki szükség esetén, mint korabeli természettudós – a Természettudományi Társaság rendes tagja – orvosi tanácsokkal is szolgált a barátainak: ugyan nem látta be, hogy Szent Mihály miért mellőzi egy „rongyos foghúzás” miatt a porciójára kiszabott három pohár sört, a zónapörköltet, a két sós kiflit (egyét evés előtt, a másikat pörköltlében való mártogatáshoz), az esetleg frissen érkezett „ringlit”, amely „tengeri-sós” állapotában csak segíthet a gyomornak a reá várakozó teendő elvégzésében: Kálnay László köz- és váltóügyvéd és barátai orvosa nem látta be, hogy miért kell e nappali gyönyörűségről lemondani Szent Mihálynak. (Este amúgy se beszélhetett Szent Mihály korai hazamenetele ellen a Három Rózsában, mert tudvalevőleg Szent Mihály fiatal házasember volt.)

De délben szóvátette a dolgot!

– Már napközben is intézkedik a fehérnép, nemcsak az esti órákban? – kérdezte szemüvege mögül és az orrcsontján, valamint orrlyukában levő szőrszálak megmozdultak. (De nem úgy Császárszakállának fehérítő tájai, ahol a hajzatonknál fogva gyakorta huzigálták reggelenként az ügyvédi iroda pádimentumán a „piac-pénz” és egyebek miatt, miután természettudós létére: felesége volt.)

– Szerelmem, anyósom kívánta így a nap történetét – fe-

lelte Szent Mihály és Kálnay László, a „Betyár”-asztaltársaság elnöke maga is megrendült. (Holott nem tartozott a gyáva gyerekek közé, bepálinkázott falusiakat is kiparancsolt a „Betyár”-ból, ha ő és társasága tette ott le a garast.)

– Rózsi! valóban nem tanácsos ellenkezni – mondja Kálnay László, megsodorván bajsztát.

„Rózsi” nevét úgy mondta ki, akár az öreg Tisza Kálmánét, aki akkoriban miniszterelnök volt Magyarországon.

### III.

Rózsi – özvegy Sztárayné – valóban szemmel tartotta a káposztaleves (kolbásszal) főzése közben Szent Mihály ha-zaérkezését.

Piros sláfrokkban járt-kelt a konyhában, régi fazekai, sü-tőtálai, lábasai között, akik annyi jövő-menő vendéget lát-tak a boldogult Sztáray úr idejében (aki miatt nem lehetett ablakot nyitni, mert a nyitott ablakon át okvetlenül meg-hívott valakit ebédre a járókelők közül).

Kis fokhagymával is megízésítette a káposztalevest, a ben-ne egészben főtt torzsán, krumplin kívül és a legfinomabb borecettel (extragánnal) is édesítette, mert a káposztale-vesre is ráillik az a mondás, hogy „kutyaharapást szőrivel” kell javítani. Ha savanyú a káposzta (mert hiszen ez a fog-lalkozása), még savanyúbb találmánnyal kell nekimenni, hogy végül észbekapjon.

Rózsi (özvegy Sztárayné) káposztalevese mindig olyan ízű volt, hogy az ember nem tudta hirtelen eldönteni magá-ban, hogy édes, vagy savanyú kanalat vesz a szájába?

Ha édes volt a káposztaleves, akkor bizonyára Sztárayné (Rózsi) mosolya is hozzájárult ahhoz, hogy a káposztale-ves után még cégéres korhelyek is megfélelkeztek a bor-ivásról. Talán inkább másra szomjúhoztak: mondjuk pél-



dául egy pohárka gyomorerősítőre, barack vagy szilva levére – amely a meglepett gyomrokban is olyan rendet csinál, mint egy régivilágbeli csendbiztos a határban, ahol a lopók már a napraforgó-magot is ellopják, pedig a háziaknak szükségük volna rá a világító-olajhoz.

De mégse sikerült úgy a káposztaleves, mint akár az elmúlt héten is, amikor három pohár esperes-galléros sört ivott Szent Mihály előbb a „Betyár”-ban, mielőtt otthon kanalat vett volna a kezébe.

Szent Mihály nézte kipirult arcú – az őszi hegyoldali bokrok piros-korszakára (úgy október végére) emlékeztető arcú anyósát. Csak az aransárga bokrok, a kékhamvas kökények hiányoztak körülötte.

Elnézegette horgasorrú, igen előkelő arcú, vajszínű, sárgahajú feleségét, Mathildéját. Ha nem tudná kimondani az er betűt: az volna a legtermészetesebb az ilyen megjelenésű hölgy életében. De akkor se lehetne csodálkozni, ha elfelejtene a székéről felállni, mert utálta a testi munkát.

Nézte a káposztalevest, amely e pillanatban legjobban szimbolizálta életét. Mi a fene hiányzik ebből a levesből, hogy barátságos külsője mellett nincs meg a kellő, megszokott íze, amelyért emlékezni lehet rá másnap és harmadnap is?

Amíg anyósáról és feleségéről nem jutott eszébe még csak annyi se, amennyit egy vidéki emlékkönyvbe lehetne írni – a káposztalevesen rövid idő alatt kinyomozta annak fogyatékoságát. Hiányzott belőle a piros paprika, az a kistermetű, gömbölyded, de igen harapós és a káposzta langyos, naplementi színeiből kipirosuló paprika, amely úgy úszik a káposztalében, hogy a kanalak hozzá se mernek nyúlni a kis szörnyeteghez, mint a viperához se mer hozzányúlni akármelyik eleven ember.

Szent Mihály azonban mindig hozzányúlt a paprikához. Résztint azért, hogy önmaga előtt kipróbálja régi huszári vitézségét, résztint a Sztáray-hölgyek előtt vizsgázott így ar-



ról, hogy gyomra, kedélye, ereje a régi... „Rózsi” felkiáltott: „Fiam, az istenért!...” Mathilde ijedtében lehunyta a szemét, mintha ő vette volna szájába a mérget.

De most nem volt a káposztalevesben paprika és nemcsak a káposzta ízén, de az összes illúziókon rontott.

A foga miatt, Mihály, amelyet ma reggel húztam ki! – mondta igazolásul „Rózsi”. – Holnap mehet az öreg Kálnayval a pokolba is.

El is megyek – felelte Szent Mihály, mintha először volna elégedetlen az anyósával.

Az ebéd többi része már nem látszott érdekelní őt, miután kezdetben megharagították.

#### IV.

A délután meglehetősen mogorván telt el.

Szent Mihály azok közé az emberek közé tartozott, akik szeretnek otthon ülni délután, miután hivatalos kötelességeiknek eleget tettek. Szeretett magára venni mindenféle ócska kabátokat, sőt papucsokat és ruhakímélés szempontjából még kifényesedett nadrágokat is, amelyekben bejárta a padlást, pincét, a kamrát, az őszi kertet – mindenütt igazított valamit, amely teendőkhöz elővette a fáskamrában rejtőző szerszámokat. Itt egy öreg szeg helyére új szeget kellett verni; – máshol, az ólon, egy korhadt deszkát kellett kicserélni; – vagy egy lécet megújítani a kerítésen, amit már régen tervbevetett... Rövid a nap, északnyugat felől mindjárt itt vannak a hófelhők, amelyek már napok óta fenyegetőznek.

Aztán befűteni is kell a kis vaskályhába, amely tulajdonképpen a legjobb kályha a házban, de mint minden ünneptelt lény: ugyancsak szeszélyes, mint a kényeztetett nők. A kis vaskályha néha csökönyösködött, nem adott választ még Szent Mihálynak se, akármennyit térdepelt előtte.

Sztáray bácsi régi, szabadságharc-beli újságjait szívesen lángralobbantotta, de például a cserfát, az akácját, amelyet Szent Mihály cipelt be egy kasban a tüzeléshez; nem akarta elfogadni. Olyan sötétfeketét ásított vissza Szent Mihály kedveskedő tűzrakási kísérleteire, hogy Szent Mihálynak egész élete céltalansága eszébe jutott. Istenem! Hát így lesz ez most már véges-végig? Nem lesz déli sör és jóbarátok köre – nem lesz íze a káposztalevesnek és özvegy Sztárayné kedveskedésének – nem lesz kedve a délutáni munkához és a befűtése a háznak, az alkonyatnak, az estnek se sikerül többé? Kinek zizeg a nedves akác-darab a zsarátnokon? Kinek pattant a cserfa, amikor a láng végre meggyőzte vastag kérgét arról, hogy ő hatalmasabb és a hősi cserdarab megadja magát az elmúlásnak?

Szent Mihály guggolt a tűz előtt, számolta a gyufaszálakat, amelyeket hiábavaló kísérletekre elpazarolt, válogatta a boglya fadarabjai közül a szárazabbakat, megalázottan nézegetett a díványon ülő felesége felé, aki úgy ült hárász-kendőjében a dívány sarkában és a hideg szobában, mint egy száműzött királyné... Mint Kecskó Natália, akiről ez időben beszéltek a regények és újságok... Bor-piros arcú anyósára nem is mert pillantást vetni, mert az asszonyosság együtt sóhajtozott vele a hiábavaló tűzrakási kísérletek között.

## V.

Másnap azonban fogfájás nélkül ébredt Szent Mihály, frissen, ropogósan, egy pohár kávéval és egy kupica barack-pálinkával ment a hivatalába, mert tudta, hogy mi lesz a hivatalos óra vége. Sörözés a „Betyárban”, szegény hivatalnokok mulatsága, akik a déli sörnél mindennap elmondják valahol azt a legendát, hogy Ferenc József is ugyanazt a sört issza a bécsi Burgban ebben az időben, tehát ez kö-

telessége minden állami tisztviselőnek. Ferenc József utóvégre csak tudja a magáét. . .

Ám Szent Mihályt ezen a napon más és kellemesebb meglepetés is érte a „Betyárnál”.

Álmából való álom, a „csonthús” jelent meg e szerdai napon az étlapon a dióbarnára festett bajszerű Guszti pincér kéziratában és Guszti személyesen is megerősítette, hogy „a nagyságos hadnagy úr” részére valóban volna egy darab csonthús odakint a konyhán.

Kétfertály tizenkettőt mutattak az óramutatók a régi ingaórán a „Betyárban”. – Némelyek már jóllaktak a sós kiflivel, amelyet egyesek ledörzsöltek a sótól, mielőtt elfogyasztották volna őket. Mások zóna-pörkölteken, „ájnspenner”-nek is nevezett virslikén, „kis gulyásokon”, savanyú pájslikon, „olajos gyűrűkön”, esetleg hagymás heringeken törték a fejüket, de Szent Mihály nyomban készen volt a maga tervével, amikor Guszti délelőtti étlapján a „Csonthús savanyú tormával” megpillantotta. Ezt a sors küldte neki tegnapi önmegettartóztatásáért és egyéb szenvedéseiért, családi bajaiért és fogfájdalmáért. Talán a nem sikerült tűzgyújtásért is. Kálnay László, az elnök szokta mondani, hogy minden jóért, amit az életben élvezünk, előbb verejtékezve kell szenvednünk. Íme megjött a csonthús, amely az előbbi napért kárpótolja Szent Mihályt.

Szerdai nap volt, tehát hetivásáros nap, amikor Friednek, a „Betyár” bérlőjének úgy kellett dolgozni, mintha az öt ujja helyett tíz volna a kezén. A szerda is azok közé a napok közé tartozik, amikor szomjasabbak, éhesebbek a vendégek, mint egyébkor, a gyomrok elfelejtették a vasárnapi dorbézolásokat. A Kálnay László elnöklete alatt gyűlésező asztaltársaságnak azonban szerdán is volt olyan tekintélye, hogy rendelkezését figyelmesen teljesítsék.

Guszti általánosan figyelmet keltve jelent meg Szent Mihály csonthúsával.



– Ez a hús beszélni tud! – mondta Fried az asztalnál megállva.

Félkövér marhahús volt (egy csontdarabbal benne), valóban reszketni látszott a gyönyörűségtől, hogy megfelelő szakértelemmel elfogyasszák. Olyan ember, aki ért az ilyen dolgokhoz, nem pedig valami jöttment, aki közömbösen veszi szájába a legragyogóbb csontmelléki falatokat is és csupán az a célja, hogy azokat minél hamarább gyomrába juttassa.

Hiszen végeredményben minden étkezési műveletnek ez a célja, de nagy különbség van egyes emberek között, akik a csonthússal szembekerülnek, amikor az levesben, zöldséggel garnírozva és mellékelt savanyú tormával megjelenik az asztalon.

– A só és a paprika! – mondta Kálnay László, a déli asztaltársaság elnöke, aki minden egyes ételneműt figyelembe vett, amely az asztalra került.

Szent Mihály késsel és villával ült a hússal szemben.

– Előbb néhány korty levest – tanácsolta az elnök és Szent Mihály nem bánta meg a dolgot.

– Aztán egy kis zöldséget, abból a kelkáposztából, amit befőztek – intézkedett az elnök.

– Most egy villányi tormát a húsrá, rendelkezett annak megsózása után.

– Kenyérneműnek ezt a mákos, fonott kalácsot ajánlom – mond végül, hogy Szent Mihály holta napjáig se feledhesse el a csonthúst, amelyet a „Betyár”-hoz címzett vendéglőben egy szerdai napon evett.

Ezenkívül egy gyomorbajos úr is érkezett a társaságba, aki elzöldült arccal nézte a hatalmas marhahús sorsát, amint az eltünedezett Szent Mihály jobb oldali fogai alatt. (Még harmincéves volt, tehát a jobb oldalán evett.)

– Aztán mi lesz otthon ebédre? – kérdezte a gyomorbajos úr szívtépő hangon.



– Csirkeleves, ahogy csak az anyósom tudja megfőzni – felelt Szent Mihály. – Igaz, hogy otthon nem kapok ilyen finom sört, csak savanyú vinkót. De azért éljen az öreg Tisza Kálmán.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

# *Szegények naptára*

A delet jelentő mozsárlövés a borult égboltozat alatt szomorkodó óbudai kisutcákban háromszorosan is visszhangzik, gondoskodnak erről a budai hegyek, de itt sem ülnek mindenütt terített asztalhoz e felhívásra. Az újpesti partokon elbődülnek a gyári kürtök, mintha az óriási kémények maguk adnák ez ősvilági hangot, de nem bizonyos, hogy főztek valamit ekkorára a Dunáig húzódó kopott kis házikókban. A körutakon meggyorsítják a járókelők lép-teiket, amikor a XII-es numerushoz emelkedik az órák kirakatában a mutató (mert a mellényzsebekben már nem járnak pontosan az órák), a másvilágiasan szomorú nyugdíjasok, akik a hosszú életen át kibütykösödött lábaikat azzal a mesével csalják el reggelenként otthonról, hogy az egykori délelőtti, egészségtani sétára indulnak, holott verejtékezve loholnak munka és kereset után: a harangszóra elgondolják, hogy szép ifjúságukban ilyenkor hintettek sót és paprikát a kenyérszeletre, amíg a levest várták (mert valamikor mindenki ebédelt Magyarországon, aki dolgozott). A legrongyosabb cipők és nagy időket látott télikabátok kezdenek sietni valamely ismeretlen cél felé (ahol talán már mérik a többféle húsból főtt „erőlevest”), az irodák fényes könyökű hivatalnokai a harangszóra hazagondolnak, a reggel megcsókolt könnyes szemű asszonyra, a sápadtan ébredő gyermekre, aki álmában megéhezett a másvilági traktától (a gyermekek Pesten évek óta ennivalóról álmodnak).

Újesztendőkor minden házban felnyitották a friss kalendáriumot, hurkot kötöttek a szegletére, amelynél fogva az ablak závarjára akasztották. A jó kalendáriumokban benne volt az is, hogy mit kell ebédelni és vacsorázni az esztendő egyes napjain. Jó asszonyok állították össze az étrendeket, hogy a tapasztalatlan, fiatalabb nők kiismerjék magukat a reggeli aggodalmas gondolatokban, mikor a mindennapi sütni- és főznivalókon tanakodnak. („Akkoriban” nem gondoltak mindig szerelemre a nők, hiába fogták rájuk a költők.)

A mai napra, az esztendő végnapjára a régi jó asszonyok húslevest májgombóccal javasolnak ebédelésre. A leves-húshoz nem árt egy kis paradicsommártás, valamint burgonya. A „középosztály” megengedheti magának, hogy a karácsony estéjére főzött töltött káposztát felmelegítse, de előbb tejfellel bőven felöntse. Miután estére úgyszólván nagyobb vacsora lesz a szokottnál: tésztafélének elegendő egy kis tepertős pogácsa, amely ugyancsak maradéknak tekinthető az elmúlt ünnepnapokból. A szilveszteri vacsora ugyancsak bőséges megbeszélést jelentett e régi szép kalendáriumokban, amelyek mindig csak jóval és egészséggel kedveskedtek a magyaroknak, de erről a vacsoráról inkább hallgatok; a „Rézi néni” nem térnek vissza a temetőkből, hogy szemrehányásokat tegyenek unokáiknak a hibáért.

De a „szegények naptárát” még mindig hiába keressük a pesti piacon, holott itt már minden ember tudja előre, hogy mit fog ebédelni. Éppen az volt kedves a régi kalendáriumokban, hogy olyasmit tárt elénk kerek, nyomtatott betűkben, amit mindnyájan tudtunk, de jól esett azt könyvből is elolvasni.

Még mindig nincs naptár, amely megírja, hogy: mit kell ebédelni Pesten, nincs utasítása a naptárszerkesztőnek,

hogy: mit csináljunk, ha több nap óta nem ettünk, nem mond jótanácsot, hogy: mikor kezdjük a fűtést és mikor hagyjuk abba, tájékozatlanok vagyunk az évszakhoz illő ruházkodásban, a pipások hiába törik a fejüket, hogy: milyen dohányt szívjanak, a sörözők: hol kapják a legolcsóbb és legjobb sört, a mulatságkedvelők: hol lehet pénz nélkül nevetni, a jegyesek: hol vehetik a legszolidabb szilveszteri ajándékot, a betegek: hol találnak jó egészséget, a ruhátlanok: hol öltözködhetnek, a hontalanok: merre találnak fedelet, a világból kizártak és visszavonultak: megelégedést és visszatérést, az öngyilkosok: kellő örvényt a híd karfája alatt, a szorgalmas polgárok: végrendelkezni való vagyont, az ifjak: jövőt, az öregek: olcsó temetést, a babonások: jó jeleket, a házastársak: sok gyermeket, az ínyesek: szilveszteri malacot, az írók: olvasókat, a katona: szép szeretőket, a boltos: víg vevőket, a szegény: jó szíveket... Még mindig nincs naptára a köldusok országának, Magyarországnak, amelyben meglássuk valódi arculatunkat.

*Magyarország, 1922. január 1.*

Országos Széchényi Könyvtár



# *Az úriember, akinek szőlővirág szaga volt*

## I. A PINCE KOMISSZÁRIUS

– Körülbelül ezer pincét látogattam meg Magyarországon – mond egy napon L. tanácsos, amikor olyan napunk volt, hogy a lehullott levelű, összeborult, az emlékezés ködébe tévedt, régi Magyarországról beszélgettünk, amely témát szeretik az emberek a vendéglőben.

– Engem ugyanis Darányi őexcellenciája azzal bízott meg, hogy a magyarországi pincéket meglátogassam, és róluk jelentést tegyek. De ezer pincénél többre nem futotta időm, beteltek szolgálati éveim, és másnak kellett átadni hivatalos megbízásomat. Meglehetősen sok tapasztalatra tettem szert megbízatásom ideje alatt mind a pinceépítkezés, mind a pincék – tartalma körül. Mondhatom, hogy nem volt ritkaság a háromezer akós pince, de ahol négyesfogattal is megfordulni lehetett: már kevesebbet láttam. Valamint asszonyt se igen találtam, aki értett volna a pincéhez. Az asszonyok mindent megtanulnak a férfiak elől, sőt sokszor felülmúlják is a férfiakat a tudományokban, de a pince dolgában már csak asszonyok maradnak a világ végezetéig.

Így kezdte volt L. tanácsos, akinek bevallása szerint két hatos volt a hátára írva, különben is már csak „pikoló” söröcskét iszogatott, mert úgyse volna érdemes részéről a borozgatást elkezdeni a szolgálati emlékei után. Szakállát a felesége nyírta ollóval; a Rákleveshez címzett étteremben is mindig olyan ételekről tudott beszélni, amelyek nem szerepeltek a változatosnak mondott étkártyán, amely ételleket ő tegnap vagy tegnapelőtt fogyasztotta a maga úriasz-

talánál; olyan bőséges utazóköpenyegben jött át a szomszédból, mintha mindig messzi utazásra készülődne; egy szóval megbízható elbeszélő volt, bármilyen különösen hangzottak néha előadásai.

– Igen, borászati főmérnök voltam, két magam választotta minisztériumbeli tisztviselővel utazgattam a pincék megtekintésére. A tisztviselőket persze cserélni kellett, mert nem mindenki bírta ki a nehéz szolgálatot. De én harmincöt évig jártam a magyarországi pincéket.

## II. A BAKATOR TULAJDONSÁGA

Még a régi Magyarországon is figyelemreméltó úriembernek számított az, akinek pincéje volt.

Kertje, földje, háza sok embernek lehetett, mert nem volt lehetetlenség hozzájutni. (Valakinek csak fizetni kellett a füstpénzt a kémények után.) De pincéje, amelyről érdemes beszélni, amelyet barátságos meghívó alapján lehetett meglátogatni és összehasonlítani a többi pincékkel: kevesebb embernek volt, mint kéménye.

L. tanácsos éppen abban a köpönyegben, amelytől sohase vált meg a pincék hőmérséklete miatt (egyik pince ugyanis novemberben adja ki az augusztusi meleget, a másik áprilisban a januári hideget, különösen a náddal fődött), tehát a köpönyegben: éppen úton volt... A miniszter már régen nem látott pincejelentést az íróasztalán, és L. tanácsosnak ezért kellett nyakába venni az országot. Magyarországon lelkiismeretesek voltak a tisztviselők, ha tudomásukra jutott valamely sohase látott pince, személyesen látogatták meg.

L. tanácsos akkor különben egy nagy hordó ügyében utazott, amely hordóról már hallott egyet-mást a legendákban, amelyeket a pincékhez szokás elmondani.

Némelyek háromezer akósnak mondták ezt az egy hor-

dót, amelynek csak az abroncsai tizenöt métermázsát nyomnak. A hordó tölgyfája még több lehetett; nem is gurította azt emberi erő, hanem úgy építették bele a pincébe, miután megfelelő helyet vágtak neki a tetőbe és a talajba. Egy nagyúr (bizonyos gróf Zichy Ferenc) szeszélye hozta létre a hordóóriást, amelyhez létrán kellett felmászni, hogy a lópóval megközelíthessék. Finom érmelléki bakatort tartalmazott a hordó, az ilyen bort nem eresztik csapon, legfeljebb üvegbe szűrik, akiknek van elegendő üvegjük.

De a diószegi pincében levő hordóhoz létrán jártak fel.

– Vajon miért építette a gróf ezt a hordót? – kérdezte L. tanácsos a pincemestert.

– A gróf Heidelbergben jártában látott egy hordót, amelyben négy polgár kényelmesen üldögélt és borozgatott. Ekkor határozta el, hogy még nagyobb hordót épít a német hordónál.

L. tanácsos természetesen nem hitte a históriát, mert a pincemestereknek egyetlen szavuk sem szokott igaz lenni, tovább tudakozódott tehát a hordó története után, és sikerült neki a következőket megtudni.

Igaz, hogy a gróf Heidelbergben járt; igaz, hogy ott látta is a hordóban borozgató polgárokat; igaz, hogy ekkor bizonyos fogadalmat tett, de a hordó létrejövetelének, illetőleg születésének mégis csak más titka van.

Mégpedig az, hogy a gróf kíváncsi volt arra, hogy meddig tart pincéjében háromezer hektó bor, miután ő maga bornemissza ember volt, és vendégeket se fogadott, akik borát megitták volna.

– Hát meddig tartott a finom érmelléki bakator a hordóban? – kérdezte a pincemestert.

– Egy esztendeig, egy álló esztendeig, uram, mert sok borkő tapadt a hordóhoz.

Ilyen annak a bornak természete, amelyet hordóban tartanak.

Igaz, hogy a hordóra aztán ajtót vágatott a gróf, amely



ajtón át előbb a jószágigazgatót, aztán a gazdatiszteket, majd az ispánokat, írnokokat dugdosta be a hordóba, hogy azt megtisztogassák a benne lerakódott borkőtől, de egyéb baj nem történt.

– Furcsa egy ember a maguk grófja! – jegyezte meg L. tanácsos.

– Bizony nem tűri a rendetlenséget.

A tanácsos tehát ilyen értelemben tette meg jelentését miniszterének is.

### III. AZ IGAZI BODÓNÉ

– A Hegyaljáról is mindig sok jelenteni valónk volt, mert a miniszter különösen figyelte, hogy mi történik az idevaló pincékben.

Tudni akarta, hogy van-e még Zimmermannak az 1806-os tokaji aszújából ott Mádon, kiszállt tehát a bizottság, hogy számba vegye a homokba dugott, bemohosodott üvegeket – mond L. tanácsos, mikor megint szegreakasztotta darab időre a köpenyegét. – Volt itt Mádon gróf Esterházy Imrének is pincéje, amely valahol Újhelynél végződött a föld alatt.

Tudni akarta a szeredneyi borok állását, Klábert termését Erdőbényén. Sok munkát adtak nekünk ezek a hegyaljai pincék, mert néha napokba került egyiknek-másiknak bejárása, hogy megfelelő jelentést tehattünk a borok, pincék, pincegazdák állapotáról. Sok papiros elfogyott ezekre a jelentésekre, sokba jött a tinta is. Mennyivel könnyebb dolga volt a mulatságból utazónak, aki a szeredneyi borra csak éppen ennyit mondott ottanjártában:

– Istók úgyse, azt hittem, hogy Somlón vagyok. Mintha édestestvér volna a két bor. Vagy legalábbis közeli atyafi.

Bezzeg a szegény miniszteriális embereknek a legaprólékosabb jelentést kellett tenni arról, hogy hány akó tekinthető

valódi szerednyei minőségűnek, de mire a jelentés a miniszter elé került, még az is megtörténhetett, hogy Klábert eladott a szerednyejéből valahová Lengyelországba, ahol idegenek itták meg a borainkat. Ezek a külföldi borkereskedők nagyon szerettek a Hegyalján stációt tartani. Ha csak lehetett: elvitték előlünk a Rákóczi földjén termett borainkat. Szerencsére termett másfelé is bor hazánkban. Volt az államnak pincéje Beregszászon is, ahol valóban olyan süket ember volt az intézőnk, hogy nem lehetett vele a bor áráról beszélni. Mikor bevágott a villám az intéző házába, és a mennydörgős mennykő végigfutamodott a házban, kéményen, padláson, pincén: az intéző azt kérdezte: – Ki a fene csapta be már megint a konyhaajtót? Hát ettől az emberünktől a legmézesebb szavú kupec se tudta elcsalni a borát. Ez volt az igazi „Bodóné”.

#### IV. MIT TUDNAK A PAPOK?

– De ha már itt jártunk a hegyek között, amelyek napról napra kisebbek lesznek Magyarországon, mint ahogy a felnőtt ember szemében megkicsinyülnek a gyermekkori élmények: elmentünk a „rózsamáli” állapotának megfigyelésére Gyulafehérvárra, a püspök pincéjébe – mond L. tanácsos úr –, amikor megint csak egy „pikoló” sört rendelt a Ráklevesnél, mint ahogy a mészáros is megunja vénségére a sok ramszteket, amelyet életében magának tartott meg mindig a friss húsból. (Gulyáslevest eszik.)

Meg kell adni a gyulafehérvári püspök borának, hogy remekül tudta az égi szivárvány színeit, amelyeket csak olyan szent férfiú ismerhet meg a földi halandók közül, mint egy püspök vagy olyan úriember, akinek ugyancsak „rózsamáli” bora terem. A valóságos mennyországot látni a „rózsamáli” színeiben, amelyekben percekig lehet gyönyörködni, amíg az ember megérinteni meri ajkával is ez égből földre

szállott szivárványt. Itt lila, ott sárga, amoda meg rózsaszínű ez a „rózsamáli”, amely oldalról nézzük a poharat. Talán még a vak is visszanyerné látását, ha egy pohár rózsamálit adnának a kezébe. Ha életem bealkonyul: ilyen borral teli pohárba szeretnék nézegetni naplementekor. Minden évszakát látni e borban az életnek. Tavasz haloványságai az őszi hold sárga arany színeivel keverednek.

– No a neszeményi is tud valamit, ha már színekről beszélünk – mondta Darányi, amikor jelentésemet előadtam.

– Mi állami emberek ugyan mindig sokra tartottuk a magunk borait, de azt el kell ismernünk, hogy a papok bora mindig versenyzett a mi borainkkal. Valamit a papok is tudtak a pincéhez, mint éppen báró Kemény pusztagáldi plébánosának esete is bizonyítja, aki egy szőlőféreg által kipusztított negyven holdat kapott ingyenes bérletként a bárótól. Csináljon vele, amit tud. Olyan ajándék ez, amelytől a századik embernek is elmegy a kedve, csak éppen ez a bizonyos plébános örvendezett az adománynak. Neki-gyűrűközött a pap, és kezdte forgatni, tanítgatni a földet új szőlőtőkék nevelésére. Így teltek-múltak az esztendő a pap felett, a szőlő felett, amíg a báró egy napon csak betoppant a kegyúri parókiára.

– Hű, de megszomjaztam! – kiáltott báró Kemény, a csíki, háromszéki szőlőknek ura, akinek „muskotályával”, „Ringatójával” nemigen versenyezhetett bor Erdélyben. (Talán csak a gyulafehérvári püspök rózsamálóját kivéve.)

A falusi plébános nagy szerényen előveszi a maga borát.

– Ha meg nem vetné, méltóságod, nálam is termett egy kis borocska az idén.

A báró megízlelte a pap borát... Borismerő ember volt, nem csoda, hogy talpraállott az első korty után.

– Hol termett ez a bor, te pap? Hiszen ez jobb még az én boromnál is.

A főtisztelendő úr aztán szép csendesen bevallotta, hogy



az a bor éppen azon a kipusztult, meddő területen termett, amelyet a báró csak úgy fél kézzel elajándékozott.

– Legyen hát „plébános” a bor neve – kiáltott fel a báró, amely bort aztán sokan iszogatták Magyarországon a jó öreg plébános emlékezetére.

Ilyenek a papok. Csodát tudnak csinálni még a szőlővel is.

Ugyanezt bizonyítja Ranolder püspök úr is, aki a badacsonyi hegyen azt a nagy kőkeresztet emeltette, mégpedig két okból – először azért, mert a veszprémi püspökségnek gondjai közé tartozik, hogy a kőbányászok el ne hordják az egész hegyvidéket erről a tájról, mert maholnap nem lesz Badacsonyunk. A kereszt állítja meg legalább a kőbányászokat, másodsor azért építkezett a püspök, hogy mindig teremjen elegendő kéknyelű bor, habár én magam részéről (és titkon tán a boldogult püspök úr is) a badacsonyi rajnai rizlingnek párját nemigen tudnám megmondani.

A badacsonyi rajnai rizling az illatáról nevezetes.

Sokszor megpróbálkoztam utazásaimban eltenni magamban a borok „bukéját”, amelyből meglátni a régen elhagyott tájakat, elfelejtett embereket, lelkünk mélyébe vonult emlékeket. Még tán azokat a nőket is, akik a szőlőt taposták, mikor ez divatban volt. De manapság úgyse hinne elsenki ilyen mendemondákat.

A borok „bukéját” nem lehet eltenni, elillannak ők az élettel együtt, de mikor ott ültünk a Ranolder püspök tölgyfa-ebédlőjében, mint állami kiküldöttekhez illik, és a pipa-füstmentes ebédlőben felnyitottuk az első palack badacsonyi rajnai rizlinget, akkor tudtuk meg, hogy mi az püspöknek lenni Magyarországon. Se a miniszternek, se másnak nem tudtam soha elmondani, hogy mi van ebben a szőlővirág szagú borbán, csak ültem, üldögéltem, és arra gondoltam, hogy hány évig élhetnék, ha minden ilyen borillatot és borízt élvezhetnék?

Száz esztendeig. Mint akár a papok.

## V. HÁT MELYIK BOR VOLT A LEGJOBB?

– Az ember sok mindenről beszélget életében, fűről, fáról, á-ról, b-ről, de megeshetik, hogy éppen a legfontosabb dolgokat felejtí el – mond L. tanácsos úr, amikor megint lenyírta a felesége a szakállát, mert nem akart olyan „vén embernek” a felesége lenni, akire messziről mutogatnak az utcán. „Itt megy Matuzsálem!” – mondták volna L. tanácsos láttára, ha azzal a szakállal lépett volna ki a házából, amellyel reggel felébredt. Rendet kellett teremteni a szakállal, megfiatalodni, ugyanezért valami olyan jutott eszébe a tanácsosnak, amelyről eddig nem beszélt.

Ez pedig a somlói bor volt.

– Meg kell jegyezni, hogy nem volt semmiféle szakállam, amelyet ollóval metélni kellett volna, mert ez talán nem is lett volna lehetséges hosszú utazásaimban, amikor hetekig nem láttam a feleségemet, akivel úriember megnyírathatja a haját, szakállát. . . Így bizony szakáll nélkül jártam el a miniszter küldetéseiben, hol Neszmélyen a Bay-pincében ahonnan bőséges jelenteni valóm akadt a neszmélyi borok színváltozásairól, amelyek a hajnalhasadáshoz hasonlósak; hol Chérnel Gyurinál, aki két flaskó, amolyan hétdecis formájú, 1834-i somlói borral kedveskedett a bizottságnak; hol Egerben, a Gröbel-pincében, hol meg Hevesen, abban a nádtető, akácfával alátámasztott, házi téglából emelt Pajzs-pincében, amelynek nem volt szabad lenni mélyebbnek másfél méternél, mert víz volt a talajban, az útja lehetett háromméteres, a magassága három és félméteres is, mert ennek semmi akadály nem volt. A miniszter kérdezte:

– No, és az akácfa megfelel a pince támasztékának?

– Az uradalom adta, mint akár a téglát. Bizony cserélgetni kell az akácot – fejezém be jelentésemet. És ekkor történt, hogy megbízatást kaptam az X.-be való elutazáshoz, ahol



egy bizonyos asszonyságnak, név szerint özvegy Ereszaljinénak a legjobb bora volna Magyarországon.

Ismétlem, sohase bíztam valami nagyon az asszonyok pincetudományában, káposztát meg répát ásnának a legkényesebb borral telt hordó alá is, mert csak a maguk veteményeivel törődnek, a bor tisztaságával, „buké”-jával jóformán semmit.

Ereszaljinének még pincéje sem volt a házban. De, mint később kiderült, szőlőbirtoka se valamerre a határban. Már éppen útnak akartam indulni, hogy lóvá tettek a miniszteremmel együtt, amikor különös dolgot tapasztaltam.

Véletlenül ránéztem az asszonyra, és a következő percben úgy éreztem, hogy valami szokatlan bort ittam (pedig pincelátogatásra mindig józan fejjel szoktam járni. Már csak a helyes mérések miatt is.) Nem tudnám hirtelen megmondani, hogy harmincöt esztendőös szolgálati időm alatt hivatalból is megkóstolt borok közül melyik jutott az eszembe? A pécsi vagy a budafoki állami pincénké? A mintapincénké vagy a király őfelsége ugyancsak kiváló szakértelemmel vezetett tarcali pincészetéé? Pedig csak afféle mindennapos barna asszony volt özvegy Ereszaljiné, amint sokat láthatam az életben, anélkül, hogy a legjobb borok ízei jutottak volna eszembe. Barna volt, nem is terjedelmesebb, mint egy gönci hordó, létrán se kellett volna hozzá feljárni, nem ért magosabbra a szívem tájánál, embernyi erő, persze a borszállításhoz alkalmas bor-kutyával, azaz a gurításhoz való kétlábas korcsolyával: felrakhatta volna a kocsira. Talán hiányosság nem is mutatkozott volna benne, ha januárban, a borszállítás idején Kisörs és Tomaj állomások között láthatatlan kis lyukat fúrnak belé a fuvarosok, hogy szalmaszálon át szívogassanak egy-két liter bort belőle, amikor az út a kisörsi szőlőhegy alá kanyarodik. Nem volt semmi rendkívüli ezen az asszonyon, mégis úgy éreztem magam, mintha valamely láthatatlan kéz aszúboros üveget



bontott volna meg, amely idáig sellakkal, spanyolviasszal volt lepecsételve, és a maga sorára várakozott a kőporos falú pincében, ahol a jó borok tulajdonképpen csak három hónap múlva veszik tudomásul, hogy milyen is az időjárás odakint. . . Így aztán ott maradtam a házban.

– Van ám egy kis innivalóm, odakészítettem a vendégszobába, az éjjeliszekrényre – mond vacsora után Ereszaljiné, amikor a bortalan vendégeskedésnek vége szakadt, mert az özvegyasszony házánál nem kerül bor az asztalra.

Mint mérnökember nyomban láthattam, hogy a butélia nem lehet több hét decinél, amilyenben általában a jó borokat eltenni szokták: felül keskenyedik a sudár palack, hogy a dugó jó mélyen férjen a nyakába. Kell ez ahhoz, hogy a bornak az aromája ne veszítsen. Olajsárga szín volt, és amint megállapítottam, semmiféle bornak az ízére, amelyet eddig ittam, nem emlékeztetett.

– Hm – mondtam magamban –, borászati főmérnök volnál? . . . Hát még a bornak a minőségét se tudod megállapítani? Mit mondasz a miniszterednek?

Csak annyit tudtam, hogy az asszony bora nagyon ízlett, miután napközben jól összeismerkedtünk, ahogyan az ilyen vándorló minisztériumi kiküldöttek szoktak a háziakkal, ahol nem érzik magukat a legrosszabbul.

Tegyük az asszony borát a bakator mellé, mert az se volt különb – gondoltam még félálomban.

Másnap úgy virradt az idő, mint szeptember vége felé szokott a bortermő vidékeken, édes szőlőillata volt a reggelnek, amelynél kellemesebb nem lehet az ébredés.

Könnyű, szüret táján szokásos köd ült az alig sárgálló fatetőkre, amely ködöcske a szőlőfürtöket is érlelni szokta, a tavalyi bornak a fogyasztásához pláne ingert okoz, mert ködbeborult hegyoldali pincéből hozzuk ki a bort.

Ilyen volt a reggel, pedig ismétlem, hogy a házban nem volt pince, a házhoz nem tartozott szőlőbirtok, valamely

varázslat folytán mégis érezni lehetett ezeket a hangulatokat.

Én azzal töltöttem az időmet, hogy kis rajzot szerkesztettem a ház vendégkönyvébe, miután ceruzáim mindig velem voltak.

Mit rajzolt L. tanácsos úr?

Kis kacsákat, szászámra, miután kacsákat tudott a legjobban rajzolni. Egy sarokba írta a nevét a lapra a későbbi vendégek okulására. Az asszony nem minden érzés nélkül nézte, hogyan totyog elő az egyik kacska a másik után a főmérnök ónja alól.

Estére megint csak helyén volt a butélia, bár senki se kapott bort az asztalnál, és a borszakértő megkóstolván, gondolkozott magában, hogy nem lehetne a bort egy aranyvonalba venni a szerednyeivel?

– Nem tudom, melyik ízlett jobban – folytatta előadását a tanácsos.

És harmadnap, hogy, hogy nem, amint akár a mesében, egy hosszú megbeszélésekkel telt nap után, miközben mindketten elmondtuk élettörténetünket, és ráeszmélünk, hogy odáig nem ismertük meg a boldogságot: valódi somlói borral kedveskedett a kedves az esti elalváshoz.

Ez egy szerdai napon történt. Ez a bor volt a legjobb.

## VI. A TITOK MEGFEJTÉSE

A ház mögött, mint többnyire olyan helyen, ahol nem foglalkoznak szőlőtermeléssel, kukoricás terült el. Ez a kukoricás a maga őszies sóhajtásaival úgy vonzott, hogy nem állhattam ellent a vágynak, a magánykeresésnek, amely az ilyen kukoricatábla láttára elfogja az embert.

Amint ott üldögelnék a suhogásokat, a hangulataimhoz kontrázó szelet hallgatva, észreveszem én, hogy valaki más is jár a kukoricásban, aki ugyancsak a magányt kereste itt.

Vajon ki lehet? – kérdeztem magamban, bár nem vagyok leskelődő természetű ember.

Szép lassan a tengeritábla széléig húzódtam, és onnan kidugtam a fejem. A kukoricásból nem lépett ki más, mint a már említett barna asszony... Kilépett, és magában nevetett. És ugyanazt a hétdecis boros butéliát dugta a köténye alá, amellyel esténként engem megkínálni szokott.

Egy villanásnyi idő alatt rájöttem, hol termett a bor, amelynek ízét, származási helyét, nevét nem tudtam meghatározni. Itt termett bizony a suhogó kukoricásban egy asszonyi pajkosság révén. Víz volt az vagy ilyenféle.

...Ezután nemsokára beadtam megérdemelt nyugdíjazásom iránt való kérelmemet a miniszter úrhoz:

Minden csak illúzió a világon, kegyelmes uram – írtam, mint Goethe vagy egy másik német – nem a bornak van íze, bukéja, aromája, mámora, hanem az embernek, aki issza. Miután nekem már nincs ízem, kérem kegyelemben való nyugdíjazásomat. Stb.

– Meginnék most egy „pikoló”-sört.

(1932)

Országos Széchényi Könyvtár



# *A vadpecsenye kalandja*

## *I.*

„Lippert L.” – ha emlékeznek a Tell Vilmos-szakállú és zöld kalapja mellett zergeszakállt viselő pesti vendéglősre – maga is vadászember volt, több vadásztársaság tagja úgy a főváros környékén, mint a távolabbi vidéken: – ugyan- ezért nagyatyám, amikor az 1848/49-es honvédek ügyeiben a fővárosba utazott, ebédjét gyakran költötte el „Lippert L.” vendéglőjében, ahol véleménye szerint külön íz (mint ő mondá: „vadasabb íz”) volt a feltálatásra került nyulak- nak, őzeknek, fácánoknak és vadmadaraknak, mert ezeket „Lippert L.” maga lövöldözte össze, vagy legalábbis vala- mely vadásztársaságbeli megbízható pajtása, aki valóban ólom-sörétet küldött a nyúlgerincbe, nem pedig csapdával fogdosta meg, amint a vadorzók. A vadpecsenye ízéhez fel- tétlenül szüksége volt nagyatyámnak arra a tudatra, hogy úriember durrantotta le a vadat, nem pedig valami koca- vadász, akinek megdobban a szíve, ha a fogolycsapat pe- regve röppen fel lába előtt az őszi tarlón, vagy elveszti a lélekjelenlétét, ha vaddisznóval találkozik, jobbra-balra dur- rogtat, csak a vadra nem – végre is fára kapaszkodik a vaddisznó elől, mint ez „Lippert L.” vendéglői helyiségei- ben képeken (többnyire ez régi olajnyomatokon) látható is volt.

– Nem, kedves barátom, előbb tudni akarom, hogy hon- nan származik a vadpecsenye, vajon nem vadkereskedőtől? – felelt Nagypám a kísérletező, fiatal pincérnek, aki min- den előzetes bevezetés nélkül próbálta őt, „Lippert L.” ven- déglőjében rábeszélni például a nyúlcomb fogyasztására.

(Holott titkon ezzel a szándékkal érkezett, de volt magához való esze, hogy el ne árulja tervét.)

A fiatal pincér nem is boldogult az öregúrral, mert annak mindenféle kifogásai voltak.

Kifogásolta azt, hogy a városban való körülnézése alatt talán legelsőnek egy rőtбайszú vadkereskedőt pillantott meg, aki olyan zsinórra kötött szemüveget (cvikkert) viselt az orrán, mint egy professzor. – Pedig ha valaki ismeri az ip-sét: én ismerem. Naptár-szerkesztő volt valamikor. Szalon Naptárt adott ki. Hogy lett belőle vadkereskedő egyszerre? – faggatta Nagyatyám a fiatal pincért, aki természetesen nem tudott kellő választ adni.

– Mindenféle „zsuzsutériák” voltak rajta. Hercegi korona a nyakkendője tűjén, grófi korona az inggombján, természetesen a manzsettánál. És a bolgár király koronás címere az aranyóráján. Ezekről vette ugyanis a vadat Aranyosi a nagy hajtóvadászatok után, amikor egy-egy uradalom he-tekre ellátja a pesti piacot vaddal. Természetesen a nagy-urak néha megajándékozták a kereskedőjüket apró emlék-tárgyakkal, de éntőlem ne várja Aranyosi, hogy felcsapjak vevőjének, mert nekem más nézeteim vannak vadászatról. Én hajtóvadászatot sohase rendeznék, csak dúvadra, farkasra, medvére, hiúzra, no meg a rókára. De a szegény nyulat, őzet, szarvast, fácánt igazán nem mészárolnám szá-zával! – Ezért haragszom a vadkereskedőre, aki a nagy-urak hajlamait elősegíti.

Így, vagy hasonlókat beszélt Nagyatyám, amíg a sűrűn teleírt étlapot „Lippert L.” vendéglőjében a kezében tar-totta, és az volt öreg szíve kívánsága, hogy valaki rábeszélje őt a vadpecsenye fogyasztására, mert hiszen igazában azért jött Pestre, estétől reggelig utazván, mint valami régi sze-rető után, hogy kedvére jóllakjon vadpecsenyével, amit hal-latlanul szeretett...

A fiatal pincér ügyetlen volt, nem tudott az Aranyosi vad-kereskedő „zsuzsujairól”, se a nagybirtokosok hajtóvadá-

szatairól (ő csak azt tudta, hogy a konyhán nyúlpecsenye van gombóccal, amelyet nyugodt lélekkel ajánlhat elfogyasztásra egy olyan tiszteletreméltó külsejű, pirosképű, kipödrött fehérbajszú úriembernek, mint Nagyatyám volt. Ennyit tudott, de a nyúlpecsenyéhez tartozó különböző körülményekről fogalma sem volt).

Nagyatyám megcsóválta a fejét, és valamivel lankadtabban folytatta annak megbeszélését, hogy a konyhában levő nyúlpecsenye nem lehet jó.

## II.

Nagyatyám így folytatta:

– Tudni kell a dolgokhoz, kedves barátom, mielőtt az ember valamely kérdésnek az érdemleges tárgyalásába kezd. Az időjárás csak amolyan későőrszi időjárás, egyik nap fúj, a másik nap becsorog az eső a háztetőn, öreg embernek lehet ez kellemetlen, de a nyúlnak egyáltalában nem kellemetlen. Nem forog abban a veszélyes helyzetben, hogy keményre való megfagyasztás céljából kiakasztanák őkelmét a házeresz alá vagy az erkélyre, ahol macska el nem érheti. Akármit evett a nyúl nyáron, bármivel táplálkozott a mezei határoknak, káposztás-kerteknek ez a kis ingyence: – ilyen időjárás mellett még nem érheti el a vad-ízét, vad-szagát, amely a karácsony körüli, újesztendői időjárás mellett, az országos fagyoknál, a hófúvásoknál, a ropogós időben könnyen elérhető... Amikor olyan kőkeményre fagy a házeresz alatt légtornászó tapsifüles, hogy embert lehetne vele agyonütni. De hol vagyunk még ettől a becsületes időjárástól? Alig van Vendel napja: a nyúlnak az ízén a szakértő még azt is megérzi, hogy vén kan vagy esztendő nőstény volt a pecsenye. Márpedig az ilyen kérdések csak a gusztust háborgatják a pecsenye élvezeténél, nem nagyon mozdítják elő az étvágyat. Én mindjárt ki is jelentem, hogy



a vén kant nem szeretem, mert az ember a maga életére gondoljon csak, ha azt akarja tudni, hogy mi történék vele, ha lepuffantanák valamely hajtóvadászaton!...

A pincér, bár ifjú legény volt, a pincérek ismert elszántságánál fogva: kijelentette Nagyatyámnak, hogy a konyhán terítékre váró nyúl nem vén kan...

Nagyapám legyintett:

– Ezt talán csak egy ember mondhatná meg teljes bizonyossággal, ez pedig nem a budapesti állatorvosi intézet igazgatója, vagy az állatkert nagyérdemű igazgatója, hanem az ember, aki a nyulat meglőtte.

– Hogy tetszik ezt gondolni, tekintetes uram? – kérdezte a pincér, hogy az öregúr mégiscsak beolajolja magát valamely szakkérdésbe, és a nyulat ki lehet hozni a konyhából.

– Azt úgy gondolom, kedves barátom, hogy nem Aranyosít kell megkérdezni az ilyen dolgokban, hanem valamely régi vadászembert, aki már látott vén nyulat agárkölykekkel pofozkodni, mint akár a kandúrmacska is elrakja néha a kutyát. Ezenkívül a vén nyúl másként hal meg a lövés után, mint a fiatal nyúl. Néha még a puszkavesszővel is a tarkójára kell ütni, hogy megnyugodjon sorsában. Azt pedig senkinek se tanácslom, hogy kutyával fogott, vén nyulat a kabátja alá, az inge alá dugjon, mert ha még van élet a nyúlban, az nyomban használja körmét, mintha gödröt, fekvésnyi helyet akarna ásni magának az ember lágyrészében, a gyomrában is. A vén nyúl még akkor se biztos, ha már fejest buk fencezett. De különben más okom is van arra, hogy a nyúlpecsenyét szemügyre vegyem, mielőtt vállalnám fogyasztását. A gombócára és levére is kíváncsi vagyok, kedves barátom! – mond nem minden célzatosság nélkül! Nagyatyám, mint egy sokat tapasztalt ember.

A pincér elvonult a konyha felé.

### III.

– Puskával járni az őszi tarlón; mesebeli léptekkel belevándorolni a nagyot ásító, októbertévi délutánba; csak úgy toronyiránt menni olyan tájak felé, amelyek mindig úgy tűnedeznek fel, mintha még ott sohase jártunk volna (legfeljebb nagyon régen, álmunkban); a fekete napraforgókórókkal, csövéktől immár megfosztott és özvegyen ottfelejtett tengeritáblákkal beszélgetni; a szél nótáit megunhatatlanul hallgatni, amely nóták mindig valami újat tudnak, mintha együtt tanulnák velünk az érzéseket a múltó évekkel... Ritkuló lombozatú jegenyenyárfák felett, szitakötő módjára rezgő, tarka szarkákkal, magános fákon üldögélő vércsékkel, a láthatár szélén, nagy messziségben utazgató felhőkkel tölteni az időt... Ez kell neked, pajtás – mond magában Nagyatyám, amint egyedül maradt. De nem sokáig engedték mélézni „Lippert L.” vendéglőjében. Rövid időn belül öreg-időjárást mutató arcú, szinte piros paprika-tekintetű, szóval erélyes főpincér lépett melléje, és halkan üdvözölte Nagyatyámat.

– Azt hallom, Elnök úr fél a mi nyúlpecsenyénktől?

– Őszintén megvallva, nem tudom magam elhatározni, Eduárd – a már ön által ismert aggodalmak miatt – felelt Nagyatyám, akit általában kemény, kurucos embernek, az ország egyik legfolyamatosabb káromkodójának, cifra beszédű és magaviseletű úriembernek ismertek a maga köreiből: öreg honvédek, régi cimborák, sőt keservesen keserű cimborák között is, ellenben Eduárdtól, ettől az igen komoly főpincértől (a Lippert L.-féle vendéglőben), még ő maga is megretirált, amikor az a nyúlpecsenye szidalmazása miatt előjött tartalékjából, és nyúlpecsenyéje védelmére kelt.

Eduárd szavai valóban úgy hangzottak, mint annak a szavai hangozhatnak, aki életre-halálra meg van győződve

igazságáról. (Tán hittérítők vagy egyéb küldöncök mondják el ilyenformán a rájuk bízott üzeneteket?)

– A mai étlapon szereplő nyulat maga Lippert úr lőtte Lancaster-vadászfegyverből, mert Lippert úr már nem akarja megtanulni az újabb vadászfegyverekkel való bánásmódot. Az „Együttérzés” vadászfegyverekkel való bánásmódot. Az „Együttérzés” vadásztársaság rendezte vasárnap az általa bérelt területen vadászatát, itt nem messzire Visegrád környékén. Ekkor került puszkacső elé a mai nyulunk – szólt Eduárd.

– Miféle úriemberek tartoznak az „Együttérzés” vadásztársasághoz? – vetette fel a kérdést Nagyatyám.

– A vadásztársaság tagjai a legkomolyabb vendégei vendéglőnknek; ott szoktak ülni a legjobb helyen, a sarokasztalnál, ahol szarvasagancs és rókafej van az asztal felett a falon – mond Eduárd, és a sarokasztalnál valóban egy rövid pepitanadrágos, kipirult arcú, de láthatólag korosabb úriember ült, aki történetesen éppen nyúlgerincet evett, és az abban található söréteket selyempapirosba rakosgatta maga köré, mintha valamely kedves emlékkal akarna kedveskedni önmagának, amikor az étkezési ceremónia befejezést nyert. Így rakják el figyelmes urak az újévi malacnak a fogait, de még a saját fogait is, amelyeket helyükről ugyan elvesztettek, de a mellényzsebben még évekig hordozzák őket, és minden fogfájós történet elhangzásakor elővesznek... Lám, a szemfog teljesen egészséges volt, mégis meg kellett tőle válni. Így gyűjtögette a rövidrenyírt-hajú és a megpattanásig szűkreszabott-ruhájú, igen pirosra borotvált úriember a söréteket, amelyeket a nyúlgerincben talált az „Együttérzés” hubertusi asztalánál.

Miután a pepitanadrágos úriember éppen befejezte étkezését, vidám karmozdulattal intett Eduárdnak, és trombitahangon így szólt hozzá:

– Legyen szíves Lippert úrnak átadni sörétjét – mond és egy papírba burkolt csomagocskát (a nyúlgerincben talált



ólomgömböcskéket) nyújtott át Eduárdnak. – Telitalálat volt, egy oroszlánnyal is végzett volna.

Eduárd átvette a csomagocskát, öreg frakkja zsebébe dugta, és diadalmasan nézett id. Krúdy úr felé, aki a nyúlpecsenyéről, előterjesztett aggodalmaira a véletlen folytán íme a legjobb választ kapta. – „Lippert L.” maga lőtte a vendéglőjében előterjesztett nyulat, a fennforgó akadályok tehát önmaguktól megszűnnek.

De Nagyatyám még gondolkozott, az étlapra függesztve mind borúsabb tekintetét. (Pápaszemet csak azért nem vett elő, mert nyilvános helyen, így vendéglőben se, azt sohase vette elő.)

#### IV.

Hogy történetünket folytassuk (és majd egykor befejezhesük), együtt kell maradni a legmélyebb tűnődésbe merült öregúrral, akinek sehogy se volt kedve szerint a sörétes vendég, mert ifjúkorában látott Pesten éppen elég csalárdúságot, amelyek mind azt célozták, hogyan vezessék az orránál fogva a vidéki vendéget. Látott ő már külön dolgokat (hurkosokat, ölelkező, zsebmetsző asszonyságokat, angyalképű és tetőtől talpig romlott leánykákat a félelmetes Pesten), mint egy pepitanadrágos vadászt, aki söréteket varázsol elő a fogai közül a nyúlgerinc elfogyasztása után. . . Ő – Nagyatyám – a maga részéről különben is bosszankodni szokott, ha szitává lőtt vadpecsenye került tányérjára, és fogai közé sörétek bújtak, amelyektől csak a legkülönbözőbb fogpiszkálók felhasználásával lehetett megszabadulni. (Még az állandóan zsebében hordott, tölgyfából, dárda-alakban faragott fogpiszkálók se voltak mindig elegendőek a műveletekhez, amikor például egy zápfogak közé keveredett csontdarabkát kellett eltávolítani a bitorolt helyről.)

Tovább is leskelődő állásban maradt tehát, hogy mi történik „Lippert L.” vendéglőjében a nagyon ajánlott nyúlpecsenyével, mert éppen a körülötte ebédelgető emberek miatt nem támadt nevezetesebb gusztusa az evéshez, ugyanis egyedül és elgondolkozva szeretett ebédelni, amikor legfeljebb az elébe került ételekkel váltott néhány bizalmas szót, mielőtt elfogyasztotta volna őket.

És eközben fiatal házaspár telepedett le a szomszédos asztalhoz.

A férfi nemrég, talán pár napja nyíratta meg haját, amint azt a borbélynál váltott előfizetési kártyája előírta. Igen szerelmes lehetett a menyecskébe, aki tüzes lábakon, fehér, de meleget lehelő zubbonykában, valamint felhevült, rövid szoknyában telepedett közel hozzá, hogy forróságával mindig a kellő hőfokon tartsa, mint a kovács a kalapálás alá kerülő vasdarabot. Nyomban kiderült, hogy a férfit Mukinak hívják, a hölgyet pedig Édes angyalomnak. Jó társaság egy magános öregúr részére az ilyen újbort lehelő, szinte robbanékony társaság. Minden szemtekintetükkel, kéz- vagy lábmozdulatukkal az egymás iránt való szerelmet akarták kifejezni. Mintha még mindig az alig elmúlt szerelmi varázsóra hatása alatt állnának, az étlap komoly megtekintése nélkül, szinte egyértelműleg beleegyeztek abba, amit a paprikapirosszemű, öreg pincér ajánlott nekik elfogyasztásra.

– Legyen nyúlaprólék – mond a szerelmes fiatalember, mert bizonyosan ugyanilyen beleegyezőleg felelt volna, ha másféle ételt kínál elfogyasztásra az öreg pincér. (A fiatalok sohase tudják, hogy mit esznek, mit isznak, mert egészen máshol jár az eszük [ami a legtermészetesebb is], nem az étlapokon, hanem a saját történeteiken, az elmúlt és eljövendő órák üdvein gondolkoznak, mert így rendelkezett velük a természet.)

De Nagyatyám mást gondolt magában... Mégpedig azt gondolta:

Most már legalább színről színre láthatom azt a sokat emlegetett nyulat (amelyet persze ő emlegetett magában legtöbbször), most már komoly véleményt mondhatok magam is, hogy mi alapja van „Lippert L.” híres vadásztudományának, általában konyhájának. – Így beszélt magában Nagyatyám, amíg a szomszéd asztalra a kívánt étel, a nyúlaprólék megérkezett a fiatal pincér karján, eléggé borosan, fűszeresen, hogy Nagyatyám szaglószerve nyomban elfoglaltságot találhatott magának. (Az ilyenforma tapasztalt vendég jobban bízik a szaglásában, mint a látásában.)

Muki, a már említett fiatalember, anélkül, hogy egyetlen pillantást vetne az ételre (mert szeme folyton hölgyén függött), valóban habozás nélkül, sőt jóétvággyal kezdett neki az étel falatozásának. Jóvérű fiatalember volt, aki a legnagyobb szerelem közepette se feledkezett meg testi táplálásáról, mert érzékei nyilván kívánták tőle ezt is, mint az életnek egyéb fiataalkori örömeit.

Nem így ellenben az Édes angyalomnak nevezett, szőke hölgy.

Egy falatot evett a nyúlaprólékból, és orrlyukacskái gömbölyűek lettek, még szeme is kerekerebbre fordult, mintha valamin nagyon elcsodálkozott volna. Gondfelhőcske telepedett sima homlokára, és ajkát többször összeszorította. Félve, de határozottan megérintette Muki kezét, amely a nyúlaprólék után volt éppen újólág kinyújtva, és a következő megjegyzést tette:

– Azt hiszem, az étel nem friss.

Muki úr megállott dolgában. Nagyatyám pedig meglegedetten bólintott a szomszéd asztalnál.

A menyecske megérezte a vén kannyúl szagát – gondolta magában. – De hogyan is lehet ilyen ételt fiatalembereknek ajánlani?

A szerelmespár rövid idő múlva távozott, nyájasan, kedvesen, nem sokat törődve a kellemetlenséggel, mert valószí-



núleg kedvesebb dolgokat forgattak a fejükben – míg Nagyatyám így szólt a fiatal pincérhez, aki megint előkerült valahonnan:

– Láttam, hogy itt nyulat fogyasztottak. Ugyanezért nekem is kedvem támadt egy kis nyulacskára. Hozzon belőle, kedves barátom.

Ugyancsak kedvesen, barátságosan, sőt leereszkedő nyájassággal beszélt, mintha a fiatalok elhamarkodott hibáját akarná jóvátenni. Az ételt elfogyasztván, kedve még derültebb lett, mert az öreg, mérges pincérhez így szólott:

– Ez elment vadászni (és hüvelykujjára mutatott) – ez elment madarászni (mond a következő ujját számbavéve) – emez elment halászni – de hová futott a nyulacska?

Ezt kérdezte, jóízűen, egy jó ebéd elköltése után szeretett „Luppert L.” vendéglőjében, ahol mindig nagy gondosságot fordítottak a nyúlpecsenyékre, miután a gazda maga is vadászember volt.

(1932)

Országos Széchényi Könyvtár

# *Régi Magyarország csemegéje*

Még én is hallottam a szíves meghívást:

– Snepfet eszünk holnap, legyen szerencsénk vacsorára!

– Ki lőtte a snepfeket?

– Ki más, mint Szent Mihály? (Vagy Szent József, ahogy a családban az apát nevezték, akinek kötelessége volt minden jóval, így tavaszi szalonkával ellátni familiáris és baráti körét.)

Holott Mihály (egykor Miska) vagy József (egykor Jóska) már öreg úriember volt a régi Magyarországon is, nem könnyen állt a nedves, még hóleves márciusi erdővágásban, amely felett a vándorló szalonkák, dél felől jövet, egy másodpercnyi idő alatt elvonultak, mindig a vizesebb, mocsarasabb területet keresvén, ahol majd tanyát vernek. Se Mihálynak, se Józsefnek nem tett valami nagy egészségi szolgálatot a nedves tavaszi estében vagy hajnalban való vadászles, de mit is gondolkozott volna ezen az ember, mikor „nóbel passzió”-ról, úri kedvtelésről és a régi urasági életünkhöz hozzá tartozó szalonkalesről volt szó március közepe, tavasz jöttének tájékán? A fiatalok elmentek tavaszi sétákra fehéredő fák közé (később a háborúba), míg a megletebb úriemberek snepf vadászattal ünnepelték a tavaszt.

Napjainkban mind kevesebbet hallunk a tavaszi szalonkáról (amely nem is túlságosan ízletes, még ha a belével együtt találják is, ami az ingyencek öröme). A konyhai művészetek napjai, így a szakácskönyv kitűnő szerkesztői ugyan tartják magukat a hagyományokhoz, amikor az „Oculi” kö-

rüli napokban nem mulasztják el figyelmeztetni közönségüket az ilyenkor szokásos szalonka élvezetéről, de mindig többen és többen járnak közöttünk olyan emberek, akik még sohasem ettek szalonkát, és még csak nem is kíváncznak annak megízleléséhez. Legyintenek, ha a régi világbeli szalonkaevés szóba kerül. „Kenyér legyen, ne szalonka, mert a szalonkával még senki se lakott jól” – mondják és a másik oldalukra fordulnak a Mihályok és Józsefek, mert már ők se Miskák, se Jóskák, mióta az élet oly rettenetesen elkomolyodott felettünk.

Bár, mondom, nem divat a szalonkáról beszélni, meg kell emlékezni a sarat kedvelő, hosszúcsőrű vadmadárról még napjainkban is, mert a szép múlt időnek (a háború előtti Magyarországnak) némi glóriája jelenik meg annak homlokán, aki elmondhatja:

– Én még ettem szalonkát. Én még lőttem szalonkát.

A snepf itt repül most is az erdővágások felett a maga tavaszi vándorútjában, mint ama beláthatatlan idők óta mindig, mióta madarak vannak a világon és Magyarországon... S máris hagyomány, legenda, mese lett volna belőle, amelyről csak az öregeknek szabad beszélni?

A régi vadászati naptárak ugyan engedélyezik márciusban a siketfajd és nyírfajd lövését is, de vajon hallani napjainkban a siketfajd vagy a nyírfajd pecsenyéről? Legfeljebb az állatkertet látogató gyerekek beszélnek e különös madarakról.

A kor történelmének pulzustartói már régen megállapították, hogy valamely egészen új korszak, mint akár a vízözön utáni következik a huszadik században az emberiségre.

A megálmodhatatlanul következő események az emberiség pulzustartóinak adnak igazat. Vajúdás, nyögés, betegség az egész világ.



De most felmerül a kérdés, hogy felgyógyulván a világ a bajokból: merre fordítja a szekere rúdját.

Lehetséges, hogy valamely egészen új rendszert talál ki a dolgok rendbejövetele után, de sokkal valószínűbb, hogy ott folytatja a dolgokat, ahol 1914-ben abbahagyta. A béke, szabadság és emberi jólét ápolását. Igaz, hogy akkorára elmúlik az a nemzedék, amely még a békét látta és élvezte, de talán akkor is akadnak majd tudósok, akik március közepén felkiáltanak:

– Hopp, itt van a szalonka vándorlásának ideje. Illik, hogy szalonkát együnk.

S az új, jövődőbeli Miskák és Jóskák megint csak elindulnak az erdővágásokra, felhúzzák a vízálló vadászcsizmákat, megállnak leshelyükön, és ma még százfelé, a gondok rengetegébe tévelygő gondolatukat egyetlen dologra irányíthatják: vajon húz-e a szalonka az erdő felett?

A szalonka húz, és a régi barátságos meghívás megint elhangzik:

– Legyen szerencsénk holnap vacsorára. Snepfet eszünk.

(1933)

Országos Széchényi Könyvtár

# *Levegőváltozás öröme és szomorúsága*

Az alább következő történetről nincs szó a regénykönyvekben, a szakácskönyvekben és más érdemleges nyomtatványokban, de mégis elő kell venni őt a múlt időkből.

A múlt időből érdekes olvasmány is lehet az is, amit még nem hitelesítettek a krónikások. Így például a „Rózsacsokor”-hoz címzett belvárosi vendéglő törzsvendégének s a vendéglő főpincérének kirándulása a Józsefvárosba. Régi vendégek nemigen mozdulnak meg szívesen a helyükről. Hősünk a „Rózsacsokor”-hoz címzett vendéglő törzsvendége mégis megmozdult és a kirándulásra magával csalogatta a „Rózsacsokor” főpincérét, Kraut Edét is, akinek távollétében talán nem is nyitották ki reggel a „Rózsacsokor” vendéglőt. A józsefvárosi kirándulást a törzsvendég és a főpincér unalmas hosszú, ebédutáni délutánokon megbeszélték.

– Néha nem árt egy kis levegőváltozás a mi pályánkon – mondta a „Rózsacsokor” főpincére.

A törzsvendég és a főpincér megértették egymást. Egy szombati napon elhagyták a „Rózsacsokor”-hoz címzett vendéglőt, hogy mindennapi teendők helyett más szórakozást is élvezhessenek.

– A Józsefvárosba megyünk! – súgtak össze, mintha nem mertek volna hangosan beszélni a belvárosi vendéglőben a kirándulásról, amelyet a törzsvendég és a főpincér levegőváltozás miatt tervbe vett.

A „Szegefű”-höz címzett vendéglő a Józsefvárosban volt. A múlt század ötvenes évei óta mindig vendéglő volt azon a helyen, mégpedig hazafias vendéglő, ahol az ellenzéki honfiak találkoztak, terveket koholtak, a falon a fiatal és öreg Kossuth Lajos képe és olyan borszag árad a vendéglő ódon falaiból, mintha víz helyett bort kevertek volna a malterhez, amellyel építették. Hogy pedig a pádimentumnak, abrosznak, szalvétának, pohárnak elvitathatatlan borszaga volt, az csak természetes, miután itt még nem ittak csapról sört a vendégek, üveges sört is csak olyankor, amikor fájt a gyomruk az előző napi korhelykedéstől.

Péntek urat talán stílszerűen Szombat úrnak nevezték volna ezen a helyen, ha általában kimondták volna itt valakinek a vezetéknevét, de csak keresztnévek voltak forgalomban, miután a vendégek mind ismerték egymást. A mi vendégünknek „Pali bácsi” volt a neve és sokfelől volt része nyájas üdvözlésben, kedélyes megszólításban, hamisítatlan józsefvárosi köszöntésben, amikor tekintélyes termetén bő köpenyegében, rózsapaprika-színű arcával, rövidre vágott fehér szakállával belépett és elfoglalta helyét a maga „asztalá”-nál, amely ugyancsak sarokasztal volt, ami azt bizonyította, hogy a vendég itt ugyancsak teljes tekintélyt élvez. Csak éppen az volt az asztal baja, hogy gyakran kellett igazítani, mert nehezen találta el a maga helyét, különösen ma, amikor a Vendég még vendéget is várt, tehát mindennek rendben kellett lennie. A Vendég ugyanezért addig próbálgatta a billegő asztalt, amíg rájött, hogy az asztalnak az egyik lába alá kell tenni egy darab fácskát, „zsindelydarabot”, vagy effélét, mert a papiros enged a nyomásnak. (A kacsafark hajú borfiú el is végezte ezt a teendőt.)

„Pali bácsi” most a vendéglőst kérte volna, ha az nem



állott volna amúgy is lesben. (Ő adta a zsindegyházat a borfiúnak.)

– Nos, Svortetzky úr, mi van a magyar sólettel, vagy mint ön, régi török-barát szokta nevezni a „magyar piláffal”? – szólt Pali bácsi csak úgy hozzátetve, mintha nem is nagyon érdekelné a kérdésre adandó felelet, pedig talán ez volt a világon az egyetlen, ami ebben a percben minden figyelmét igénybe vette.

Svortetzky nagy darab ember volt, nagy kezű, nagy lábú és mint az igen erős emberek: szótlan. Maga eresztette le kötélen udvari pincéjébe a legnagyobb boroshordókat is. Az évszám vasajtaján 1848. és S. V. betűk, Svortetzky Vilmos volt. Csak éppen egy tollaskalapú háziszolga rakosgatta a hordó alá való fadarabokat. – De minden szófukarsága mellett Svortetzky több dalárdának volt tagja. Hetenkint az ő vendéglőjében dalárestély volt, amelyen Svortetzky úgy fújta, mint egy vendég.

– A „Piláffal” rendben lesz minden, ahogy szokott lenni.

A borfiú ezalatt már hozta a fél liter fehér bort és megfelelő Parádi vizet, mert ebben a vendéglőben a ház szokásaihoz alkalmazkodott „Pali bácsi” – már ebéd előtt bort ivott.

– Vidd vissza a bort és hozzál egy liter bort. És ne ilyen csorba üvegben, hanem tisztességes, metszett üvegben. (Svortetzkynek híresek voltak szögletesre metszett üvegei, poharai – mind a múlt századból valók.)

A „Pali bácsi” megjegyzéséből mindenki megértette, hogy vendéget vár.

És már jött is Kraut úr, mégpedig fekete szalagos szürke puhakalapban, szürke ruhában, kék nyakkendőben, melybe egy aranypatkó volt betűzve. (A patkó belsejében Gróf H. S. neve, akinek életében „sok szívességet” tett Kraut úr és ezért kapott tőle emléket.)

– Nos, Ede barátom, remélem jó étvágyat hozott magával? – fogadta vendégét „Pali bácsi” kézdörzsölgetve.

– Óh – feleli Kraut –, az én koromban már nem lehet étvágyról beszélni.

– Hány esztendő, Ede barátom?

– Hál’ Istennek, 55! – mond Kraut Ede könnyedén.

– A fiam lehetne. Én hatvanhárom vagyok!

– Az én apám, ugyancsak Kraut Ede, főabrakmester volt a híres tatai gróf Esterházy Miklós ménésében. Az ő gazdája alapította az Osztrák Jockey-Clubot, atyám lovagolt először a freudenaui pályán, hogy pontos jelentést tehessen arról Beeson-nak, a gróf trénerének. Atyám sok lógyőzelemben „benne volt” életében, de mindenét a Carl színház művésznőire költötte, mint akár a grófja.

Kraut Ede könnyedén, fesztelenül, természetesen és játékos humorral beszélt, ami korántsem volt szokása a „Rózsacsokor”-ban. Ebben a gavalléros, szürkeruhás úrban alig ismerhette fel volna valaki a „Rózsacsokor” merevre vasalt főpincérét.

– No majd meglátjuk – felelt szórakozottan „Pali bácsi”, talán csak azért, hogy mondjon valamit, mert nem nagyon érdekelte őt a lóverseny, inkább az ételre gondolt, amely a konyha felől közelgett. Addig is azonban bort töltött (tisztán) a metszett poharakba és így szólt:

– Úgy tudom, Ede barátom, hogy ön nem szokott bort inni, de remélem, a kedvemért „kivételez”.

– Én csak az üzletben, ahol a kenyeremet keresem, nem szoktam bort inni – felelt Kraut Ede bizonyos komoly helyreigazítással. – De ez a bor aztán megteszi a magáét, mondta volna atyám barátja May, az akadályzsoké, aki mindig egy liter magyar bort ivott meg verseny előtt. – Így szólt vidáman beletekintve üres poharába Kraut Ede, hogy minden félreértést eloszlasson hangulatáról. Valóban kellemes, barátságos hangulatban volt és így szerette volna látni környezetét, a Vendéget is.

De most következett el a döntő siker, mely a „Rózsacskor” vendégségében levő főpincért érhetette a „Szegefű”-nél, ahol sohase fordult még meg.

Belépett a konyhából Svertetzkyné a levesestállal, amelyben „Pali bácsi”-nak minden szombaton személyesen szokta felszolgálni az ura által „magyar piláf”-nak, a Vendég által „magyar sólet”-nak elnevezett ételt.

Svertetzkyné ugyancsak hatalmas termetű asszonyság volt, mert a józsefvárosi vendéglősök, még ha valódi belső gusztusuk más is volna, nem vesznek el mást feleségül, mint munkabíró, tenyeres-talpas asszonyokat, rendszerint korcsmáros-családból származottakat, akik már otthon megtanulták az üzlet minden csínját-bínját. Így Svertetzkyné is rendes körülmények között úgy járt-kelt vendéglőjében, mint egy dragonyos, rózsaszínű volt könyökig meztelen karja, valamint a konyhatűznél pirított arca is.

Most is ilyen léptekkel és ilyen külsővel jött az asztalhoz, amelynél már „Pali bácsi” a szokásos nyájas tekintettel várta, letette a tálat az asztalra, s ez volt a szerencséje, mert különben tán elejtette volna.

– Kraut! – kiáltott fel. – Hogy kerül maga ide?

Először természetesen „Pali bácsi” tette le a kezében tartott villát, amellyel szokás szerint, mindenekelőtt meg akart győződni a tálban levő rejtélyes hús puhaságáról, másodszor Kraut Ede meresztette ki a szemét, mint akivel valami csoda történt.

– Nagyságos Asszony! – felelte, mert először mégiscsak a jól bedresszírozott pincér ébredt fel benne, minden eddigi kedélyessége mellett. – Bátorkodtam elfogadni Péntek úr meghívását.

– Ki az a Péntek úr? – kérdezte elhűlve Svertetzkyné.

– Én volnék. Én volnék a maga „Pali bácsija”, szólalt meg most az idős és étvágyas úriember, aki egy másodperc múl-



va már nem sok fontosságot tulajdonított az egész jelenetnek, miután a tál az asztalon volt és a jelenetnek amúgy is vége lett, s miután az asszony kissé elhalványodva visszavonulóban volt, feltűnés nélkül a konyhájába. „Pali bácsi” ugyan ezt nem szokta meg, mert illendőnek tartotta volna, hogy a vendéglősné (Svertetzkyné) megvárja a megjegyzéseit, amelyet majd az ételről mond az első falat után, de elment s „Pali bácsi” vállat vont:

– Ez is megéri a pénzét. Mint minden asszony.

A megjegyzés némi világot vetett „Pali bácsi” lelkivilágára, de a megjegyzés élet csakhamar elvette egy másik megjegyzés, amely rövid volt, de annál kiadósabb, s így hangzott:

– Jó!

Ezt akkor mondta „Pali bácsi”, amikor az első falatot a szájába vette, megrágta és lecsúsztatta a torkán. S nyomban egy nagy leveses kanállal vett az ételből, anélkül, hogy jobbra-balra tekintgetett volna, amintha egyedül volna a vendéglőben.

Mi volt az a falat, amely „Pali bácsi” megjegyzését kidermelte?

Egy darab hús, amely a tál tetején úszott és sonkacsülökből való volt származására nézve. Puha volt, hogy villa-szúrásra nyomban leválott a csonttól, eléggé sós volt, de mégsem túlságosan sós, ahogy ezt az ételt Svertetzkyné („Mama” mondta később „Pali bácsi”) tudta készíteni. A tálban két sonkacsülök és ezenkívül dagadó-hús is volt. „Pali bácsi” szerint a sonkacsülöknek volt elsősege, a dagadó csak második számnak jöhet, a közbeeső szünetet kitöltik a tálban megfőtt tojások, valamint a rózsapaprikától pirosuló, gyengén megfokhagymázott, zsíros, nagyszemű és puhára főtt babok.

– A „paszulycsuszpájz”! – mondta „Pali bácsi”, amikor harmadszor is egy leveses kanállal vett tányérjára az étel-

ből és nagy öröme egy babérlevelet talált a paszulyban.

Hogyan viselkedett ezalatt Kraut Ede?

Kraut, bár némi szorongás és hallgatagság váltotta fel előbbi kedélyességét, csakhamar a helyzet magaslatára emelkedett, mégpedig olyanformán, hogy elővette „hivatalos arcát”, azt a mozdulatlan, kifejezéstelen főpincéri arcot, amely sajátja volt a „Rózsacsokor”-ban, amikor nem akart semmit sem elárulni gondolataiból.

Kraut Ede villával és késsel evett, a kanalat csak akkor használta, amikor arra igazándiban szüksége volt. De tűrhetően kitett magáért a tojások és a dagadó fogyasztásánál is.

– No most igyunk, mert megérdemeltük! – mond „Pali bácsi” a nyakába kötött szalvétával megtörölve verejtékező arcát, amely ugyanazokat a színeket viselte ebben a percben, mint az étel, amely előbb (a múltidőben) az asztalra került. Rózsaszínű volt, mint a paprika, de barnapiros is, mint a sonka. (A sonkabőrt, ezt a fekete holmit természetesen a tál fenekén hagyták.)

– No most igyunk, ismételte „Pali bácsi” és a poharakat szabályosan megtöltötte, háromnegyed részben a már dicért fehér borral, egynegyed részben parádi vízzel. Oda-koccintotta a poharát Kraut Edéhez.

– Nem kell búsulni Ede barátom, mert van nekem a fővárosban még több kocsmám is, mindennapra esik egy, amelyeket majd sorra meglátogatunk. Én magános özvegyember vagyok, jólesik annyi esztendei egyedüllét után társaságban lenni.

– Mint Slinn mondta, gróf Trautt Tannsdorff Lajos akadályzsokéja, mikor a nagy nizzai gátversenyben leesett Negonlgen hátáról és francia kórházba vitték – felelt Kraut Ede és olyan furcsa grimaszt vágott, mint egy majom, mert az ilyen mozdulatlan arcú emberek tudnak igazán grimaszt vágni, ha akarnak.

„Pali bácsi” azonban nem hagyta magát zavartatni Slinn-  
nel, aki bizonyára jó sok pénzbe került, akik az esélyes lo-  
vat fogadták a nagy „Nizzai”-ra, ugyanezért ismét bort  
töltött a metszett üvegből és éppen úgy megkeverte parádi  
vízzel, mint előbb.

– Valami olyan következik, amit meg kell ágyazni – mon-  
ta, félszemmel kacsintva a „Rózsacsokor” főpincérére, aki-  
nek már eddig is meglepetést szerzett.

És ismét feltűnt a láthatáron a konyha felől Svertetzkyné  
dragonyos-alakja, aki a rendes rózsaszínében, előbbi fel-  
indulását látszólag felejtve a konyha gondjai közepette, egy  
nagy tálon a farsangi fánkot hozta.

Farsangi fánk! – mondaná az olvasó (tán Kraut Ede is),  
ez is valami a meglepetések közül? Mindenütt tudják sütni  
és bizonyos időben olyan kötelező étel, mint a hering, vagy  
a pogácsa.

– Nem! – szolt „Pali bácsi” az első fánkot megkóstolván,  
amúgy forrón, amint a tűzhelyből, a fedetlen lábosból ki-  
került, ahol mindkét oldalát megsütötték. – Ez a fánk tudja  
a magáét, akármit mondanak némelyek. (De beszéd köz-  
ben nem pillantott Kraut úrra, ellenben a málnalekvárban  
mártogatott.) Csukott tűzhelyen sült, legalább egy óráig  
kelni hagyják, megfelelő cukor, vaj és élesztő van benne,  
de tej is! – kiáltotta, amikor a hatodik fánkot megette.

Könnyű kitalálni, kinek szolt ez az elragadtatás. Senki  
másnak, mint Svertetzkynénak, aki a fánk feltalálása után  
kicsit letelepedett vendégeihez, természetesen inkább az  
öregúrhoz, mint Kraut Edéhez.

## EBÉDUTÁNI MEGBESZÉLÉSEK

– Ez a vendéglő valamikor híres antiszemita-tanya volt,  
innen intézték a tiszaszlári perrel kapcsolatos fővárosi  
mozgalmakat is és akkor még a „Fehérszegfűhöz” volt cí-



mezve, mert fehérszegfű volt az antiszemita virága – kezdte volna „Pali bácsi” ebédutáni visszaemlékezéseit.

– Ez még az öreg Svortetzky idejében lehetett így – felelt kurtán Svortetzkyné. – „Pali bácsi” is bizonyosan esti vendég volt abban az időben, amikor az asztaltársaságok még virágoztak.

– Bizony, fiam – felelt hosszant elnyújtott hangon „Pali bácsi” és lelankadt szempillákkal nézett körül. – Esti vendég voltam én boldogult nőm idejében. Bezzeg, özvegységemre ágyban vagyok minden este. De a kapukulcsom most is itt van a zsebemben, akkor maradok ki, amikor akarok.

Svortetzkyné, mintha a két dolog között összefüggés volna, most hirtelen azt kérdezte a szokott tiszteletteljességgel ülő Kraut úrtól (aki látszólag az öregúr előadására figyelt):

– Mondja Kraut úr, miért nem önállósította magát annyi esztendő óta?

– Minek és kinek? – kérdezte Kraut Ede szabályosan, mint az egykori jockey, amikor megkérdezték tőle, miért nem nyert a lovával? – Minek és kinek?

– Tehát nőtlen ember maradt?

– Nagyon természetesen.

– Lássa, én férjhez mentem.

– Egy nőnek más a helyzete – felelte Kraut még szabályosabban, mint amikor az örökigazságokat mondják ki.

– Sajnos, gyermekünk nincs, az ember nem tudja, kire dolgozik. Pedig szép derék ember az uram. Hiszen látta?

– Volt szerencsém látni, de csak most volt szerencsém látni Svortetzky urat. . .

Most „Pali bácsi” szólt bele a társalgásba, mert bármilyen jóllakott, szeretett néha életjelt adni magáról:

– Vilmos nagy politikus. A török–magyar barátság megszilárdításán fáradozik – mond „Pali bácsi” egy bennfentes házibarat tudatosságával.

De Kraut Ede mozdulatlan arccal folytatta az asszonyhoz intézett szavait:

– Akkoriban még, amikor Nagyságos Asszony édesanyjának vendéglőjébe jártunk át Óbudára, mert ott mi, kaszinói személyzet, Kövesi, a főszakács, Landsknecht Mátyás, a főkomornyik, Pilcser János és a többiek szabadabban mulathattunk, mert elvégre a fővárosban ismertek minket, akkoriban még Svertetzky úr nem volt a láthatáron.

– Nem is lehetett, mert ő józsefvárosi volt, én pedig óbudai lány – felelt az asszony.

– Vili valóban igazi „józsefvárosi” – mond elismeréssel „Pali bácsi” és ujjaival malmozott.

Kraut úr egy rövid, csodálkozó pillantást vetett „Pali bácsira”, mintha annak közbeszólásai nem illenének a tárgyhoz, majd így folytatta:

– Velünk járt Carslake, a jockey, akinek társaságáért hercegek versengtek, de ő inkább velünk jött Óbudára bort inni, dohányjövédéki szivart szívni és nécertáncokat táncolni. Persze a sógora, Hyasm is velünk tartott.

– És az a nagyorrú ember, az a ragyás?

– Kraut úr lenézően legyintett: – talán Bobby-t, azaz Huxtablet, a „püspököt” tetszik gondolni, akinek „Blizzard” gyanús lovaglása miatt Szemere Miklós törte ki a nyakát a bécsi Jockey-Clubban, mikor vizsgálatot kért ellene?

– Nem – felelt határozottan a vendéglősné. – A nagyorrú, aki az urak társaságával járt hozzánk: nem volt jockey.

– Akkor csak a Pardubitzer lehetett! – felelt Kraut Ede s ezután kis előadást tartott Pardubitzerről.

– Pardubitzer szegény „beamter”-ember volt egész életében, a nyugdíjacsckáját élvezte, mert özvegyember is volt. Szóval olyan ember volt, aki orrfúvás után mindig szétnyitotta a zsebkendőjét és megnézte annak tartalmát.

– Ez volt az illető! – mondta Svertetzky.

– És néha a legjobb tippeket hozta a fogadóirodákból. Pontosan tudtuk, mely lovakon „fekszik” Szemere Miklós

pénze, de Péchy Andoré is. Nekünk is bőven volt akkoriban pénzünk. A kaszinói főszakács Pardubitzer tippjei után nemegyszer fogott kettőst és hármast „eventeket”.

– Na és ön is, Kraut úr!

– Tévedés – mond a lehető legkomolyabb hangon Kraut Ede. – A legnagyobb tévedés. Mert én akkoriban, amikor az óbudai Zamárdi utcába jártam, Nagyságos Asszony édesanyjának vendéglőjébe, fogadalmamhoz híven: nem játszottam lóversenyen. Egyetlen krajcárral sem voltam érdekelve, mialatt Kövesi, a főszakács és a többiek, Pilőzer János, Huxtable, Carslake, Szemere Miklós, Péchy Andor, sőt még Pardubitzer és a kaszinó huszárja, Viktor is zsebelték a nyereségeket, mert éppen olyan idő járt a turfon, hogy a titkos tippek beváltak. De én tartottam Nagyságos Asszony édesanyjának tett fogadalmamat.

– Tudom, Kraut úr – felelt Svertetzkyné és a távolba nézett, mialatt könnyes lett a szeme az egykori fiatal Krautra gondolván, aki ilyen áldozatot hozott valaha egy cél érdekében.

– Sajnos, „a dolog” nem sikerült – folytatta Kraut. – És nőtlen ember maradtam. Elveim közé ma az tartozik, hogy bizonyos alaptőként kívül, mondjuk a főpincéri kaución kívül: a többi pénznek dolgozni kell s így ismét játsszon a versenyeken, persze korántsem olyan esélyekkel, amelyeket a régi összeköttetések révén nyerhettem volna. De a pénz dolgozik és nem harisnyában hever.

– Az én uram még csak kártyázni se szokott – felelt Svertetzkyné és a szeme még mindig könnyes volt.

– Valószínűleg megtartotta a fogadalmat, amit a Zamárdi utcában kivettek tőle.

– Igen, anyám szerette a fogadalmakat. Ne haragudjon Kraut úr, az ön fogadalmában nem bízott és ezért nem lehetett szó a tervezett házasságról.

– Mi más emberek vagyunk, mint a józsefvárosiak. Mi azt mondjuk, hogy a pénznek dolgozni kell. Mi is dolgozunk,



reggeltől estig, a végén mégis meghalunk. Miért kell a pénznek élnie?

Krautnak ez a furcsa kijelentése zavarba hozta Svertetzkynét, fel is állott az asztaltól, hogy régi kérőjének a mondásán a konyhán elgondolkozzon, csak „Pali bácsi”, ez az anygali vendég adott igazat Kraut úrnak:

– Igaza van, Ede barátom, magam is csak addig nyújtózkodom, ameddig a takaróm ér.

De Krautban most már régi emlékek zsibongtak, mind elgondolkozottabb lett az arca és hosszan nézett az asztalterítőre. Végre váratlanul és remegő hangon megszólalt:

– Nem bánok semmit a múlt időből, mindig volt valahogy, így, vagy amúgy. De azt az esztendőt, ameddig a fogadalmamat tartottam, még csak tájékára sem mentem a gyepnek, a másik oldalra kerültem a fogadóirodák előtt, bedugtam a fülemet, amikor arról hallottam, hogy barátaim, ismerőseim, kollégáim mennyit nyernek „Tokió” győzedelmén, azt az esztendőt, uram komolyan sajnálom.

– Nem kell sajnálni semmit, ami elmúlt – felelt „Pali bácsi” lappadó szemhéjai mögül.

Kraut Ede olyan megvető pillantást vetett az öreg vendégre, amelyet az megérdemelt. Nyilván azt gondolta magában, hogy nem lehet vén szamarakkal vitatkozni.

## VISZONTLÁTÁSRA MÁHOZ EGY HÉTRE!

Nyilván „Pali bácsi” is érezte, hogy megjegyzéseivel rossz fát tett a tűzre, rosszkedvet okozott vendégének, Kraut úrnak, ugyanezért kissé elszontyolodva ült helyén, míg Kraut a mennyezetre bámult.

Az ilyen rosszhangulatú percekben, negyedórákban csak a véletlen segíthet. És hála Istennek még mindig van véletlen az emberi életben, amely a „véletlen” nélkül bizony nagyon egyhangú lenne.

A vendéglő kapuján, az udvarra zongora-verklit toltak be, hajporos, Pompadour-korabeli dámák képével díszített zongora-verklit, amilyen már csak a Józsefvárosban és a Ferencvárosban (valamint Óbudán) végzi két keréken a maga körútját.

Bizonyosan éppen olyan meghatározott „napjuk” volt a Svertetzky-féle vendéglőben, mint akár „Pali bácsinak”, mert az öregúr minden meglepetés nélkül, de bizonyos önérzettel kérdezte a verkli első hangjaira:

– Nos, mit szól ehhez, Ede barátom?

Nem mondta ki, de nyilvánvaló volt, hogy az udvaron az „ő” verklise forgatja a verklit, mert „Pali bácsi” az első hangoknál megszólalt:

– Ezt a polkát Strauss János írta és Tere-fere a neve.

De Kraut Ede még mindig el volt mélyedve régi gondolataiba. Ugyanezért az öregúr újólág megszólalt:

– Ezt a keringőt ugyancsak Strauss János írta és „Kék Duna” a neve.

Eközben pedig a verkli hangjai megtöltötték az udvart, az udvarra nyíló ablakokat, a konyhán valaki félig nyitvahagyta az ajtót, a verklisek (ketten voltak) megfelelő szüneteket tartottak a különböző zeneszámok között.

– Ez a pizzicato polka! Kiáltott fel „Pali bácsi”.

Tagadhatatlan, hogy az étkezésről és a kapukulcsáról nevezetes idős úrnak zenei ismeretei még más lelkiállapotú emberre is hatással lettek volna, mint amilyen lelkiállapotú Kraut Ede volt ezekben a negyedórákban.

– Sok keserves napot töltöttem Bécsben – kezdte, mint mindenki kezdené, aki váratlanul bécsi valcereket hall az udvarról –, pláne, mikor a lovainkat, Tokiót, Paciencot kísértük fel és megtelt a buksza a jó osztrákok pénzével.

– Ez pedig mazurka, ugyancsak Strausstól! – mondta „Pali bácsi” az udvart betöltő hangokra figyelve, amelyek minden érdeklődését lekötötték.

Kraut úr is különös lelkiváltozáson ment keresztül a zene

hangjaira. Az éttermekben és szállodákban, ahol eddig szolgálatot teljesített, mindig a „legelőkelőbb” helyeken fordult meg, ahol természetszerűleg nem volt „mindennapi zene”, csak kivételes alkalmakkor. Bizonyos ünnepélyességhez volt szabva mind a Casinó-beli cigányozás, mind akár a „Rózsacsokor”-ban való zenélés. Talán ezért hatott Kraut Edére a zene melódiája!

A jó megfigyelő azonban észrevehette volna, hogy más oka is volt a különben szenvedélytelennek látszó Kraut úrnak az udvarról hangzó verkli-hangokat méltányolni. Ugyanis a konyhából, ahová Svertetzkyné visszavonult, némely daloknál – így a „Cigánybáró” Saffi belépőjénél – női énekhangok hallatszottak. „Ez ő, Adél” mondta magában Kraut Ede.

Nem mondhatni, hogy hirtelen elhatározásnak engedett, mert az eddigi történet folyamán jól megismerhettük Kraut Edét, mint meggondoltságáról, mind ünnepélyességéről. Nem mondhatni, hogy ételtől, vagy italtól megzavarodott agyvelővel intézkedett, mert, mint mindig, most is mérsékletes ember volt a testi örömeket oly mohón élvező „Pali bácsi” mellett. Mi történhetett tehát Kraut Edével, amikor felemelkedett az asztaltól és az udvarra nyíló üvegajtóhoz ment? Kinyitotta az ajtót és a következő parancsot adta az éppen szünetelő verkliseknek:

– Barátaim, jöjjenek be hangszerükkel a terembe!

Ezt a parancsot annál könnyebben kiadhatta, miután a késő délutáni órákban az étteremben már senki sem tartózkodott az ebédelő vendégek közül, csupán a söntésben üldögélt néhány fuvaros, Svertetzký úr felügyelete alatt.

A verklisek nagy döccenéssel tolták be hangszerüket az étterembe, újult erővel fogtak hozzá a hangszer forgatásához. Mint kiderült: Kraut Ede csak egyetlen nótát tudott a nóták közül, ez pedig így szólt:

– Isten veled – te kedves borjúszelet!



Ezt a szöveget énekelte az összes dalokra, amelyek a zongora-verkliben rejtőztek.

Igaz, hogy eleinte csak tréfásan, úgynevezett kedélyességgel, mint fiatakorában, amikor ezt a dalt tanulta valahol... Inkább szellemessége, társaságának („Pali bácsinak”) mulattatására szánta a dalocskát, mint érzelmei kifejezésére. Kraut még a régi Kraut Ede (Eduard) volt, aki valaha a legnagyobb uraktól tanulta azt, mikor kell szer-tartásosan, vagy alkalomadtán kedélyesen viselkedni, hogy az ember eleget tegyen a társasági formáknak. Most ezt a dalocskát énekelte, mert a zongora-verkli szólt... a Jó-zsefvárosban volt... egy nagyhasú öregúrral mulatozott... és a konyhából halk női éneket hallott. Máskor bizonyára más dalocskát énekelt volna.

Sőt felemelkedett helyéről és néhány tánclépést tett az ebédlőben, miközben (tánclépések közben) kitűnt, hogy Kraut úrnak jólszabott ruhája alatt csendes kis csacsi hasa rejtőzik, közvetlen a mellény alatt, amit bizonyára kénytelen-kelletlen szedegetett fel magára, mert egész életében jó kosztot élt.

– Adél! – mondta többször, mintha egy láthatatlan nővel táncolna, mikor egymagába végigpolkázott az ebédlőben, hogy „Pali bácsinak” megint csak kidülledt a szeme, mintha nem is ebédelt volna. – Adél! imádom önt! – folytatta Kraut Ede egy táncfordulatot téve, amellyel bebizonyította, hogy hajdanában a legjobb helyeken tanulta meg a polkát.

A tánc után újabb meglepetéssel szolgált a „Rózsacsokor” főpincére. Tiszteletteljesen járult pártfogója, vendéglátó ura, Péntek úr, vagy az itteni „Pali bácsi” név alatt ismert idős úriember elé:

– Engedje meg nagyságos uram, hogy a mai lakománkat magam is megízésem néhány pohár borral.

Ezt a régi Kraut Ede mondta még, aki tudta, hogy mivel tartozik állásánál fogva a világnak.

„Pali bácsi” elnézőleg mosolygott:

– Valóban nem a legrosszabb ez a rizling! – mond engedé-  
kenyen.

Kraut Ede felkapta az üres üveget az asztalról és egy pillan-  
nat alatt a söntésben termett az üveggel.

Körülbelül negyedóra telt el, amíg az üveg színültig meg-  
töltve visszaérkezett helyére és az öntés sorrendjét most  
már Kraut Ede vette át.

– Igaz, hogy a magyar borok nem vallanak szégyent a vi-  
lágon. A tokaji és szamorodnin kívül van sashegyink, nesz-  
mélyink, badacsonyink és a többiek. De a mai napon,  
nagyságod jóvoltából és társaságában, eszembe jutott fia-  
talkoromnak egy pár momentuma, amikor még valóban  
tudtam élvezni az életet. Ezért bátorkodtam francia bort  
állítani az asztalra.

(Ez még mindig a régi Kraut Ede volt, aki poharát felemel-  
ve és egyben maga is felemelkedve felköszöntötte a tiszte-  
letben álló idősebb urat.)

– No – felelt az idősebb úriember –, holnap, vasárnap úgy-  
is a nővéreméknél ebédelek, aki franciás konyhát vezet. Jó  
néha változtatni a kosztón. A roueni kacsa szokott lenni  
vasárnap, mégpedig olyan kacsa, amelynek nem eresztik  
ki a vérét, hanem a nyakát kicsavarják persze, eleven álla-  
potban. Nővérem vörösbortban párolja és libamájjal spé-  
keli.

Kraut Ede kicsit meghökkent az öregúr válaszára. Való-  
ban: az eledel, amelyről beszélt, nem volt éppen a legrosz-  
szabb, gyakran szerepelt a finom ebédeken, a Casinóban.  
De most arról a borról volt szó, amellyel gavallérosan ő kí-  
nálta meg az öregurat... Nem is tudta magában türtöz-  
tetni soká az igazságot.

– Bár tudom, hogy „Pali bácsi” inkább az ételeket szereti,  
mint az italokat („Pali bácsi” bólíntott), meg kell vallani,  
hogy ez a bor nem mindennapi.

- Nem – felelt „Pali bácsi” és a pohárban levő maradékot lelögyentette mellénye alá.
- Ezt a bort, amíg üvegében van: addig Moet et Chandon Imperiálnak hívják, de persze senki sem issza a kihívó és felcicomázott üvegjéből, hanem rendszerint átöntik vizespalackba. Így tesz Esterházy és Szapáry Pali is.
- Nagyon jól tették – felelte beleegyezőleg az öregúr.
- Nem sok palack van belőle forgalomban, de a Nemzeti Casino pincéjében még van néhány palack e ritka italból. Onnan bátorkodtam hozatni ezt a palackot, mert mi régi casinói emberek még mindig kedvezményben részesülünk.
- A bor valóban nem rossz – felelt csendes elismeréssel az öregúr. – A pulykamell sem rossz „Roueni” módra, amit ugyancsak a nővéreméknél szoktak vasárnaponként tálalni. Vajon mi lesz holnap? Kacsa, vagy pulyka?
- Kraut Ede ekkor félreérthetetlenül megvető tekintetet vetett az ábrándos úriemberre.
- Isten veled – te kedves borjúszelet! – énekelte fennhangon, miután a verklisek újra dolgozni kezdtek.
- A Wiener Wald... mondta az idősebb úriember, pedig tán ugyanazt a polkát játszották a hangszerészek, amelyeket eddig forgattak a hangszerükön.
- Kraut Ede felállott az asztaltól. Egy poharat megtöltött a francia bort tartalmazó vizesüvegből, karjára vette a szalvétát és a konyhába vitte tányéron a gyöngyöző italt:
- Nagyságos Asszony – mond a lehető legnagyobb tisztelettel a konyhán foglalatосkodó Svertetzkynénak, aki egy pillanatra abbahagyta munkáját. – A drága jó „Pali bácsi” kéri, hogy igya meg kedvéért, egészségéért ezt a poharat.
- Ó, a vén bolond! mi jut eszébe! – felelt Svertetzkyné és felhajtotta a pohár bort.
- Mondja meg neki, Kraut úr, hogy a jövő szombaton újra eljöhet ebédelni. Magának is viszontlátásra egy hét múlva



– szolt Svertetzkyné (egykor Adél), mert már javában benne volt a vacsorafőzésben. Szombat volt – nagyobb társaság látogatja a vendéglőt.

– No igen – gondolta magában Kraut Ede, mikor másnap a józsefvárosi kirándulást kipihenve ismét elfoglalta helyét a „Rózsacsokor”-ban –, körülbelül huszonöt, harminc esztendő előtt volt aktuális az ügy. Mi a fenét is akartam azokkal a verklisekkel?

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

# A rákleves

Ulrikról azt szokták mondani, hogy ökelme nagy „leves-barát”.

Annak, aki némi fantáziával kezeli embertársait: ilyen hír hallatára, nyomban egy középkorú, tekintélyes külsejű és nem könnyen mosolygó arculatú férfiú jutna az eszébe, aki ugyan a nyakszirtjén mindennap gondosan megköti az asztalkendő csücskét, de valamely balsors, vakeset, elkerülhetetlen végzet folytán a kabátja eleje mégis eltesz emlékbe egyet-mást azokból a levesekből, amelyeket elfogyasztás céljából babos tálban, kék karikával is megjelölt tányérban, valódi ezüstkanállal vagy hófehérre súrolt fakanállal elébe mertek.

(Persze, közelébb adván ilyenkor a sót, paprikát, a borsot; a fekete üvegben barnálló olasz levesízesítőt, amelyet már némely vidéki háznál is használnak, de azért gyanús az a vendég, akinek első kézmozdulata a levesízesítő üvegnek van szentelve.)

Ulrik nem keveredhetett semmiféle gyanúba, amíg társaságba járt és bozontos szakállú, csurgós bajuszú, a leveshez sós kenyérdarabkákat is fogyasztó vidéki papok, jegyzők és más honoráciorok között gyakorolta az evés szer-tartásait.

Mondom, Ulrik társaságos életében nem keveredhetett semmi gyanúba, mert a nyakában levő szalvéta vidám föld-rengést jelzett, amikor a levesízesítő cseppekkel kínálgat-ták. – Inkább még egy pohárkával abból a házi szilvórium-ból, amíg a levesem teljesen megérik – mondta, és az asz-

talkendő alatt valamely zsebébe nyúlt, ahonnan az ismeretes, mogyorónagyságú nyerspiros vagy szárazpiros paprikácskákat szedte elő, amelyeket készen tartott penecilusával a levesbe metélt, eleinte gondos, kimért karikákban, későbbben csak úgy találomra, de mindig magostól és szárástól együtt, mert így keletkezett e levesnek olyan egyéni íze darab ideig tartó kavargatás után, amely levesnek egyébként is hosszú, vékonyra sodrott tésztával kellett felszerelve lenni.

Ulrik igazában egy levest szeretett, mint ahogy azokról a férfiakról mondják, akik voltaképpen egyetlen asszonyt szerettek, amely férfiak végesvégig szerelmeskedtek az életüket, minden szoknyaránc után megfordultak, mindegyikért elmentek volna a „kárhozat is”, mint a maguk nyelvén mondogatták... Ez a leves: a rákleves volt.

Mikor különböző betegségei az egy helyben való maradáshoz kényszerítették, mint akár egy káposztafejet, amelyet otthon a pincében vagy a kamrában érlelnek meg arra nézve, hogy valamikor élvezhetővé váljon; vagy akár a tengericsövet, amelyet pirosodni a padláslyukba akasztanak ki: mikor erre a sorsra jutott Ulrik, akkor persze megbánta mindazokat a kedveskedéseket, amelyeket valaha józansága, bölcsessége, biztos öntudata ellenére a különböző vendéglátó asszonyságoktól elfogadott, megbánta a „reparálásokat”, a leves utáni „negyven cseppeket”, a mindenféle közmondásokat, amelyekkel az evést volt szokás kísérni, „inkább a flaskó szakadjon, mint hurka maradjon” és a hasonló mondásokat, de még azokat a virtuskodó írásokat is, amelyeket bolond férfiak néhanapján elkövetnek egy hangulat vagy egy hölgy kedvéért. De a ráklevest állítólag mindvégig szerette Ulrik, és könyvvel a kezében állott az ámbituson, amikor az er-betűs hónapokban és hét-köznapokon ráklevest főzetett.



Így beszélt gazdasszonyához, Csapó Gizellához:

– Most már mindegy, kedves, hogy mi történt a múlt időben...

Csapó Gizellának az er-utáni hónapokban többnyire a piros téglával kirakott, frissen meszelt ámbituson volt dolga, mert rendes asszony módjára tudott beszélgetni a tulipánjaival, a pünkösdi rózsáival, a virágzó cseresznyefáival, mint akár a macskáival, galambjaival, sündisznóival.

– Most már mindegy, kedves, hogy mi történt a múlt időben – kezdte Ulrik. – Mindegy, hogy mennyit vétkeztem az egészségem ellen, a mellénygombjaimat mindig kinyitottam, ha csak egy mód is volt arra nézve, hogy tüdőgyuladást kaphassak, folyton szerelmes voltam bizonyos nőtáka, amelyek éjszaka nem hagytak aludni... Most már mindegy...

*Vesd rám szelíden szép szemed,  
Most látsz utolszor engemet,  
A sors elint karod közül,  
De szívem csak érted hevül.*

Csapó Gizella, az országos hírű gazdasszony és szegény rokon, bár ismerte Ulrik úrnak elérzékenykedéseit, mégiscsak abbahagyta a varrógép hajtását, és figyelte a régi versre, a régi dalra. Vajon mit akar Ulrik úr, hogy régen gyászfátyolba burkolt szívét környékezi meg; az ő szegény szívét, amely megszenvedte a magáét? Vajon mit akar Ulrik úr e szívvel, amely sokkal több mártíromságot állott ki, semhogy könnyelmű játékot űzhessenek vele ismét a férfiak? Vannak olyan női szívek, amelyekhez már becsületből sem szabad többé hozzányúlni; ilyen szívek a szegény rokonok szívei. Ó, nem nagy kunszt egy jómódú földesúrnak egy szegény leány szívét elbolondítani.

Ulrik pedig így folytatta:

– Már többször nézegettem az ön szakácskönyvét, amelybe saját kezűleg jegyzett be bizonyos recepteket, amelyeket

az országban jártában-keltében hallott, tanult. Nagyon helyes szokásuk ez azoknak a derék nőknek, akik – nem egy vacsorányi időre van berendezve az élet – más napokon is ebédelnek.

Csapó Gizella féltékenykedve nézte az Ulrik kezében levő háztartási könyvet, mintha titkait féltené a jó úr előtt. Nem is lehet hirtelenében tudni, honnan vette Ulrik úr azt a vakmerőséget, hogy a háztartási könyvet elővegye. Utóvégre a nőknek titkaik is vannak...

– Kérem, Ulrik úr, adja ide a könyvemet – mond reszkető, méltatlanul szenvedő hangon Csapó Gizella.

– Nem addig, amíg a 67. lapon levő rákleves készítési módját ki nem igazítja, utóvégre éppen az ön szavajárása, hogy az élet nem egy napig tart. Gondolni kell mindig a jövőre is, hogy az ember megmenekülhessen a borzalmas meglepetésektől. Gondoljon arra, hogy én egyszer beadom a kulcsot, és maga, Gizella, itt marad árván, a ráklevest mindig úgy fogja főzni, ahogyan könyvecskéjébe bejegyezte: azaz zalai módon. Lehet, hogy ez a recept jó lehet Zalában, hol azok a kalapnagyságú, hizlalt rákok teremnek, amelyekről megijednek a fiatal szolgálóleányok, amikor a bajuszukat kezdik mozgatni. Többet most nem akarok a zalai rákról mondani, mert nem akarom senkinek se elvenni a gusztusát a hízott rákoktól. De mi itt a Felső-Tisza mentén vagyunk, hál' Istennek, ha már úgyse sikerült egyéb az életemben. Itt maradhattam a szűz folyónál, amely olyan gyógyó is, mint a napsugár. Főzzük tehát a ráklevest tiszai módon. – Szólt Ulrik úr és átadta a könyvet Csapó Gizellának, hogy abban a kellő javításokat tegte.

Másnap reggel ismét beszélni kezdett Ulrik úr, mert általában reggel még bírta a beszédet, mert hiszen akármennyit beszélt álmában: reggelre mindig maradt hangja; körülbelül déli harangszóig, mert azután már nemigen állott szóba emberfiával, legfeljebb a szódavízzel házaló zsidóval, akit természetesen nem mulasztott el jól megszidni az

üvegek tisztátalansága miatt... Reggel így beszélt Ulrik úr:

– Májusban néha versek is eszembe jutnak éjszaka; így eszembe jutott annak a költeménynek a másik fele, amelyet tegnap elfelejtettem:

*Nem földön nőtt szép rózsaszál!*

*Gyönyörűségem te valál,*

*Örök tavasz nyíljon neked...*

*Isten veled, Isten veled.*

Szegény Csapó Gizella ott az ámbitusi varrógép mellett most már akarata ellenére elpirult, mert hiszen valamikor énekelte ő ezt a dalt, amikor annak divatja volt, és Gizella még tartotta magát a divatokhoz. Csak az tudná megmondani, aki a szívekbe lát, hogy mily fájdalmas emlékek ébredtek Gizella szívében a dal hallatára. A szempilláján egy gyémántcsepp reszketett – pedig Gizella nem szokott, nem tudott sírni.

Ulrik úr pedig úgy tett, mintha nem vett volna észre semmit. Vannak ilyen furcsa emberek, akik mindig csak a maguk baját látják.

– Valami történni fog velem, mert megint gyalázatosat álmodtam, hogy szinte megbénult tőle a bal oldalam. Ördög vigye, talán még én is meghalok – gondoltam, amikor fuldokolva kimásztam az álomból. Szinte kötőféket kellett vetni a fejemre, hogy kihúzzam magamat az álom vizéből. Ha még egy percre ebben a helyzetben maradok, bizonyosan meghalok. De kimásztam, és megint a ráklevesre gondoltam, amelynek receptjét az én hűséges Gizellámnak akarom hagyományozni.

– Halljuk hát a receptet – mondá most gyöngéden Csapó Gizella, mert úgy érezte, hogy ezzel könnyít a beteg Ulrik úr állapotán.

– Köszönöm, leányom, hogy hajlandónak mutatkozik egy semmirevaló vénember mondanivalójának meghallgatására



– felelte hálásan Ulrik úr. – Tudni kell a történethez, hogy a felső, tisztai rák apró, fürge, jókedvű rák, amely olyan hangot tud adni a farkával, mint a gyerek az ostorával. Azt a csalánt szereti, amely a legmérgesebb, és megtámadja a nőket, ha azok ügyetlenül veszik őket kezükbe a takarítás, a kefézés idejében. Nem szereti, ha lesúrolják róla az iszapot, mert tudja, hogy ez halálát jelenti. Egyszer egy hím rák fülem hallatára azt mondta egy máriapócsi leánynak, ne ingerelje a súrolókefével, mert megharapja. Meg is csípte a kisujját, amelyet a vigyázatlan leány napokig bekötve hordott. És ez az apró rák, miután megfürdött a hidegben, a forróban, megpirult, a rizskása tölteléket szereti a héja alá. Az igen apró rizskását petrezselyemmel, tojással keverve, de csak annyit, hogy egy kanálnyi legyen. Nem szereti, ha farkát, ollóját meghámozzák, sőt lábát se engedi kitépni, mert éppen lábánál fogva kell őt megfogni, hogy a derekában levő ízekkel az ember megismerkedhesék. És rendkívüli módon kedveli a marhahúslevest, amelyet tyúklevessel is lehet keverni. Ebben szeret igazán megfőni, vékony levesben, sáfrányos, petrezselymes levesben, amikor is akár százat meg lehet enni belőle, persze két kézzel, mert bolond ember volt az, aki a rákhoz először evőeszközt használt. A rák farka, ollója és dereka, de csak a fürge tisztai rákban telve van olyan ételízekkel, amelyek kedvesek a beteg embernek. Az apró, még szinte ártatlan felső-tisztai ráktól az ember nem kap kiütéseket. Ígérje meg, Gizella, hogy ezentúl így főzi a ráklevest!

– Holnap – felelt megadón a szegény rokon.

– Nekem soha, mert az beteg gyomromnak nem szabad ilyen eledellel táplálkozni. Nyomban elvinne az ördög. De majd így főzze a ráklevest másoknak, akiket szívből szeretni fog.

(1929)

# *Szegény ember malaca*

(1930-ban)

„Disznóölő Tamás” napját megtartották a királyok idejében. A királyság elmúltával is megmaradt jelentősége ennek a napnak, amikor annyi mindenféle régi időbeli dátumot töröltünk ki az emlékezetünkéből, hogy ember legyen a talpán, aki manapság is emlékeznék mindazokra a napokra, születési, névnapi, koronázási, fogadalmi évfordulókra, amelyeket tizenöt-húsz esztendő előtt megjegyeztünk Magyarországon. Disznóölő Tamás napja a régi illúzióval jött át változásokon, háborúkon, forradalmakon; nyomorúságokon.

Sok háznál disznót ölnek Tamás napján 1930-ban is, mert a mindnyájunkban rejtőző félelem csillapítására: így, disznóöléssel biztosíthatjuk, hogy az „ünnepen” lesz ennivalónk. Tamás napja után következnek ugyanis azok a havas tájból kipirosuló ünnepnapok, amelyek fénylő ablakaikkal messziről integetnek, mint várva-várt állomások téli utazásainkban. Tél van az országban, és akkor se lehetne kedvesebb a földél, ha a száz év előtti farkascscordák járnának manapság is ott, ahol a hegyek kezdődnek.

Az élelmezésre szánt állomások nevei, a Karácsony, Szilveszter, Újév, Vízkereszt és a nyomába sugárzó Farsang úgy mutatkoznak útitervünkben, hogy meg kell hallgatni Kis bácsi tanácsát, aki disznóölést javasol, hogy a ködben, hóban, borús fellegek alatt elérkezve e mulatságos stációkra: ott kolbászt és hurkát találjunk, mint régmúlt ifjúságunkban megraktuk ezeket az állomásokat.

A disznóölés szertartásai alig változtak, mint ahogy az igazán jelentőségteljes dolgok, mint a keresztelő, lakodalom, temetés ceremóniái nem mentek feledésbe.

Disznóölő Tamás napján még járja a hajnali harangszó, amely rórátéra hívogatja a híveket; a hajnali harang e napon a disznóölés kezdetét jelenti, mint valamely másvilági beleegyezés ahhoz, hogy az ember visszatérhet harminc-negyven esztendő előtti szokásaihoz.

Amikor Kis bácsi kését a disznó torkába döfi (annál is mérgesebben, mert az előbb megharapni akarta a fiatal ház mesternét), az ember hálát ad magában, hogy elkövetkezett végre a diadalmas kivégzés perce. A disznó hizlalás közben nem dögölt meg, bár fővárosi dámák is segítettek a nevelésében. A disznót nem lopták el, pedig sejthető benne annyi tartalom, mint a pesti pénzszekrényekben, amelyeket most a vállukra vetve, mint a cifra szűrt, visznek tovább a fővárosi betyárok. A disznó megérdemelte a miatta való takarékoskodást, a cserépből való kartársába csúsztatott pengőcskéket, a táplálkozása miatt való gondot, a szomszédság és a távolabbi ismerősök érdeklődését, amelyet ölbeli kora óta kivívott magának. Utóvégre nem messzire élt a fővárostól, csak itt Óbudán, és a pesti kirándulók megkérdezték, hogy mit csinál a Templom utcai disznó?

Mikor a disznó halálhörgése elhangzott: az ember ráeszmél, hogy mennyi minden haszna lehet a szalmának, amely nem a legértékesebb földi termények közül való, de disznóöléskor nélkülözhetetlen. Bár a szabadtermészeti rajongás a rokokó pásztornőivel kiment a divatból, a Templom utcai disznó körül fővárosi úrhölgyek is rakosgatták a szalmát a karcos reggeli ködben, amelyet karcosabbá tett a pörköltszag és a megjegyzések, amelyeket disznóöléskor mondani szoktak. Vannak bizonyos fűszeres mondások, amelyek akkor alkalmazhatók, amikor a disznó farkából lenyisszant késével a hentes, mint ahogy a „koriander” is



a páchoz való, amikor a sonkák sorsáról döntenek. Százfélét kell tudni a disznóölésnél, amely tudnivalók még egyetlen könyvben sem írtak meg, csak az emlékezet és a megbízható hagyomány tájékoztatja a tudnivalókban az embereket. Ki tudná például száz ember közül teljes biztonsággal megmondani, hogy mikor éri el a kolbászba való töltelék azt az ízét nyers állapotában, amikor megérett arra, hogy a bélbe töltsék? A nyers hurkavagdálékot megkóstolni se merné akárki, nemhogy ítéletet mondjon. Könnyebb egy színdarabról véleményt alkotni a színházi premieren, mint a fűszerek elegendőségéről a disznó földolgozásánál. Az ember nem győzi magát dicsérni, hogy följegyzett minden tanácsot, amelyet összeszedhetett a disznóölés előtt. A noteszkönyvecske a makrancos nőkkel szemben használható fegyver, különösen, ha a disznósajt kellő elkészítéséről van szó a noteszban. Kár, hogy nincs mindennap disznóölés, amikor a férfiak megmutathatnák a nőknek, hogy ehhez az egyhez, az egyetlenhez a véletlen kedvezéséből sokkal jobban értenek, mint a nők. Hogy milyennek kell lenni egy orjalevesnek: azt sohasem tanulhatja meg egy nő.

Országos Széchényi Könyvtár

Mai életünkben, amikor a disznóhizlaló önmagától vonja meg mindazt, amit egy bizonytalan disznóba fektet: a megnyugtató mégse késhetik, amikor az ember ráeszmél, hogy az életnek ez a cselekedete még mindig azok közül való, amely megéri az érte való fáradozást. Nagy szó az, amikor jóformán alig van eredménye annyi fejtörésnek, igyekezetnek, szaladgálásnak és álmatlanságnak. Nagy szó ez a munkanélküliségre, mérgeződésre, káromkodásra, okvetetlenkedő erőszakosságra berendezkedett világunkban, hogy a disznó bizonyos idő múltán le hagyja magát ölni, és visszafizet valamit a gondokból, amelyekért nem is járt iskolát, egyetemet, nem szerzett oklevelet az ember. A disz-

nó még nem állt be a szélhámosok, a lelketlen tőkések, a munka meg nem becsülői, a mai világ hatalmasságai közé amelyek miatt annyi embernek fő a feje. A disznó megfizeti a rápazarolt fáradságot még akkor is, ha egész életében „szegény ember malackája” volt a neve a világban, együtt aggódott gazdájával, vajon lesz-e mindig ennivalója, mint napjainkban mondják: betévő falatja? A disznó nem csal, az ünnepnapok a tálban találják őt, ahová kívánczolt sorsának megfelelően.

(1930)

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

# *A fűszerekről*

– Hát azt a tormát nem ismeri, amit paprikás-, uborkás-, céklásüvegekbe szoktak elrakni? Aminek aztán télidőben olyan íze lesz, hogy az ember megbékül az egész világgal? Mindig mondtam én, hogy itt nem értenek a konyhavezetéshez, hiába talpal a fogadós reggeltől estig, a pincétől a padlásig. Azért jövök én ide komplett felszereléssel, ha enni akarok. Az egyik mellényzsebemben van a piros száraz paprika, amelyet a bicskámmal rámetélek minden ételre, vagy ételbe, ami elélem kerül, mert ez a paprika olyan erős, hogy még azt az ételt is megjavítja, amitől másnapra hasfájást kaphatna az ember. A zsebemben van az a kisfejű vöröshagyma, amellyel egyetlen harapással lehet végezni, de nem mondom senkinek, hogy hol lehet őt beszerezni, mert akkor odatódulna az egész város. Itt van a mellényzsebemben a valódi fokhagyma, amelyet olyan kereskedőnél szoktam vásárolni, aki biztos tudomásom szerint személyesen jár Makóra. Van nálam mindig valódi külföldi bors, amely nélkül vese velővel el sem képzelhető, és a felöltőmben mindig akad olyan kis mustáros-üveg, amilyen a vendéglőben bizonyára nincs, mert a vendéglős urak lusták elfáradni olyan helyekre, ahol a legjobb portékát mérik.



# *Miért állt az óra a vendéglőben?*

## I. A RÉGI MAGYARORSZÁG FELÉ. . .

Egy kora őszi napon történt (nem is olyan régen, nem is messzire), a Keleti Pályaudvar körüli vendéglők egyikében, ahová a vidékiek a vonatjuk indulása előtt egy-két órával beülnek, ahol elbúcsúznak a fővárostól: egy elég forgalmas, de régimódi vendéglőben: Kápolnait hipnotizálták. Ez pedig így történt.

Kápolnai a vendéglőben körülnézett. Felfedezett egy magányos asztalt, az ideális sarokasztalt, ahonnan mindent és mindenkit láthatott a vendéglőben, de egy ablakon át az eseményeket is. Kápolnai letelepedvén a pompás fekvésű asztal mellé, amelyet az Úristen is számára teremtett, kiadta a rendelkezést:

– Pohár sört kérek, de fülespohárban.

Az efféle kívánság ugyan napjainkban sem ritkaság, mert mindig vannak emberek, akik a karcsúderekű, keskenyalakú poharak idejében is ragaszkodnak ahhoz, hogy sörüket a tartalmasabbnak látszó, zömök termetű, a „krigli” édesöccsének látszó fülespohárból fogyasztják.

– Tessék a fülespohárban a sör – mondta a pincér, akit idáig nem sok figyelemre méltatott Kápolnai. De most, megszólalása után mégiscsak vetett rá egy pillantást, mielőtt a poharat szájához emelte, hogy annak a „fül” felé eső részét érintse ajkával.

A pohárnak erről a kényelmetlen oldaláról ugyanis kevesen isznak, és akik ezt így szokták meg: azok többnyire azért teszik, mert félnek a különböző szájbetegségektől, a bajszok árnyékában rejtőző sebek ragályosságától. Kápol-

nai mindig így itta sörét: talán ennek is köszönhetette, hogy ötvenesztendős koráig nem volt semmiféle szájbetegsége.

A pincér ezalatt a közelben tartózkodott, mintha neki is tetszene, hogy Kápolnai tudja a sörivásnak a módját.

Kápolnai, miután a sörivással végzett, az étlapot vette szemügyre.

Nehéz volna elmondani, hogy valóban mit érez az ember, aki az étlapot tanulmányozza, mert sokszor egy egész élet-történetet kellene feldolgozni annak a megállapításához, hogy miért rendel egyik ember ebből az ételből, a másik ember egy másik ételből. Kis titkokskák ezek, amelyek együtt születnek az emberekkel, és együtt múlnak el. Az evés és az étvágy egy anyaméhből való a nők iránt táplált ellenszenvvel vagy gusztussal. Jellemző a világra, hogy az ételek közül a legtöbb híve a borjúpörköltnek van, valamint az egyszerű, mindennapi nőnek.

Kápolnai az étlap kellő tanulmányozása után a következőkkel fordult a közelében állongó pincérhez:

– Két dolgot látok az étlapon, amelyek között nem tudok választani. Egy kis töltött káposztát látok, ugyanakkor egy kis marhapörköltet is. Magára bízom a dolgot, barátom.

A pincér habozás nélkül így felelt:

– Nagyságos úr kísétű embernek látszik. Én a magam részéről egy kis borsostokányt ajánlok, úgynevezett zónatokányt.

– Tokányt? – kérdezte meglepetten Kápolnai.

– A tokányt nálunk bélszínből főzik, úgynevezett „pacsni”-ből. Bő lével van feleresztve, garnírozni lehet krumplival vagy nokedlivel. Én a nagyságos úrét nokedlivel garnírozatom. Ezt még senki se bánta meg.

A pincér oly határozottan beszélt, hogy ha Kápolnainak lett volna kedve az ellentmondáshoz, akkor se ért volna rá e határozottsággal szemben.

A pincérnek hosszú és barnára festett bajusza és olyan nyílt, becsületes tekintete volt, mint egy kiszolgált katoná-

nak. Elég vállas ember volt, és mozgulatain semmi ideges-ség nem látszott. Megszokta a vendégekkel való bánásmó-dot. Komoly volt, mint aki hivatalos teendőt végez, mikor a vendégeiről gondoskodik.

– Tehát zónatokány! – mondta ki, mint valami határoza-tot, amelynek értelmében majd intézkedhetik a konyhán.

Ez az önbizalom határozottan imponált Kápolnainak, amint magára maradt, és elővette azokat a gondolatokat, amelyek a bélszín „pacsni”-jából való tokány körül forog-tak. Évek óta nem evett tokányt, mert véletlenül sohase jutott el az étlap ama soráig, ahol a tokány neve olvasható, mint ahogy bizonyos dolgokhoz sohase jut el az ember a lexikonban, bármennyit forgatná is. Csak homályosan em-lékezett, hogy hallott valaha tokányokról, amelyek néha birkából készültek, amelyekről bizonyos úriemberek nyelv-csettintéssel beszéltek. És hallotta azt is, hogy bizonyos helyzetekben, falusi tartózkodáskor, vadászatkor, követvá-lasztáskor, tömeges hazafias összejövedeleken a tokány el-maradhatatlan.

– Lehet, hogy önkéntelenül valamely népünnepélybe keve-redtem, ahol tokánnyal kínálnak – mondta magában, mi-kor az elkövetkezendő eseményhez kiválasztott egy karcsú sós kiflit, és azt maga elé helyezte. – Úgyis mindig tervem volt a régi Magyarországot bejárni és az akkori erkölcsö-ket még egyszer tapasztalni.

## II. A SZAKÁCSNAK A BÖFTÖK MELLETT KELL ÁLLNI

A borsostokány tudta, hogy milyennek kell lennie, amely tudományt kevesen ismerik az emberek közül.

A kiszolgált katona külsejű pincér az asztalra helyezte a tálkát, de újabb tányért nem adott melléje, mintha e néma jeladással utasítaná a vendéget, hogy a zónatokányt a tál-kából kell elfogyasztani; aztán megállott ugyancsak nem



nagy távolságnyira, hogy Kápolnai esetleges megjegyzéseit nyomban átvehesse. Így áll a sekrestyés az oltár oldalán, ahol mondjuk, hogy éppen esketést végez a pap a gyakorlatlan esküvők között. Így áll a kis ház a nagy ház mellett, a tanítvány a mester és Reding Itel Stüsszi vadász mellett. Régi pincérek tudománya, hogy egy tiszteletben álló áll-dogálással megkedvesítsék magukat. Ugyanezért Kápolnai elég nyájasan szólt a pincérhez:

– Csak azt akarom mondani, hogy ezt a tésztát nem no-kedlinak hívják, hanem nockerlinek. Mint ahogy a regény-író, akiről mostanában szállodát neveztek el Londonban, nem Thackeray-nek, hanem Szekerének hívják. Magának mi a neve?

– Purglmayer – felelt a pincér a legnagyobb komolysággal, mintha valamely újabb ételt ajánlott volna Kápolnai-nak.

– Valószínűleg bécsi eredetű.

– Budapesti vagyok.

– Az én időmben mindig Bécsből kerültek a pincérek Bu-dapestre, mint akár a jó marhahúsok.

– Én pesti gyerek vagyok – válaszolt az ötven év körüli pincér. – Boldogult atyám szakács volt, Frohnernál.

– Maga miért nem folytatta atyja szakmáját?

– A lóverseny miatt, nagyságos uram. A lóverseny olyan időben kezdődik, amikor a szakácsnak még a maga kony-háján van a helye. Nem hagyhatja el posztját, mert még mindig jöhet vendég, akinek valami pecsenyére, ramsztek-re, böftökre, „antrekóra”, szóval frissen sültre volna gusz-tusa. A bécsi- vagy natúrszeleteket, a karmenádlikat meg imádják a segédszakácsok is, de az igazi marhahúshoz va-lódi „széf” kell, nem bízhatjuk azt Gyuri vagy Pista gye-rekre. Az apám neve Purglmayer Ede volt, de többnyire Edvárdnak szólították a barátai. Már csak a renoméja mi-att se bízhatott egy igazi darab marhahúst másra, s így sohase látott se első, se második versenyt, legfeljebb a har-

madikhoz érhetett ki. De nem várhatta be a hatodik versenyt se, mert Frohner vendégei nyomban a verseny után enni akartak.

– Ezért nem lett szakács, Purglmayer úr?

A pincér most közelebb lépett Kápolnaihoz, bár a helyiségben akkor senki se tartózkodott.

– Az apám tippjei, amelyeket jó helyekről kapott: mindig az első és második versenyre szóltak – szólt titokzatos hangon. – Ezért kellett neki veszteni. A „jó” futamokban elvittek mások a pénzt az orra elől, míg ő ott állott egy böftök felett a konyhán, hogy az kellő állapotban kerüljön a vendég elé. Egy böftök miatt maradt szegény ember. Most már megértheti, nagyságos uram, hogy miért ment el a kedvem a szakácsi pályától, bár szakmabeli ember létemre értek valamit a konyhához is.

Mindezt olyan komoly, meggyőződéses hangon mondta el Purglmayer, hogy Kápolnai nem felelhetett másképpen, mint mélységes hallgatással, miközben fogpiszkálót vett szájába, és eltűnődött a hallottak felett.

A pincér hátrafont kézzel állt mellette, ugyancsak hallgatott, mint aki elmondta egy probléma valódi megfejtését. Egy problémaét, amelyet nem lehetett másképpen megoldani.

– Minden rendben volna! – szólalt meg végre a vendég jó darab ideig tartó gondolkozás után. – Csak azt nem látom be, hogy miért kellett a böftöket minden körülmények között személyesen sütni megboldogult atyjának?

– Mióta lakik a nagyságos úr Budapesten? – kérde most Purglmayer felelet helyett.

– Lehet valami harminc-egynéhány esztendeje, hogy Pestre érkeztem. A falióra harminc év előtt is állott, mégpedig féltizenegyet mutatva, amikor ebben a vendéglőben először voltam, és itt ugyancsak borsostokányt ettem.

Purglmayer az órára pillantott.

– Csodálom, hogy harminc év alatt nem hallotta nagysá-

gos uram, hogy a böftököt mindig a ház első szakácsának kell készíteni. Ez a ház becsületéhez tartozik. Így volt ez Frohnernál, Kommernál, Glücknél, Gundelnál. A „Széf”-nek szabad csak a böftökhöz nyúlni, még ha egy vagyona kerülne az elmulasztott lóverseny. – Hogy pedig az óra áll nálunk, annak története van.

### III. AKI A FEKETE GOLYÓT HÚZTA. . .

Purglmayer előadásából, amelyet szerencsére nem szakított meg valamely vendég érkezése, rendelése, okvetetlenkedése, az óra megállásának hiteles történetét a következőkben lehetne összeállítani. Már csak abból a szempontból is hitelt érdemlőnek tűnik fel a történet, mert olyan ember adta elő, aki festhette volna bajszát koromfeketére is, mint általában azok a férfiak, akik egy jottányit sem akarnak engedni az éveikhez való örömeikből, de Purglmayer megmaradt a gesztenyebarna, a téli fehérséget alig elfödő, mahagóni szín mellett. Férfi, aki nem akar illetlenül fiatalnak feltűnni, de viszont öszöregnek se, mielőtt annak ideje valóban elkövetkeznék. Bajusza színét tehát leginkább az özvegyemberek színéhez hasonlíthatnánk, akik nem akarnak többet az élettől, mint nyugalmat.

– A vendéglő harminc és egynéhány esztendő előtt azok közé tartozott, amelyeket „beszálló” néven szoktak emlegetni. Kocsival és lóháton érkeztek meg ide az utasok, néha még az ország messzi vidékeiről is, de a környékről feltétlenül, mert még divat volt, hogy a vidéki úriember a maga fogatán vagy a saját nyergében közlekedjen a főváros utcáin.

Akkoriban a lóval való kupeckedés járta, miután ez bizonyos tekintetben úri foglalkozásnak számított az Ormódy Vilmos által kultivált életbiztosítási üzletkötések vagy a varrógép, cséplőgép és egyéb eladás mellett. Lóval kupec-



kedni szabad volt egy valódi bárónak, de tán még egy megyéspüspöknek is, amint hogy például a gyulafehérvári püspök mindig maga vette azokat a lovakat, amelyeket a fogatába ragasztott, de Schlauch Lőrinc, a nagyváradi bíbornok se ült fel Pesten jártában, akármilyen rongyos fiákerre, a kocsinak, kocsisnak, lónak, szerszámnak mutatni kellett valamit.

Talán nem volt olyan úriember Magyarországon, aki a lóhoz ne értett volna valamicskét. A vendégfogadó régi lakói pláne mesterei voltak ennek a tudománynak. De különösen a fogadósne, akibe talán tíz kupecnek a lelke szorult bele. Még álmában is meg tudta mondani, hogy miféle az a ló, amely sötét éjszaka, amikor csak istállólámpás mellett lehetett látni a világot, megállott a fogadó udvarán. Kanca vagy csödör? Hány markos? Betyároknál szolgál-e vagy uraknál?

– Megjött Kengyel Bandi – mondta álmából felserkenve, amikor lódobogást hallott az udvaron, és költögetni kezdte a bundáján hortyogó urát.

Az ásítva vette a bundáját és magában káromkodott:

– No meg is ette a fene az éjszakai nyugalommal – szolt, mielőtt az udvarra lépett a vendég fogadására.

Szép, daruhúzásos, kora őszi éjszaka volt, a fogyó holdvilág mutatta az utat mind az útonjáró embereknek, mind a vándormadaraknak.

Az asszony, bár csak annyira nyitotta ki szemét, mint egy kemence oldalán szundikáló cica, jól figyelt mindenre, ami a házban történik. (Ilyen volt a természete, mindent akart tudni.)

Kengyel Bandi a maga tompa, gyakorlatlan fülnek alig hallható hangján valami vásárról beszélt a fogadósnek, ahol ekkor meg akkor megfordult, de hát az asszony tudta, hogy nem erről van szó voltaképpen. Ezért csak tovább hallgatózott. Hallotta a hátszló felől való intézkedést, amelyet a szolgálégény gondjára bízott Kengyel Bandi. „Aztán

ne felejtse el megcsutakolni, mielőtt inni, enni adná neki, Gábor.” (Tehát messzi útról jött a lovas.) De a ló baktató, fáradt lépteit is hallotta, amikor az lovas nélkül az istálló felé vette az útját. Ez a ló nem szokott megbotlani máskor a küszöbön, de most mintha megérintette volna lábával az istálló bejáratát.

Hej, ha ez a ló nem volna olyan titoktartó állat, mint amilyen, vajon hol légtornáskodna Kengyel Bandi? – gondolta magában az asszony. (A légtornáskodás alatt persze nem valami kedvező állapotot gondolt.)

Gábor elvitte az istállólámpát, de az udvaron maradt anynyi világosság, amennyit a későnjáróknak a kapuboltozat alatt függő petróleumlámpa szokott mutatni. Ennél a világosságnál megtalálta a vendég az ivószobába az utat, a kesernyés, füstös, áporodott, az esti vendégek szagától, beszélgetésétől fülledt levegőjű ivóba, ahol mintha még mindig ott visszhangzott volna annak az esti vendégnek a szava: „Hej, ha itt volna Kengyel Bandi, majd minden másképpen volna.”

Hát most itt volt Kengyel Bandi, könyökére támaszkodva, annak a hosszú asztalnak a végén, ahol este emlegették.

Az ivószobák (de általában a szobák) úgy voltak akkor építve, hogy mindenütt akadt egy bezárt szekrény, amelybe a fal másik oldaláról, egy másik szekrényből be lehetett lépni, mégpedig olyan észrevétlenül, hogy a szobában tartózkodónak arról fogalma se lehetett.

Hát az asszony abban a percben, amikor Kengyel Bandi kiadta a rendelkezést a fogadósnak, hogy abból az érmeléki bakatorból szeretne inni, melyben valaha annyi jókedvet fedezett fel, az asszony már a szekrényben volt és tompíthatta hangját Kengyel Bandi, ahogyan akarta: bizony minden szavát meghallotta.

Most az egyszer nem a bálról, asszonyról vagy hasonló, megszokott témáról beszélt Kengyel Bandi, hanem valami még érdekesebb dologról.

Miután megfelelőt hajtott a bakatorból, hogy kellő erőre tegyen szert, így szólalt meg:

– Purglmayer barátom – kezdte –, nekem el kell tűnni a világból, mert én húztam a fekete golyót.

– Pedig kár volna ezt a szép világot itthagyni.

– Én is megsajnálтам, de most már nem tehetek másképpen. El kell tűnni a világból, mintha soha itt se lettem volna – mond Kengyel Bandi, mégpedig olyan határozottan, hogy asztal, székek recsegett alatta.

– Különösen a „Kisisten földjeért”, a legkedvesebb tanyámért fáj a szívem. Ha eszembe jutnak az odavalósi jegenyefák, de még a leghitványabb akácfák is, hát a pokolba kívánok minden bolond ángliust, aki ezt az újmódi párbajt vívja a cylinderkalappal meg a fekete és fehér golyóval.

– Hát párbajt vívott Kengyel úr? – kérdezte Purglmayer, a fogadós. Csakhogy erre választ adni nem tartotta érdekesnek a vendég.

– Még gazember is tudnék lenni a „Kisisten földjeért” – kiáltotta Kengyel Bandi.

Elég gazember vagy te anélkül is – gondolta magában az asszony odabent a szekrényben, amikor fokozódó figyelemmel hallgatta az előadást.

– Tudja, Purglmayer barátom, nagyon is a szívemhez van nekem növe az a föld. Már a nagyapám is itt lakott.

– Tudom, tudom – bólongatott a fogadós.

– Ugyanezért azt gondoltam, hogy mégiscsak gazember leszek a „Kisisten földjeért”. Itt maradok ezen a világon, igaz, hogy rejtetten, titkon, mint ahogy a becsületét vesztett emberhez illik. A „Kisisten földjét” pedig magának adom a holtig való eltartásért, a lovamnak, magamnak adott szállásért, kosztért. A többi apróság majd csak előkerül valahonnan.

– Majd beszélek a feleségemmel – felelt Purglmayer gazda, mint rendes emberhez illik, aki a felesége nélkül nem tesz semmit.



– Nem addig van ez. Nékem egy órán belül végre kell hajtanom magamon az ítéletet, ha becsületes emberként akarok meghalni, amit ugyancsak elvártam volna az ellenfelemtől is. Azért csak gyűrünk azzal a papirossal, tintával, kössük meg egymás között a kontraktust, Purglmayer gazda, mert bizony nem tudom előre megmondani, hogy mi történik egy óra leforgása alatt.

– Hát az órát mindenesetre megállítom! – szólt nyomban Purglmayer, mint bölcs emberhez illik, és miután a régi vendégfogadósok mindenhez értettek, mind a mezőgazdaságban, mind az órasmesterséghez, csinált valamit a faliórával, hogy az pont féltizenegykor megállt, a mutatók nem vitték előbbre az órát, hadd legyen idő a gondolkodásra, mikor élet és halál és „Kisisten földje” felett kell dönten.

Azóta áll az óra a vendéglőben.

#### IV. MERRE VOLT A „KISISTEN FÖLDJE”?

– Van már éppen elegendő léhűtő a házban – mondta a fogadósné, amikor észrevétlenül visszatért az ágyára, ahonnan Purglmayer szavait úgy hallgatta, mintha először halanának őket, nem pedig a szekrényből, ahonnan frissiben felfogott minden szót.

– Itt van Csaplovics, aki a régi családi periratait adta ide annak fejében, hogy holtig békén élhessen a numeró tizenháromban. (Szerencse, hogy ezt a számú szobát választotta, amelyet úgyse nagyon tudnak kiadni.) Itt van Kanáry bácsi, aki négy lovát tette zálogba, amikor beköltözött hozzánk. A lovak megvénültek, megdöglöttek, de Kanáry bácsi még mindig úgy feszít, mintha négy ló volna.

– Egyszóval nem akarod a „Kisisten földjét”? – kérdezte

Purglmayer. – Nem akarod lakódnak felvenni Kengyel Bandit?

Az asszony csak a maga nótáját folytatta:

– Ahány levitézlett, kerekétört, elhasalt uraság csak van Magyarországon, az mind megpróbálkozott darab ideig a mi nyakunkon megélni. Elköltötték a pénzüket cifra lányokra, elkártyázták a vagyonukat a kaszinóban. Kihajították őket az utcára a belvárosi fogadókból, most mind ide költöznének a „város végére”, ahová idáig legfeljebb a kocsisaikat küldték. Rendben valónak találod ezt?

– Tehát nem akarsz földbirtokosné lenni? – kérdezte újra Purglmayer, de már akkor csikorgatta a fogát.

– Itt húzódott meg Körtvési úr, amikor vénségére megbolondult, és az ágyhoz köttette magát, hogy éjszaka fel ne gyújtsa a házat. Itt lakott Sugár Laci, akivel csak úgy tudtunk békességben élni, hogy minden héten Kozareket, a hóhért küldtük hozzá, hogy reggel felköltse. Mire elcsendesedett darab időre. Itt kártyázott életre-halálra tizenöt esztendeig éjszakánként az a két úriember, akinek egy garasa se volt, és minden hajnalban véresre verte egymást, hamis kártya miatt. Nem volt elég a ritka gavallérokból?

– Egy fogadóban sok mindenféle ember megfordul – felelt Purglmayer. – Éppen azért legyen a fogadónak esze, hogy bánni tudjon az emberekkel. De itt most más a kérdés. Akarsz földesasszony lenni?

– Nem akarok – kiáltotta Purglmayerné. – Nem akarom, hogy minden délben a fejemhez vágja Kengyel Bandi a pecsenyéstálat, mert nem kedve szerint sütöttem meg a húst. Hogyne! Majd most állok oda, hogy minden délben Rumpsteak á la Maitre d’Hotel álljon az uraság rendelkezésére! Egy rongyos kis tanyáért.

Így beszélt a fogadóné, és ennek megvolt az oka. Hosszabb idő óta ugyanis gyanúsította őt Purglmayer, hogy Kengyel Bandival valamely meleg barátságban volna. E gyanúsítás miatt megfelelő verekedések is előfordultak a házas-

pár között. Az okos asszony tehát nem beszélhetett más-ként, amikor arról volt szó, hogy Kengyel Bandit örökre fogadja a házába.

Purglmayer sötéten nézett maga elé:

– Látom, hogy olyan ravasz vagy, mint a kígyó. De a „Kis-isten földjét” mégse engedem ki a kezemből, ha már az a tenyerembe pottyant. Ide veszem Kengyel Bandit a há-zunkhoz a földjéért. Mert már az órát is megállítottam, hogy el ne felejtsük a megállapodás idejét.

A fogadósne mit felelhetett volna?

(1933)

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár



# *A jó étvágy titkai*

(A GYOMOR-KALANDOKBÓL)

1.

– Útközben jön meg az étvágy, hosszú vasúti utazás alatt már láttam olyan urat is fokhagymásszalonnát enni, aki a császár asztalánál szokott étkezni – mond a társaságnak egyik hallgatag tagja (kapa után ültetett oldalszakállával és alattomban félig lehunytt szemmel), amikor az étvágyak különböző jövéséről-menéséről tanácskoztunk. Sajtოსinak hívták, valamikor a vasútnál szolgált, sohase szidalmazta a vasútigazgatókat, mint az állásuktól megvált emberek szokták.

Már mindnyájan elmondtuk addig a magunkét az evésről, ivásról, csak Sajtosi hallgatott, tehát érdeklődéssel fordulunk felé.

– A magam részéről néha egy ökröt is megettem volna, ha például olyan vonaton volt szolgálatom, amely este indult el valamely állomásról és csak késő reggel mondjuk nyolc vagy félkilenc órakor érkezett a végállomásra. Ahol az ember aztán azon veszi magát észre, hogy nincs többé étvágya, bár a masiniszta úgy hajtott az utolsó kilométereken, hogy az már szabályzat ellen való volt. Táncoztak a kerekék, táncoztak a kocsik, a mozdony ugyancsak úgy érezte, hogy elfogyott minden elemózsiája, akár az utasoknak, ezért minden megmaradtott erejét összeszedte, hogy a maga vendéglőjébe érjen a legrövidebb idő alatt. Oly gyorsan forogtak kerekerei, hogy csak a nótából lehetett tudni, hogy a mozdornak hat kereke van. De mégis rendszerint elkés-tünk, a szemet szikráztató borzalmas étvágy elmúltott, amikor az állomáson leszállottunk volna.

...Részvétellel néztünk Sajtosira, mert a társaság véleménye szerint hosszú utazás után az ember legalábbis megérdemel annyit, hogy utána jól egyen-igyon.

De Sajtosi nem engedte, hogy sokáig sajnáljuk.

– No, de hál’ istennek, nem mindig vagyunk étvágytalanok az utazások alatt – folytatta Sajtosi, szemét még inkább lehunyta, mintha egészen önmagába, a belsejébe akarna nézni, hogy mindent pontosan elmondhasson útikalandjairól.

– A vonaton rendszerint elemózsiáskosárral utaznak, szolgálati éveim alatt alig láttam olyan utast, akinek ne lett volna egy és más a kezében arra az időre, amíg a vonat megállás nélkül szalad a bakterházak között, a fokhagymás falusi csárdákat csak nagy messziségből lehet látni és az utas a vonat ablakán kitekintve: irigyli azokat a szekereket, szekeresgazdákat, akik az országúti csárda előtt hosszadalmas stációt tartanak, miközben a lovak zabolnak... Ilyen látványosságra bomladoznak fel azok a papirosba burkolt kis csomagok, amelyeket a legtöbb utas feje fölé helyez a pakk-tartóra. Nem minden csomagocskával érdemes foglalkozni a mellényzsebből előkerült bicskának, se a megfigyelőnek.

## 2.

Azt az elemózsiáskosarat, amely örökké emlékezetes marad előttem, Budapest és Sátoraljaújhely között láttam, csak hogy Debrecenen átszámítva az utazást, mint majd később el is mondom, hogy miért.

– Talán nem is kosár volt, ha jól meggondoljuk – mondta Sajtosi végigsimítva homlokát. – Ha jól emlékszem, amolyan bársonyból vagy ilyenféléből készült táska lehetett, amelynek egyik oldalán kézimunka volt, amelyet még valamely öreg asszonyság hímzett, amikor ez a táska a vonat

helyett a postakocsin utazott. Miután a táska jó anyagból volt: száz esztendő múlva is megmaradt, mint a régi vadásztarisznyák és tovább folytatják életüket, ha kellő meszterember készítette. A mindenre gondoló egykori asszony-ság a bársonytáska másik oldalára ötágú koronás monogramot is hímzett, ölelkező P. B. betűket.

És íme, P. B. megint utazik száz esztendő múltán is a régi táskával, postakocsi helyett vegyesvonaton, amilyennel én szerettem szolgálati útjaimat megtenni. A táska megtömöttnek látszik most is, mint Biasini gyorskocsiján, amelyen először tanult meg utazni.

– Egy borjú is elférne benne – mond egy útitársunk, aki ugyancsak megszemlélte a táskát.

– Egy borjú talán nem, de egy hathónapos malac minden-esetre – felelt P. B. és hátraszegve nyakát, felnézett a feje felé helyezett táskára.

Az útitárs Mária-Besnyőnél leszállott, valami nyaraló lehetett (krém nadrágban az istenadta), azután hármásban maradtunk, a bársonytáska, P. B. és jómagam.

Országos Széchényi Könyvtár

### 3.

Ha nem említettem volna, most pótolom, hogy a bársonytáska már Gödöllőnél lekerült a poggyásztartóból, miután ott egy alulról jövő vonat mellett állottunk meg éppen mégpedig az étkezőkocsi szomszédságában. Kocsinkból kényelmesen benézhattünk az abroszokkal fedett asztalokra, amelyek mellett utasok ültek. Egy gallérgombját kinyitott úr (akinek szakálla ollóval volt rövidre nyírva) éppen akkor hajtott fel egy nagy pohár sört; csak egyet mozdult a gégeje, még pedig a söröspohár tartalmának a végén. Egy másik úr egyik kezében szalvéta volt és vele homlokát, fejébúbját törölgette, míg másik kezevel kettesével tömte magába a vékonyra vágott szalámiszeleteket. Többet nem kel-



lett P. B.-nek látni, hogy maga mellé készítse a bársonytáskát az ülésre.

A táska és gazdája tökéletesen hasonlítottak egymáshoz. Testvéreknek látszottak, akik sohase hagyják el egymást. A táska tömött volt, oldalán mindenféle dudorodások voltak láthatók. P. B.-n is voltak dudorok, hátul a nyakán, a mellénye alatt és a tenyerén, amelyet a táskára helyezett és várni látszott valami jeladásra, amely talán majd a táskából hangzik, vagy máshonnan.

Újszászhoz közeledtünk, amikor P. B. megkapta a jelt és a bársonytáska szíját kibontotta, majd a zár felnyitásához látott.

– No-no – dörmögte, amikor a zár nem engedett nyomban, mint efféle régi zárok szoktak.

De aztán kétfelé nyílt a táska és a vasúti kocsit olyan illat töltötte meg, amilyent téli időben vidéki élelmiszeres kamrákban érezni, ahol a közfelfogás szerint minden van, a rudakon száradó kolbászoktól a téli almáig: de még sárga homokba dugott, frissen tartott hagyma, fejeskáposzta és kalarábé is. Igen, mintha egy kamraajtót nyitott volna ki P. B., vagy egy száradó gyümölccsel teli padlást vagy pincét, ahol a káposztáshordó áll, vagy vermet, amelyben ugyancsak télirevaló élelmiszereket ásnak el. Csodálatos egy táska volt, jól megcsinálta, aki kigondolta.

#### 4.

Hogyan kezdett P. B. a táska tartalmával foglalkozni?

Amint a táskába az első pillantást vetette: megcsóválta a fejét, mintha valaki valahol nem egészen kedve szerint pakolta volna el a dolgokat. Igaz, hogy vannak emberek, akiknek soha sincs elég jól bepakolva. Tízszer is keresnek valamit, ami az orruk előtt fekszik.

P. B. a sótartót kereste, amely a táskában ugyan felül fe-

küdt, de a sótartót az asztalon szoktuk meg. Egyébként világosbarna fából, srófrajáró sőtartó volt. P. B. megrázta, nem volt tartalom nélküli. Most egy vörösszegélyes szakajtókendőbe csavart fél-kenyeret kotort elő. Inkább barna, mint fehér. Aki ezt dagasztotta, annak külön receptje van a kenyérsütéshez. Véleményem szerint krumpli is volt a kenyérbe dagasztva. Talán éppen ezen a tájon termett az a búza, rozs, amelyből a kenyér készült, gondolhatta magában P. B., amikor a vonat ablakán kipillantott és messzire bujdosott tanyaházakat látott a síkságon. Ősz felé járt az idő, bizonyosan van már új kenyér is, de P. B. láthatólag meg volt elégedve a régivel, amikor mellényzsebéből előcsattintott bicskájával (mintha már a zsebben csattintott volna) keresztet húzott a kenyérhéjára, majd egy hatalmas darab levágásához fogott. Ebből kis szeletkét metszett, amelyre sót hintett. Akkor vette észre, hogy nincs a kezé-  
ügyében a paprika. Persze, az utasembernek le kell mon-  
dani sok mindenféle kényelemről!

De fogai még nem is végeztek a kenyérszeletkével, már (egy bakterháznál) tyúkok kotkodácsolását és kakasok kukorékolását lehetett inkább érezni, mint hallani a vonat zúgásán át, mire P. B. benyúlt a táskába és egy keményre főtt tojást vett elő, mégpedig oly figyelemmel, mintha ez volna az egyetlen tojás a világon, amelyet éppen a bakter tyúkjá tojt. Olyan ügyesen metszette ketté derekán a héjában levő tojást, hogy az kézügyességre vallott. A tojást természetesen megszagolta, mielőtt rápazarolta volna a drága sót, aztán egyetlen késművelettel kiemelte a féltojást héjából, de ugyanekkor a mellényzsebéhez nyúlt és onnan egy kisebb termetű, már némileg fonnyatag zöldpaprikát vett elő, amely hasonlított azokhoz az őszi asszonyokhoz, akik egy veteményeskertből a vonat után néztek. (Az alföldi asszonyok hamar hervadnak.) Azt hinnék, hogy P. B. valami sok kunsztot csinált a zöldpaprikával? Dehogyan. Bicskájával csak a hegyét metszé le, aztán sót szórt a nyi-

lásba, majd harapott belőle. A paprika reccsent, megadta magát. Mire a tojás másik fele is az előbbi után vándorolt, a paprikából nem maradt más, mint barna, hervadt szára. (Kenyérdarabok persze mentek bősséggel a mérgesnek látszó gyümölccsel együtt.)

Az utas a csípős paprika elfogyasztása után időszerűnek látta, hogy egy darabig az ablakra függessze tekintetét.

A vegyesvonatok vezetői nagyon sokszor igénybe veszik a gőzsípot, mintha így akarnák kárpótolni pasasérjaikat a lassú utazásért. Most is megszólalt a gőzsíp és erre a hangra, mintha az valamire figyelmeztetné, hirtelen a nyitott táskába nyúlt P. B.

– Majd elfelejtettem, hogy mielőtt a vonatra felszálltam, Blaunál parizert vettem. Igaz, hogy engem ismernek ott és csak aznapj töltésből adnak, de a parizer mégis csak romlandó jószág, ha nem tartják a jégkaszniban – mondta, mintha valaki előtt (talán előttem?) igazolni akarná magát.

Szép darab parizer volt. A csücske, mégpedig egy darabban vágva, hogy felaprózásával a fogyasztónak legyen mulatsága, P. B. megforgatta kezében, nyilván tetszett neki a rózsaszínű, könnyű, fokhagymaszagot árasztó hús, mert beszédet intézett a parizerhez (vagy hozzám).

– Blaunál az üzletvezető, akit én ismerek, azt mesélte, hogy olyan hűtőkészülékük van, amelyben hat hónapig is frissen tudnak tartani bármely húst. Lehetséges volna ez? – szolt és egy kedvére való darabot vágott a parizerből, amíg a többi visszacsomagolta a papirosába.

P. B. Blau nevét állandóan Bló-nak mondta és az első falat parizer elfogyasztása után borecetre és olajra és hagymára gondolt. A három rekvizitum közül csak a hagyma volt jelen, mégpedig egy szép fő vöröshagyma a táskában.

Hej, mekkorát reccsent P. B. foga alatt az a karikára vágott hagyma! Leveses, de azért érett, könnyfakasztó hagyma volt. P. B. a késével a kupé ablaka felé bökött:



– Nem hiszem, hogy ezen a tájon teremne ilyen hagyma. A maradék hagyma ugyancsak visszavándorolt a táskába, de jött helyette újabb mulatság.

Ez pedig úgy történt, hogy a vegyesvonat megint füttyült és az út mentén egy disznókonda tűnt fel. Amolyan híznivaló, őszi disznók, amelyekről a nóta azt tartja, hogy: „Túr a disznó – túr a mocsár szélén.” P. B. szemügyre vette a disznókat, tán meg is becsülte őket (mit lehet tudni ilyen embernél?), aztán hirtelen felkiáltott:

– Ó, én vén marha! Parizert ettem, amikor kolbászm is van!

Miután emígy felvilágosította magát, úgy megrázta a fejét, mintha valami rossz emléket akarna eltávolítani a gondolataiból. Egy hibát, amelyet elkövetett, amelyen most már nem lehet segíteni.

– De jó, hogy nem tudja „kisanyám”, hogy az ő kolbászát mellőztem, megszakadna a szíve bánatában – mond, miután otthonába röppentek a gondolatai és ezért lelkiismeretfurdalást érzett. – Pedig ezt a kolbászt még az első vágásból tette el „kisanyám”, mert az sikerült legjobban. Hiába, csak Kornyticzky tud disznót nevelni. Sajnos, a többi levágásra valót nem Kornyticzkytól vettem. Mondja is mindig „kisanyám”, hogy olyan embernek kellene lennem, mint Kornyticzky. Hogyan lehetnék én olyan ember, mint ő?

E magánbeszélgetés közben előkerült az említett szárazkolbász – egy rőfnyi –, de én nem vettem észre rajta valamely különösebb dolgot (pedig szerettem volna már csak Kornyticzky miatt is), csak annyit, hogy avasabb volt a közforgalomban levő kolbászoknál.

Ámde P. B. erről nem vett tudomást, mert ha egy közönséges utasembernek misét lehetne mondani egy darab kiszáradt, fél esztendeig kamrarúdon lógó és megráncosodott bőrű kolbász felett: P. B. elmondta volna a misét. Nem hámozta meg a kolbászt, már csak az otthoniaktól való tiszteletből se. Őnáluk nem fogdossák mindenféle piszkos

kezek a kolbászokat, mint a hentesüzletben. Tisztaságtól ragyog a kamra, a kolbászhoz nem nyúl senki, míg annak ideje elkövetkezett.

– Ámbátor sok van ennek a Kornyticzkynek a füle mellett, különösen az asszonynép nyelvén tud – mond P. B. elgon-dolkozva, amikor egy kistermetű, de pohos, hártypapírossal jól lekötött üveget készített a táskából a kezeügyébe. Savanyított zöld- és igen piros paprikácskák voltak az üvegbe rejtve, egyelőre arra jók, hogy az utazó az üvegen át gyönyörködjön kínálkozó üdvükben, mert P. B. még mindig a kolbászt falatozta, legalábbis oly eréllyel, mintha embert evett volna. . .

– Mondom, mondják, hogy ez a Kornyticzky jól kereske-dő, de asszonyféle nem maradhat tőle nyugton. A fene tudja, hogy miért kell nekem is mindig Sátoraljaújhelybe utazni! (Igaz, ha Kornyticzky meg nem ver, ma is otthon ülnék!)

Bizonyos mérgesség volt a szavakban, de ez a mérgesség még inkább tüzelte P. B. étvágát. Mind nagyobb darabo-kat vágott le a kolbászból, mintha végezni akart volna az egész dologgal.

– Mégpedig Debrecenen át, hogy hosszabb legyen az út! – rőffent rá a kolbászra.

Mondtam már, hogy mióta a befőttésüveget előkészítette, nem vette le róla szemét, mintha őrizné, mint valami asz-szonyt? Lefejtette a zsinórt az üveg nyakáról és a nyitott üvegből valóban olyan illat áramlott, amilyent télen érezni csak, disznótornál vagy névnapnál, mert tormagyökér és babérlevél is volt az üvegben.

P. B. egy harapásra vette a paprikákat.

Miután még mérges volt, előbb a tűzvöröseket. Nem va-gyok gyenge ember, különösen vasutas koromban nem vol-tam az: de ez a paprikafogasztás megrendített. Parazsat is harapdálhatna az ember ennyi elszántsággal.

A paprika mérgesebb volt P. B.-nél, ezért annak mérge ter-

mészetszerűleg csillapodott. Mire megint kolbász következett. Ezután a zöldpaprikákra került a sor, amelyek ugyan csak egy harapásra tűntek el, de már inkább enyhületként szolgáltak. A kolbász végén meg is jegyezte P. B.: „Nálunk mindig van savanyított paprika. Nélkülözhetetlen az ételhez.” Ez már dicséretnek számított.

... Ezután evett még P. B. egy hideg kacsacombot („a feleségem híres kacsákat nevel”), egy darab rántotthúst („ez nem maradhat el az útról”), egy másik üvegből céklát (ugyancsak ropogósat), túrót és pogácsát. – Bármilyen lassan halad a vegyesvonat, egyszer csak mégis érkezett Ladányba, minden vegyesvonattal utazó álmotstációjára. Bor. Sör. Pörkölt. Így is lehetne ezt az állomást nevezni. Kíváncsi voltam, hogy milyen mennyiségű italt fogyaszt el P. B. a tekintélyes ételneműekre. Kiszálláshoz készülődtem, mert Ladányban amúgy is mindenki kiszáll. De P. B. ismét csak a bársonytáskához nyúlt és meglehetősen fonyadt almákat keresett elő, amelyeket fáradt tekintettel hámozni kezdett.

– Én nem iszom soha semmi italt, mert hamar a fejembe száll. Akkor pedig garázda vagyok.

Egyedül hagytam tehát, hogy magam a vasúti tisztek asztalánál megebédeljek. Májgombóclevés volt s amíg a gombócot kanallal aprígtattam, elgondolkoztam útitársamon. Fogadni mertem volna a tisztiasztalnál, hogy ha meg néznénk P. B. bársonytáskáját, egy kis üveg mézet is találnánk benne, amelyet majd később fogyaszt el.

A történethez annyit kell hozzáfűznöm, hogy egyetlen kérdést sem tettem fel P. B.-nek. Amit elmondott, mindent magától mondott.



# A pénteki vendég

## I. EBÉD ELŐTTI MEGBESZÉLÉSEK

Régi ismerettséggel üdvözölte őt az üvegajtó (amely az udvarról nyílt és csak bennfentesek ismerték titkát, hogy nem messzire esett innen a konyha), ugyanakkor, midőn az idős úriember benyitott, minden tennivalóját, köszönetéseit, járkálásait, udvarolgatásait, a lóversenyűjság monoklin át való tanulmányozásait abbahagyta Kraut Ede (Eduárd, a tréfás vendégek szerint) és a vendég fogadására sietett.

– Hogy állunk a potykával? – kérdezte a benyomuló vendég („cirkve” százkilós súlyú és legalább 189 centiméter magasságú úriember), amikor Kraut Ede a prémes télikabátját lesegítette a sarokasztalnál, amelyre bűvös tábla volt téve, ezzel a felirattal: „Elfoglalva”.

– Mint rendesen, nagyságos uram, meg lesz elégedve – felelt a vendég némi gyanakvással kiejtett kérdésére Kraut Ede (a „Rózsacsokor” főpincére), igen komoly, ünnepélyes arculattal, de testmozgásában azzal a halhatatlan alázattal, amely a régi vendéglői személyzetet jellemezte. (Cipője oly fényesre kefélt, mint a tükör. Nadrágja élesre vasalva, mintha egy perccel előbb hozta volna haza a szabó. Ragyogó ingét, gallérját, frissen borotvált arcát, öltözetének egyéb szertartásait, mintha csak a vendég tiszteletére szerezte volna be (valamint később, a fizetésre kerülő nagyobb bankjegyből visszaadandó ropogós, vadonatúj apróbb bankjegyeit, valamint villogó aprópénzeit). Kraut mindig kifogástalan volt, kabátján egyetlen folt sem, és ha a frissen csapolt söröshordó első poharát megkóstolta, persze,

csak félig iván ki a pohár tartalmát, mint egy kísérletező vegyész vagy gyógyszerész, bátran el lehetett neki hinni következő kijelentését: „Ma nagyon jó a sörünk!”)

...De ezen a napon úgy látszott, hogy ezek a külsőségek nem idézik elő a kellő hatást a megérkezett vendégre, mert az düledt szomorú szemével és ollóval nyírt, kissé elhanyagoltnak látszó ősz szakállával, megérkezése után nyomban a gallérjába akasztott, lepedőnyire kisimított szalvétájával, valamint sóba és paprikába mártogatott apró kenyérszeletkéivel, azt kérdezte:

– Mi van a potykával, Kraut úr? A többi mellékes.  
Pénteki nap volt.

Ekkor szokott a vendég (körülbelül tizenöt esztendő óta) a „Rózsacsokorhoz” címzett belvárosi vendéglőbe érkezni, körülbelül nyomban azután, hogy a Szervita-tér harangjai figyelmeztették a környékbeli selyemkereskedőket, hogy erkölcsrontó üzleteikkel hagyjanak fel. A harangok elmondták a magukét, a jótékony „Rózsacsokor” vendéglőben elfoglalta a helyét a pénteki vendég, asztalkendőjét felkötötte, sózott, paprikázott, hosszú lábait terjedelmesen kinyújtotta az asztal alatt, megnézte a vendéglő ódon, faberakásos falait, egy megvető pillantást vetett a többi, távolabb ülő vendégre (mert hiszen magának élő ember volt), ismételve megkérdezte a legnagyobb szolgálatkészséggel mellette álló Kraut urat:

– Mi van a potykával?

– Azonnal szervírozzuk – felelt Kraut Eduárd, mint tizenöt esztendő óta minden pénteken, délben, harangozás után.

– De ma meg kell jegyeznem, hogy még a „Rózsacsokor” is alkalmazkodott az új társadalmi életmódhoz, a konyha nem mindennap tud elkészülni a pontosan kiszabott fél-tizenkettős időre, amikor a leveseket be kell főzni, mert hiszen a levesek akkor teszik meg a maguk hivatását, amikor frissen-forrott állapotukban kerülnek a vendég elé. Nemde, nagyságos uram?

– Nem eszem levest, ha rácponty van ebédre. Elég leveses az magában is, ha nem sajnálták hozzá a tejfelt – felelt a vendég és vizsgálóbíró módjára szemügyre vette a kifogástalan Kraut urat, mintha az valami rosszban törné fejét.

– Nagyságos uram – felelt Kraut –, bár a „Rózsacsokor” a változó idők folyamán ugyancsak redukált személyezettel dolgozik, de a konyháról – a konyha belsőjéből, az oda való tennivalókból, mondhatnánk így is: „konyhai titkaink, szakácskönyveink, ételreceptjeink ismerőiből” nem bocsátottunk el senkit, mert nagyon végzetes körülménynek számítana a házra nézve, ha az ő ételreceptjeit más konyhák is felhasználnák. Inkább egy segédcsapost kidobni (miután a sörfogyasztás amúgy is gyengébb), mint egy második szakácsot, aki azonban ugyanannyit tud, mint a „széf”, az első szakács.

– Nem tud annyit – felelt a vendég, bár erre semmi más oka nem volt, mint csupán az, hogy a rácponty késlekedett.

– Igaz, hogy a főszakácsok legtöbbje „cezaromániában” szenved, ebben a hatalmi betegségben, amelyen még az sem tud változtatni, hogy az idők megváltoztak, divatba jöttek a kisadagok, a kismenük, amikor a szakácsnak is alkalmazkodni kellene a világ járásához. A szakács ellenben tör-zúz a konyhán, ha valami kívánsággal megy az ember elébe. „De Kraut! Régi vendégünkről van szó!” – mondom neki, amikor a porció kiszabásánál a vendég étvágyát ismertetem, mert hiszen azt csak én ismerem, nem pedig odakint a konyhán a szakács. „De Kraut, üzleti érdek, hogy a vendégnek nagy porciót adjunk akkor is, ha kis porciót kért!” – könyörgök neki néha a konyhaablakon át, mert „namlich” Krautnak hívják őt is, a mi főszakácsunkat. Tetszik tudni, mit felel erre Kraut a konyhából, ahol már déli tizenkét órakor a másnapi lóversenyprogramot olvasgatja? Azt feleli, hogy ő az ebéddel kötelességszerűleg elkészült, az adagolást megcsinálta, ha az öreg



Atyaúristen jön be ebédelni a „Rózsacsokorba”, se változtat a dolgon és ugyanakkor, midőn ezt mondja, egy akkora konyhakést vesz a kezébe, amellyel egy ökröt le lehetne szúrni. Ki merészel ilyen szakáccsal tovább tárgyalni?

A vendég elkomolyodva hallgatta végig Kraut Eduárd főpincért – aki még csak rokonságban sem volt a konyhabeli Krauttal – aztán némi izgalommal így szólt:

– Én tizenöt éve járok az asztalomhoz, fogyasztom a rác-pontyomat minden pénteken, elszívom a szivaromat ebéd után, kicsit néha elszundikálok... Mi közöm van nekem ezekhez a dolgokhoz? – mondja a vendég. – Én kis porció rác-pontyot fogok enni, mert a nagy porcióktól örökre eltiltott a háziorvosom; és ezt nem is bántam meg, könnyebben járok, lélegzek azóta.

– Nagyságos Péntek úr – felelt most a legünnepélyesebben Kraut Eduárd –, fogadja szerencsekívánataimat.

Kraut ezután elővette zsebóráját, összehasonlította annak állását a vendéglőhelyiségben levő, szekrényes függőórának állásával és hirtelen felvidámodással mondta:

– Azt hiszem, a rác-ponty készen van, nem fog rám kést Kraut, ha kimegyek érte.

## II. AZ ÉTVÁGY ELŐKÉSZÍTÉSE

A vendég – Péntek úr – valamivel továbbtolta az asztalt, megigazította az asztalkendőt nyakában, leseperte az abroszról az addig odakerült kenyérmorzsákat, talán még jobban kidüllesztette a szemét az eljövendők elé, mint belépésekor, sőt titkon egy-két gombot is kinyitott a nadrágján, mellényén, amelyek üldögélés közben amúgy is feleslegesek voltak.

– Igaz – mondta magában –, hogy ebben a vendéglőben, ahol az úriemberek tulajdonképpen csak két, három, négy óra felé ebédelnek (mert ilyen hitvány a mai élet), annyit

kell várni, szekíroztatni magát az embernek, mint egy patikában, de itt viszont nemigen lehet csalódni a gyógyszer hatásában. Már tegnap este óta gondolkodom erre a rácpontyra. Vajon elég puha lesz-e a krumpli benne?

Ezt az utóbbi mondatot már félig-meddig hangosan gondolta Péntek úr, mert Eduárd, aki a vörös üvegajtón át (a vendéglő háttérében, a konyha közelében, ahol ezek az események eddig is lejátszódtak) belépett, nyomban így felelt a kérdésre:

– A krumpli olyan puha, hogy egy csecsemő is elfogyaszthatná!

(Péntek úr halevésnél a felső hamis fogsorát mindig kivette a szájából, egy zsebében hordott selyempapirosba burkolva azt, mert a halnak minden ízét akarta élvezni, amit pedig a hamis fogakkal nem lehet.)

Kraut, amit kivételesen szokott tenni: maga szolgálta ki a vendéget (ama konyhakésekkel is szembeszállván), a félkarjára hajtott fehér asztalkendővel tartván az ezüst tálat, amelyben a rácponty helyet foglalt.

Mindezek a körülmények persze csak növelték Péntek úr, a pénteki vendég izalmát, mert a dolog úgy tűnt fel, mint ha a „Rózsacsokorban” csupán az ő részére készítették volna a rácpontyot, amely körülmény nagyon jól szokott esni egy vendéglői vendégnek, aki különben otthonában azt gondolja, hogy ő az utolsó kutya, mert még csak háztartása sincs azóta, mióta a felesége egy ifjú bűvésszel, színésszel, művésszel vagy mérnökkel (Péntek úr sohase érdeklődött bővebben) elszökött a háztól, mert húsz esztendővel fiatalabb volt a férjénél. Péntek úr rangjához, korához, vendéglői tevékenységéhez való megbecsülést érzett abban a körülményben, hogy Kraut Eduárd fehér szalvétával a karján szolgálta ki.

No de, hogy az ebéd ünnepélyessége még teljesebbé legyen: csakhamar feltűnt a láthatáron Dorner úr is, a „Rózsacsokor” vendéglőse, mégpedig a maga régi ízességében, tudni-



illik rövidre nyírt haja, kopaszodó, őszülő fejével, mint valami régi boltcégér, pirosbarna, bőftökszínű arcával, mint a legjobb és legrégibb diópálinka, de hasasan is, mint aki a maga sörét issza reggeltől estig. Ezeket az érzéseket ébresztette Dorner úr, amikor a láthatáron megjelent fedetlen fejével, ódon zsakettjében, derekához szorított fekete keménykalapjával, hogy vendégeinek a „Rózsacsokor” vendéglőben jó étvágyat kívánjon.

– Némely ember már délben részeg – mond Péntek úr Dorner megjelenésére és néma, ünnepélyes fejbólintására. – Mit köszöntget nekem ez a vén csirkefogó? – gondolta magában hevülékenyen, mert már javában felajjazták étvágyát a különböző körülmények a ráncpontyhoz, amelyhez olyan nehezen jutott a „Rózsacsokorban”. – Péntek igényes ember volt, szerette, ha békében hagyták halfogyasztás közben.

Így is történt. A köszöntgető vendéglő- és szállodatulajdonos elvonult a maga „Staatsvizitje” után – talán a söntésbe, ahol összefont karral, kalapját kezében tartva nézte a sör csapolását és fogyását (mert mégis csak a söntésben van az üzlet gócpontja, mint ezt Dorner úr maga is tapasztalta, aki hajdan csapos volt saját szállodájában és vendéglőjében, a „Rózsacsokorban”).

Kraut Eduárd, a főpincér, ugyancsak tiszteletteljes távolságba húzódott papírmásé arcával és egy üres asztalnál állva, félszemüvegen át tanulmányozta azt a kövön nyomtatott, alig olvasható „Sport” hírlapot, amelyet csak Nemzeti Casinó-i urak, lovaregyleti tagok, „könyvfogadók”, bukmékerek és pesti főpincérek kaptak ebben az időben a jövődő lóversenyek eshetőségeiről. Még tél volt javában, mégpedig februárius – vajon mit akar az újságocska ilyen pihenő időben? A könyomatú lapocska arról értesítette a Nemzeti Casino, a Magyar Lovaregylet és a hozzá tartozó intézmények tagjait, hogy „Kincsem”, ez a híres versenyló kimúlt és a tavaszi versenyekre a következő fel-



tételeket jegyezik az előrefogadóknak Dobrin, Lackenbacher és más urak és irodáik:

„Rákosi díj.	
Fury (Lipták) .....	3–1.
Lángzó (Rojik) .....	4–1.
Akadékos (Gimpl) .....	8–1.
Pouvier,	
Gyarmati,	
Csernahorna,	
Achilles (Paul),	
Hélia (Szabó B.)	
Megállapodás szerint.”	

– Nevetséges! – mondta magában Kraut, a félszemüvegen át nézegetve a könyomatos újságot. – Nevetséges, hogy „Fury”-t három az egyhez adják az irodák, amikor semmi sánsza nincs a „Rákosira”. És pláne Liptákkal! No, majd estére elmegyek a Nemzeti Casinóba, hogy ezt a dolgot megbeszéljem a barátaimmal. Nem vagyunk erdőben.

Országos Széchényi Könyvtár

### III. A HAL ELÚSZOTT

Ezalatt a vendég a „Rózsacsokorban”, a már többször említett Péntek úr: ugyancsak a maga tennivalóját folytatta a rácpony társaságában, amely tennivaló (talán csak a vendég szempontjából) felért azokkal a tennivalókkal, amelyeket Dorner úr folytatott a sörfogyasztás megfigyelésénél – sok pohár és kancsó sört vittek a „Rózsacsokorból” a környéken levő női divatüzletekbe, ahol a szabászok, szabónők, varrónők, „próbakisasszonyok” ebédelési szünidőt tartottak, de helyüket mégsem hagyhatták el a szeszélyes dámák miatt, akiknek korzózás vagy egyéb mindennapi útjaikon jut eszükbe egy új kalap megvásárlása,

vagy egy-egy új ruhamodell megtekintése. (Ilyenkor a sö-  
röskancsót a kalaposné az árusítóasztal alá dugja, a dáma  
próbálgatja a tükör előtt a párizsi kalapot és nem tudja,  
hogy miért van annak pirított vöröshagyma szaga? Persze,  
mert nem látta a „Rózsacsokor” szaftos virslijét, a kala-  
posné ebédjét, amely belépésekor ugyancsak az elárusító-  
asztal alá vándorolt!)

De a vendég – Péntek úr – tennivalója (azt lehetne mon-  
dani: küldetése) bizonyára fontosabb volt Kraut Eduárd  
teendőjénél is, aki egy messzi, tavaszi lóverseny esetleges-  
ségeivel foglalkozott gondolataiban, mert a vendég a jelen  
pillanatban a valóságos, jóízű, példaadó életet, s annak  
örömeit jelentette, miután tejfelesen, vajasan, hagymásan,  
citromosan, édesdeden csatlakozott egy pontyhal sorsához,  
amelyet Szentendre táján fogtak ki a halászok a nagy Du-  
nából. A ponty terítékre került, miután a „Rózsacsokor”  
bevásárlója meggyőződött arról már odakint a halvásá-  
ron, hogy a potyka eleven állapotban van (kopoltyúi ró-  
zsaszínűek, szeme nem haldoklik, a bőre nem hámlik), de  
meggyőződött szagáról, saját szaglásával a vendég is, aki  
a világért se hagyta volna félrevezettetni magát a fűszerek  
illatától, amelyek a halat környékezik. Ő magát a halat  
szagolta meg s ugyanezért kanállal fogyasztotta azt a na-  
gyobb csontokat és szálkákat balkeze két ujjával szedeget-  
vén ki szájából, miután azokat is megfelelően leszopo-  
gatta.

Ne vágjunk elébük az eseményeknek, a halcsontok leszo-  
pogatása csak később következett, mert egyelőre a hal  
gusztálása, vajas széleinek kóstolgatása és levének meggon-  
dolt, levest helyettesítő ízlelgetése volt soron.

– Igen – mondotta magában a vendég –, van benne babér-  
levél, de paradicsom és zöldpaprika is. Akármilyen gaz-  
ember a szakács: ehhez ért.

Külsőleg ugyan éppen olyan mogorva, nyírottszakállas,  
embergyűlölő, zárkózott maradt a vendég, mint többnyire

azok a férfiak, akik érzékeny életükben (főként a nőkben) csalódtak, de belülről már mindenféle örömcsekkék, apró kis reménységek, a világ megjavulása iránt való bizalmocskák kezdtek aranyporként úszkálni vénájában és artériájában. A vendég ugyan bölcs ember létére tisztában volt vérkeringésével, a piros és halovány vérsejtekkel; még a legjobb óráiban sem jutott eszébe, hogy vére tán kék volna, mint a grófké, mert csak egyszerű erdésznek volt a gyermeke; arra se gondolt, hogy tán aransárga volna, mint a „kaméliás” hölgyeké és a körülöttük forgolódó romlott uracsoké – de arra komolyan gondolt, hogy bizonyos kanalas ételek, amikor megfelelő körülmények között fogyasztják őket (mint például a rácpontyot), nyomban vérré válnak.

– Amúgy is kevés a vérem – mondta magában Péntek, amikor a harmadik kanállal vett az ezüstitálból, mert természetesen nem követte el azt a szentségtörést, hogy a halat és hozzátartozókat kivette volna a maga táljából. Nem. A tálból egyenesen a szájba kellett kerülni minden falatocskának, nem pedig előbb valami tányérra, ahol esetleg meghűlhet a drágalátos hal.

Hogy világosabban lássuk a helyzetet: el kell mondanunk azt is, hogy a haldarab, amely terítékre került, körülbelül középső részéből volt a pontynak, a gerince tájékáról, ahol a zsíros részek megfelelően váltakoznak a csontos részekkel. Itt mindegyik csont akkora, mint egy zsákvarrótű, az ember úgy se nyelheti le, ha csak nem részeg – az apró szálkáknak pedig oda se! Némelyiket, amelyik megakadt a nyelvén, vagy a fogán: kiveszi ugyan az ember a szájából, de a legtöbbet csak csemcsegetve lebocsátja, mert a hal apró szálkáiban is különös erők rejtőznek. A rácpontynak éppen arravaló a leve (a „szaftja”), hogy a haldarabok nyugodtan csússzanak le a torkon, gégen és egyéb csöveken, amelyek az ember belsejébe viszik őket.

Evett-e kenyeret a vendég? – Nem annyit, mint más idő-



ben, mert a hallé elég sűrű volt, bőségesen megrakva krumplival, sőt egy-két-három karikában maradt vörös-hagymával is (amelynek élvezetekor a fejbúbja verejtékezik a fogyasztónak), de azért a vendég mégis evett kenyeret, mert a kenyérfogyasztás pauzákat jelentett a nagy mulatságban, mint színházban a szünetek.

Megette-e a barna halbőrt a vendég? – Megette, bár eleinte azzal a célzattal választotta le a húsról, hogy majd otthagyja a tálban. De az utolsó kanalaknál, mikor a tálban már alig volt ennivaló, csak egy kis tejfeles, édeskés, savanykás kanálnyi lé: hirtelen a halbőrre került a sor. A tál üres lett, a vendég szalvétáját húzogatva megszólalt:

– Hát a sörrel mi lesz?

Kraut Ede nyomban abbahagyta a sportértesítő tanulmányozását, mert régen várta már ezt a kérdést. A vendégen múlt, hogy mikor teszi fel a kérdést, ő, mint régi, nyugodt, higgadt „személyzet”, nem zavarhatja felesleges kérdésekkel a vendéget, amikor annak amúgy is más foglalkozása van (mint például a halszálkák leszopogatása).

– Parancsára, nagyságos uram, ma kiválóan jó a sörünk.

– No majd meglátjuk – felelt Péntek úr kissé fáradtan az előbbi élvezeteknek adván át magát.

Kraut Ede személyesen hozta a fülespohárban még mindig mozgolódó (musszírozó) sört. A vendég a levegőbe emelte a poharat, maga előtt tartotta néhány másodpercig és így szólt:

– A hal úszni akar.

Mint már ő előtte annyian mondták. És a pohár tartalmát leeresztette a torkán.

#### IV. TOVÁBBI MEGBESZÉLÉSEK AZ ÉLET FOLYTATÁSÁRÓL

Péntek úr természetesen elfogyasztotta az ilyenkor szokásos túróscsuszát is, de bővebb mondanivalója nem volt a dolgról, miután csak kis porciót rendelt belőle (igaz, hogy bőven túróval és tepertővel), amely az előbbi komoly eledel után csak nyomtaték volt a gyomorban. Néhány villa-hajításnyira el is tűnt a tányérkáról. Az a darab kenyér (a „sercnyi”), amely a túróscsusza után még apróbb, kézzel töredezett darabkákban lemendegélt az ebédutáni hangulatban, hogy a gyomor teltsége komplett legyen – az a darab kenyér már csak a holnapi ebédre figyelmeztette Péntek urat.

– Jó kenyér igazán Svertetzky barátunknál, a „Szegefűnél” van, aki hajdanában pék volt, mielőtt vendéglős lett volna. Holnap, szombaton, ott ebédelek, mert nála szombaton van a napom.

– Vajon mi lesz ebédre? – kérdezte Kraut Eduárd, aki szakmabeli férfiú létére azt tartotta, hogy az ember sohase tanult eleget, még ha valaha a Nemzeti Casinóban szolgált volna is.

– Nem találja el, Eduárd, becsületszavamra nem találja el – mond kedélyes ebédutáni hangulatban a vendég.

– Az ember szeretné eltalálni, hogy mi is azt főzethessünk, ha a nagyságos úr esetleg szombati napon megszerencsésítené bennünket nagybecsű látogatásával.

– Az nem lehet, Kraut barátom, mert tíz év óta minden szombatom a „Szegefű” vendéglőé, ahol asztalom van és tisztességes kiszolgálásom – felelt legyintve Péntek úr, mint-ha az idevaló kiszolgálással nem volna megelégedve.

Ugyanezért Kraut Ede kissé elpirulva kérdezte ismét a nagyságos urat arról az ételről, amely tíz esztendeje a „Szegefűbe” vonzza.

Péntek úrnak keskeny óralánca volt mellényén kifeszítve és az is megrakva mindenféle zsuzsukkal, hogy az óra maga

talán nem is volt fontos a mellényzsebben. Voltak ezen az óraláncon szerencsemalacok, kis aranypoharak, ezüstsívek, zsokésapkák, keresztcskék, szobrocskák és sok mindenféle mások, amelyek egy idősebb korú úrnál összegyűlekeznek az élet folyamán. Péntek úr most a szerencsemalacot morzsolgatta vastag ujjaival, mielőtt Kraut Edének felelt volna:

– Hát csak paszuly lesz! – kiáltott fel és gyomrából, hogy mellénye is megrázkódott bele, felkacagott.

– Nálunk pénteken van babfőzelék – felelt Kraut gyanakodva.

Péntek úr pazar kézmozdulatot tett kezével:

– Ugyan, kérem, hogyan hasonlíthatják a maguk babfőzelékét a „Szegefű” paszulyához? Itt csupa válogatott szemekből készül a paszuly, némelyik akkora, mint a kisujjam!

(Péntek úr mutatta a kisujját, amely valóban elég tekintélyes jelenség volt.)

– Boldogult feleségem (mindig így emlegette bizonyos tiszteletteljességgel a megszökött menyecskét, amíg tán a végén maga is elhitte, hogy az valóban meghalt), anyai ágon előkelő zsidó családból származott. Sok ismert nevű pesti famíliával állott rokoni összeköttetésben, Ziofantiékkal, Dáriusékkal, Lancelottiékkal és más nevezetességekkel – még a pesti Mendelssohnokkal is –, akik azonban minden európai kultúrájuk, arany-spanyol múltjuk, lengyel nemesiségük mellett sem tudtak arról leszokni, hogy hetenként bizonyos zsidó-táplálékot ne vegyenek magukhoz. Ez pedig nem volt más, mint a „sólet”, amelyet különösen az asszonyok kedveltek az édeskésen kocsonyázott halak mellett – mond Péntek úr elmerengve, ebédutáni, megbocsátó hangulatban. Bizony, sok „sóletet” megettem „boldogult feleségem” mellett, habár ő maga a ferenciek templomába járt, idevaló volt a társasága, de szombaton, valamely ősi hagyományként, „sóletet” főzött magának is, nekem is. Ak-



kor ismerkedtem meg a nagyszemű paszulyokkal s azoknak különös ízeivel.

Péntek úr merengett egyet a múlt időn (a fogpiszkálót megfordította fogai között), mint idősebb uraknak szokása, míg Kraut Ede valóban a legnagyobb fegyelmezettséggel hallgatta a pénteki vendég történetét.

– Boldogult nőm idejében ezek a speciális „sóletek”, amelyekhez mindig maga vásárolta meg a szükséges dolgokat, természetesen marhaszegyből készültek. Talán ezért is híztunk el mind a ketten idő előtt. Sőt néha a „sóletben” főtt tojások is oly zsírtartalmúak voltak, hogy kettőnél, háromnál aligha tudott volna többet elfogyasztani az ember.

Kraut Eduárd tisztelettel meghajolt:

– Ismerem magam is ezt a különös ételt. Amikor a Casinóban végeztem szolgálatot: volt egy grófunk, akit „Liberális Gábornak” hívtak egymás között az urak. Kicsit furcsa ember volt! – mond Kraut Ede, olyan nyomatékkal, mintha az a körülmény, hogy ő valakit „furcsa ember”-nek nevez: mindent megmagyarázna. – „Liberális Gábor” úr öméltósága követelte néha, hogy neki ebédet a Duna-parti Braun-féle kóservendéglőből hozzanak át, mert ő „sólet”-et akar enni.

– De én megreformáltam a „zsidó sólet”-ot – kiáltott most fel hirtelen Péntek úr – Kitaláltam a „magyar sólet”-ot, amikor boldogult nőmtől elváltam.

Kraut ugyan tiszteletteljességén mit sem változtatott, de a szakmabeliek (minden régi főpincér egyben képzett szakács is) fölényével felelt:

– Új ételeket kitalálni majdnem lehetetlenség a francia és magyar szakács-tudomány után.

– De én kitaláltam, Kraut úr! – felelt ujjaival malmozva és fejét kissé lehajtva a vendég, mintha még mindig a találmánytól volna elfáradva. – Nem akarok Komócsy Józseffel versenyezni, aki nem messzire innen, a „Pipá”-ban, az úgynevezett Komócsy-vesepecsenyét találta ki. Willington-

nal sem, aki ugyancsak a pecsenye terén hozott újításokat. Nem céлом más, nagynevű feltalálókkal se mérkőzni, ugyanezért megelégedtem, amikor találmányomat csak egyszerűen „Magyar sólet” név alatt írta fel étlapjaira a „Szegefű” vendéglőse. Ezt ebédelem holnap.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

# *Farsang 1933-ban Pesten*

(GASZTRONÓMIA)

A legtöbb fővárosi vendéglő étlapján szerepel ezen a vásárnapon a *farsangi fánk*, de a pulyka, kappan, sőt rántott csirke is, mintha csak a baromfiak akarnák megvigasztalni a pesti gyomrokat mindazokért a kellemetlenségekért, a muszka kaviárokért, a nevezetesebben összeállított heringsalátákért, a ritka halakért, amelyek 1933-ban természet-szerűleg, talán éppen beszerzési áraik miatt: elmaradtak az idei farsangi étlapokról. – De például tiszai kecsége, régi jó hívünk, honfitársunk van elegendő az étlapokon, a marhahúsok sem hagyják magukat, mióta az úgynevezett „bécsi marhahúsok” divatjukat múlták. És itt vannak a januárban szokásos kolbászok, hurkák, amelyek valamiképpen mégiscsak azért vannak a világon, hogy az elbúsult gyomrokat foglalkoztassák a maguk ősi erejével. – Hát nincs kaviár a farsangi étlapokon és vásárnapi elképzelésekben, amelyek az első farsangi vásárnapon meglátogatják a fantáziát, de ezenkívül van jóformán minden, amely eszébe juttathatja az embereknek, hogy farsangi dínom-dánom kezdődött, többet engedhet meg magának az étvágy, sőt a szomjúság is kitűnő, bőségesen termett borainkból. Akármily borúsan nézegetnénk a dolgokat; farsang első vásárnapja meglehetősen élvezettel köszöntött be Budapestre. Szombat este voltak megfelelő bálók, különböző összejövetelek; az utcák éjfél után is hangosak és népesek voltak; a mai nők éppen úgy tudnak a bál után nevetni, mint akár a háború előttiék; a fiatalemberek hangjaiban is meghallhatjuk régi kedvünket, ha jól figyelmezzünk. – Vásárnap



volt ennivaló bőven a vendéglőkben, az aprólékos és tyúk-levesek mellett még káposztalevest is kaphattak azok, akik azt szomjazták. – Meg kell adni ennek a boldogtalan hírű városnak, hogy a ceremóniák betartását még mindig elsőrangú kötelességének tartja. Megünnepli a farsangot 1933-ban, kedvesen és szegényen, de lehetőleg a maga hivatalos formájában, ahogyan valaha apái elrendelték.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

# *Mellékutcai vendéglő*

## I. REGGELI FOHÁSZKODÁS

Mindenki hord egy kis menetrendet magával, ösztönöket, szokásokat, apró kis figurákat, amelyek szerint életét éli. Ne higgyük, hogy annak nincs valamely oka, amiért az egyik ember éhgyomorrra csak seprőpálinkát kíván, míg a másik tejeskávét, vajjas kiflit és hasonló csemegéket. Ezek a kívánságok a szervezet titkai, amelyek felett el lehetne gondolkozni, ha korán reggel, a munka és kötelességteljesítés, pénz után való vadászat és adóbefizetés előtt ráérne az ember ilyen haszontalanságon gondolkozni.

Néha csak egy friss zsemlye is megteszi a magáét, hogy az ember kezébe vegye mindennapi menetrendjét. Lábai mozgásba jönnek, két keze megtelik tennivalóval, feje a tegnapi gondok mellé új gondokkal, de bizonyos idő múlva csak kifújja alaposan az orrát, kiköhögi magát, a nadrág alaposan áll rajta, és talán már sikerült „odanyúlni” az emberek tömegében, azt az embert feltalálni, ahonnan segítséget, támogatást, barátságot élvezhet. Vannak jól induló napok, amikor az ember érzi, hogy nemhiába kelt fel az ágyból vagy egyéb fekhelyéről. Fohászkodásukat meghallgatták a reggeli indításnál, a délelőtt elmúlt minden baleset nélkül, delet kezdenek harangozni a városban, és az Egyesi, a bús, sovány Egyesi, amely egymagában indult neki az életnek, délre már annyira jutott, hogy ebédelésről is gondoskodik.

## II. AZ ÉTLAPRÓL ÁLTALÁBAN

Ismételjük, hogy jól sikerült napról van szó, amikor Egyesi ezeket a dolgokat átéli. (Nem is tenne jót az egészségnek, ha mindennap megtöltenénk az erszényt, hogy délben már komótosan asztalhoz ülhessünk.)

Egyesi bemegy a vendéglőbe, amelynek nem is kell az elsőrangúak közé tartozni, elég, ha a másodrendűek közül eredt, mellékutcában, amely azonban kocsiforgalomtól hangos, mert a kocsisok éppen ilyen mellékutcában szeretnek hajtani.

A vendéglőben már készen a leves, mert a mellékutcában, ahol az éhesebb emberek járnak, mér féltizenkettőre befőzik a levest, mert nem olyanok a mellékutcai vendéglők látogatói, akik ráértek volna sonkával vagy különböző pörköltekkkel elűzni déli étvágyukat. A levesre vártak ők – s így Egyesi is –, amely tüzesen és sáfránytól, paprikától színesítve érkezik meg a tűzhelyről a marhakonc, a marhacsont felől, persze zöldséggel, grízgaluskával vagy májgombóccal, mert Egyesi és társai szeretik az ilyesmiket.

Csak nézd meg Egyesit a mellékutcai vendéglőben, hogyan sózza, kanalazza levest: hogyan önti ki tányérjából a maradék levest kanalába, hogyan harapdál kenyérdarabokat is közben: – sokkal többet tudhatsz meg Egyesi életéből, mint valaha is kíváncsi voltál egy szürke polgár életére.

A leves után válik el igazán, hogy valóban sikerült-e Egyesi délelőttje (mert a levesbe habartatott tojás sárgája még nem jelent sokat, lehetséges, hogy a vendég nem akar többet fogyasztani, ezért akar a tojással jól lakni).

A mellékutcai vendéglők étlapjai ritkán tartalmaznak meglepő dolgokat. Egy gyakori vendég akár behunyt szemmel is végigmehet az étlapon, és a mutatóujjával rábökhet az étlapon arra a helyre, ahol a káposzta-, lencse-, bab- vagy borsófőzelékek megfelelő „feltéttel” álldogálnak egymás mellett. Nem kunszt azt se tudni előre, hogy savanyú fel-



sálszelet vagy sertéscomb is szerepel az étlapon. De az már meglepő találmány volt, amikor Egyesi jól sikerült napján eltalálta, hogy paprikás csirke is van a konyhán, mert ilyesmit már hosszabb idő óta nem evett.

### III. A PAPRIKÁS CSIRKE SIKERE

Egyesi egy kicsit habozott az étel ára miatt, de vannak napok, amikor az ember bízik a jószerencsében, és ugyan ezért megrendelte az ételt a pincérnél, aki megismételte Egyesi szavait, hogy vajon nincs-e tévedés a dologban. De Egyesi most már megerősödve hangoztatta:

– Nokedlivel s bő szaftban.

A paprikás csirke kijött a konyhából, mint már annyi más bolond csirke; Egyesi úr elé telepedett, és megmutatta magát valódi külsejében, hogy Egyesinek a fejebúbján, mint akár a kacsafark, felkunkorodott egy-két ujjnyi haja, mert nem mindennapi élvezetet ígért a jövevény.

Egyesi szerény ember volt, természetesen a csirke lábával kezdte, a csontrágicsálással, szopogatással, a jövőben való hittel megnyitott fogyasztást. Milyenek lehetnek a többi falatok, ha már a láb is kitesz magáért! – gondolta magában, miközben takarékosan bánt a tésztával, a szafttal, mert nem akarta, hogy az idő előtt elfogyjon.

Így jutott el a csirke nyakához, a combjához, a többi csontos részekhez, amelyekkel olyan alaposan végzett, mint aki nem akar többé visszatérni ehhez a témához – mint némelyek teszik, akik a paprikás csirke fogyasztása után újabb kísérleteket tesznek a már lerágott csontokkal. Egyesi nyomban végzett, az ő tányérja szélén heverő csontok mehettek egyenesen a spódiumgyárba, húsetel nem maradt rajtuk. A tészta és a szaft is megmaradt még bőségesen a tálban, mikor Egyesi a legnagyobb csemegéhez, a csirke melléhez érkezett, amelyet utolsónak tartogatott.

Nem kell külön mondani, hogy Egyesi a bekövetkező dolog előtt körülnézett a vendéglőben, nem ülnek-e valahol irigyek a közelében, akiknek rosszindulatát talán már eddig is fölébresztette maga iránt? Kisvendéglő volt, mindenki a maga ügyével, bajával volt elfoglalva, némelyek még behajthatatlan számlákat is nézegettek fejcsóválva, kelkáposzta fogyasztása közben. Egyesi tehát nyugodtan kivehette a csirkemellet, senki se törődött vele (csak egy messze ülő úr, de annak olyan borongós volt a képe, mint-ha állandóan öngyilkosságra gondolna).

A csirkemell a tányér közepére került. Egyesi új kenyérdarabról gondoskodott, mégpedig tempósan kiválasztva azt, mintha a csirkemellhez más kenyérdarab dukálna, mint az előbbi részekhez. És azonkívül ott volt a megtakarított zaft a tálban, amelyet a kenyérdarab lesz hivatva kitörölgetni, eltüntetni, hogy abból csak emlék lesz.

Így indult neki Egyesi a csirkemellnek, lassabban, gondosabban, lehetőleg még figyelmesebben, mint az eddigi falatoknak, és szerencsésen végzett is vele. A tányérokon csak csontok maradtak.

Országos Széchényi Könyvtár

#### IV. BEFEJEZÉS

Egyesi a teendők elvégzése után nyilván összeállította magában a számlát, és attól meglehetősen elkomolyodott. Üres sörös poharára nézett, mert azzal nem takarékoskodott kellően, s így a fejedelmi lakoma után kénytelen volt így szólni a borfiúhoz:

– Kérek egy üveg friss vizet, de hideg legyen.

(1934)

# *A fogadósné, vagy az elvarázsolts vendégek*

Aranka fogadósnak volt a felesége, így sok mindenféle emberrel került ismeretségbe.

Negyvenedik éve felé közelgett, megszokta szemügyre venni a férfiakat olyanformán, mint a gúnárokat vagy a kakasokat – csak éppen meg nem emelte őket.

Volt egy ismerőse, bizonyos Pázmánti úr, aki disznókereskedőnek mondotta magát a Központi-pályaudvartól nem távol eső fogadóban, Pázmánti úr, aki mindig nagyon korán reggel érkezett meg valamely olyan vonattal, amely a menetrendben úgy van elhelyezve, hogy a messziföldről jött vidékiek egyetlen felesleges órát se lődörögheszenek Pesten, hanem nyomban a dolguk után lássanak. Sohasem látott sártaposó csizmák, nagy görbe kutyaütő botok, bundák, amelyek valami vidéki állomáson hallgatták a hosszú éjszakákon a telegráf-hivatal csilingelését és ebben megöregedtek: érkeztek ezekkel a vonatokkal a pasasérokon kívül. – Persze, jöttek a bugyellárisokban mindenféle olyan bankók is, amelyek oly gyűröttek, zsírosak, avasok voltak, mintha az ország minden lakójának a kezén megfordultak volna.

– Van-e valami készen a konyhában? – kérdezte ez a bizonyos Pázmánti, amikor a fogadóba a téli ködből benyitott az utcára nyíló üvegajtón át.

Az üvegtáblákat harmat lepte el, a padlón már havas csizmák nyomai látszottak, a színesterítékes asztaloknál emberek, kabátok, batyuk, mert hiszen ez csak söntés volt.

Ám a felírónő helyén hajnalban maga Aranka ült, kibodo-



rított hajjal, kipiroslott arccal, csupa selyemben, mint egy balkáni hercegnő, mert az urával az volt a megállapodása, hogy a söntés jövedelme a reggeli órákban őt illeti meg. Aranka tehát nem restellt beülni a kasszába, ahol máskor a hervatag felíró nő életuntan végzi a feljegyzéseket. Arának kellett a pénz – amint majd kiderül: átkozottan kellett. Nagy örömet színlelve nézett tehát az útibundáiból, kendőiből kifelé kászálódó disznókereskedőre.

– Mi van kérem a konyhán, szépasszony? – kérdezte ismét Pázmánti úr, a régi bizalmas ismerős billegő varjúlépteivel közeledve. (Bizonyos férfiak, akik egyébként a bajszpedrésen és a borotválkozáson kívül megvetik a női nem előtt való hivalkodást: néha járásukkal cicomáskodnak. A sertéskereskedő varjúlépéseivel a teli bugyelláris nyugalmat akarta kifejezésre juttatni.

Az asszony a kasszából csalékony mosollyal nézett a kereskedő gyomrába:

– Az van, amit Pázmánti úr szeret: fiatal sertéstokány, de nem apró darabokra vagdosva, hanem gyermektenyérnyi nagyságban, mert valójában így ízletes ez az étel.

– Tokány? Krumplival, galuskával? – mérlegelte magában a dolgokat Pázmánti. – Bő lével? Fene rossz időnk volt. Nyíregyházánál hóviharba keveredtünk, csaknem megállt a vonat a nyílt pályán, a kulacsok kiürültek, Püspökladányban csupa állott étel, aminek se íze, se bűze. Volt valami vízzel feleresztett gulyáshús. De én csak a ködöt nyeltem inkább, mert tudtam, hogy reggel itt friss ételre találok – hízelkedett a kereskedő a fogadósénak.

– A friss ételben nem is csalatkozik, Pázmánti uram. Nálam hajnalban kelnek a cselédek, de magam is ott vagyok, amikor a reggelit felteszik – szólt az asszony és egyetlen intést tett a konyha felé, amelyet nyomban megértettek. Kékkötényes legény otthagya a csapját és terjedelmes tálon paprikás tokányt hozott ki a konyhából, amelyet tányér nélkül helyezett a kassza melletti asztalra.

– A kenyérnek a végét, a „sercnit” – intézkedett Aranka a kasszából.

Pázmánti szemügyre vette a zsíros, csontos, sokat ígérő húsdarabokat, megforgatta őket levükben, hogy a csontosabb darabok világosan megmutogassák magukat. Ha nem is malacból, de fiatal disznóból készült a tokány: ebben igaza volt a fogadósnénak. Pázmánti aztán elővette hosszú zsebkését, amelynek szurkálójával kikereste a csontosabb falatokat.

– Hej, ha volna még zöldpaprika a világon! – sóhajtott fel egyszerre a disznókereskedő.

Aranka megint mosolygott, mintha a gondolatát találta volna el a vendégnek:

– Zöldpaprikánk már nincs, mert hiszen semmiféle boszorkánysággal nem lehet megőrizni azt, de van édes piros paprikánk, amilyent a Zuglóban termelnek a rác kertészek. Anna!

A szolgáló hozott az édes piros paprikából és a vendég elé tette. Pázmánti kezében kétszer-háromszor megforgatta a gyümölcsöt.

– Harap ez – mondta –, de én visszaharapom.

Aztán zsebkésével szeletelni kezdte a tokányba a paprikát.

– Hő! – kiáltott fel az első falatnál. – Gyorsabban is jöhetett volna az a masiniszta, miután ilyen ételek vártak rám.

Az asszony bizalmasan mosolygott:

– Mi, én meg az uram csak megteszünk mindent a Pázmánti úr kedvéért. Mi falusiaktól vesszük a sertést, amikor a falusiak itt szekereikkel megállnak. Minden ételmet falusiaktól veszünk – még a borsót is, nem pedig pesti boltosoktól vagy kofáktól, akiknek kezén minden meghamisodik. A falusiak már ismernek bennünket, tudják, hogy ha egy szép lúdjuk, vagy egy helyes malacuk van: itt véőre találnak. Éppen tegnap vettem egy szekér káposztát

egy szentendrei embertől, amelyet ma délután fogunk hordókba rakni.

Pázmánti úr felfigyelt:

– Hát káposztataposás lesz a háznál? Hm, az mindig mulatságos dolog.

Aztán tovább folytatta a sertéstokány fogyasztását, mert az is elég érdekes dolog volt.

A vékony csontokon levő zsiradékos húsdarabok, valamint az átfőtt bőrök, izmok, inak, amelyek a jó tokányból éppen úgy nem hiányozhatnak, mint a dagadórészek: a penecilus és a kenyérdarab segítségével eltaláltak Pázmánti úr szájába és ott nagy örömet okoztak a zápfogaknak, amelyek egész éjszaka ködöt vagy meggyfa-szivarszipkát harapdáltak.

Az ember nyelvének különös íze lesz, amikor egész éjszaka utazik és kőszénfüstöt nyel. De még a nyeldekülője is elszokik a jóízű nyelésektől. Az a pár pohár pálinka, amit az utasember itt-ott magához vesz – természetesen annak a tudatában, hogy hol és merre kell a megfelelő pálinkákat inni –, csak nagyon rövid időre tudja megszerelmesíteni a gyomrot, mint akár a hirtelen ismeretség valamely jövőmenő nővel. Pázmánti tehát alaposan végzett a tokánykoncokkal. Ha itt-ott egy kis keménységre, bőrdarabra akadt: azzal is megpróbálkozott, de aztán fejcsóválva feladta a küzdelmet, mert már ötven esztendősek elmúltak a fogai, igaz, hogy csak egyszer húzatott fogat életében, azt is egy falusi körorvossal, hogy fogfájása miatt a vásárnál be ne csaphassák.

Már javában törölgette a tálat a kenyérdarabkákkal, amelyeket úgy kell a kés hegyén elhelyezni, hogy munka közben meg is lehessen őket fordítani, amikor megint csak visszatért az előbbi témára:

– Tehát káposztataposás lesz a háznál? Ugyan ki végzi ezt a nem mindennapi műveletet, amelyet érteni kell? Már csak annyiban is, hogy az egymás fölé kerülő káposztaré-



tegek mind egyformák legyenek és kellően el legyenek látva borsszemekkel. Sokan nem tudják, hogyan, miért nem sikerült télire eltett káposztájuk, miért kapnak tőle derékfájást meg gyomorfájást? Mert nem elég nehéz férfi volt az, aki a káposztát taposta.

Pázmánti önkéntelenül kifeszítette széles vállait, amíg beszélt és huncutkodva nézett a fogadósnéra. Az lesütött szemmel felelt:

– A káposztataposás voltaképpen mindenütt az egész világon a gazda gondja lenne. A káposzta férfietel, mi asszonyok megvagyunk a káposzta nélkül is. De az én uram, szegény úgy el van foglalva, hogy nem tudnám előre megmondani, hogy vajon ráér délután a káposztataposásra.

A sertéskereskedő pazarul felelt:

– Még azt is meg kell nézni, akit arra használunk, hogy a torzsát a káposztából kivágja. Nem lehet valamely fiatal nőszemélyt alkalmazni, akinek mindig máshol jár az esze. A torzsakivágáshoz, akár csak a juhnyíráshoz, valamint disznóbél-mosáshoz öregasszony kell, mert az örömét leli az ilyen babramunkában.

Most a fogadósné előrehajolt és nem minden kacérság nélkül kérdezte a kasszából:

– Pázmánti úr talán ráérne a káposztámat megtaposni?

– Miért ne – felelt a kereskedő. – Az én üzletbarátaim ma még vásáron vannak szerte az országban, holnapnál előbb egyikkel sem találkozhatnék a kávéházban, kocsmában. Ma délelőttre amúgy is a fürdőzést vettem tervbe. Délutánra aztán beszálok a káposztáskádba.

Fogadósné és vendég olyan titokzatosan váltak el egymástól, mintha valami összeesküvésben állapodtak volna meg. Ki tudja, micsoda kedves ismeretség lehet még a vége annak a délutáni káposztataposásnak?

Pázmánti a budai fürdőnek vette útját, ahol lábát alaposan meg akarta tisztogatni.

Aranka azonban helyén maradt mindaddig, míg az udvari

étteremből a tányérok csörömpölésén át füléig jutott az az édes hang, amely úgy szokott létrejönni, hogy a vendég késheggyel kocogtatni kezd az üvegedényen, leginkább az elébe helyezett poháron.

– Itt vannak már az én kuncsaftjaim – szólott magában Aranka, az órára pillantott, amely fél tizenkettőt mutatott, holott teljesen megegyezett a pályaudvari óra idejével.

Aranka szerette a koránjövő vendégeket, mert ezek változtatás nélküli étvágyat hoznak magukkal.

Ezeknek az embereknek rendszerint annyi dolguk van a fővárosban, hogy pohárka gugyi – törköly vagy szilvórium – teljesen pótolja náluk a reggelit, füstölögve futamodnak tova, mintha az egész életükre való munkát ezen az egy délelőttön akarnák nyélbeütni. Természetes, hogy már jóval a déli harangszó elhangzása előtt: megjelennek képzeletükben a párolgó levestálak, valamint a sötétpirosra sült húsok a barna pecsenyezsírokkal, amelyek megfutamítják fáradozó lépteiket.

A korai ebédelők közül Bombai úr volt nevezetesebb ismerőse Arankának; macskabajuszú, hörcsöggépű ember volt, olyan nagy kapafogakkal, amelyek tán egy marhát is meg tudnának enni. Őszes oldalszakálla volt Bombai úrnak, amelyet unalmában rendszerint kis kefével rendezett, előre-hátra simogatott, amíg hirtelen eszébe nem jutott, hogy voltaképpen mért is lopja itt az időt a vendéglőben és késével viharosan megkocogtatta a poharat.

Aranka jött elő a pohárkocogtatásra, ami láthatólag még jobban felingerelte a vidéki ügyvédet. Ő egy „eleven pin-cért”, aki neki a konyhából kihozta a levesét: szívesebben látott volna a világ minden szép asszonyánál. – De hát az udvariasságot abban a vidéki városkában is ösmerik, ahonnan Bombai úr Pestre jött.

– Sok a dolog – kezdte nyájasan Aranka, tarka gyapjúkendőjét félig leeresztve egyik válláról. – Ügyvéd úr nélkül már el se képzeljük a szerdai ebédeket.

Az ügyvéd, aki bizonyára nagyon önérzetes ember volt a maga pátriájában, alattomosan felelt:

– Hát van dolga még az ilyen magamfajta falusi fiskálisnak is, akármit mondanak a pesti kollégák. Otthon a sok zaklatás, itt a pesti hivatalokban való futkározás: királyi Tábla, királyi Kúria, minisztérium. Nem, asszonyom, a mi szerény vidéki életünk sem olyan irigylendő, mint azt némelyek messziről gondolják. De hát otthon legalább pontosan szoktunk ebédelni. Amikor a levest elharangozták, itt Pesten még erről a kis élvezetről is le kell mondani. – Mondja, Fritz, mi van a levesemmel? – kiáltott az ügyvéd, mert hirtelen egy pincért látott feltűnni az étterem sarkában, de a pincér rémülten elmenekült.

Aranka leeresztette kezét és a derekán lógó kulcscsomócskát zörgette, mintha ezzel akarná mulattatni a vendéget.

– Éppen ügyvéd úr tudhatná, hogy a dolgokat, ügyeket nem lehet hajszozni, meg kell várni, míg azok megérnek. Az öreg kúriai bíró bizony nem vágja magát ketté akár mint hajszozná is őt ügyvéd úr.

– Dehogyan nem – felelt most vidékies szárazsággal az ügyvéd. – Nekem mindenütt vannak összeköttetéseim, ismeretségeim, mert az apám valaha az Országos Kaszinó tagja volt. Sok pénzt elfeblizett az öreg, de legalább szert tett hasznos barátságokra. Meg aztán, drága asszonyom, mégiscsak más egy jogász munkálat keresztülvitele, mint egy natúrsnicli elkészítése!

– Nem sokban különbözik a kettő egymástól – mondá Aranka és a kezét a vendég székének hátára helyezte. – Mit szólna ahhoz, tisztelt doktor úr, ha nálunk nem részesülne éppen olyan pontos kiszolgálásban, mint a maga irodájában részesülnek a felek? Percnyi pontossággal kell menni itt is mindennek. Amíg nincs kimondva az ítélet, amíg nincs készen az ebéd: várni kell mindenkinek. Fövetlen ebédet nem adunk ki a konyhából.

– Így jár az éhes ember, ha vesztére a maguk fogadója



téved – felelt most bizonyos megadással a lármás ügyvéd. Feltört egy császárszemlyét, hogy azt sóban és paprikában meghengergesse. – Pedig tudom, hogy ártok vele az étvágyamnak.

– Talán egy pohárka kisüstönfőttet, vagy egy pohár sört – indítványozta Aranka.

– Akkor meg egyenesen elmehetnék az ispotályba. Krudélis gyomrom van nekem. Éjszaka akár egy hordó bort megihatom, de nappal az ételen kívül nem fogad be mást a gyomrom.

– Hogyan történhetik ez? – csodálkozott Aranka és őszinte kerek szemekkel nézett Bombai úrra, aki vállát rázogatva dőlt hátra, mintha nem hinne valamiképpen maga sem a történetben.

– Ez úgy történt, hogy egyszer gyomorbeteg voltam. Mondhatom, hogy rossz betegség, az embernek elmegy vele a kedve messzebbre, mintha a gólya vitte volna el. Meg kell ilyenkor utálni a munkát, amelynek úgyszincs valami sok célja, amikor a gyomorból mindenféle étel vissza akar jönni, amelyet az ember oda lenyomott. Meg kell ilyenkor undorodni az emberektől, mert mindenki jóízűen fogyasztja a maga porcióját, csak éppen a gyomorbeteg néz kétkedve az ételre és kifogást szerez arra nézve, hogy milyen ürügy alatt tolja el magától az ételt. Nem öröm többé a pénz akármilyen könnyen szerzénk is azt, mert úgysem lehet kedvünkre valót rajta venni. No, mondom, Márton, nemsokára becsukjuk az irodát, a búcsúkra fogunk kutyaolni, mert a búcsújáró helyeken már a tökéletesen sánta, elnyomorékosodott emberek is meggyógyultak, miért ne gyógyulnál meg te, akinek csak a gyomrod fáj?

– Hm. Csikarta? – kérdezte közbevetőleg a fogadósné.

A vendég bőkezűen felelt.

– Azt is. De leginkább mégis az örökös hányinger volt a baj, amely minden lenyelt ételfalat után meglepett. Akár húslét ettem, ami mindig kedvencem volt, akár sódart,

amely pedig a legnagyobb betegeknek is jót tesz. Én persze nem engedtem a gyomromat kedvére garázdálkodni, mert akkor nem járhattam volna emberek közé, vendéglőbe, ahová pedig kénytelen voltam nőtelen létemre.

– Nálunk jóféle pálinkával gyógyítják az ilyent! – mondta Aranka és hangjában volt valami sajnálkozás azon, hogy gyomorbeteg korában nem ismerhette meg a tiszteletreméltó úriembert.

– Ittam én is pálinkát, ebéd előtt, ebéd után – felelt legyintve a vendég –, de az már akkor mindegy volt, mert délelőtti sörök, a kis villásreggelik és az ezek miatt elmulasztott ebédek úgy megviselték a gyomromat, hogy többé már nem segített rajtam semmi.

– Hát az orvos?

– Orvoshoz őszintén megvallva nem mertem fordulni, mert attól tartottam, hogy elsősorban szemrehányásokat fogok kapni az orvostól, hogy intelligens ügyvédember létemre ennyire elhanyagoltam a bajomat, mit várjunk akkor egy szegény parasztembertől. Meg aztán, kérem, nekem az a felfogásom, hogy minden ember önmagának a legjobb doktora. Ő érzi, miképpen, hol és hogyan fáj: hiába magyarázná azt a doktorának. Hogyan értette volna meg például a doktor, hogy a legfinomabb krumplileves, friss tejfellel ott jött ki belőlem, ahol lenyeltem? Szégyelltem én magam, hogy olyan nyomorék lettem, vége lett részemre a víg, barátságos életnek, hogy alig várom az estét, örökösen fájó gyomromat olyan helyzetbe hozni az ágyban, hogy az ne kínozzon, hagyjon aludni. Feküdtem a jobb oldalamon, de akkor rendszerint görcsöt kaptam a bal lábam alsó részébe. Feküdtem a bal oldalamon, ekkor meg, az Isten tudná, miért, a jobb lábam kisujján levő tyúkszem kezdett úgy fájni, mintha nagy időváltozást jelentene. Végre is a hanyatt fekvésben kellett megállapodni, mint ahogy a koporsóban fekszik az ember. A hanyatt fekvésnek pedig az a rossz tulajdonsága van, hogy nem kap még leve-

gőt sem az ember, néha olyan robbantó köhögésekre ébred, mintha fojtogatnák.

Aranka percenkint nagyobb csodálkozást színelve hallgatta az egykori nagybeteg úriembert.

– Az ember igazán nem is tudja, hogy mennyi szenvedés van a világon.

– Ha békát, kígyót, vagy gyíkot nyeltem volna, akkor sem lehettem volna betegebb. Gyötört a szomjúság és emiatt bort ittam, de, hajh, vége felé a bor sem kezdett ízleni. Kampec neked Márton.

– És aztán mégiscsak megsegítette az Isten – vélekedett Aranka.

– Megsegített, mert magam is így akartam – felelt a vendég és hirtelen nyakába kötötte szalvétáját, előre tolta a tányérját, kezébe vette a kanalát, mert abban a percben feltűnt Fritz, a pincér a hosszú laskára vágott leveses csészével. (Rendes kocsma volt ez, a leveses csészék még porcelánból voltak és ugyanazokkal a monogramokkal voltak ellátva, mint a tányérok és egyéb evőeszközök.) A vendég megkavargatta a levest, egyet hörpintett kanalából, hogy a szájából kimaradt hosszú tésztát úgy kellett utánaszívnia.

– Hát hogyan segített a dolgon, ügyvéd úr? – kérdezte a fogadósné, mintha ez a téma szerfelett érdekelné őt.

Bombai, miután az első kanál forró levest sikerült elhelyeznie, most már bátrabban kanalazta a levest. És minden kanál elfogyasztása közben odavetett egy szót.

– Koplaltam. Koplaltam akkor is, amikor mély étvágyat éreztem volna. Koplaltam, mint egy kutya. Mint egy indus fakír. Mint Succi, az olasz kókler, aki abból él, hogy koplal. Belapult a gyomrom, összeszáradtak a beleim, mert még vizet sem vettem magamhoz. Legyengültem, hogy az egyik szobából a másikba átmenni sem volt erőm. Mindig csak ágyban kívántam lenni, mert ágyban lehet legjobban koplalni. Amíg egyszer hirtelen megint enni kezdtem. Ép-



pen káposztataposás volt a szomszédomban, mert betegsé-  
gem idején nem zárkóztam el az élvezetesebb látványossá-  
goktól. Elnézegettem a káposztataposást és azokra a bol-  
dog emberekre gondoltam, akik majd ebből a káposztából  
esznek, akár főve, akár töltve, akár nyersen, amikor már  
a káposzta megsavanyodott. És amint nézegettem volna  
kiéhezett szemeimmal a káposztataposást, észreveszek egy  
leánykát, aki a káposztának a torzsáit görbe késével kivag-  
dalja. Közben pajkoskodva felém nyújt egy kívágott tor-  
zsát: egye meg, tekintetes úr, ilyen jót úgysem evett. –  
Megettem a káposztatorzsát és azóta kutyabajom.

– Na lássa, ügyvéd úr, a szerencse vezette hozzánk, mert  
ma délután nálunk is káposztataposás lesz. Ehet annyi tor-  
zsát, amennyit akar.

Bombai, miután már a levest elfogyasztotta és éppen a  
natúrniclinek nézte meg mind a két oldalát, hogy alapo-  
san megcitromozhassa, sokkal derültebb kedéllyel tekint-  
getett, mint idáig.

– És aztán mit kapok, ha megjelenek a káposztataposás-  
nál? – kérdezte kedélyeskedve.

– Majd meglátjuk – felelt titkosan a fogadósné és útját a  
konyha felé vette, miután már a déli harangszó behallat-  
szott kívülről és a vendégek gyülekezni kezdtek az étterem-  
ben.

No de az éttermen és a söntésen kívül, ahol Aranka dél-  
vidékiesen cifra ruháival mindig megállította darab időre  
a félig nyitott szájak felé vándorló legjelesebb falatokat is,  
valamint az emberfeletti szomjúságot érző gégekhez tar-  
tozó kezekben levő söröspoharakat, amelyeket valójában  
akkor öntöttek le jóízű csuklás, köhintés, vagy nyögő szó-  
váltás kíséretében, amikor Aranka kékkal szegett sárga  
szoknyája mögött becsapódott az ajtó – mondom, az étter-  
men és a söntésen kívül kávéház is volt a fogadóban, ahová  
többnyire olyan úriemberek jártak, akik valamely érthetet-  
len okból kávéházi kassza körül szerettek álldogálni, még

akkor is, ha a kasszírosnő olyan öreg asszony volt, aki mindig csak fehér harisnyát kötött, mert azon venni észre leg hamarabb a fekete bolhát. Ezek a trónustámogató úriemberek megfelelő krákogások kíséretében mindig csak szilvóriumot, vagy hasonló folyadékot ittak, használt papírszipkákból szívtak szivarokat, messzi erdőkben makkoló fekete sertésekről, vagy pedig még messzibb istállókban nyerítő lovakról beszélgettek olyan hangon, mintha az állatok itt volnának a szomszédban, hogy a vevő nyomban megtekinthesse őket. Ámde Aranka fehér és kék kockás vállravetett kendőjének láttára ezek a messzire járó gondolatú úriemberek is visszatértek a jelenidőbe és nagy érdeklődéssel figyelték Arankát, amint a cukorporciókat, olyan gyorsasággal, mint a tojasokat, összeszámolta a kávéházi kasszán. Miután még a felíró ívre is szakértő pillantást vetett a fogadósné, örömteli hangon felkiáltott:

– Friedmann bácsi, látom, hogy jól vág a bajusz ebben a koldus, nyomorult világban is.

– Nincsen addig semmi baj, amíg a komám uram keze reszket – hangzott a válasz egy kerek asztalkától, amely szorosan a kávéházi kassza mellé volt tolva, mint valami kályhához, ahol a fázós ember némi melegedésre számíthat.

Friedmann bácsi öreg ügynök volt, aki már csak nagyon ritkán volt arra rávehető, hogy elhagyja a várát, ama kassza melletti sarokasztalt, ahonnan többnyire gúnymosollyal nézegette a körülötte hullámozó kedveskedő, vagy górombáskodó életet. Talán csak a gyapjú iránt érdeklődött néha, amely gyapjút tavaszi időben szoktak lenyírni a birkákról, a hozzáértő béresasszonyok. Már csak a gyapjúban bízott mindazon portékák között, amellyel foglalkozni érdemes. Körülbelül a kisujjában volt, hogy Magyarország mely vidékein terem a legjobb gyapjú, ugyanezért cinikus volt a világ egyéb dolgai iránt. Ólmos bajszú öregember volt, aki nagyon haragudott azokra a fiatal ügynökökre,



akik pipával az agyarukon léptek be a kávéházba. Véleménye szerint régen kiment a divatból a pipa, ezt csak családi körben engedheti meg az ember magának. A kávéházban rendes ember szivart rendel a főpincérnél, hogy az is kereszen valamit.

– No Friedmann bácsi – kezdte Aranka, letelepedve a zordon úriember asztalához. – Talán csak nem rontotta el a gyomrát?

– Nem hinném – felelt Friedmann –, egyrészt, mert nem szokásom, másrészt meg nagyon vigyázok azokra a dolgokra, amelyeket a szájamba veszek. Ma például gombát ettem tojással, de előbb behozattam a nyers gombát a konyhából, hogy megnézzem, nincs-e közöttük olyan, ami bajt csinálhatna.

– Hát Friedmann bácsi ismeri a gombát? – lelkendezett Aranka, mintha most hallaná először e régen hallott történetet.

– Ismerem a gombát – felelt elkomolyodva meggyfából való szivarszipkája mögött az öreg ügynök. – Megismerem a sváb parasztasszonyok gombája közül a legjavát, amelyeket eső után szoktak a városba hozni a zugligeti részekből, amerre az út a Svábhegynek kanyarodik. Ezen a pertain teremnek a legjobb gombák, mert sok szerelmes kisasztasszonyka szokott elbújni itt a bokrok között gavallérja előtt, hogy öltözkését rendbehozza.

– Ó, maga vén gazember! – mondá Aranka kedveskedve és a porcelán gyufatartót forgatta az asztalon, mintha akkor látná először a gyufatartóra festett makkokat és szíveket.

– Kedves ténsasszony, én már annyi minden dolgot láttam az életben a Deutsch és Haas cég összeomlása óta, hogy már semmin sem csodálkozom. Gomba tojással! Igen jó, tápláló eledel az olyan öregembernek, akinek már nem szabad túlterhelni a gyomrát se a malackörmös bablevesekkel, de még a zaftos rosztrátnikkal sem. Igen ám, de na-



gyon fontos, hogy a tojás olyan friss legyen, mintha aznap tojta volna ki a tyúk. Mert az úgynevezett lámpázott tojásban én nem nagyon bízom. Ezért gyakran magammal hozom a tojást, kis stanicliban, amit megbízható kereskedőnél vásárolok, hogy frissességéről bizonyos legyek.

– Nekem elég jó tojásokat hordanak a falusi asszonyok.

– A falusiak a legnagyobb gazemberek – kiáltott fel Friedmann elvörösödve, dühös felháborodással, mint az idősebb emberek szoktak méregbe gurulni, ha az elevenjükre tapintanak. – Azok a falusi asszonyok, akik látszólag olyan ügyetlenül járnak-kelnek a fővárosi trottoáron, mint a vízimadár töntörög a mezőn: ezek az asszonyok a piros paprikától kezdve a tejfelig mindent hamisítanak, mert hiszen úgysem maguk zabálják meg a portékáikat, hanem már a pályaudvar mellett eladják azt, olcsóbban, mint a fűszeresnél: a Nefelejcs utcai hivatalnok ostoba feleségének, aki örvendezik azon, hogy néhány krajcárt a fogának verhet. Az ilyen vevő tán élete végéig nem veszi észre, hogy téglaport evett paprika helyett.

– Mi Szegedről hozatjuk a paprikát – felelt hízelkedve a fogadós né. – Ha akarja Friedmann úr: megmutatom az eredeti fadobozt, amiben a paprikát kapjuk.

De Friedmann erre most nem volt kíváncsi, mert megragadták bizonyos eszmék, amelyeket ki akart alaposan fejteni a fogadós né előtt.

– Szegény feleségem, Isten nyugosztalja, nem tudott mást vásárolni, mint libát, ezt is csak azért, mert volt egy libakereskedő rokonunk, aki félt az ökleimtől és mindig tisztességes portékát adott. De hát mit ért például egy asszony a tormavásárláshoz? Honnan tudhatja egy asszony, hogy Prügy nevű község van a Tiszán túl, ahol a legerősebb, a legzamatosabb torma terem, amelyet azoknak az orra alá szoktak tartani, akik tetszhalottságban szenvednek? Hát én voltam Prügyn és egy utazótáskával hoztam el az oda-

való torma gyökerekből. Ma is abból élek, mert a tormát is lehet úgy elkészíteni, mint akármilyen salátát.

A fogadósné nagy tanulékony szemeket vetett Friedmann-ra, mintha az egész életére megjegyezni kívánná minden szavát.

– Nálunk eddig a tormát reszelve adtuk a virslihez, vagy ecetben a marhahúshoz.

Friedmann csaknem felborította az asztalt:

– Hát azt a tormát nem ismeri, amit a paprikás, uborkás, céklás üvegekbe szoktak elrakni? Aminek aztán télidőben olyan íze lesz, hogy az ember megbékül az egész világgal? Mindig mondtam én, hogy itt nem értenek a konyha vezetéshez, hiába talpal a fogadós reggeltől estig a pincétől a padlásig. Azért jövök én ide komplett felszereléssel, ha enni akarok. Az egyik mellényzsebemben van a piros száraz paprika, amelyet a bicskámmal rámetélek minden ételre, vagy ételbe, ami elébem kerül, mert ez a paprika olyan erős, hogy még azt az ételt is megjavítja, amitől másnapra hasfájást kapna az ember. A zsebemben van az a kisfejű vöröshagyma, amellyel egyetlen harapással lehet végezni, de nem mondom senkinek, hogy hol lehet őt beszerezni, mert akkor odatódulna az egész város. Itt van mellényemben a valódi fokhagyma, amelyet olyan kereskedőnél szoktam vásárolni, aki biztos tudomásom szerint személyesen jár Makóra. Van nálam mindig valódi, külföldi bors, amely nélkül vese velővel el sem képzelhető és a felöltőmben mindig akad olyan kis mustáros üveg, amilyen a vendéglőben bizonyára nincs, mert a vendéglős urak lusták elfáradni olyan helyekre, ahol a legjobb portékát mérik. Mit csináljon egy szegény özvegyember, aki rá van szorulva a vendéglőre? A zsebében hozza azokat a szereket, amelyek az ételt és életet megfűszerezik. Az időm miatt amúgy is ráérek szemügyre venni, hogyan mérgezik meg a lakosságot a hamisított fűszerekkel.

– Nem kell mindent ilyen sötét szemüvegen nézni, Friedmann úr – mond engesztelő hangon a fogadósné.

De Friedmann nem hagyja magát:

– Szegény megboldogult feleségem helyett is én jártam vásárolni, mert ő szeretett sokáig az ágyban maradni. Bizony felvettem a szatyort és bejártam a pesti piacokat, hol kaphatnék valami kedvemre valót, ami előre megvigasztalna a napi munkámban. Mert hiszen az ember egészen más ember, ha tudja miféle, micsodás ebéd vár reá otthon, amikor kifáradva hazatér. Igaz, hogy a házasságom vége felé kozmás kezdett lenni az étel, de ennek sem az asszony volt az oka, hanem a szobaúr, aki mindennap megkövetelte, hogy néki már az ágyban vese-velőt adjanak. Azóta nem tudok vesét velővel enni.

Az asszony egy darabig az éberlaszting cipőjének az orrát nézegette, mert odahaza szeretett kényelmes lábtüben járni a „padlástól a pincéig” – mint mondta –, aztán igen nagy melegséggel hajolt előre a sündisznóként húzódozó ügynök felé. Az ügynök valami bajt sejtett e meleg közelségből, mert ennyire ismerős volt az étellel, ezért gyorsan felkiáltott:

– Mondja, asszonyom, miért nincs árpaliszt a városban, amelyből krumplival keverve azokat a nagyszerű fekete kenyereket sütik?

– Nekem van árpalisztem és majd én magam dagasztok magának kenyeret, hogy minden kedvére legyen, ámde egy igen nagy szívességet kell tennie Friedmann bácsinak. Ma délután káposztataposás lesz a háznál és én nem vagyok ebben a dologban elég gyakorlott, mert a káposztát eddig fűszerestől vettük. Nagyon szépen megkérném Friedmann bácsit, hogy jöjjön el felügyelni a káposztataposásra.

– Mi az, hogy felügyelni? Sőt magam is a kádba ugrok, mert éppen tegnap vettem szokásos fürdőmet a Rudasban – felelt lelkesen az ügynök és Aranka olyan boldogan távo-



zott a kassza melletti asztalkától, mintha a legnagyobb ajándékot kapta volna.

A fogadónak volt egy pincéje, amely az udvarról nyitott és bolthajtás vezetett belé, amelyben a nagyobb fajtájú, üres boroshordók állottak, amelyeket nem lehet feltűnés nélkül elgurítani, mint például a kisebbfajta hordókat. A bolthajtásos előcsarnok után következett a valódi borospince, amelynek kulcsát a fogadós nem adta ki a kezéből, de az előcsarnokban a fogadósné rendelkezett.

Ott állott már a nevezetes kád, amely tölgyfából volt és nem régen kerülhetett el a pintértől.

– Nincs valami jó disznósajt a háznál, amelybe a legfinomabb porcok, májak és vesék is bele vannak vágva? Ez az igazi téli étel, amely a káposztataposáshoz dukál – kérdezte egy karcos hang a bolthajtás alatt, ahol a háttérben a zöld káposztafejek halomban heverték, mintha valami ütközetben pusztultak volna el, amely ütközetet a kertésszel, vagy a madárijesztővel vívtak meg utoljára. A karcos hang Pázmáti uram hangja volt, aki olyanféle testtartással jelent meg vala a pincegádorban, mint azok az emberek szoktak, akiknek karikába kötött rézdrótok csörögnek a szíjazatukon és akik elől égnek emelt füllel menekednek a feketesörtéjű kandisznók. A káposztafejek közül a téli hangra felvetette a fejét a fogadósné, aki ott egy kis zsámolyon üldögélt és görbe kést fent az ura borotvasíján.

– De nem látom sehol a tirolit, akinek már régen itt kellene lenni zergeszakállas nagy kalapjában! – akadékoskodott Pázmáti. De a kését fenő asszony erre is válaszolt:

– A káposztagyaguló tirolit odabent ül a kocsmában és az urammal régi harctéri emlékeikről beszélgetnek.

Pázmáti most már megnyugodva vetette le bőrbekecsét, amelyet egy faszögre akasztott, amilyen faszöveget Isten tudná miféle furfanggal vernek be a termésköböl való falba. Sőt egy háromlábú székre telepedve nézegetni kezdte a lábait, amelyek kényelmes cügos cipőkbe voltak bújtatva,

amelynek szárából kilátszott a hófehér finom kapca, mint a gavallérok zsebéből a zsebkendő csücske. A fogadósne is Pázmáti lábát nézte.

– Soha életemben nem viseltem harisnyát – mondta Pázmáti igen komoly, mondhatni ünnepélyes hangon, amely különbözött mindennapos kupec-hangjától. – Az én lábam olyan érzékeny, hogy nem bírja elviselni csak a legfinomabb kapcát.

– A nagyurak is ilyent hordanak – felelt a zsámolyon ülő asszony és egy káposztafejet vett a kezébe. – A kapcát ugyanis gyakran kell váltani, nem úgy, mint a harisnyát.

– Nyáron selyempapirosba burkolom a lábamat, mert az a legjobb az izzadás ellen – mondá most Pázmáti és hosszadalmasan elnézegette a szóbanforgó lábakat. Mintha biccentett volna feléjük állával.

– De így télidőben mégiscsak a flanell a legjobb. Igaz, hogy gyorsan szakad, mert nem ereszti át még a hólét sem. – A hólétól szokott meghalni a legtöbb utasember – szólta az asszony és a görbe késsel már ki is hasította néhány káposztafejnek a torzsáját. A torzsavegés hangja hasonlatos a téli nádvágás hangjához – vidéki tájak tűnnek fel az ember tekintete előtt, ahol a téli ködben a nádas szélén magasra lobogó tüzeket gerjesztenek a hozzáértők a nádcsomókból, amíg odabent a nádasban a jég alatt apró, fekete csíkhalakat hálózna a halászok, amely csíkok oly hallatlanul meg tudják kedvesíteni a káposztalevest.

– Fiatalabb éveimben, amíg többet adtam magamra – mondta most Pázmáti –, a régi szeretőim patyolat ingeit szabdaltam fel kapcának, és mikor jól belenyomtam a cipőbe a lábamat, mindig azt mondtam magamban: nesze, te kutya, nesze, nesze. Mert alapjában véve nőt sohasem tudtam megverni az életben, mert gyöngé volt hozzá a szívem.

A fogadósne így felelt:

– Holott, akár hiszi Pázmáti úr, akár nem: némely nőt

meg kell verni, mint a kétfenekű dobot, mert az orvosság neki. Némely nő el sem képzelhető verés nélkül. Némely nőnek nagyon jól áll, ha zöld, vagy kék folt van valahol az arcán. Ez olyan, mintha megint visszanyerte volna az elvesztett becsületét. Mondhatom, Pázmáti bácsi, hogy sohase sajnáltam olyan nőt, akit az ura megrakott, bizonyosan megvolt rá az oka.

– Magát is szokta verni az ura? – kérdezte Pázmáti félhangon, mintha nem is ő adta volna fel a kérdést a tagbaszakadt asszonyságnak, hanem olyan valaki, aki jó meszszire áll a pincegádortól.

– Ha engem megütne: késsel mennék neki. A szemét, mind a két szemét kiverném, hogy vak legyen egész életére – felelt a káposztahegyen üldögélő asszonyság és hirtelen felhevültségéből látszott, hogy még sok mondanivalója volna erről a tárgyról, de az ingujjra vetkezett tirolai fűzőld térdnadrágjában, valamint tekintélyes zergeszakállas kalapjában megjelent a helyszínen és felsodort bajszával végignézett a káposztafejeken.

– Egy óra alatt készen vagyunk – mondta a tirolai, aki nőhódító pillantásokkal mérte végig a káposztahalmot és a sarokból elővette gyaluját, mint a hárfáját az énekes, mielőtt szerepét elkezdené.

Az asszony még mindig fejcsóválva vagdosta a káposztatorzsákat, mintha nem tudná elfelejteni Pázmáti előbbi kérdését, a tirolai elhelyezkedett egy háromlábú széken, mintha harmonikázáshoz készülődne, Pázmáti elégedetlenül ütötte fel a fejét.

– Ugyan dobjon már ide egy káposztatorzsát, nem ettem ilyesmit húsz esztendeje. – És már ki is készítette a zseb-kését a torzsa felszeléséhez.

Amíg Pázmáti evett, addig a fogadósné a tirolival megbeszélte, hogy milyen módszer szerint szeretné eltenni télire káposztáját. Némely gerezdeket székely módon szeretne, gerezdekbe, mert az effajta káposzta a maga hűvösségében,



alája eresztett levében leginkább illik bizonyos pecsenyéhez, így a lacipecsenyéhez is. Másrészt a káposztát szeretné hosszú, igen finom szálakban eltenni, mert ez szinte nélkülözhetetlen a mindennapi háztartásban; de fontos, hogy a torzsák is be legyenek keverve a kockára vágott káposztába, mert annál nagyobb öröme nincs a káposztaevőnek, mintha krumplidarab helyett valódi káposztatorzsára bukkan kutató fogaival. És az elteendő káposztalevelekről, az egészében megsavanyítandó káposztatorzsákról mennyi mondanivalója volt a fogadósénak, mintha egy egész életre való rendelkezéseit adná ki!

Most beleszólt Pázmáti is a megbeszélésekbe:

– A magam részéről csak annyit mondhatok, asszonyom – kezdte Pázmáti olyan komoly hangon, mintha egy üzletnek a lebonyolításáról volna szó. – A magam részéről kijelentem, hogy én a töltelékben a kisebbfajta nem adnám oda nagyobbfajtaért. Ezekhez a töltelékekhez nincs is szükségünk a nagy levelekre, amelyek kívülről borítják a káposztát. Éppen elegendők a kisebb, belső levelek, amelyek sokkal ízletesebbek és zamatosabbak, mint a külső levelek. Egyszer utazásaimban, úgy emlékszem a nyíregyházi vasúti restaurációban, igen, a „restiben”, ettem olyan töltött káposztát, amelynek töltelégeit egyetlen harapásra lenyelni lehetett. Az ilyen töltött káposztából sokkal többet tud megenni az ember, mint azokból a nagy kan-töltelékekből, amelyeknek az is a hibájuk, hogy nem főnek át kellően.

A fogadósne most felkelt a zsámolyról, amelyen eddig meglehetősen kényelmetlenséggel trónolt. Felkelt, mint egy kövér asszony, aki némiképpen szellőztetni akarja magát. Ellenben Pázmáti úrhoz lépett, lehajolt a füléhez és a következőket súgta, mialatt a tiroli a káposztagyálulást megkezdte:

– Kedves Pázmáti, maga már régen tudja, hogy magát szeretem a legjobban az uram után az összes férfiak kö-

zül. Ezentúl talán még jobban fogom szeretni, ha ez lehetséges.

Pázmáti nem is adhatott érdemleges választ a fogadósne meleg szavaira, amikor az udvar felől feltűnedezték Bombai és Friedmann urak, akik, mint a fogadós régi vendégei eddig is látásból ismerték egymást. Nem jöttek éppen karonfogva, mint a meghívott vendégek szoktak jönni, akik már csak azért is összekapaszkodnak, hogy a késedelemért járó szemrehányást együttesen viseljék. De meglehetősen bizalmassággal tárgyalták egymás között a káposztataposás várható fejleményeit.

– Káposztát savanyítani igazában gyomorbajos férfiak tudnak, akiknek eszük ágában sem fordul meg, hogy betegségük miatt abból a káposztából valóban is egyenek, amelyet télire eltettek – mondá Bombai úr, a vidéki ügyvéd, aki a gyomorbajosok világnézetét vallotta még akkor is, amikor már rendesen tudott enni. Tudj' Isten, mi van a gyomorbajosok filozófiájában, valami keserv, amely nem hagyja el őket végig az egész életen át, mint az egykori boldogtalan szerelmeseket a dalok, amelyeket régmúlt időkben a maguk vigasztalásukra énekelgettek.

Friedmann úr kereskedelmi szempontból vizsgálhatta a dolgokat:

– Vajon nem csalták meg az asszonyt, tisztességes káposztát adtak el neki? Az én tudomásom szerint Szabolcsban terem a legjobb káposzta, amelyet azonban nem árulnak másként, mint vagonkételekben. Egy vagon, két vagon, három vagon... Nem tudom sehogysem elhinni, hogy ennek a fogadósnek lett volna szíve mindjárt egy vagon káposztát megrendelni. Az emberek, hajh, kicsinyesek...

Ilyenféle beszélgetések közepette közelgének a káposztataposáshoz meghívott vendégek a pincegádor felé és nagy megrökönyödéssel álltak meg, amikor észrevették Pázmátit, aki térdig felgyűrt nadrágban, mezítláb és ujjasban akkor már a káposztáskádban állott és két lépést tett előre.

két lépést hátra, tempósan, komolyan, szinte meggondoltan, mint aki átérzi hivatását.

– Ez a kupec – mondta Friedmann társának.

– Ismerem – felelé az ügyvéd. – Nagyon jól kereső embernek mondják, akinek különösen a disznók között van szerencséje.

– Erre az emberre igazán nem számítottam – dohogta Friedmann bizonyos féltékenykedéssel, mert irigy ember volt az öreg, fájt neki, ha más ember csámcsogott a szomszédságában.

Pázmáti azonban már elfoglalta helyét a kádban és alatomos pillantásokat vetett a jövevények felé, mintha valami nagy üzletet ütött volna le a kezükről. Csak úgy félvállról nézett oda, amikor az új vendégek a fogadósnet üdvözöltették és neki minden jót kívántak a káposzta-savanyításhoz.

– Csak meg ne poshadjon – aggodalmaskodott Aranka, amikor a kádba nézegetett és a káposztaréteg igazítása ürügye alatt megfogdosta Pázmáti lábikráját, hogy az újult erővel kezdett taposni.

Bombai ügyvéd úr, mert hamar fáradó ember volt, már csak a káposztataposás láttára is homlokát törülgetve ült le egy kis zsámolyra a pincegádban, ám Friedmann élénken sürgött-forgott a kád körül (amelynek megkérdezte az árát), a tiroli körül, aki az agyarára vágott pipaszár miatt nem volt hajlandó emberi feleletet adni, valamint a fogadósnet körül, aki olyan buzgalommal vagdosta a káposztatorzsákat, mintha ez volna élete legfontosabb teendője.

– Milyen messzi országokban járnak még most azok az utasok, akik valaha ebből a káposztából enni fognak! – kiáltott fel Friedmann, miután Pázmátinak a lépései még mindig frissek és tempósak voltak, mintha káposztataposást tanult volna egész életében.

– Nincsenek azok az utasok olyan messzire – felelt a fogadósnet a káposztahalom közepéből. – Én nagyon jól tudom,



hogy miután a kádat először megcsapoltuk és abból savanyú lé fog kijönni: Friedmann úr lesz az első, aki fagyos káposztát borssal és köménymaggal fog kérni a kávéházban, mert az ilyen káposzta nagy gyomorjavító.

Bombai ügyvéd úr kimelegedve integetett:

– Csak hagyjuk ezeket a karcos, toros, gyomornemesítő dolgokat, korhely-embereknek valók ők, akiknek a gyomruk amúgy is mindent kibír. A nyers káposztának csupán egyetlen létjogosultsága van. Ha kelettengeri hering mellett adják fel, mert az íze, az ilyenkor nagyszerűen összeszimel a heringével, hagymával, céklával, savanyított paprikával. Csak hagyjuk a nyers káposztát, asszonyom, mert most már bizonyos vagyok abban, hogy régi gyomorbajomat neki köszönhetem.

Bombai úr panaszosan elmondott szavaira a fogadósne felállott ülőhelyéből és a vidéki ügyvédhez röppent, mint valami terjedelmes lepke.

– Az én káposztámtól nem lesz baja az ügyvéd úrnak, arra esküszöm. Mondja, akar maga is egy kicsit taposni? – kérdezte olyan mosollyal, amilyent a vidéki vendég még sohasem látott az arcán.

– Hogyne taposnék! – kiáltott az ügyvéd és már fűzni is kezdte sárga, úgynevezett bergsteiger cipőjét, amelynek háromféle talpa volt, egy parafából (a nedvesség ellen), egy bőrből, egy pedig gumiból, mert a vidéken még csak az intelligencia viselt gumitalpú cipőt.

A fogadósne intésére Pázmáti felhagyott előre és hátra való lépéseivel a káposztáskádban. A komoly megfontolt-ság eltűnt az arcáról és bizonyos szelíd leereszkedéssel kérdezte:

– Remélem megérdemeltem azt a pohár bort, amelyre már régen szomjazom?

A fogadósne röpke léptekkel sietett a pincegádor sarka felé. Kíváncsian csendült a palack a pohárral. Harmat volt az üveg oldalán és a bornak valóban olyan íze volt,

amilyen hajnalban szokott neki lenni, mikor füstöt, kormot, bosszúságot kell neki leöblítenie az utasember géégéről.

– Ezt igazán megérdemeltem, mondta Pázmáti, mikor felhajtotta a borospoharat és halkán reszelt utána a torkával.

– Még a vásárban sem ízlik így a bor szült és nagy figyelemmel kiszállott a kádból.

Az ügyvéd már készen állott a maga fuszeklijaiban, amelyek olyan bővek voltak, mint azok a harisnyák, amelyeket a holtemberek lábára szoktak felhúzni. A fuszeklik elröpültek és az ügyvéd meglehetősen keservességgel a kádba szállott. De nem sokáig bírta a dicsőséget, mert taposás közben hamar elfulladt, köhögni kezdett és a kád szélébe kapaszkodva inkább csak markírozta a taposást.

Friedmann gúnyos arccal nézegetett felé és a lábujját neki-feszítette a cipője sarkának.

– Tudtam, hogy a prókátor nem sokáig bírja ki, mert hiszen honnan tudhatná ő, hogy miképpen kell káposztát taposni? De hát szerencsére itt vagyok én, majd megmutatom a dolgot.

Így szólt az öreg ügynök bácsi, és lángoló alattomos pilantást vetett a fogadósne felé, mire az a helyéről felugorva odadudorászott a cipőjét vető öregember felé és a fülébe súgott:

– Tudja Friedmann úr, hogy már réges-régen csak magát szeretem valamennyi vendégem között?

***A következő  
50 recept családunk  
hagyatékából való***

*K. Zs.*

OSZK

<i>Levesek</i>	<i>184</i>
<i>Egytálételek</i>	<i>190</i>
<i>Baromfi</i>	<i>200</i>
<i>Halételek</i>	<i>204</i>
<i>Vadak</i>	<i>208</i>
<i>Húsok</i>	<i>212</i>
<i>Saláták</i>	<i>214</i>
<i>Tészták</i>	<i>216</i>
<i>Sütemények</i>	<i>218</i>



## Gulyásleves

Kis fej hagymát apróra vágunk és megszórunk pirospaprikával. Kanálnyi zsírral, vagy olajjal megpirítjuk, majd kevés vízzel felengedjük. A marhahúst aprókockákra vágjuk, beletesszük. Gyakran keverjük. Ízesíthetjük apróra vágott köménymaggal, paradicsommal, zöldpaprikával, s tényleg 1-2 evőkanál lecsóval. A félpuha húst felöntjük a leveshez szükséges vízzel. Végül kockára vágott burgonyát és csipetkét teszünk hozzá. (1 tojásból.)

## Káposztaleves

Savanyú káposztát vízben, vagy füstölt lében karikára vágott füstölt kolbásszal, esetleg kevés füstölt hússal, pirított füstölt szalonna kockákkal puhára főzünk. (A sóval vigyázzunk, de piros paprikát tegyünk bele.) Világos rántás és kevés apróra vágott vöröshagyma jön még hozzá. Tejjel tálaljuk.



## **Krumplileves**

A kockára vágott burgonyát sós vízben puhára főzzük. Vékony rántást adunk hozzá és késhegynyi piros paprikát. Van, aki fehér és sárgarépat is ad hozzá. Tej-fellel tálaljuk.

## **Marhahúsleves à la Krúdy**

„A legszigorúbb szertartási renddel készül minden valamirevaló háznál: spitzfartóból, szegyhúsból, marhacsontból, esetleg egy jókora velőscsontból... A húsleves lassan forr, mert még messzire van dél, de már megérkeznek hozzá a petrezselymek, sárgarépak, kalarábék, kelkáposzták, zellerek, gombák, borsók, vereshagymák, fokhagymák, paradicsomok, piros paprikák. És a só. És már gyúrják is a májgombócot vagy hasonlót, ami majd a levesbe kerül.” (A böjtölés tudománya.)

## **Rákleves**

Hús, huszonöt rák kell hozzá. A rákokat óvatosan megfogjuk a hátukon, vi-





gyázva, hogy ne csiphessenek. Folyó víz-  
nél kefével jól megmossuk. Majd farkuk  
középső lemezét kihúzzuk. (Ez a végbele.)  
Sós, keménymagos, petrezselymes, borsos  
vízben vörösre főzzük.

Ez önálló étel is lehet. Ünnepi ebédnél  
előétel.

Ha levest készítünk belőle, akkor húsát  
(fárok és ollók) kihámozzuk. Melegen  
tartjuk. A lébe, amelyben megfőztük,  
vajjal, kis paprikával vékony rántást te-  
szünk és forrón ráöntjük a rák húsára és  
2-3 db vajjal elkevert tojássárgára. A le-  
vest kis fehér borral, vagy konyakkal gaz-  
dagíthatjuk.

### **Spárgaleves**

Öt-hét dkg spárgát személyenként jól meg-  
tisztítunk (kivéve a „fejét”) a végét meg-  
ízleljük, hogy nem keserű-e, ha igen le-  
vágjuk, feldaraboljuk és gyengén sós víz-  
ben puhára főzzük. 2 kanál tejfelt, 1 kanál  
lisztet vízzel simára keverünk és a leves-  
hez adjuk.

### Szárazbableves

A babot egy éjjelre beáztatjuk, majd ebben a vízben zöldséggel, füstölt hússal vagy kolbásszal puhára főzzük. Pirosra pirított rántást készítünk, kevés fok-, vöröshagymát, piros paprikát teszünk bele, kevés vízzel feleresztjük, s még 10 percig főzzük. Tejfellet tálaljuk.

### Tyúkleves

1 kg körüli csirkéből ajánlom. Ezt ritkás csonttal lassan főzzük, habját leszedjük. Majd leveszöldséget adunk hozzá jó gazdagon. Jó bele néhány szem bors. Metélt-tésztával tálaljuk.

### Zöldbableves

A babot ételízesítővel puhára főzzük. Világos zöldpetrezselymes, fokhagymás, piros paprikás rántást teszünk hozzá. Tejfellet tálaljuk.



### **Borsos tokány**

A bélszínt apró, vékony szeletekre vágjuk és forró zsírba, vagy olajba dobjuk. Megsózzuk, borsozzuk. Időnként vizet öntünk hozzá. Ha puha, karikára vágott hagymát adunk hozzá és fedő nélkül „zsírára” sütjük.

### **Hurka-kolbász sültve**

A kolbászt, hurkát, akár véres, akár májas sütés előtt forró vízbe tesszük, akkor nem reped meg.

### **Krúdy Gyula-féle szardíniakrém**

Egy doboz szardíniához, 5 dkg vajhoz, vagy margarinhoz egy-két kockára vágott keménytojást, kevés reszelt hagymát teszünk. Citrommal ízesítjük.



## **Malacpörkölt**

Néhány hetes malacot feldarabolunk, megsózzuk. Kanál zsíron, vagy olajon egy kis fej apróra vágott vöröshagymát megpirítunk, kávéskanál pirospaprikát szórunk rá, majd beletesszük a húst, és belsősegeit. Kissé megpirítjuk, kis vízzel pároljuk. Akkor jó, ha leve sűrű. Tarhonya, esetleg burgonya illik hozzá.

## **Marhapörkölt**

Vöröshagymát, fokhagymát apróra vágunk, megszórjuk köménymaggal, piros paprikával és zsírban vagy olajban kissé megfonnyasztjuk. Feleresztjük vízzel s beletesszük a kis kockára vágott húst (ha lehet lábszárhúst), megsózzuk és fedő alatt pároljuk. Többször kavargatjuk és ha kell vizet teszünk hozzá. Ha puha, friss vagy konzerv lecsót adunk hozzá. Tésztafélével vagy burgonyával tálaljuk.





## **Májpástétom**

Mindenféle máj jó hozzá. Jól megmossuk, apró darabokra vágjuk, kétszer megdaráljuk. Összekeverjük kevés vajjal, vagy margarinnal, egy tejbeáztatott és megdarált zsemlével, 2 egész tojással, s kb. 5 dkg megdarált füstölt szalonnával. Óvatosan sózzuk. Kikent fedeles formában háromnegyed órát főzzük. (Földgáznál kevesebbet.)

## **Paradicsomos káposzta**

A káposztát ujjnyi szeletekre vágjuk és apróra vágott hagymával együtt sós vízben megfőzzük. Sötét rántást paradicsommal felengedve, cukorral, vagy glukolonnal ízesítve teszünk hozzá, s még egyszer felforraljuk.

## **Rakott tök**

A megtisztított gyenge tököt feldaraboljuk, gyenge sós-ecetes vízben félig megfőzzük, leszűrjük. Tűzálló tálba téve tejfelt, vajdarabokat, végül zsemlyemorzsát, esetleg sajtot teszünk rá, s jól átsütjük.

## Sólet

Fél kg nagyszemű babot egy éjjelre beáz-  
tatunk. Ezt zsírral, vagy olajjal, apróra  
vágott vöröshagymával, kis fokhagymá-  
val, sóval, borssal, piros paprikával vas-  
tagfalú lábasba tesszük, vízzel felöntjük.  
Füstölt húst, jól megmosott nyers tojáso-  
kat teszünk a tetejére. Lassú lángon 4 óra  
hosszat pároljuk a sütőben fedő alatt. Vi-  
gyázzunk, hogy mindig elég víz legyen  
rajta, mert leég. Aki szereti 10 dkg árpa-  
kását is keverhet a babhoz.

## Spárga vajban

Friss, rövid, vastag spárgát jól megtisztí-  
tunk. Gyenge sós vízben puhára főzzük.  
Leszűrve, tejjel és morzsával tálaljuk.  
(Előtte a leszűrt spárgára csöppnyi vajat  
teszünk.)

## Székelykáposzta

Ízes pörköltet készítünk, kifacsart hordós  
káposztával, kevés vízzel, füstölt lével meg-  
főzzük. Lisztel kevert tejjel sűrűsítjük.



## **Tejfeles káposzta**

A hordós káposztát, ha nagyon sós, ki-mossuk. Kissé sós, ecetes vízben főzzük. Jó bele a füstölt kolbász, vagy hús. Végül világos rántást hideg vízzel eresztünk fel, s a káposztához tesszük. Tejfellet tálaljuk.

## **Töltött karalábé**

Gyenge karalábét kivájunk, majd megtölt-jük darált hússal, amit előzőleg félpuha rizzsel, sóval, borssal, tojással kevertünk össze. Jól kikent mély tűzállótálba tesz-szük a kivájt karalábéval együtt. Kevés vízzel, fedő alatt puhára pároljuk. Liszt-tel elkavart tejfellet sűrűsítjük be.

## **Töltött káposzta**

A megdarált sertéshúst félig főtt rizzsel, tojással, borssal, sóval, piros paprikával, párolt vöröshagymával, összevágott fok-hagymával keverjük össze. Káposztalevél-be csavarjuk szorosan. (8-10 db.) Kikent lábasba tesszük a megmosott káposztát, s ennek a tetejére a töltelékeket, annyi víz-



zel, hogy ellepje. Egy-két órát pároljuk, időnként megforgatva a töltelékeket, s ha kell vizet töltve utána. Végül liszttel kevert tejfelt teszünk hozzá, s ezzel még egyszer felforraljuk.

### **Túrós burgonya**

1 kg főtt, meghámozott és kockára vágott burgonyához 30 dkg tehéntúrót paszírozunk. A burgonya felét jól kikent tűzálló edénybe tesszük, ráhintjük a túró felét. Kevés vajat vagy margarint és 1-2 kanál tejfelt teszünk rá. Óvatosan sózzuk. Majd rátesszük a megmaradt burgonyát, túró is. A tetejére vaj és tejfel kerül. 10 percig sütőben sütjük.

### **Vesepecsenye**

A megmosott húst bedörzsöljük reszelt citromhéjjal, hagymával és megtűzdeljük szalonnával és a saját kövérjével. Pácba tesszük 2-3 napra. A pác fele vízből, fele ecetből, 1-2 babérlevélből, borsból készül. Ha kivettük a pácból, megsózzuk és megsütjük a sütőben, gyakran öntözgetve vajjal, zsírral vagy olajjal. Többféle mártással tálalhatjuk.





## **Liba**

A megtisztított, aprólékjától elválasztott libát kívül-belül jól megsózva 1-2 órára hidegre tesszük. A hátára fektetve, vizet teszünk alá s meleg sütőben pirosra sütjük. Gyakran kell közben locsolgatni, sőt ha kövér, közben villával meg-megszurkáljuk.

## **Paprikás csirke**

Apróra vágott hagymát világosra párolunk, majd meghintjük piros paprikával. Beletesszük a feldarabolt csirkét, kevés vizet és jól megkeverjük. Friss paprikát és lecsót, vagy télen konzerv lecsót teszünk hozzá, megsózzuk, fedő alatt megpároljuk. Többször vizet töltünk utána, míg megpuhul. Tálalás előtt liszttel elkevert tejfellel még egyszer felforraljuk.





## **Pulykasült**

Apró, fiatal pulykát jól megmosunk, s mellét, combjait vékonyra vágott füstölt szalonnával megtűzdeljük. Jól megsózzuk kívül-belül. Tepsibe sütjük zsírral vagy olajjal, míg piros lesz. Közben többször meglocsoljuk.

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár



## **Fogas à la Krúdy**

„A megtisztított fogast bevagdossuk, jól megsózzuk kívül-belül. Egy tepsibe adunk 4-5 darab vaját, rátesszük a fogast, körülötte karikára vágott burgonyát helyezzünk, és még egypár szelet vaját a tetejébe. Körülbelül háromnegyed óra hosszáig sütjük, tálaláskor haltálra adjuk, salátával, petrezselyemmel díszítjük.”

## **Halászlé**

Többféle halat tisztítunk meg és vágunk darabokra. Besózzuk. Először a fejet, uszonyokat és gerincet főzzük meg felapított hagymával két liter vízben. Lassan főzzük 40-50 percig, miközben megszórjuk piros paprikával. Ezután kivesszük az eddig főzötteket és beletesszük a sózott értékes halrészeket és az ikrát. Zöldpaprika, paradicsom, télen 2 kanál lecsó jön még hozzá. Húszerk múlva tálalhatjuk is.





## **Halkocsonya**

Legjobb a ponty. Megtisztítva, feldarabolva, megsózva lábasba tesszük és annyi vizet töltünk rá, hogy ellepje. Forralás után nagy fej reszelt hagymát, zöldpaprikát vagy kevés lecsót, pirospaprikát adunk hozzá. Lassan főzzük egy óra hosszat. Ha néhány halfejet, farkat teszünk hozzá, biztosabban alszik meg. Tányérokba öntjük, hidegre tesszük.

## **Paprikás ponty**

A halat megtisztítjuk, feldaraboljuk, besózzuk. Hagymát zsírban vagy olajban halványra pirítunk, piros paprikával megszórunk, kevés vízzel felforralunk. Ebbe tesszük bele a halat és fedő alatt lassan pároljuk. Ha puha, liszttel kevert tejfölt adunk hozzá, s még egyszer felforraljuk. Galuskával a legjobb.

## Rácponty

A megtisztított halat feldaraboljuk, megsózzuk, megpaprikázzuk és megtűzdeljük vékony szalonnával. Kikent tepsibe 1 kg karikára vágott főtt krumplit terítünk, rá rakjuk a halszeleteket. Hagymát, zöldpaprikát, paradicsomot, télen lecsót teszünk rá. Megöntözzük zsírral vagy olajjal és megsütjük. Mielőtt teljesen megsül, lisztel kevert tejfellel locsoljuk meg és kicsit tovább sütjük.

OSZK  
Országos Széchényi Könyvtár



## **Fogoly**

A megtisztított, megmosott foglyot először forró, majd hideg vízbe mártjuk. Szalonnával jól megtűzdelve sütjük meg. Rizsszel, lencsével finom.

## **Fürj párolva**

A megtisztított, megmosott fürjeket megsózzuk, szalonnába csavarva vajjal megpirítjuk. Utána lisztben forgatjuk meg. Kevés vízzel és borral, babérlevéllel sütjük meg.

## **Nyúlaprólék**

Az apróra vágott hagymát zsírban vagy olajban halványra pirítjuk, piros paprikával megszórjuk. Beletéve a megtisztított aprólékot kevés vízzel, pörköltet készítünk belőle. Tésztafélével vagy burgonyával tálaljuk.



## Nyúlpecsenye

Nyúlgerincét kiáztatjuk, a „kék” hártáját lehúzzuk, megsózzuk és borsozzuk. Jól megtűzdeljük szalonnával. Kanálnyi zsírral vagy olajjal sütőbe tesszük. Megpuhulásáig egy-két kanál tejjel meglocsoljuk.

## Sült szalonka

A megtisztított, megmosott, jól letörölt szalonkát megsózzuk, egy órát állni hagyjuk. Mellét vékony füstölt szalonnával betakarjuk, kevés vörös borral meglocsolva sütjük meg.

## Vadliba

Csak fiatal vadlibát ajánlunk. Készítése, mint a házi libáé, csak megtűzdeljük füstölt szalonnával. Hasüregét megtölthetjük gyalult almával.





## **A tányérhús à la Krúdy**

A tányérhús nem más, mint korán feltett „tehénhús”, az első főzet levessel, zöldséggel, mikor még csak a répafélék puhák, ám a burgonyák a levesben, de a kalarábék, a vöröshagymák nincsenek még kellően átfőve. De a kel levele, bimbója, a zeller már igen jó a leveshús mellé, valamint az ecetestorma vagy paradicsommártás is.

## **Marhahús à la Krúdy**

Marhahúst (mint akár halat) legjobban egyedül fogyaszthatni... a marhahús természetes ízével hat, és porcikáihoz, amelyek kóstolgatva kezdődnek még az ecetes torma se a legfontosabb társaság, legfeljebb a só. Az első falatoknak kell megmutatni: vajon érdemes-e mind beljebb hatolni a bordák közé (sőt a bordák alá), ahol a színhús remegve, zaftosan és forrón várja megmártását a hideg, ecetes tormában vagy a forró paradicsommártásban.





## **Burgonyasaláta**

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, felkarikázzuk. Olajjal ízesített salátalevet adunk hozzá. A tetejére hagymát karikázunk és megszórjuk borssal. Laskákra vágott párizsit téve hozzá, jó vacsora.

## **Heringsaláta**

Tartármártásba apróra vágott kemény tojásokat (2-4 db), ecetes uborkát (2 db), almát (2 db), metélőhagymát és kockára vágott heringet teszünk. Előzőleg levágjuk a farkát, fejét, kivesszük a gerincét.

Országos Széchényi Könyvtár

## **Ugorkasaláta**

Gyenge ugorkát meghámozunk, két végét megkóstoljuk, hogy nem keserű-e? Legyaluljuk, megsózzuk. Néhány perc után kicsavarjuk. A salátalébe kevés fokhagymát is tehetünk. Tejfelletl táálva a legjobb.



### Sonkás kocka

Tésztát gyúrunk  $\frac{1}{2}$  kg lisztből és 2 tojásból. (Jó keményre.) Vékonyra nyújtjuk és kockákra vágjuk. Forró, sós vízben kifőzzük, leszűrjük és zsírral vagy olajjal jól kikent edénybe tesszük. 20 dkg apróra vágott sonkát keverünk hozzá, megsózzuk (óvatosan), megborsozzuk és leöntjük 1 dl tejfellel. Forrón tálaljuk.

### Káposztás kocka

A tésztát úgy készítjük, mint fent. Rózsaszínűre piritott reszelt káposztával keverjük össze. Megsózzuk és megborsozzuk. Forrón tálaljuk.

Országos Széchényi Könyvtár

### Túrós csusza

Hozzávalók: gyúrt tészta, 30 dkg tehéntúró, 10 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál zsír vagy vaj, 2 dl finom tejföl.

A füstölt szalonnát kis kockákra vágjuk és egy kis lábasban kisütjük. Töpörtyűjét kiszedjük és a zsírt melegen tartjuk. A túrót egy picit sóval összemorzsoljuk. A meggyúrt tésztát vékonyra nyújtjuk, szikkadni



hagyjuk, majd darabokra szaggatjuk. Sós vízben kifőzzük, lecsurgatjuk. A túró egy részével elkeverjük. Tetejére ráhintjük a többi túró, meglocsoljuk a maradék forró tejföllel és rászórjuk a kisült szalonna töpörtyűjét. Nagyon forrón tálaljuk.

### Sztrapacska

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 30 dkg sima liszt, 10 dkg füstölt szalonna, 20-25 dkg lipthói túró, 3 evőkanál zsír, néhány evőkanál tejföl, só.

A burgonyát meghámozzuk, lereszeljük, a sima liszttel, sóval galuskatésztát keverünk belőle. Evőkanállal kis galuskákat szaggatunk a forrásban levő sós vízbe. Amint feljönnek a víz tetejére, kiszedjük és lecsurgatjuk. A szalonnát kis kockákra vágjuk, kevés zsíron kisütjük, a töpörtyűjét kiszedjük és a galuskát amit leszűrtünk, ebben a zsírban megforgatjuk. Mikor már mind kifőztük, elkeverjük a lipthói túróval, tetejére rászórjuk a töpörtyűt, meglocsoljuk tejföllel és azonnal tálaljuk.

## Farsangi fánk

Fél bögre édesített (cukor vagy glukolon) tejbe 2-3 dkg élesztőt teszünk. Ha megkelt, kis sót és 40-50 dkg lisztet, 4 tojás sárgáját, 10 dkg margarint vagy olajat, kevés összetört vaníliát teszünk hozzá és közepes keménységű tésztát készítünk belőle. Meleg helyen jól megkelesztjük, majd lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk. Kiszaggatjuk, s negyed óráig tovább kelesztjük letakarva. Bő, forró olajban először fődő alatt kislángon sütjük, majd megfordítva, fődő nélkül. Langyosan finom, lekvárral.

## Kakaószelet Széchenyi Könyvtár

Egy egész tojást, 8 dkg vaját,  $\frac{1}{4}$  kg lisztet,  $\frac{1}{4}$  kg cukrot,  $\frac{1}{4}$  l tejet, 1 sütőport, 3 dkg kakaót, 1 citrom reszelt héját jól kikeverünk.

Kikent tepsiben egyforma lassú tűznél megsütjük. Többféleképpen is jó. Simán vagy lekvárral megkenve.





## Tepertős pogácsa

Tíz-tizenöt dkg tepertőt megdarálunk és 30-40 dkg liszttel elmorzsolunk. Zsírral, sóval átdolgozzuk. Egy tojás sárgáját, tejjel összekevert kevés élesztőt teszünk hozzá. A tészta ne legyen kemény. Kinyújtjuk, hajtogatjuk, másfél ujjnyi vastagra nyújtjuk, tetejét késsel bevagdossuk, majd kiszaggatjuk. Pihentetjük, tojássárgájával bekenjük, meleg sütőben sütjük.

## Vaníliás kiflicskék

40 dkg lisztet, 20 dkg morzsolt margarinnal, 14 dkg porcukorral, 14 dkg őrölt dióval jól összegyúrunk. Ha nem áll össze, kis tejfelt teszünk hozzá.

Kis kifliket sodrunk, világosra sütjük és még melegen vaníliás porcukorban meghempergetjük.

Ha néhány napig áll, még jobb.





# OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

Szedte és nyomta az Alföldi Nyomda

A nyomdai megrendelés törzsszáma: 727.66-19-1

Készült Debrecenben, az 1983. évben











2

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár



## *II. A szakácsnak a böftök mellett kell állni*

„A borsostokány tudta, hogy milyennek kell lennie, amely tudományt kevesen ismerik az emberek közül.

A kiszolgált katona pincér az asztalra helyezte a tálkát, de újabb tényért nem adott melléje, mintha e néma jeladással utasítaná a vendéget, hogy a zónatokányt a tálkából kell elfogyasztani; aztán megállott ugyancsak nem nagy távolságnyira, hogy Kápolnai esetleges megjegyzéseit nyomban átvehesse. Így áll a sekrestyés az oltár oldalán, ahol mondjuk, hogy éppen esketést végez a pap a gyakorlatlan esküvők között. Így áll a kis ház a nagy ház mellett, a tanítvány a mester és Reding Itel Stüsszi vadász mellett. Régi pincérek tudománya, hogy egy tiszteletben álló álldogálással megkedvesítsék magukat. Ugyanezért Kápolnai elég nyájasan szólt a pincérhez:

— Csak azt akarom mondani, hogy ezt a tésztát nem nokedlinak hívják, hanem nockerlinek. Mint ahogy a regényíró, akiről mostanában szállodát neveztek el Londonban, nem Thackeray-nek hanem Szekerének hívják.”