

Méhes Károly

TORTÁK LEÍRÁSA

Egy erdélyi hajadon titkos recepteskönyvéből

Tüzes csók!

14 deka vanilliás porcukrot 3 tojás fehérjével jól eldörzsölni, közéje 14 deka gerezdes diót teszünk. Ezt egy edény forró vízgőzébe állítjuk és mindaddig főzzük, míg a dió elitta a levét. Most egy jól kikent tepsibe apró csókocskákat rakunk és csak a levegőn szárítjuk meg. Igen gyorsan szárad!

Kraszna, 1918. XI. 7.

Ma egész kis társaságunk kiment a tópartra a metsző hideg ellenére. A tegnapelőtt esett hó jórészt elolvadt, de ez az új hideg a maradékot megkeményítette, összefagyasztotta. Minden olyan pengő volt, a megérintett ágak, a cipőtálpam alatt utolsót recsenő levelek, a pocsoltyák vékony hárttyája. Károly a partra érve megjegyezte, ha sokáig marad ez a cudar idő, egykettőre befagy a tó, és kezdődhet a fakutyázás! Igen. Átnéztem a túloldalra, ahol az a kis fabódé áll, a kölcsönző, most még persze zárva. De az elmúlt télen nagy élet folyt itt, főképp a szilveszteri bál után, januárban. A házikó mögött, a sűrű, szinte fekete erdőben mintha láttam volna azt a vaskos tölgyet is, melyhez két alig-alig védekező kezemet lefogva Sándor Béla nekidöntött, és megcsókolt. A szája mintha a lángoló tűz lett volna maga. Nem szólt egy szót sem, csak csókolt. Akkor én azt találtam ki, hogy mennem kell, pedig biztos, hogy maradnom kellett volna inkább! És ő megint néma maradt, csak a kezem engedte el, és hagyta, hogy a teste és a fa közti résen kibújva elsiessenek – még hátra sem fordultam, a hátamat úgy melengette a nézése!

Utána már csak egész nap a férfitársasággal ivott, egészen leitta magát forralt borral, hangos röhögésüktől csak visszhangzott a fehér táj. A Mici csak délután, mikor már sötétedett, merte megmondani, amit mindenki tudott, hogy Sándor Béla fogadott a fiúkkal, valamikor még a szilveszteri bál előtt, hogy minden lánnyal csókolózik még farsangig! Te voltál az utolsó!, mondta kuncogva ez az idéetlen Mici, de ez is sikerült neki!

Én voltam az utolsó. Nincs is többé kedvem fakutyázni, ezen a télen sem.

Hadi gesztenye torta!

6 tojás sárgáját jól eldörzsölni 40 deka vanilliás cukorral. Egy kevés citromhaj, 10 deka őrölt dió, 50 deka sült krumpli jól áttörve krumpliprésen, és a 6 tojás kemény habja. Kikent formában három lapra kisütjük. Töltelék: 12 deka őrölt diót pár kanál forró tejjel keverünk, hogy sűrű péppé legyen. Ha kihűlt, 12 deka cukorral és 12 deka vajjal egy fél óráig keverjük. A lapokat ezzel megtöltjük és kívül is bevonjuk. Cukros dióval behintjük.

Kraszna, 1918. XI. 8.

Ebédnél ültünk, mikor sikítva szalad végig egy cselédlány a téren, hogy itten vannak a románok! No, olyannyira igaznak bizonyult, hogy este apuska és anyuska ágyában már egy román százados pihent, csizmás lábát föltéve a faragott támlára; a konyhában meg ott ücsörgött a szolgálja, valami istenes legény, mert a zsebéből aprócska Szentírást szedett elő, és félhangosan mormolva olvasott, persze románul, úgyhogy egy mukkot sem értettünk belőle. Csak ültünk teljes megrökönyödésben az asztal körül, és bámultuk, mint valami földöntúli jelenséget.

A borzalmak másnap reggel folytatódtak. Mikor a szobába mentem, hogy leszedjem a reggelizőasztalt, látom ám, hogy a lábát a szék karfájára rakva, a drága selyemfüggönnyel fényesíti a csizmáját a mi beszállásolt katonánk! Komolyan könny szökött a szemembe. Ez meg, mikor a telepakolt tálca a kezemben, és nem tehettem ellene semmit, két ujjával megfogta az államat, erővel maga felé fordította a fejem. Szörnyű dolgokra számítottam, hogy meg akar csókolni, vagy még rosszabb, de csak arra kért – egyébként kifogástalan németiséggel –, hogy ebédre valami édességet készítsünk, s ha lehet, gesztenyés tortát, mert az a kedvence.

Istenem, hát milyen gesztenyés tortát lehet háborús időben csinálni? Semmilyen! Egész nap dolgoztam vele. Olyan lett, amilyen, hát persze, gesztenyét sehol sem lelni manapság, örülhetünk, hogy krumplink van!

Azért megette majdnem az egésztest, egy vékony szeletet küldött ki a szolgálónak. Mikor leszedtem az asztalt, fogpiszkáló lógott a szája sarkában, de ezt beléptemkor kivette. Felállt, bólogatott, hogy elégedett ezzel a hadi gesztenye tortával.

Hirtelen egy kis melegség járt át, mégiscsak örömet szereztem ennek a fáradt, sötét tekintetű fiatalembernek, mit tehetek én róla, hogy éppen ő az ellenség?

És akkor, ahogy odasétál az ablakhoz, háttal nekem, látom ám, hogy a csizmája szarából lóg ki a mi kis ezüstnyelű morzsakefének...!

Borzasztó dolog ez a háború!

Mágnás palacsinta!

6 tojás sárgája, 6 deka porcukor, 6 deka vaj habosra keverve, 4 deci tej, 6 deka liszt, 6 tojás kemény habja. Aztán azonnal sütni, csak az egyik oldalát, aztán kicsúsztatjuk, és dióval meghintve a nyers fele kerül felül, arra jön következő, legfelül is beszórjuk dióval. Melegen jó!

Kraszna, 1919. III. 2.

Ma nagyon szomorú vagyok.

Azt mondják, minden lány arról álmodozik, mikor mehet végre férjhez. Hát én nem álmodozom! Még csak tizenkilenc éves vagyok, apuskának és anyuskának szüksége van rám ezekben a nehéz időkben. És nekem is rájuk.

Újév után rendszeresen megjelent nálunk Szapáry Teofil, állítólag sakkozni apuskával, csak akkor nem tudom, hogy a mai rémes körülmények között minek és főleg honnan a csudából kerített a legnagyobb téiben alkalmanként huszonöt szál fehér meg piros rózsát? No nem anyukának, neki csak földig hajlás és legalázatosabb kézcsók járt, hanem nekem. De hogy miért? Nekem meg le kellett ülni az egy szem megmaradt szobánkban, és nézni, ahogy az urak végül nem is sakkoznak, mert ez a Szapáry Teofil csak engem bámult, és hopp, apuka már le is kapta a királynőjét meg a bástyáit, lovait egymás után, és olyan mattokat kapott sorozatban, hogy csak úgy szólt!

Tudni kell, hogy „szegény” Szapáry Teofilt nagyon megpróbálta az élet, fiatal korában hősi párbajban sérült, bokalövést kapott, a mai napig biceg. Aztán eltemette két feleségét és öt gyermekét, ami valóban tragédia. Hadikölcsonként a birtokai is nagyrészt elúsztak, most ide vonult vissza, a közeli pusztára, ahol áll valami sose gondozott udvarháza. Állítólag minden estét vendégeskedéssel töltött a télen, mert még fűteni sem lehet rendesen. Túl van már a hatvanon is tán, ráncos, kopasz, és pókhasa van. A szeme zavaros, szinte lilás, mint mikor hipermangánt dobunk a lavór vízbe.

És ma megkérte a kezemet. Nemet mondtam.

Ami igazán fáj, hogy apuska a megkérdezésem nélkül odaigért neki. Mint egy lovat.

Mit érek vele, ha valaki „szeret”, akinek nem volna szabad, hogy szeressen, ha nem szeretnek azok, akiknek ez kéne legyen szívük parancsolata?

Málé torta!

7 tojás sárgáját, 25 deka cukorral, egy citrom levével és hájával jól eldörzsölni, a 7 tojás habját 12 deka, fátyol szitán átszitált málé liszttel egyszerre beletenni, és két egyenlő részre osztva megsütjük, és a következő krémmel megtöltjük: 1 kistányér őrölt diót 1 bő kanál porcukorral és annyi édes tejszínnel összevegytjük, hogy jól kenni lehessen. Az egyik tésztarészt bekenjük vele, a másikat szépen ráborítjuk!

Kraszna, 1920. III. 20.

Eltemették a Gyuszikát – nem tehetek róla, hogy csak így tudom emlegetni. Nem mentem ki a temetőbe.

Hosszú idő után tavaly ősszel találkoztunk először. Mindig is olyan málé volt, gyerekkorunkban. Soha senkit elkapni nem tudott fogócskázásnál, ha bújócskáltunk, álló nap ő maradt a hunyó. Állítólag a galíciai fronton szolgált, ahol egy légnyomástól megsiketült. Valami kórházban tengődött elég sokáig, utaztatták ide-oda, mignem hazakeveredett. Visszament az apja rőfösboltjába, ott láttam szinte mindennap.

Hát ha valamikor csak málé volt, most már teljesen sükebóka lett szegény. Mivel nem hallott, beszélni sem igen beszélt, pedig azt tudott volna. Viszont nézett a két, majdnem fekete szemével, hogy az embernek szinte fáj a tekintetétől a teste.

Ha engem meglátott, rögvest ugrott, s különös megtiszteltetésképpen annyit mindig kipróbált fogai közül, hogy Kisnagyság! – micsoda idétlenség! Odaadtam neki a cédulámat a vásárolandó holmik listájával, a Gyuszika meg merev, erőltetett mozdulatokkal ugrált polctól polcig, és mindent elém halmozott a pultra. Közben nem mosolygott, mint a kereskedők szokása, hanem valamiféle elszánt – úgy éreztem – dicséretet váró arckifejezéssel buzgólkodott.

Egy alkalommal olyan nagy lendülettel lendítette oda a mosószipant, hogy lecsúszott a pultról a földre. Mint az örült vetette magát utána, áthajolva a falapon, de én, aki ott álltam, fürgébb voltam, és már felemeltem. Zavarában torokhangon hörgött valamit, aztán kiegyenesedett. Ezen már el kellett mosolyodjam, és kinyújtott kézzel odaadtam neki a mosószipant, fogja, tegye ő vissza a helyére. De a Gyuszika csak rám bámult, miközben nyúlt a szappanért, és így a kezemet fogta meg. A tenyere érdes volt, mint a reszelő, és hideg. Mégis éreztem, egyre inkább szorítja a két kezem, közte a szappannal, hogy már kellemetlenné vált. Határozottan kihúztam a kezem az övéből,

és a pultra tettem a szappant. Igazából nem tudtam rá haragudni, de egy pillanatra azt gondoltam, nicsak, lehet, hogy nem is olyan nagy málé, mint amilyennek tetszik?

Másnap már tudtam, hányadán állunk. A Gyuszika minden egyes darabot, amit vásárolni akartam, nagy lendülettel ledobott elém a földre. A szeme feketén csillogott, a szája félig nyitva volt. Azt remélte szegény, hogy egyenként majd szépen mindent felszedek neki, és odanyújtom, a kezemmel együtt, amit kedvére szorongathat! Hát nem!

Olyat emberemlékezet óta nem hallott senki, hogy valaki a kerekes kút láncára akasztotta volna fel magát, mint a Gyuszika. Az apja találta meg az egyik fagyos reggel. Most azt beszéli mindenki, hogy ez a málé gyerek miattam kötötte fel magát, mert én biztattam. Tiszta nevetség! Hetek óta a boltba sem tettem be a lábam. Olyanokat mondanak, lehet, hogy hibáztott a Gyuszika egyik kereke, de szíve volt neki; mért kellett a szívéből is bolondot csinálni?

Én csak a mosószappanért nyúltam.

Jubileum torta!

14 deka cukrot, 7 tojás sárgáját és másfél szelet finom csokoládét egy tálban fél óráig kavарunk jó gyorsan, azután a 7 tojás habját, 10 deka lisztet közé keverünk, s vajjal kikent formában megsütjük. Ha kihűlt, keresztben 3 helyen átmetszük, hogy szép lap legyen belőle. A hozzá való mocca crème: 6 evőkanál porcukrot, 4 evőkanál tejet, 6 evőkanál erős feketekávé és négy egész tojást habústban jól elkavарunk, s lassú tűzön néhány percig főzzük, a habverővel folyton kavарva, majd hűlni tesszük. Most 15 deka vajat habosra dörzsölünk, majd a masszát hozzátéve addig dörzsöljük, míg egész habos lesz. Ezzel kenjük meg a lapokat és a külsejét is, amit még 20 deka vagdalt, pirított mogoróval beszórnak.

Kraszna, 1922. VII. 29.

Kértem apuskáékat, hogy ezt a szép estét, házasságuk 25. évfordulóját töltsük együtt, csak mi, hármasban, ha már szegény jó nagymama nem érhetette meg a mai napot, és ne hívjunk senki vendéget. Ahogy mesélik, akkor, 1897-ben gyönyörű napjuk volt az esküvőhöz, mert előzőleg esett, és egy csapásra elmúlt a rekkenő nyári hőség, már-már tolakodóan illatozott minden. Anyuska fátylára rálépett az egyik koszorúslány, majd-nem elestek mindketten; akkor meg tudta volna pofozni, de ma már csak nevet rajta, és el is komorul rögtön, mert eszébe jut, hogy ennek a Jolánnak (a koszorúslány) eltűnt a férje a fronton, a négy gyerekkel átment Magyarországra, és most Makón élnek pokoli nyomorban.

Apuska is nagyot sóhajtott reggel, mikor a konyhai kisanptárból kitépte a tegnapi lapot. Nyolc éve kezdődött a háború, mondta, és nem az elmúlt napot, napokat ajánlta, hanem hogy az az egy akkori megtörtént.

És ez így ment egész nap. Kicsúszott a kezemből a tál, és a csokoládéból egy jó adag kifreccsent a tavasszal meszelt falra. Ebédnél ültünk, mikor szörnyű acsarkodást, üvöltést, majd vinnyogást hallunk az udvarról. Hát valami nagy, fehér kóbor kutya jött be a kert felől, és alaposan helybenhagyta a mi kis Flóris kutyánkat, még délután is húzta a jobb mellső lábát, a bal füléből meg hiányzik egy darab.

Még szerencse, hogy a vacsora békében telt. Kérésre, mint mindig, elmesélték annak a régi napnak a pontos történetét. De ma inkább anyuska beszélt, apuska szótlán maradt, láttam, elég sok bort is ivott.

Végül feltett a gramfonra egy lemezt, és odavont az ölébe, mint kislány koromban. Kis ideig így ültünk, hallgatva a zenét. Aztán egyszer csak közvetlenül a fülem mellett meghallottam apuska hangját:

– Csak érted aggódom, kicsi Editkém, mindig. Mindig éretted imádkozom este, hogy találj magadnak egy rendes, becsületes férjet, akivel szeretitek egymást. Most még nem vagy egyedül, de már majdnem. Egy felnőtt embernek igazából már nincsenek szülei, csak két távoli kedves arc emléke a szívében. Bizony. Férjhez kell menned, és akkor te is olyan boldogul élhetsz, mint mi élünk édesanyáddal!

Nem bírtam tovább, és felugrottam. Akkor láttam, hogy mindkettőjük szeme úszik a könnyben. Tudtam, engem siratnak.

Búbos torta!

6 tojás habját 18 deka cukorral jó keményre felverni. 6 tojás sárgája, fél citrom leve és haja, 10 deka liszt jön bele. Három lapba sütjük. Töltelék: negyed liter tejet, 2 evőkanál lisztet, 18 deka vaját, 18 deka vaníliás cukorport habzásig kavarunk. Ezzel a tortát megtöltjük és kívül is bevonjuk. 7 deka gorombán tört cukrot megpergeliünk 7 deka mandulával és behintjük.

Kraszna, 1929. XII. 15.

Borzasztó nagy a hideg. Mégse ülhetek egész nap otthon. Kisétáltam a jeges hóban a temetőbe. A vasrácsos parcelláig alig tudtam felcaplatni. A nagypapáék sírján álló fekete obeliszkre olyan furcsán fagyott rá a hó, mintha ez lenne maga a fehér ruhát viselő fekete halál, egészen beleborzongtam! Utána elkerültem a patak felé, a régi fakutyázások színhelyére. Bár ne tettem volna! Miért, miért nem, de egyáltalán nem számítottam rá, hogy ott ma is ugyanúgy fakutyáznak, mint valaha. Nálam tíz évvel fiatalabb, modern lányok, némelyikük egyenesen nadrágban, sokan inkább korcsolyáztak, ez most sokkal divatosabb, merészebb dolog! Megvan a kis faházikó is, vidáman füstölt a kéménye, valószínűleg ugyanúgy főzik odabent a forralt bort, mint régen. Nem is merészkedtem közelebb, visszafordultam az erdő felé, ahol a kidőlt nagy ágak és töméntelen, kemény hó között alig vánszorogtam ki az útig.

Az ősz óta egyre inkább sanyargató hátfájások miatt, no meg Anyuska állandó unszolására végre beutaztam Zilahra a neves Kobrizsa doktorhoz, aki csak hümmögetett, kopogtatott, fektetett a hátamra, a hasamra, és azt javasolta, sürgősen utazzak el Szovátára vagy Borszékre fürdőre. Már az ajtóban álltam nagykabátban, mikor utoljára kicsit röstelkedve megkérdezte, hogy hány éves vagyok. Kettőt letagadtam. Erre azt feleli aggódóan rázva a fejét, Hát a kisasszony még nagyon fiatal!

Sajnos nem így érzem.

Aztán ma, a sétából való hazatértemkor, hallom ám, hogy a konyhába bezárkózva anyuska pusmog a saját keresztanyjával, az öreg Ilonka nénival – rólam!

– Megmondta a doktor úr, hogy erős bordapúpja van szegénykémnek! Neki persze nem szólt, csak elküldte fürdőre. De bevallotta, hogy igazság szerint nem sokat használ semmilyen gyógyvizet, ha egyszer a csigolyák összeroppannak, nincs menekvés.

– Hát azért jár ilyen görbén – kontrázott Ilonka néni. – Láttam én, hogy egyre hajlik a háta az Editkének, azt hittem, az én szemem rossz!

– Istenem, istenem – sírt halkán anyuska –, mi lesz velünk most?

Csak álltam, míg nagy koppanással kiesett a kezemből a gombos nyelű esernyő.

Erre gyors motozás támadt a konyhában, s hallottam Ilonka néni túlzottan is hangos beszédét:

– No, hát itt van ez a búbos torta recept, édesem! Ne felejtse el odaadni Editkének se, tudom, hogy ő mindent pontosan följegyez a füzetébe!

Úszó sziget!

25 deka cukor felét megpergelni, kis vízzel felereszteni, kihűlni hagyni. A másik rész cukrot 5-6 tojás sárgájával elkeverni. A kettőt összeborítjuk, majd tűzön keverjük, és lassankint hozzáadunk 1 liter tejet, a végén 1 evőkanál lisztet. A tojás habját felverjük, kis cukrot keverünk bele, és a tetejére tesszük úszni.

Kraszna, 1932. X. 9.

Annyi történt, hogy semmi se történt. Pedig hogy készültem!

Még a nyáron jött egy levél Budapestről, te szent Isten! És nem más, mint egykori zilahi iskolakamerádom, a kis Hetényi Lili jelentkezett! Mondom, a „kis” Lili, hisz nem láttam idestova húsz éve, de úgy látszik, akárcsak én őreá, ő is emlékezett valami miatt rám, ráadásul jó szívvvel, ha hazalátogatva látni akart.

Érdekes, mennyire fontosak lesznek a régi emlékek, ha nem születnek újak! Ez a Hetényi Lili olyan ugrabugra, kövér, piros hajú, szeplős lányka volt, nekem voltaképp a teljes ellentetem, de tán ezért vonzódtunk egymáshoz. Imádott szavalni, dalolni, úgyhogy nem is csodálkozott senki, hogy a színházban szerephez jutott (főleg, hogy a jegyző volt az apukája, de akkor, gyerekfejjel senki sem tudta, hogy ilyesmi is számít; mindenkinek volt valamilyen apukája). A Kis lord ment, amiben a Lilike nagyon szépen alakított, a dudakövércével úgy fújta a szerepet, hogy öröm volt nézni!

Ki sejtette akkor, hogy tényleg színésznő válik belőle, méghozzá szép és ünnepezt színésznő! Persze én azóta se láttam, se színpadon, se máshol, és levelet is csupán kétszer vagy háromszor váltottunk az iskola utáni években, mikor ő még Nagyváradon tanult tovább.

Egy Halászbástyát ábrázoló képeslapon tudósított, hogy férje, Acsády Aurél zeneszerző (igaz, sose hallottam a nevét, biztos az én hibám) társaságában utazik haza, és ha már erre jár, akkor most csütörtökön hozzám is benéz, kicsit feleleveníteni a régi szép napokat.

Hívtam is előző nap a fodrászt, és úgy örültem, hogy végre valakinek a kedvéért felvehetem azt a gyönyörű ibolyaszín ruhámat, amit a varrónő megigazított a vállánál és a derekánál (ugyan az is megfordult a fejemben, csak nem akarok itt versenyre kelni eleganciában egy budapesti színésznővel?).

Gyorsan összecsaptam még valami kis finomságot, ezt az úszó szigetet egyszer már próbáltam, apuska utolsó neve napján, és milyen remekül sikerült. Aztán ültem és vártam. Illetve, dehogyan ültem, föl s alá járkáltam, kiszaladtam a kapuhoz minden csapódásra, de semmi.

Este hatra, mikorra az édesség kis habjai teljesen megszívták magukat a lével, és elsüllyedtek a krémbe, már tudtam, hogy nem jönnek.

Egyedül, úszó szigetként ültem, mint a cövek, a hideg és sötét szoba közepén. Hiszen úszni sem tudok! Süllyedni pedig nem kell megtanulni, megy magától is.

Non plus ultra holdacska!

25 deka liszt, 7 deka cukorpor, 3 tojás sárgája, 20 deka vaj (fele zsír), kevés tejjel, szódabikarbóna, vanília, mindezt táblán összegyúrjuk, késfoknyira elnyújtjuk és hold-formával kivágjuk. 3 tojás kemény habját 25 deka vaníliás porcukorral kanállal dörzsölünk, míg kemény lesz. A tészta tetejére tesszük apró halmocskákban, majd lassú tűznél megsütjük.

Kraszna, 1938. V. 21.

Első születésnapom teljesen egyedül, immár anyuska nélkül is. Érdekes, hogy utolsó napjaiban, lázalmában azt kérte tőlem, vigyem el feltétlen a faliórát megjavíttatni, még ő kapta a kelengyéjével, vigyázzak rá! Pedig az óra járt. Aztán, pontosan tudom, hogy a halála napján, a sok minden mellett arra már nem maradt erőm, hogy akár csak automatikus mozdulattal felhúzzam az órát, és megállt. És most már így is marad, elhatároztam, őrzi azt az időt, mikor anyuska még élt. Nekem egyrészt nincs rá szükségem, hogy tudjam, hány óra van, hiszen majdnem mindegy; másrészt úgyis mindent percnyi pontossággal teszek, ebben a lakásban én vagyok az egyetlen igazi óra.

A plébános úr megkért, hímezzek egy új terítőt pünkösdre az oltárra, most is ezen dolgozom. Kiülök a kert felőli verandára, a fonott székben jól felpolcolom a hátamat párnákkal, és varrok. Olyan meleg van, el kell higgyem, hogy lassan megjön a nyár! Hallom, hogy körben minden él, zsong, dolgozik, még így estefelé is.

Mennyi-mennyi csillag, eresztem az ölembe a terítőt. Miért, hogy mindig elkápráztat az égbolt? És csak egyetlen holdacska. Miért? Miért nincs tele az ég holdacskákkal is, mint egy hatalmas tepszi?

Valaki azt suttozna, Editke, neked sütöttem a születésnapodra!

Nincs, aki mondja.

Horváth Elemér

CAFFÈ SAN MARCO

egy eszpresszó áráért órákig
lehetett üldögélni a világ előtt
nézni a változót

mindenki megfordult
az őrnagy lányától kezdve aki dantét tanult
a tanársegédig aki lorenzót tanított
lévén helybeliek – nagyritkán bennszülöttek is –
dőlt belőlünk a város mítosza
„mi örökké fiatalok vagyunk”

ez változatlanul így van ma is
csupán más nemzedék privilégiuma