
László Patricia

A gyalui cukrász

A márciusi köddel hömpölyögtek végig az országúton. Örültek, hogy túl vannak a falu határán. Most csak ők ketten voltak hatalmas boldogságukkal. Csörömpölt a kerék, s kövek görögtek tejfehéren. Dezső átölelte gyöngyvirág szemű, kicsi asszonyát, közelebb húzta magához, s puha szorítással takarta be melegáramú csöndtakaróval. Fátyolosan lányok voltak a távolban a kemény, magas gyalui havasok. A Hideg-Szamos zúgó fagyöngyhangját követték hosszan kitaratóan. Aztán a ködöt megtörte a piroskásan kacérkodó első napsugár. S kúszott fennebb, egyre merészebben. Pajkosan körbeszaladt a Leányvár falain, s aztán végigragyogta a serkenő mezőket, a laposra fogyott szénaboglyákat, s a körülük bolygó jószágokat. S ők mentek a fény nyomán, a városba, haza. Kolozsvárra. A monostori út derekán megállt a szekér, s a férfi könnyedén leugrott.

– Csak felrohanok anyámhoz. Jössz-e velem?

– Inkább itt várok rád. Kicsit figyelem az utat. Milyen divat járja? Hallgatom a jövő-menő újságokat.

– Jó. Sietek.

Gyors léptekkel haladt keresztül a zöld csengettyűs Mikó-kerten. A kis Dezső jött vele szembe, egyre gyorsabban követte a magasra röppenő bőrt, s rúgta magasra, magasra a békés, bölcsességfák tetejét verve. Valamire készült. Hirtelen befordult a klinikákra. Jól ismerte a járást, sokszor kopogott végig a hosszú kőfolyosókon apja ebédjével. A kisfiú sem keltett feltűnést, szabadon mozoghatott. S ő ment óriás elhatározással. Elővette a zsebébe rejtett fogót, s lassan, de rendszeresen vágni kezdte a rácsokat. Mikor már jókora nyílást hasított, hívni kezdte a kutyát: „Rekszi, Rekszi... gyere szabad vagy. Gyertek kutyák itt a szabadulások napja. Hé! Igyekez! Rajtatok sem kísérleteznek többet. Vigyázzatok a bőrötökre, hogy ne jussatok újra sintér kézre. Nyomás” – ujjongta, s büszkén szökött ki Rekszivel a legközelebbi ablakon. Zengett a lelke, s tudta valami nagyot cselekedett.

S már ott is volt a régi ház előtt, kettősével szedte a lépcsőket fel az emeletre, betoppant az alacsony szobába, s erős karjával megforgatta az öregasszonyt.

– Anyám, figyelj rám. Nagy hírem van. A gyalui pap férjhez adja a lányát. Nagy dinomdánom lesz, hivatalos az egész falu, de még a szomszéd falú színe-java is. Hat ökröt vágnak, majorságot. Tegnap átjött hozzám a pap. Azt mondta, cukrász úr, süssön nekem ötven tortát, meg a menyasszonyi tortát is magára bízom. Az aprósüteménnyel csak elbajlódnak az asszonyok. De szép legyen ám, mint a menyasszony. Kijönnék a lakodalomba a kolozsvári tanárok is, tudod anyám, itt tanul az a lány. S szépen fizet a pap. S biztos munka is lesz utána szépszámmal. Szép lesz az a torta, megígértem neki. Meg az összes többi, amit majd készítek.

Kell a munka. Erősen. Meglásd anyám, két, három év és hazajövünk, műhelyt vásárolunk itt, Kolozsváron. Megyünk most le a piactérre, beszerezni.

S megcsókolta könnyes anyját.

A piacra érvén megpattant az arany-kék égbolt, s ezer darabra szakadva gurult tovább a déli napfény. Ragyogó porban lelt szállást, asszonykontyban fényességet, kalap tollán menedéket. A gyöngyvirágszemű végigtáncolt a piacon, ránevetett a piros lányokra, kik csörrenő, vörös gyöngyökkel hajoltak a szép rendezett sorokba fektetett portéka fölé. Alkudozott egy ködkoronás karfiolra, kerített a kosarába egy zafírló ugorkát, két aranyló cukorkörtét, megcsodálta a pocakosodó gombákat. Aztán egy cigányasszonnyal kezdett, hosszú alkuba. Forgatta a lángba szökkenő vörös mázaslábost. S addig ígézte még az is vele tartott.

– Márvány hagyma, te is gyere, lencse, borsó – gyerekeknek. Egy kötés zsengetestű, friss murok is elkel. Két kiló rézszínű krumplit még kérek.

A suhogó áruskötény pedig cikázva libbent, mérte csomagolta a terméket. Dezső mosolygó szívvel követte mindenhova. Nulláslisztet keresett a tortasütéshez, dióra, mogyoróra volt szüksége, meg fehérén kristályló cukorra. Utoljára a virágsort bogarászták végig, primulát kerestek. Szerették a borzasan kéklő labdáit, incselkedő illatát. Mikor elkészültek a vásárlással, szép rendben mindent felpakoltak a szekérre.

Pihentek. A Malomárok partján. Két hatalmas sósperec társaságában.

Aprócsillagos úton értek vissza a faluba. A sarki cukrászda ablakát gyenge fény övezte. A két kislány álmában békét mosolygott. A hatalmas dunyhákat a cukrászda összetolt asztalaira cipelték át, a hideg, fütetlen szobából. A vidám kemenceláng melegítette zugban hajtották fejüket állomra.

Anyjuk fénylő szeme végigsimított arcocskájukon, s látta velük együtt a koszorús tündérek lejtő táncát, a fellibbenő kékmadarat, meg a rózsák csodálatos hercegnőjét.

Zsongva ébredt másnap a család, élet-kemencéjükben már csapkodott a láng. A mester munkához látott. Szépen beosztotta mindennapra a tennivalókat, egész az esküvő napjáig. Először: sülnek a tortalapok. Óriásnyi barna, mázas tálba fehérlő liszthegy állt, s a gyakorlott kéz rendre naptojások tömegét törte fel. A fehérje külön tálba került, míg a sárga labdák körülgyöngyözték a hegyet. Aztán pontosan kimért cukoreső permetezett a tájra, majd a fehérjékből készült felhősátor mindent elborított. Az inas férfikéz jól összedolgozta a masszát, forgott a habverő, aztán kisebb tálakba osztotta szét az anyagot. Belenivetett az edényekbe. – Gyerekek varázsoljunk! Hozzátok a cukorfestékeket, vaníliát, eszenceket.

Az ízek kavalkádját, a színek legszélesebb skálájával párosították, s a lányok lesve figyelték a megannyi apró titok nyomán előállt csodákat. A vanílialap sárga lett, a meggytortának való vörösbe szökkenet, a puncsé pedig három színben márványlott: kakaóbarna, bordó és arany. Igazán fenséges. A tálakból rendre átszottyantak a tortasütőkbe, s az igazi varázslatnak a kemence

zárt ajtaja mögött kellett megtörténnie. Hogy biztosak legyenek a sikerben, felkapták az edényeket és háromszor balra fordultak vele, miközben a varázsigt suttozták „sundám – bundám, sundám – bundám, sundám – bundám.”

Délire a jeges is megérkezett, zöttyögő szekeréről a kapu elé rakta a hatalmas téglalapokra metszett jégdarabokat. A család aztán elkezdte a pincébe való szállítást, és egész hétre újabb meg újabb jégrakományt rendelt.

Egy egész napot vett igénybe a finom kis díszek elkészítése. Ez volt a legszebb nap. Az olvasztott cukrot pillanatok alatt formálta a mesteri kéz. Rózsáknak kertje került ki az ügyes ujjak közül, levelek, virágok a cukrászat legpazarabb színeiben, valamennyi egyedi darab, formájától, nagyságánál fogva. Csupa mesevilág. Formák segítségével készültek a szívek, szerencsepatkók, gyűrűk. A fából faragott domború formákat a sima lisztbe nyomta Dezső, s az így keletkezett kráterekbe beleömlött a forró cukorláva, aztán szép, lassan kihűlt, s nem maradt más hátra, mint lekefélni a lisztet a formákról. A vacsoracsillag ragyogva köszöntötte a családot mire a pergeltcukros diók hada is felsorakozott.

A következő napokra maradt a krémek elkészítése, a lapok közé töltése, tortáká való formálása. Hatalmas tudást igényelt a pontos felépítés, az íz-párosítások harmóniájának létrehozása. Egy világeremtés volt ez, melyben mindennek meg kellett találni a pontos helyét, hibákat kizárva, hisz bármely tortalap csak bizonyos töltelék párjával léphet nászra, s megfelelő díszítéssel koszorúzva. S ezt a édes világot mesterien ismerte Dezső. Fénylő szemekkel csodálta meg valamennyit. Lassan körbeforgatta, s szigorúan ellenőrizte, hogy tökéletes-e a mű.

Aztán a nagy nap is besomfordált a család életébe. Az utolsó nap. A mester kissé izgult, mint vizsga előtt a kisdíák. A megmérettetés napja ez, délelőtt készül a menyasszonyi torta, aztán szép sorba felsorakoznak a társai is és indulnak a lagziba. A férfinek ragyogott az arca, tudta hogy nem hiába dolgozik, majd gratulál a pap a remekművekhez, megcsodálják a kolozsvári vendégek is, és aztán lesz sok megrendelés. Hozzá jár majd minden valamirevaló ember, aki cukrászati esztétikára vágyik. Mert a cukrászat művészet. Művészet minden színvonalon. Szobrászat puha anyagokból, mellyel nehezebbel birkózik a kéz mint a kövel vagy fával. A cukrász jó ismerője az anyagok sűrűségének, szilárdságának, s ezt tetézi a szín, az íz, felkeltve minden érzék vágyát, mely óhajta a szépet. A sütemény nem egyéb, mint a megtestesült szinesztézia. Dezső bement a cukrászdába, a családot elküldte kémlelni a faluba, neki már úgy sem volt szüksége a segítségükre. A lányok pedig, hát, ők szeretik megforgatni, a pörgő, színes lakodalomba induló szoknyákat, megcibálni a felszalagozott fonatokat, és egyszerűen elvegyülni a falusi kavalkádban. Becsukta az ajtót, betette az ablakok támláját és beült a nagy székbe. Csend volt. Életet lehelni az előtte heverő tortalapokba. Meditált. Minden torta egyedi és egyedülálló ezen a világon, mindegyik csak egyszer elkészíthető, és akkor egyszer nagyszerű kell, hogy legyen. Tükröznie kell annak az érzéseit, akinek készül. Meg kell teremte-

nie egy falu lakodalmas hangulatát, sziporkázó, felejthetetlen élményt. Egyszerrel, Dezső világot teremtett.

Kimért mozdulatokkal vette elő a család féltve őrzött, egyetlen értéktárgyát, egy karcsú tálát. Kehelylábakon trónolt a szökőkútként feltörő tál, halvány rózsaszínjét vékony erezet kacskaringózta be, a közepén pedig határozott betűk futottak körbe, könyörgőn „Isten álld meg a magyart”. S a tál zengése hangzatos volt a fülnek is, a legkisebb koccintásra harangok csendültek benne. Óvatos kezek helyezték el az első tortalapot a muzsikás tálra, kenték simára a fényes, fehér krémet, míg elkészült az első emelet. Erre az alapra támaszkodik az egész építmény, még kéteemeletnyi magasságban. A szinteket markáns cukorból faragott oszlopok tartják, az oszlopokat pedig vörös márvány futórózsa tarkítja, apró zöld ágai tovakúsznak a cukorvilág minden tájára. A legtetején egy törekeny, éppen nyílni készülő bimbó, egy fiatal lány életbe szökkenő virága.

A mű elkészült. És tökéletes volt. Vizsgálódó szemek kerestek javításra szoruló hibát rajta, de harmóniáját a legkisebb virág vagy levél, hozzáadása vagy elvétele is megbontotta volna. Egyszerűen hibátlan!

És akkor a mester feltépte az ablaktámlákat, beeresztette a fénylő napot, hogy megcsiklandozza a rózsakertet. És örült.

Ujjongott!

Aztán kiállt a cukrászda elé, nekitámaszkodott a falnak, keresztbe tette a lábát. Nyugodt, elégedett mosoly fénylett az arcán. Várta a szekeret, hogy vigye a tortákat.

Egyszer a hosszú, egyenes utca végén megjelent az asszony. Lassan, nagyon lassan jött. A gyerekek nem voltak vele. Ahogy közelebb ért, összehúzta a kendőt a vállán, majd bátorítón dörzsölgette a karjait. Odalépett a férje elé. Lesütötte a szemét. Aztán elkezdte.

– A vőlegény továbbállt. Szeretője volt Kolozsváron. A pap lánya csak arra kellett, hogy megmutassa annak a városi asszonynak, hogy ha nem megy hozzá, talál ő magának különbet is. De az asszony eljött érte. Hozta a pulyáját is. Az úton, a templom felé találkoztak. Aztán elmentek, mintha itt se lettek volna. Az ünnepnek vége. Maradt a szégyen. Tortára pedig nincs szükség.

A férfi egyre haloványabb lett. Megkapaszkodott a kilincsbe. Remegett. Betántorodott az ajtón. S a gyalui cukrászda ablaktámlái lassan lerogyantak.



László Patricia Amarilla önmagáról:

1971-et írtak mikor Kolozsváron megszülettem. Elég sok iskolában megfordultam. Mélyebb nyomot hagyott bennem az Apáczai nevét viselő kolozsvári és a nagyváradai Pedagógiai Intézet. Visszatérve szülővárosomba, a Báthory István gimnáziumba végeztem. Érettségi után indult el a családnk, a már két éve Svédországban tartózkodó Édesanyámhoz. Egy és fél év után újra csomagoltam, és visszaköltöztem oda, ahonnan elindultam, a számomra világ közepét jelentő Kolozsvárra. A Bolyai Tudományegyetem magyar-angol szak hallgatója voltam, 1996-ban végeztem. Ezután tértem vissza Svédországba, az egyetemi évek alatt megismert férjemmel és Alettával, az első kisbabánkkal. Azóta még két gyerekünk született: Dóra és Edina.

Az utolsó magyar óránkon Tibád tanár úr azzal búcsúzott tőlünk, hogy a magyarság fennmaradásának egy módja van: „Vállaljatok minél több gyereket!”