



Ételek...



Dezső Ilona Anna: Tökös csendélet (50x40 cm, vászon, akril)

Lektorálatlan - összegyűjtött - változat

A Barátok Verslista kiadványa PDF-ben – 2013.

Vehofsics Erzsébet: Bableves

Egyszerre kezdte el főzni. Korán reggel. Nem titkolt szándéka volt, hogy összeérjenek az ízek, hogy egymáshoz idomuljanak, kiegészítsék egymást. Úgy jó az, ha mindenre van idő bőségesen.

Az alapanyagokat is gondosan válogatta. A tarka, nagy szemű babot még a nagyanyjától kapta a télen. A mama mindig tudta, melyik fajtát érdemes ültetni, mit bír el az agyagos, fekete föld. A kukorica mellé rakta, hogy a felszökő szár karóként szolgálja a barna-tarka szemeket. Mire a kukoricát törni kellett, a bab is beérett. Aztán a leszakított hüvelyeket az öreg teknőbe hordta, és kitette száradni a napra, hadd pörögjenek ki a szemek maguktól, minél szárazabb, annál elállóbb. Amikor a babszemek apró gyöngyszemként lenn maradtak a teknő alján, fogta, a szélben kiszellőztette belőle a pernyét, majd egy vászonzsákocskában felkötötte a kamra gerendájára. Télen aztán szétosztotta az onokák között, hiszen maga már régen nem vezetett házat, ahogy ő mondta.

A csülköt a hentestől hozta. Sokáig válogatott a finoman pácolt, barnára füstölt, házi csánkok között. Legyen szép, formás, a lehető legsoványabb, de azért egy kis zsíros rész is maradjon rajta, ami majd megadja a leves arányát. Olyan másfél kilósat választott, azok már kellően érettek. Csak a házi készítésűt szerette. Ahhoz még sót sem kell tenni, az magában hordozza mindazt a finom zamatot, amire a levesnek szüksége volt.

A babot előző este beáztatta. Most ott mosolyogtak a hatalmas szemek a tálban kövéren, étvágygerjesztően.

Egyszerre kezdte el főzni. A duzzadó babszemeket és a füstös csülköt. Korán reggel, hogy legyen idejük összezsizsolódní. A csülök adja az íze- ket, a sóst, a füstöset, a bab a tartalmat. Mint egy jó házasság. Két külön egyéniség. Bekerülnek egy közös fazékba, hosszú időn keresztül kerülge- tik egymást, mire rájönnek, hogy egyik sem ér semmit a másik nélkül.

Csak annyi vizet öntött rájuk, hogy jó ujjnyira befedje a húst. A bab már nem fog dagadni, előre dolgozott. Ha jól számolja, egyszerre fog- nak megpuhulni. Fogott két szép babérlevelet, egy nagyobb gerezd fok- hagymát, azt még közékük szórta, egy fedővel lefedte, majd magukra

hagyta őket. Ezek jól ellesznek magukban, mondta ki hangosan, csak úgy, magában.

Leült egy kicsit az asztalhoz, ivott egy pohárka kávéját. Ma már a második, de szerette az ízét, és a szertartást, ami a kávézás velejárója. Komótosan elkavarta a cukrot, megbolondította egy kevéske tejszínnel. Apró kortyonként itta, közben elolvasott a könyvből pár oldalt. Így esik a legjobban. A kávé és a könyv. Sokan cigarettával szeretik, de annak nem szerette a szagát. Szerencsére senki sem dohányzott körülötte. Amikor az utolsó korty kávé is elfogyott, hosszasan nézett a csésze aljára, mielőtt elmosogatta volna. Valami fura mintát rajzolt a lerakódott barna kávézacc. Próbált olvasni belőle, na nem a jövőt, csak úgy valami figurát, vagy ábrát, de hasztalan, semmi ilyesmi nem volt látható a pohárban, csak az az elmosódott valami.

Míg a csészéről leszáradt a víz, elővette a gyúródeszkát. A konyhát már betöltötte a sístergő bab és a füstölt csánk ínycsiklandozó illata. Kevert rajt egyet, aztán ledarálta a tepertőt. A darált tepertőhöz adott némi kis sót, frissen őrölt borsot és egy kevés zsírt. Finom házi zsírt. Otthonról hozta. Az öregek mangalicát vágta a télen, amikor ki-sütötték a zsírszalonnát, az üst alján lévő törmelékét félrerakták. Ne ki. Abból lesz ám csak az igazi tepertős pogácsa, mondták, és milyen igazuk volt! Amikor a tepertővel elkészült, kimérte és leszítálta a lisztet, felfutatta az élesztőt. A deszkán fészket formált a lisztbe, beleöntötte az élesztőt, beletette a tojást, egy kevés sót és gyúrni kezdte. Finom, puha rétestészta szerűre dagasztotta, majd kinyújtotta, végig a lisztezett deszkán.

Erről eszébe jutott újra a nagyanyja. Ő a bableveshez mindig rétest sütött. Olyan igazi, kézzel nyújtott, abrosszal tekert, jó házi rétest. A konyha közepére állította a robosztus konyhaasztalt, azt körbejárva, damasztan nyújtotta kézháttal leheletvékonyra a tésztát. Aztán vett egy lúdtoll ecsetet, olvasztott zsírral megkenete a hártavékony tésztát, aztán rászórta a töltelékét. Mikor mit, évszaktól függően. Télen inkább túrósat, káposztásat, mákosat. Nyáron gyakrabban cseresznyészet, meggyeset, tökös - mákosat, almásat. Amikor a töltelék elég egyenesen elfoglalta a helyét, jöhetett a csoda, amit a legjobban vártak a gyerekek. A rétes felcsavarása. Nagyanyó fogta az abrossz két csücskét,

és óvatosan felgörgette a rétest a terítő segítségével. A gyerekek szájatva álltak körül az asztalt, persze tisztos távolságból, hogy a mamát ne zavarják, és aznap a homokozó konyhában ők is rétest sütöttek.

A kötényével letörölte az izzadtságot az arcáról, aztán egyenletesen elkente a tepertőkrémet a sodrott tészán. Szép komótosan összehajtogatta, előbb a két oldalát, majd rá az alsó és a felső felét, aztán kezdte előlről. Amikor kis kocka alakúra összeállt, belisztezte az egészet, tiszta ruhával letakarta, majd kicsit magára hagyta, hadd dolgozzon az élesztő, dagadjon a tészta, érjenek az ízek.

A negyedórányi szünetben, míg a pogácsa pihent, elővette a könyvet újra. Szórakozottan lapozott, nem is figyelt arra, amit olvas. A gondolatai vissza-visszatértek a faluba, a Lesence alá. A szélfúttá dombok körbeölelték az aprócska házakat. Dombok voltak, mégis mindenki hegynek hívta őket. A hegyen szőlők sorakoztak. A levegő tele volt illatokkal. Fenyő és birs keveredett a dió fanyarával. A fák roskadoztak az alma és a körte súlya alatt, a szőlő lusta nyugalommal hizlalta fűrtjeit. Milyen jó is volt fogócskázni a templomkertben, libákat legeltetni a réten, aztán a harangkongatásra hazaérni éhesen, láb lóbálva enni a bablevest az öreg konyhaszéken. Nagyanyó állna az ajtófélfának támaszkodva, legeltetné szemét a seregyeni gyermekeken. Jó volna újra gyerekeknek lenni!

Leült kicsit. Csak úgy a konyhaasztalhoz. Jól esett a csend, a magány. A leves halk sistergése, az óra finom kattogása. A saját gyerekeire gondolt. Hamarosan hazaérnek. Mint ahogy ők annak idején. Terített az asztal, gőzölög a leves, pirosan kelleti magát a pogácsa. Igen. Így a jó. Akkor majd odaáll ő is az ajtófélfához, szeretettel nézi, ahogy jóízűen esznek. Aztán jön majd valaki, talán éppen a lánya, aki friss étellel várja haza azokat, akiket olyan nagyon szeret.

Baranyai Attila – Anisse: Kipattant lét-buborékok 84.

pukyafalatok
fennséges íze száraz
vörös bort kíván

Gósi Vali: Szalagos fánk

(igaz mese - Mirának)

Elsőként a liszt került a tálba,
ha vizsla szemmel a mama átszitálta.
(„Nem kell mérni, csak úgy ...
gondolom-formán „igazítok” mindig a liszt
s a hozzávalók súlyán...”)
A csuporban langyuló tej
türelmesen várta, hogy édes-cukros
élesztő kerüljön torkába,
és tál-középre, a kis mélyedésbe
csipetnyi só, porcukor kísérje:
édes legyen, ha a szilvalekvár
észrevétlen' elhagyta a kamrát...

Az élesztős tej - míg a próbát állta
- a drága mama addig kifundálta:
elég ide a négy tojás sárgája,
a fehérje majd jó lesz a diós csigába.
Kezét hosszan, a nagy lavórban mosta,
majd a tésztát lágyan dagasztotta.
A gyerekszem meg kíváncsian leste,
hízik-e a tészta kidolgozott teste,
s fürkészőn rajt” a hólyagot kereste.

Illat lepte ilyenkor hosszan be a házat,
jőféle zsír olvadt, s - mint eladó lányok,
fehér, ringó testtel báli táncot járók -
pirulva forogtak, duruzsolt a lábos.

Függébben a szökkenő
pillanat sem múlhat - tálba hullt a szédült,
foszlós, díszes fánk-had.
Porcukor hullt barna, - piros orcájukra
- óvó figyelemmel fodros szalagjukra.

Ha fánkot sütök, kiállja azóta a próbát,
de mindhiába keresem hófehér szalagját...

- Májusfákon lengedezik árván...?

Vagy egy legény hordja a kalapján?

Férjhez menni ne akarjatok,
míg fánkot sütni nem tanultatok!

- a másvilágról mindig így dohog

jó apánk, és hosszan mosolyog,
s én fánk-illatú éjben álmodok.

Torma Zsuzsanna: Majonézes káposztasaláta

Közhírré tétetik
Mindenki számára
Elkészült a finom
Káposztasaláta!
Fehéret, meg lilát
Csíkra szeleteltem,
Egy nagyobb tálkában
Mindezt félretettem.
Baromfi párizsit
Kockákra leszeltem,
Egy másik edényben
Ezt is félretettem.
Majonézt tejföllel,
Mustárral kevertem,
És azután ebbe
Bele is kevertem:
Vékonyra szeletelt
Káposzták halmazát,
Majd hozzáadtam a
Párizsi kockáját
(Vagy csíkra szeletelt
Baromfi párizsit,

Mindenki úgy eszi,
Ahogy neki ízlik.)
Azonnal eheted,
Ha nagyon éhes vagy,
De hogyha tudsz várni,
Még jobb lesz az holnap.
A hideg hűtőben
Addig összeérik,
És halvány rózsaszínt
Ad az idő nékik.
Csupa a, csupa o,
Csupa é, Majonéz,
Csupa a, csupa á,
Csupa a, Saláta.
Finom a majonéz,
No meg a káposzta
Készítsd el, kóstold meg,
Hideg sült höz adva!

rozetta: Töltött káposzta
(naplójegyzet)

Tegnap este, amikor a töltött káposztát készítettem, minden rendben folyt - még minden rendben volt...

A töltelékeket csupán csak a szokásos élvezettel pöndörgettem-söndörgettem, a lábasba pakolásukat is csak a rutinos, kötelességszerű buzgalommal végeztem, s mire megfőztem, az izgalomteli munkálkodásba úgy belefáradtam, hogy korán aludni mentem.

Ma hajnalban, amikor felébredtem, a konyhába siettem, hogy az éjszaka kihűlt ededelt a nagylábasból kiszedjem, adagoljam, s a hűtőbe rendezzem.

Határozott, gyors mozdulatokkal tettem-vettem, mígnem azon kaptam

magam, hogy egyszer csak lelassulok, s a töltelékekre, azaz a káposztába tekert, fényes-feszesen duzzadó, zsírtól csillogó, vastkos húsrudacskákra olyan gyönyörteli, szerető, ellágyult pillantásokat vetek, ami szinte már nem is helyénvaló!

Igen, igen! Hirtelen olyan gondolataim támadtak, mintha...

Mintha a helyszín nem is a konyha, sóvárgó tekintetem tárgya pedig nem is valamiféle harapnivaló volna!

Lehet, hogy a töltött káposzta szexista étel?!

Ha valóban így van, a szakácsnők csakis hosszúkás, a férfi szakácsok pedig kizárólag gömbölyded töltelékek készítésében lelhetik örömeiket!

rozetta: Sárgabarackdzsem

Ma délután barackdzsemet főztem.

A piacra kétszer is kimentem:
nem bírtam egyszerre annyi barackot elhozni,
mint amennyit terveztem befőzni.

Mikor hazaértem, átválogattam a gyümölcsöt:
a keményebb szemeket félretettem,
a rothadó sérülteket kidobtam.
Csak a szép, érett, egészségesekekből lehet dzsem!

Azután mosás, kimagvalás, végül maga a főzés.
Kevés cukrot adtam hozzá: épp, csak amennyi kell:
különként félkilogrammot - ne legyen túl édes.
Legtöbben itt rontják el...

Ezt követte a nagy titok: a fűszerezés!
Fahéj, borókabogyó, szegfűszeg került bele.
Más asszonyok ezt nem tudják, csak a magamfajták:
titkos ősi recept - ettől lesz különlegesebb, ízesebb.

Miközben lefőtte a habját - 20 perc mindösszesen -
az üvegeket előkészítettem:
jól kimostam, lecsöpögtettem, s a lezáráshoz
a celofánt s a fémfedeleket előszedtem.

A készülő dzsem illata jókedvre derített.
Emlékeimből, mélyről, régi nyarak törtek elő...
Dudorásztam, s közben ósanyáimra gondoltam:
teszem, amire tanítottak, amit elvárnak tőlem.

Könnyezve-mosolyogva néztem vissza a régi konyhába:
láttam nagyanyámat a babos kendőben, kötényben,
amint sűrög-forog: mutatja, mit hogyan kell tennem,
ha majd asszony lesz belőlem.

Főzés után jött az üvegbe-merés, újságpapírba-tekerés művészete,
s végül párnák, takarók közé rejtve a száraz dunsztolás.
Csak mindent szépen, sorban gyors egymásutánban:
ki ne hűljön közben, hisz akkor nem sikerülne a csírátlanítás tökéletesre!

Holnap délutánra - ha egy napot pihentek - ,
a spejzba, a polcra, a helyükre mennek a szép, teli üvegek.
Tavasza - ha unokám születne - , már ehét belőle.
Örülnék a hírnek, de lányaim kinevetnek: ugyan már, anya!

Anyósom - a mintaasszony - sosem főzött barackdzsemet:
mindig elvárta, hogy amit én főzök, neki abból vigyek.
Megyek, viszek neki az Öregek Otthonába -
nemhiába én vagyok számára a legkedvesebb...

Kedvesebb vagyok az anyósom számára,
mint három saját gyermeke, hat unokája, s négy dédunokája.
Nem volt ez mindig így, sőt!
Csak mostanában mondogatja énrám: Rózsikám az Isten áldása...

Útközben - hozzá menet - hullni kezd a könnyem:
anyósomat szeretem, de magamhoz nem vehetem -
már régen nem a fiával élek...
Ő még reménykedik - én már nem.

Boldog napom volt ma: kétszer is sírtam.
Jót fogok aludni: fáradt vagyok, kimerültem.
Pedig nem is a világot váltottam meg - csak barackdzsemet főztem.
Sokan kinevetnek: ugyan, menj már, miért csinálod?!

Miért is csináltam?

Riba Ildikó: Kenyér

Ételem élelem,
azért eszem, hogy
életem ne gyötörje
félelem, ne éhezsem,
s ne érezzem, milyen,
ha gyomromban nincs
éltető elem.

Volt életemben hosszú
idő, mikor ételem nem
volt nekem, a pénz
messzire került, ha volt
kellett, ne nélkülözzön
két kicsi gyermekem.

Esztelen tehetetlenségemben
nem volt, aki segítsen,
éreztem, szervezetem lassan
megadja magát, az enyészet
magával ragad, mert
nem volt, ami életet adhat
egy falat kenyér.

Vehofsics Erzsébet: Kenyér

Kenyeret sütöttem.

Csak úgy, passzióból. Nem azért, mert messze a bolt, vagy éppen zárva van, és nem gondoskodtunk előre a mindennapi betevőről. Nem is valamiféle betegség miatt, ami esetleg speciális diétát kíván. Nem. Egyszerűen csak ki akartam próbálni, milyen az igazi, adalékanyagoktól mentes, házikenyér.

Bevallom, vájt teknőm nincs, ma már nem jár a házaló cigány, akitől vehetnék süldő kakasért, mint annak idején a nagyanyám. Szakajtóm sincsen, meg kovászom, de még csak kemencém sincs az udvar végében. Hajnalban nem keltem, hogy venicsével izzó vörösre fűtsem a búbost, hogy aztán az izzó parazsat a szélére húzva, hosszú lapáttal vessem a mélyére a keresztrel rajzolt, nagyra kelesztett kenyeret.

Én már csak így, modern módra, apró adagban sütöm az életet.

Az élesztőt tejjel futtatva, mikróban lisztet langyosítva, kézzel püfölve, magokkal megszórva, olajjal locsolva, műanyag kelesztőben duplára dagasztva, jénai tálban formázva, légkeveréses sütőben sütve, kis ablakon figyelve, az illatot mélyen a tudómba szívva.

rozetta: Piskóta

Egyszer majd gondolok egyet, és
piskótatortát sütök neked.

A belsejébe jó sok csokikrémet töltök,
a tetejét tejszínhabbal díszítem.

Elviszem hozzád, s hagyom, hogy mindet,
az egészséget egyedül edd meg.

Miért tervezek ellened ilyen merényletet?
Mert hallani akarom tőled:

„Csodás, finom, édes - még, még, még!”
És végül: „Jaj, nem bírom már, elég!”

Dobrosi Andrea: Csintalanok

Liszt legyen az alap, de ne Ferencünk,
már nem zene jön, ennünk kell most, ennünk
valami édeset, amilyen te vagy,
a palacsinta is de ízes falat...

Nosza bele tej, ne gondolj a bú-ra,
ajándék ez éttek, nincs okod búra
adni fejed. Nem te fejed, na mi van,
de te sütsz tésztát. Büszkén, nem naivan.

Olajra ne lépj félúton, ám használd,
abban forgassad az elkevert masszát.
Dobd, akár pasit, pörögjön, mint szoknyád,
mikor roptuk. Lesett Václáv, Miroszláv.

Nem veszteség e kultúrházi bagázs.
Ez? Művészet. Általad kvázi varázs,
Tányéron gőzölög műved, már de ennék,
csintalanok vagytok, két kacér vendég.

Dittrich Panka: Banános szülinap

Tibi csendben kiosont reggel az anyjához Ilonkához, aki észre sem vette, hogy betoppant a fia.

- Drága anyukám! Boldog születésnapot! Van egy banános csokim, azt neked adom, de húginak ne mondd meg, hogy tőlem van, mert tegnap névnapjára nem adtam neki semmit. Jól van anya? - suttogta vékony mutató hangon neki.

- Édes kicsi Tibikém! Van egy ötletem! Vidd azt a csokit, add húginak, biztosan boldog lesz! - a kamasz suhanc megfordult és lehajtott fejjel kullogott be a hűgához, majd pár perc múlva visszatért.

ÉTELEK...

- Anya! Igazad volt! Húgi annyira de annyira örült neki. - Aztán szélsé-
besen anyját válaszra sem méltatva rohant vissza a szobájába. Most
már hallhatóan becsukva maga mögött az ajtót. Amit pár perc múlva
anyja résnyire nyitott. Mondott volna valamit neki, ám látja, hogy fiának
csokival tömve a szája, kezében annak papírja is. Így szó nélkül indult a
dolgára. A konyhában pedig húgi, a kislánya várta.

- Boldog Születésnapot az én kedves anyukámnak! Nyújtotta feléje a
csokit, azt az ismerős csomagolásút....

- De hiszen...

- Csend kicsi édesanyám! Ezt megérdemled! Ne sírj! Hiszen ma ünnep
van. - aztán ott is hagyta a konyhában anyja torkában hagyva a kimon-
dani akart szavakat.

A gyerekek már az iskolapadban ülhettek, míg otthon már főtt a papri-
kás krumpli, amibe kivételesen jutott kolbász is. Ilonka csengetésre
lett figyelmes. A szomszédasszonynak nyitott ajtót. Ritka vendég volt
náluk, de ha jött akkor mindig valami óhaja van. Ma sem volt másképp.

- Szép jó napot! Egy kicsit bajban vagyok, de hát tudod, szegény em-
bert az ág is húzza. Ma van a kisfiam 10. születésnapja, pudingporom az
még akad, de kellene hozzá egy fél liter tej is. - láthatóan harapta el a
következő mondatokat, reménnyel teli cinkos fénnel a szemében. Mire
Ilonka gyorsan a kezébe kapta a banános csokit és átnyújtotta neki.

- Ezt add oda a kisfiadnak! Nem kell, hogy mondd, hogy tőlem van! De
most mennem kell, mert leég az ebéd! - ezzel faképnél hagyta a látoga-
tót, aki kénytelen volt távozni. Igaz, még sem üres kézzel.

Másnap Ilonka a szomszéd kisfiút látja a lépcsőházban. Ritkán szoktak
beszélni, de a kis kölök elkeseredett hangon mégis megszólította.

- Ezt találtam a szemetesünkben, mutatott banános csokipapírra. Apa
megette.... Biztosan ő lehetett....

- Mutasd csak! Nocsak! Ez nem is igazi banános csoki! Banánt biz' nem
látott! Nem véletlen adják a boltban akciósan, egyet fizet, kettőt kap!
Talán a csoki sem az igazi.... a cukor és a kakaó sem, ami benne van. Gye-
re be délután hozzánk és kapsz tőlem egy igazi banánt! Azt biz' tán nem
hamisítják! A csokit meg felejtse el!

- Aha értem.... De akkor kinél van a másik? Azt ki ette meg?

- Mondtam! A csokit azt felejtse el!

A szomszéd fiú pedig délután megette náluk a banánt. Majd e szavakkal ment a bejárati ajtó felé.

- Köszönöm a banánt Ilike néni! Finom volt! A banán héjat pedig bedobom a szemetesbe, nehogy valaki elcsússzon rajta és kitörje a bokáját.

rozetta: Vajasmézes

olyankor mikor nem szeretsz
vajasmézes kenyeret eszem

fehér a vaj a friss kenyéren
s a haloványsárga akácméz
lassan testesen hömpölygve
ragacsosan folydogál rajta

már a látása öröm számomra
beleharapva fogaimmal tépve
kéjjel habzsolom és a világról
megfeledkezve élvezem hogy

mindez a jó csak az enyém -
még te sem veheted el tőlem

Dittrich Panka: Eper

Hullafáradt voltam bármihez is. Még ahhoz is, hogy egyek. Még hogy a lustaság fél egészség, vajon akkor is, ha én új gyümölcsre kiéhezetten, ott a tudatomban, hogy az eper ott várja sorsát, hogy megegyem? Ám vágyakozásomnál is felülemelkedik a jól megszokott kényelmem, ahogy a fotelban szinte elfekszem, mintsem, hogy végre felálljak. De van ez így nálam. Gondolom, nem vagyok egyedül. A másik dolog, tán nem is kéne ennem. Az utóbbi időben bizony felszedtem néhány kilót. Talán a tél az

oka. Ha már rá akarom fogni valamire, a fölös zsírpárnáimat. De a tudat, hogy a hűtőben ott az eper az eléggé kikezdte a számban a nyálkahártyámat. A cseppek gyöngyözve gyülekeznek. Csak nyelek. Ahelyett, hogy cselekedjek, s eme vágyam végképp kielégítsem. De nem, még mindig csak ülök. Néha olyan jól esik a semmittevés. Ám az ablakon kukucskál még mindig a nap. A tavasz lehelete ébreszt lágy szellő lengedezésével. Az eper iránti sóvárgásom rátelepszik minden gondolatomra. Már a szám szélét is nyalom. Csak a bukszám bánja, hogy kicsit megfogyatkozott. Na igen, a bukszám fogy, én pedig hízom.

Az eper, meg mi más is lehetne, mint drága. Szezon ide, vagy oda. Érdekes következtetésre jutok. Mindig annak van a legrövidebb szezonja, ami számunkra a legkedvesebb... Azaz a jó dolgok, bizony hamarabb is romlanak. (Lám az eper.)Vagy csak én gondolom így? De most aztán már nem csak kívánalom gyötör, hanem egy kissé korog a gyomrom is. Mozdulnom kéne. Helyette becsukom a szemem, lazítok. S mi mást is látok, mint egy tányér epret. Gyönyörűek ezek a tavaszi nap érlelte vérpiros kis szív alakú gyümölcsök. Mintha hangokat is hallanék. „ Gyere, és kóstolj meg!” Ám csak ülök és fárasztónak tartanám akár egy mozdulatom megtételét is. Így marad a sóvárgó epekedés. Persze sok mindenre... Itt a nyár. Néhány nem várt mégis szép pillanat.... talán vár reám? Magamban roskadva bizony hiába a kánikula, hiába a jó idő, marad minden a régiben, csak kicsit meleg lesz, és hosszabbak a nappalok. Most már vége, fel kell állnom és kimenni a konyhába és elkészíteni az epret, úgy ahogy szeretem. Már végre érzem az ízét, azt a különlegeset, mely semmihez nem hasonlítható, a tavasz édes ízű első csókja, mondhatnám rá. Hisz olyan az íze, mint az első szerelemé.... Most eme kívánalmam, még azon is túltesz. Csorog a nyálam, mint egy fagyira váró kisgyermeknek, akinek már csak a nyelvét kell kinyújtania, mert ott a kezében a várva várt finomság. Hát kell ez nekem? Az ilyen vágyakozás, csupán csak az eper után? Aztán ha bekebeleztem mi lesz a következő, ami majd csillapításra szorul? Ilyenkor nyár elején, ha pár szem eperért is az örület keringet. Ha jelen esetben csakis ez tölti ki a gondolataimat. De mért nem vagyok olyan mohó, hogy most azonnal menjek és kielégítsem kényes nyálás ösztöneimet. Ami a szájnak ingere. Mi az, ami vissza-

tart? Csak nem az, hogy addig jó bármiért is vágyakozni, amíg nem kapuk meg, amíg nem kebeleztük be szőröstől- bőröstől? Mert ugye, ha most nem lenne az eper, akkor vajon mi másért lennék oda ezekben a percekben? Vajon akkor mi is foglalkoztatna? Na de megint le kell törölnöm a szájam szegletét. Ezt már nem lehet bírni.

Felállok és kirohanok a konyhába. Széleseben kinyitom a hűtőt. A mosoly, a beteljesedés „kanyarja” ott ragyog a képeimen. A boldogság hormonjaim az agyamban táncra kelnek. Mert ki ne örülne a téli kompot és alma után, végre egy ilyen új gyümölcsnek? Hisz oly rég ízlelhettem bele, oly rég vártam, hogy megint érezhessem édes harmatos zamatát. Most már annyira felcsigázta a számban lévő érzékszervemet, hogy sietve kiveszem a tál epret. Aztán, mint egy eszelős úgy veszem le róla a csumát, és teszem szűrőbe a finomságot és mosom meg. Egy két szem ki is potyog. De nincs pazarlás. Aztán amilyen gyorsan csak lehet, tányérba rakom. A nyálam összefutva csiklandozza a szájüregem. Az illata még aktívabbá serkent. Olyan fürgén tevékenykedem, hogy nem ismerek magamra. Nocsak mi ez a változás? Az előbb még meg sem akartam mozdulni. Ki gondolta volna, hogy az eper ilyen csodákra képes? Kapóra jön az asztalon hagyott kés, és a nagyobb darabokat kettévágom. Majd gyors mozdulattal megszórom porcukorral az egészet. Ó mily édes az élet, ennél édesebb nem is lehetne. S ebben a pillanatban azt gondolom ez a tavasz legszebb pillanata amit ad nekem. A mai nap fénypontja! Sőt csúcspontja! Mint mikor kávé szünetet tartok a melóhelyen. S ha már így van, akkor adjuk meg a módját az eperevésnek is. Öröm mámorban bevonulok a szobába. Oly kényelemben vágom magam, mint még soha. Aztán nem bírok betelni a látvánnyal és egyenként számba veszem az epreket. Az első szem: ez valami mennyei. A második szem hmmm különös.... a harmadik szem isteni..... A negyedik szem hmmm különös mártok hozzá egy kis cukrot.... a kezem ragad.... meg egy szem ezt is élvezem, a másik megint.... aztán megint..... Mi a fene.... hmmm ó eszem, még mindig.... Finoman rágom, nem is rágom csak nyelvemmel addig addig.... hmmm ah még egy darab ez valahogy, ez olyan különleges..... Hmmm ez is..... hmmm..... nem értem. Aztán elfogyott mind. S a nyálkahártyám megdolgoztatja az emlékező tehetségét.... mitől volt ez olyan furcsa???

ÉTELEK...

Tán a víz? Vagy netán a cukor? A gondolataim az eperföldeken.... Mire ráébredek, a kés amivel a nagyobb darabokat szeltem, hát hogyan, hogyan nem, de használat után ott maradt az asztalon, és hát az eper előtt foghagyma volt aprítva vele.... Hát így jár aki darabokban akarja élvezni az ízeket.... Mi ebből a tanulság? A porcukros foghagymás eper is ehető! Mert hát az ember gyomra.... De vajon hizlal is? Pár perc múlva kiderül....

Mayer Zsó: Dödölle

Egy tál dödölle,
családomnak főzöm ebédre.
Krumplit hámozok bakonyit,
kockára vágva főzöm puhára.
Sózom, levében töröm simára,
liszttel szórom, keverem - kavarom.
Belőle galuskát szaggatok,
bacont, s hagymát pirítok, s reá locsolom.
Finomabb, ha tejföllel is ízesítem,
tálalom és falja az összes gyerek.
Lányom kérdi - ettél-e belőle?
- Ettem biza magamat degeszre,
sajna a fogyókúrámát megszegtem.
Egészítsétek ki receptem,
ha bármit kifelejtettem belőle!

rozetta: Tiroli mákosrétes

Jaj, mit tettem?!

Botrányt csaptam!

Mondhatnám, már megint...

Avagy: ismételten, ugyanazon a helyszínen, ugyanabban az ügyben!

Oka: tiroli mákosrétes hiánya! :)

Ahol lakom, a közelben van egy csodás kis pékműhely, üzlettel. Mindenfélét lehet ott kapni, de a lényeg: már említettem... :) Nos, ha valaki rögtön a nyitásra odalibben, bármennyit vehet a finom tiroli mákosrétesből - de aki késve, azaz napközben jár arra, már csak a hűlt helyét találja.

Ellenben: kapható még bőven ugyanolyan fajta túrós, almás, meggyes. Számomra nyilvánvaló: mindenkinek a mákos a kedvence, az fogy el leghamarabb, ezért azt szinte sosem lehet kapni...

A múlt héten ezen összefüggésre rávilágítva elbeszélgettem kedvesen a tulajjal, s kértem, ismerje fel végre a saját érdekében: az egyébvel töltöttek rovására - avagy azok fölötti mennyiségben - több mákosrétest kéne sütnie!

Ő akkor csendes mosollyal végighallgatott, buzgón bólogatott, majd - széttárt karokkal, de mákosrétes nélkül - utamra bocsátott. Azt hittem, közelebb kerültünk a megoldáshoz...

Ma délelőtt ismét próbát tettem: a péküzlethez elsiettem. Látom ám: a helyzet változatlan! A polcon van bőven túrós, almás, meggyes, de megint csak mi az, ami nincsen?

Hát persze, hogy a mákosrétes!

Mostmár őszintén, dühödten orditozni kezdtem:

- Főnök úr, hát nem értett meg?! Nem akar nagyobb forgalmat csinálni?! Mikor veszi végre észre, hogy mindenki a mákosat szereti, szinte csak azt veszi, s a többit maga kidobhatja?! Ugyanakkor a mákosat keresők, ha nem kapnak, csalódottan távoznak, s néhány eset után már sosem térnek vissza!

A pékmester tombolásomra csak pislogott - szörnyen zavarban volt. Én bezzeg nem!

Tovább veszekedtem:

- Hogy képzeled, hogy ezt megteheti?! Minden bánatomra és bajomra csak a mákosrétes volna a gyógyír - hát nem érzi, mekkora a dolog súlya?!

Boldoggá tehetné az embereket, ehelyett maga bután és makacsul továbbra is csak a túróst és egyébeket nyújtja?! Milyen ember maga?! Nincs felelősségérzete?! Pedig talán sokaknak a sorsa van a maga kezébe letéve!

No, ezt már ő sem bírta, nem tűrhette!

Szemlesütve hátraballagott a műhelybe, s kezében két árva - frissen illatozó és langymeleg - mákosrétessel tért vissza... :)

Fájó szívvel felém nyújtotta, s motyogta:

- Magamnak tettem félre uzsonnára... Itt van, fogja, vigye...

Rávigyorogtam, s diadalmas képpel mondtam:

- Na ugye?!

Még csak fizetnem sem kellett érte.

Szabó Edit Irma: Éti csigás rántotta

Puhatestű éti csigát ki eszi meg?

Én nem!

Citromlével csepegtetve?

Nem kérem én úgy sem!

Bizony, bizony megeszed te,
van egy tuti tippem!

Összegyűjtöm a sok csigát,
tele már a vedrem,
megvendégelem a tyúkot
csigaeledellel.

Kopasz nyakú tyúkom rám néz,
halkan kárál egyet,

így köszöni meg nekem
a puhatest-ínyencet.

Sárga szalmán ül a tyúkom,
csigás tojást tojik,
ebből készítek rántottát,
ami neked ízlik.

Elkészült a csigás éték,
ugye mondtam,
hogyan megeszed?

Jó étvágyat neked!

Dittrich Panka: Mitévő légy...

Anett férjével, Róberttel és négyéves kisfiukkal Petikével leutaztak Bakonyba egy turistaházba, hogy barátaikkal eltöltsenek egy laza hétvégét, távol a dübörgő autóktól, a város zajától. Ők már reggel odaértek. A barátaik csak délutánra ígérkeztek. Úgy tervezték, első nap bográcsban gulyást készítenek. Mivel zuhogott az eső, Anett nekiállt főzni, gondolta meglepi a többieket. Elővette a hozzávalókat. Meghámozta a hagymát, amilyen vékonyra csak tudta apróra vágta. A húst is kockára vágta. Egy nyesedéket odadobott az éppen ott sündörgő kandúr macskának, majd hangosan kikergette, nehogy Petike összeszedjen valami nyavalyát az állattól. Aki ezért ordított, toporzékolt, de Anett nem engedte, hogy a macskát dédelgesse. Mivel nem nyugodott el kisfia ráripakodott: hagyd már abba, nem értetted! Róbert meghallotta a perlekedést, bevitte magával a hisztiző gyermeket a szobába, hogy együtt tévézzenek. Ám ez sem tartott sokáig, épp csak annyi ideig, amíg Anett a zöldségeket és a krumplit is elkészítette. Látta, kisfiának megint csintalanságon jár az esze, ezért gondolta, majd lefoglalja. Elővette a lisztet és a tojást, majd szólt neki: gyere segítsél nekem csipegetni! A kezébe nyomott egy darab gyúrt tésztát. Megmutatta neki, hogyan kell csinálni, hogy a csipedettek ne legyenek nokedli nagyságúak.

Petike apró kis kezeivel szorgoskodott, közben megkérdezte: anya jó lesz? Kapta is a dicséretet: ügyes vagy Petike, majd a többiek is mondják milyen finom levest főztünk mi ketten! Közben a fazékban rotyogott a gulyás. Anett azon töprengett, hogyan tudná még finomabbra varázsolni az ételt, ezért rakott még hozzá két szelet paprikát, egy darab paradicsomot. Eszébe jutott, van egy kis füstölt szalonna, azt is feldarabolta majd belerakta a fazékba.

Gondolta: így már biztosan nagyon finom lesz. Azt akarta, megnyalják mind a tíz ujjukat.

Az ebéd elkészült. Mindhárman asztalhoz ültek ebédelni. Róbertnek ízlett. Ezt tudtul is adta: ez finomabb, mint amit az anyukám szokott főzni! Anettnek jól esett a dicséret és mondta: azért lett ilyen finom, mert Petike csinálta bele a csipedettet. Ettől Petike még gyorsabban kezdte kanalazni az ételt. Finom anya, finom!- mondta. Anett már látta

lelki szemeivel, milyen elismerésben lesz része, ha a többiek is esznek majd belőle. Elképzelte, ahogy Feri két kanál után azt mondja teli szájjal: isteni finom! Már hallani vélte barátnőjét: ugyan már melyik étte-remből rendelted? Andi, aki elég szótlan, majd megtörli a száját, és annyit mond: köszönöm ez tényleg finom volt! Láta maga előtt Karcsit, aki még meg sem ette, máris azt fogja kérdezni: ehetek még egy tányérral, annyira fenséges! Ezek a gondolatok jóérzéssel töltötték el. Tudják meg, ő milyen jó háziasszony.

Megérkeztek a többiek. Nagy hangzavar keletkezett. Alig akarták meghallani, ahogy Anett elkiabálta: gyertek, tálalva van! Ezért Róbertnek szólt, invitálja már a többieket az étel elé. Már mindenki az asztalnál ült, meg volt szépen terítve. Anett felemelte a fazék tetejét. Nagyon meglepődött, amikor meglátta, hogy benne tanyázik egy valamikor még élt, jó méretes légy. Úristen ez egy légy! Mitévő légy! Elmélkedett a pillanat tört részében. Kimerje, vagy ne merje, ezen tűnődött. Sok ideje nem volt. Ez a szentelen légy szó szerint beleköpött a levesébe. Ha a többieknek megmutatja, oda az ebéd. De nem volt ideje gondolkodni. A tettek mezejére lépett. Kihajította egy nagy lendülettel a fazékból a mihasznát. De oly gyorsan, hogy még maga sem látta hova is landolt a csúfság. A többiek észre sem vették. Ezután a barátok dicsérve a gulyást jó ízűen falatoztak. De Anettnek még most is keserű a szája íze, amikor gulyást eszik. Ám csak ő tudja, hogy miért.

Vajon ki mit tett volna?

Vitál Mária: Velős csont

A lábszár csontból
már kifordult a velő
pirul a kenyér

Kenyérre dörzsölt
csípős fokhagyma íze
nyelveden landol

Marha lábszárnak
zaftos húsa a tormával
házasságot köt

Keringőt jár az
ízlelő bimbók tánca
és megszedített

Vitál Mária: Tokaji borleves

Főzéskor, egy jó bor mellett,
megjön majd a kedved,
meglátod, hogy híre megy
a borlevesednek!

Végy egy üveg Tokajit, mely
a Gönci hordóban érett,
válaszd a Szamorodnit
a zamatos az édest!

Vedd elő a tyúkanyó
hat darab tojását,
válaszd el óvatosan a
fehérjétől a sárgát.

Áztasd két deci borban
a szőlő aszalványod,
három óra múlva öntsd le
a húsz deka mazsoláról.

Addig verd a fehérjét
tíz deka cukros porral,
hogy kemény habja legyen,
a levesnek, a bornak!

A maradékot forrald fel
egy fél liter vízzel,
tégylet bele egy rúd fahéjat,
csipetnyi borssal, fehérrel!

Sárgáját jól keverd el egy
kanál liszttel, húsz deka cukorral,
csendesesen házasítsuk
a felforralt ízes borral.

Nyolc darab szegfűszeget
ki ne hagyj belőle,
házasodjon az illata,
a ceyloni fahéj ízével.

Kevergessük szépen-
lassan a tűzről levéve,
az elkábult mazsolákat
ültesd a sűrű levébe.

Csutakolt citromnak
reszeld bele a héját,
forrásponttól ne főzd tovább,
a tűzről vedd le, hékás!

Italnak már hűlt helye van,
a borlevesünk készen!
Ne szomorodj, mert egy csipet
humort is főztem a levében!

P. Borbély Katalin: Barátságpörkölt

Az egész azon a délutánon kezdődött, amikor összegyűltünk a külön-
térben, hogy egymásnak feltett furcsa kérdésekre válaszolva próbál-
juk megfejtetni a világ dolgait. (Arra, hogy nem itt kezdődött, hanem

2008-ban Szigligeten csak később jöttem rá.) Szóval, hogy a történetet az elején kezdjem: Alkotó táborba gyűlt az író-költő nép 2009 augusztusában Miskolcon. Én már hetek óta izgatottan készülődtem, vártam a találkozást a Manónéppel és kíváncsi voltam új alkotótársainkra.

Hétfő: A nyitó esten ismerkedtünk, ismerkedtünk, ahogy az már lenni szokott, vagy még tovább.

Kedd: Lillafüredre kirándultunk Lillával, József Attila szobránál verset mondva gyönyörködtünk a tájban és irodalmunk szépségében. Délután a saját kötetek bemutatóján barátkoztunk tovább.

Szerda: A versváltó délelőttön már egészen elemében voltunk, hiszen ismételtén megmutatkozott, milyen színes érzelem palettán mozog a társaság. A nap fényfontja volt a templomi koncert, amellyel lélek kifejező buzgalmunkba bevontuk a zenét is mint társ művészetet.

Csütörtök: Délelőtt a Bükk lankái közt barangoltunk Jónás kútról Csipkés-kútra és vissza. Magunkat meg nem hazudtolva kimerítő nyelvi és egyéb eszmecsereét folytattunk Dáviddal, miközben Armandó kocsját igyekeztünk átsegíteni egy-egy farönkön, vagy bukkanón. Ezután jött a kérdések délutánja, amelyet a beszámoló elején már említettem. Itt már tényleg minden volt. Komoly kérdésre bohókás válasz és fordítva. Volt szó szerelemről, láthatatlan tintáról, és persze az ominózus pörkölről, melyről Péter Erika kiderítette, hogy egészséges és fogyókúrás étel.

Péntek: Mielőtt tudatosodott volna bennünk a gondolat, hogy vége a tábornak még begyűjtöttünk néhány csodás emléket a Barlangfürdőben, és némi bőrpírt a napon. Hogy mi volt a levegőben mi nem azt nem tudom, minden esetre gyanús körülmény, hogy többször is versírásra vetemedtem prózairó létemre, míg Zsuzsi prózát írt verselő létére. A záró esten aztán elszabadultak a kedvek és indulatok s mintha imáim meghallgatásra találtak volna kiderült, hogy kaptunk még egy napot, melyet a legszebb manó lány Lilla meghívására náluk tölthettünk.

Szombat: Kistársaságunk felkerekedett hát, hogy csodájára járjon Sály község festői tájainak, és elkészítse az ominózus pörköltet. Ettől a szándékunktól még az idő rosszra fordulása sem tántoríthatott el bennünket. Mielőtt hozzáfogtunk volna sétáltunk az Eötvös Kastély parkjában birtokba vettük a játszóteret, és egy magaslesről megcsodáltuk a panorámát. Kiránduló kedvünknek csak a Wartburg teljesítő képessége szabott határt. Eme kalandok után jött a főzés, Íme a recept:

Kedves házigazdáink mindent előkészítettek
Kedves női kezek mindezt felaprították.
Rátermett női kezek összerakták kevergették.
Ügyes legények a tüzet szították.
Végül egy asztal köré ülve a társaság mind megette.
Mindezekhez jóféle innivaló, kellemes beszélgetések, halk zene adta a hangulatot. (Így születik a barátság pörkölt.)
Utószó: Hogy az ég sajnált-e meg bennünket, vagy Dávid imája hatott, nem tudom, de reggel esős időre ébredtünk. Így talán könnyebb visszatérni a Kütyügyárba, és egyéb hétköznapi dolgainkhoz. De a fényképek és az írások bizonyítják, hogy nem álmodtam, és ebből kiindulva hiszem, hogy még találkozunk valahol.

Jártó Róza: Ez nem panasz!!!!

Kedves Rimre-rímfaragók!
Elvettétek eszem.
A család és én azóta,
zsíros kenyeret eszem.
Az nem sül oda, de még
ki se fut, így csak akkor
sír a család, ha uborka
nem mindenkinek jut.
Mert piacra megint
elfelejtettem menni én.
Mert várt rám a rimre-rím,
fontos küldetés.
Most befejezem,
mert odaég a fasírt,
és mit eszik a család
ki főt ételért sírt.
És ha lehet a húslevest fővel!
Sülve nem szereti!
a sok éhes dőre.

Varga Katalin: Első fánkomb története

Itt van a február, a Farsang ideje. Még sosem készítettem fánkot. Mondtam a szomszéd asszonyunknak, süssük meg együtt.

Át is jött, nagy büszkén, hogy most ő nagyon ütős fánkot fog sütni, figyeljek hát.

Annyit azért tudtam, hogy a fánk tésztaja nagyon kényes „jóság”. Meleg kell neki, kemény dagasztás, oda figyelés, na és időigényes.

Szeretett szomszédasszonyom nagyon gyorsan elkészítette a fánkokat. Hideg tejet öntve a masszához, semmi kelesztés, kevés olaj. Negyed óra múlva ott sorakoztak az asztalon, a remekművek.

Nem volt rajtuk szalag, picik voltak, barnák. Ahogyan megkóstoltam. Kicsit, meglepődtem. Ilyen lenne a csoda-fánk, Belül keletlen, lyukas?

Persze neki dicsértem, milyen ügyes.

Másnap elhatároztam, megpróbálok én is fánkot sütni.

Minden hozzávalót odakészítettem az asztalra. Jó meleg volt a konyhában. Bele is melegedtem a nagy dagasztásba. De hólyagos volt a massa és illatos, már akkor. Pici rumot is lötytyintettem hozzá.

Jöhetett a sütés, csábítóan dagadtak a forró olajban a tésztahalmok.

Ott virítottak a szalagok a mosolygós, rózsaszínűre sült fánkjaimon. Könnyűek voltak, jól mutatott rajtuk a baracklekvár.

Beleharaptam az egyikbe, hu de finom volt.

Mentem is gyorsan a szomszédba, vittem a kóstolót.

Be is falt mindjárt hármát a fánkomból a szomszédasszony. Mondta, hogy jó tanítvány vagyok.

Így van ez, ha a tanítvány felülmúlja a mesterét.

**Baranyai Attila – Anisse: Kipattant lét-buborékok
2013.03.15. (1.)**

Fenséges illat
tölti meg a kisszobát
- húsleves készül...

rozetta: Vígasz-lecsó

este sírtam
reggel verset írtam
aztán a piacra mentem
s amikor a szokott helyen
a kedvenc kis apró édeskés
paradicsomot megpillantottam
már tudtam hogy minden rendben
két kilót vettem s hozzá két kiló paprikát
hagymát mangalica+kolozsvári szalonnát
füstölt paraszt-kolbászt és a leghátsó pultnál
még meleg csodás puha hófehér kenyeret -
a végén alig sikerült a sokmindent hazacipelnem:
mire a lecsót megfőztem a bánatom elfelejtettem :)

Dittrich Panka: Savanyú az élet

Kint sütkéreztem a napon. Élveztem a fák hűsítő leheletét. Mellettem virágok illata porzott. Magamba szívtam a reggeli harmat cseppjeit. Este a csillagokkal társalogtam és a susogó széllel. Igen, voltak szép idők, de néha viharos napjaim. Mégis szerettem élni, szabadon, mint a madár. Kényelemben. Nyugalomban. Békében. Nem törődve az idővel. Élveztem ezt a világot, hisz olyan harmonikus volt minden. Nem volt semmire gondom. S a társaimmal szépen, boldogan éltem. Sosem voltam egyedül. Figyeltek rám, hogy ne legyek beteg. Gondoskodtak rólam, hogy mindig jól érezzem magam. Élveztem a kiváltságos helyzetem. Voltak köztünk, kicsik nagyok. Erősek és gyengék. Ám még sem harcoltunk egymással. Ilyen csodálatos életről álmodik mindenki.

Aztán erős kezek magukkal ragadtak. Külön választottak minket. Kicsiket, nagyokat. Erőszakkal betuszkoltak egy óriási mozgó tárgyba. Úgy fáj, hogy sírni tudtam volna, pedig nem szokásom. Olyan erősen megtapogattak, nem éreztem mást, csak azt, hogy szorosan ráncigáltak. De

ÉTELEK...

aztán egy kis nyugalom következett. Nem tudtam, hol vagyok, csak éreztem, sokan voltunk összehúzóulva. Egymás hegyén, hátán. Embertelenül. Nyomorogtunk a sötétben. Olyan fullasztó forróság volt, hogy nem kaptunk levegőt. Minden reményem abban volt, hogy nem tart örökké ez a rémálom. Testem gyöngyözött, a forróság kiszívta minden energiám. Szomjúság gyötört. Hiányzott a fény, és az életet adó levegő.

Rengetegen voltunk, de senki nem kiabált, csak vártuk a csodát, hogy majd jönnek és kiszabadulunk ebből a pokolból. A sötétségben nem érzékeltük az időt. Magunkra hagytak minden kinnal, kétségek között. S mi csendben túrtuk. Hisz mi mást is tehettünk volna. Egymás testébe kapaszkodtunk. Szenvedtünk.

Szép lassan percről-percre, kihalt belőlünk a remény, majd a lélek, és megszűnt a létezés.

Aztán mégis újra éledtem? Savanyú az élet uborkaként az ecetben...

Riba Ildikó: Púpos fánk

Szalagos fánkcom
olajban pirosra süil,
púpján cukor ül.

Varga Katalin: Ananászcsirke

Meglepetést szeretnék készíteni a páromnak. Ma ünnepi ebéd lesz, hiszen házassági évfordulónk van.

Megálmodtam az éjjel, ananászcsirkét készítek, gyümölcsleves maradt tegnapról.

Ott várakoznak már a kifilézett csirkemellek a tálon, besózom, kicsi bors, lisztbe forgatom őket. Előszütöm.

Zsír a tepsi aljára, füstölt szalonna csíkok. Persze, meg kell kóstolni azt a szalonnát. Hu, de finom.

Szépen, sorban rakom le a rétegeket. Hús, ananász, szalonna, újra, előről. Aztán a tetejére az összekevert reszelt sajt a tejföllel. Fólia rá, mehet is az előmelegített sütőbe.

Hamarosan mennyei illatok terjengnek a konyhában.

A párom hazaérve a munkából nagy mosollyal az arcán szimatol. Csodás virágcsokrot dugdos előlem, bor is előkerül a táskájából.

Fut kezet mosni. Aztán saját kezűleg veszi elő a sütőből a tepsit.

A látvány önmagáért beszél. A ráolvadt sajt, tejföl, a kikandikáló ananász darabok a húson.

Szépen felkunkorodtak a szalonnacsíkok is.

Úgy terveztem, marad majd vacsorára is a husiból. Nem maradt. Mind befaltuk Jól esett utána a finom borral koccintani.

A tíz éves házassági évfordulónkat így koronázta meg az ananászos csirke.

Hajdu Mária: Nokedli hússal

Emlékek

Szép szál ember volt az apósom, száz kiló szín erő. Annyit bírt dolgozni, hogy a fiatalok elbújhattak mellette. Ráadásul arany szíve volt. Imádta a feleségét és szigorúan, de szeretettel nevelte a két fiát. Tisztességre, becsületre és munkára tanította őket. Azok pedig felnéztek rá, nem lehetett nem szeretni. Mikor a házhoz kerültem menyecskének, kezdettől fogva körülvelt a szeretetével. Ott segített ahol csak tudott, boldogulásunk érdekében. Az unokáit rajongásig szerette és kényeztette. Apámként tiszteltem és tisztelem ma is az emlékét.

Torkunkban dobogott a szívünk, mikor megnéztük azt a házat, ahová gondozásra beköltöztettük a papát. Szorongással készültünk rá, nem volt mit tenni. Az otthoni ellátása nem megoldható. A napközbeni gondozónő nem bírta vállalni a teendőket, amit megértettünk. Éjszakánként a kert-szomszédban lévő házat lestük, ég-e a villany. Ha világított, azonnal átmentünk hozzá, mindegy hány óra volt. Sokszor az ágy mellett

találtuk leesve, vagy valami rendetlenséget művelt. Agylágyulás, ez volt a diagnózis. Fokozatosan épült le, mióta a mama átköltözött odaát. Otthon akartam maradni vele, hiszen fürdetni, öltöztetni és etetni kellett őt. Naponta mosni, főzni és takarítani rá. Az orvos nem tanácsolta, azt mondta a férjemnek, hogy tönkre megyek, ha engedi. Ezért kellett egy gondozóházat keresni, ahová azonnal beköltözhet a papa. Majd megszakadt a szívem. A férjem félrevonult, hogy ne lássa senki a könnyeit. Csak az édesanyja temetésén láttam sírni, soha azelőtt.

Eljött a nap, az orvos megvizsgálta a papát és biztosított róla, hogy jó helye lesz. Dehogy, otthon lenne neki jó. Gondoltam, és elsírtam magam. Hiába a jó körülmények, öreg fát nem lehet átültetni, mondják az öregek. Minden másnap meglátogattuk, hétvégén a gyerekek is. Ők vigasztaltak, hogy nem bírnám már gondját viselni. Persze a gondolataim azon jártak, ők gondoskodni tudtak a gyerekeikről, mi róla nem. Gyötört a lelki-furdalás, de az eszemmel tudtam, nincs jobb megoldás, igazuk van a gyerekeknek. A férjemen is láttam az elkeseredést. Imádta az apját.

Úgy főztem, hogy vinni tudjunk neki, még meleg legyen. Megkérdeztük, hogy mit enne. Minden esetben csoki és vanília fagyit kért. Első hónapban sétálgatott, de egyre többször láttunk rajta sérüléseket. Gyakran elesett, de az orvos felügyelte az állapotát. Nem tetszett nekem a dolog. Szabadkoztak, hogy nem fogad szót a papa, egyedül kimegy a kertbe. Második hónapban nem kelt fel, hiába segítettük, csak felült az ágyban. Továbbra is kétnaponta látogattuk. Utolsó alkalommal **nokedlit kért hússal**. Másnap siettünk hozzá, nehogy kihűljön a pörkölt nokedlivel. Úgy örültem, hogy vihetek neki, hogy megenné. Napok óta nem akart semmit enni. Keveset tettem a kanálra, de nem bírta lenyelni, mégis azt mondta, hogy milyen jól esik neki. Tekintetében hála és mély-séges szeretet volt. Úgy vittem haza az ételt, ahogy hoztam.

Ismét úton voltunk hozzá két nap múlva, mikor megcsördült férjem telefonja. A gondozóházból hívták, sajnálattal tudatták, hogy a papa szervezete feladta a küzdelmet. Néhány perc múlva a saját szemünkkel láthattuk. Két órája volt nála az első unokája, őt láthatta utoljára.

Varga Katalin: Láttam, kipróbáltam

Szeretem én a Gaszrto-angyal műsorát
Kipróbálom Marcsi receptjei sorát
Gyors reggeli, ami laktató, nosza.
Elkészítem, nem nehéz, amikor most rajta!

Muffin sütőbe Bacon szalonna kerül.
Zsemlemorzsát szórok rá, biztos sikerül
Egész tojások sárgája oly csábító.
Jöhet a reszelt sajt is, ínycsiklandozó.

Be a sütőbe, szépen dagad mindegyik.
Nagyokat nyelek, jó illat kerekedik.
Kész az étel, elő hát a tányérokat.
Kívánok most mindenkinek jó étvágyat.

Kiss Tamás: „Szalámik, Lillák, Isten véletek!”

Bársonynak érződő különös zselés anyagba süllyedve, örökre elmerülve valami sűrű, jótékony masszába. Aztán ott ragadva. Ott örökre. Meg sem próbálva a felszínre törni. Csak lebegni, az idők végezetéig. Beletörődve az érzet nem tapinthatóan érzékelhetetlen pillanatainak fátylába. Szétesve, nem tudva önmagadról. Ezek a pillanatok, amik nem jönnek már el soha többé. Ezek, melyekre csak akkor fogsz majd vágyani, ha egyszer összetörnek hirtelen, s csak különösen éles szilánkjai maradnak a kezekben gyorsan olvadó pillanatok felidézhetetlenül kusza, gyorsan villódzó emlékképmásai után.

Aztán hirtelen minden csak álom.

- Ébredj. Ébresztő..! - távolról érkeztek a hangok, és nem e világinak tűntek, nem is kellett róla tudomást vennem.
- Na! Kellj már fel! Fél tíz van! - ez már átjuthatott azon az áthatolhatatlan burkon.

ÉTELEK...

- ..nncs mg nny.... - nem hittem el, hogy nem egyedül vagyok ebben a tökéletes nihilben! - hgyjl mg ldn... - erőtlően morogtam. Nyögtem ficánkoltam, ugráltam és vergődtem. De az eredmény: moccanatlanság.

- Na, jó. Ne játszd ezt velem..! - Ez mintha még közelebb lett volna. Úgy éreztem, ki kellene nyitni a szemhéjamat. Utasítást adtam, s vártam, hogy a jó neuron katonák egyenként vigyék a parancs adatsomagokat az agy adott megfelelő területére. Én türelmes vagyok. Elképzelttem, amint a hatalmas, rozsdás fogaskerekek szépen lassan megindulnak, s lassan mozgásba hoznak egy emelőt, ami kiakaszt egy kapcsolót mi által végre tényleg mindenki meg hallja a fejemben azt az észveszejtően egyszerű szót, hogy: Valaki nyissa már ki a kurva szemhéjamat!!!! De a fogaskerekek helyett továbbra is csak én voltam ott a külső hangokkal, és a magányommal, valahol két világ között lebegve.

- Jó. Ebből elég. Nézd, hoztam egy kis vizet... Kérlek. - mondták egyre közelebbről. És közelebbről, és egyre csak távolodva. És megint engedtem, hogy zuhanjak. Amikor.

- Szja. - mondtam úgy, hogy a szememet még nem nyitottam ki.

- Szia. Ideje indulnod. - mondta szenvtelen, szinte áttetsző hangon. Különös, függöny mögötti szavak voltak. Igazak? Talán. Hívtak, vissza a valóságba. Félhomály. Kinyitottam a szemem és felfoghatatlan, ami arcul csap. Na. Ha lenne most olyan testrészem, amit arcomként érzek. A jótékony félhomály is erős reflektoraival, bele az agyamba. Oda. Nem mozdulok. Nem tudok. Lehet, lehet, hogy tudnék, de ki mer ilyenkor. Szűrni kell a valóságot, óvatosan adagolva a felszínre jönni. Lassan. Végül, engedem a külvilágot. Vizuálisan. Hadd jöjjenek az álmok. Ébren is. Szoba. Plafon. Olcsó csillár. Húúúú.....! Próba! Fiatalok..! Első raj felkészül: fej megfeszül, megfordul. SIKER! Megfordítottam a fejem. Vagy ilyesmi. Most egy kicsit látom őt. Kissé tisztulnak a képek. De, semmi több. Semmi. Semmi se több. Száraz a szám. Nehezen lélegzem. Szívesen válaszolnék, de érzem, hogy a nyelvemet valaki egy kibontott lisztes zacskóval helyettesítette az éjszaka.

- Jó. - mondom érthetően, artikulálva, engesztelőn.

- Tessék???????? - kérdez vissza - Nem értettem! - mondja eneráltan, s látszik rajta, hogy már unja, pedig még.

- Ühüm. - Azt hiszem, az előbb túl lőttem a célon. Ez. Talán ez érhető lesz.

- Igyál. - megenyhül. Legalábbis. Poharat nyújt. Én mohón. Azonnal. Ehhez képest, alig bírom megemelni a fejem. És akkor, amint... Vissza is hanyatlok.

- Segítsek? - szeme villanásán látni, úgy gondolja. Nyújtom kezem. Húzzon fel.

Igen. Sikerül. Felülök. AZONNAL roskadok is magamba. Össze esek. És - Összeesek. A térdemre helyezett két karom fogja fejem. A szemem lehunyva. Valaki hátulról egy jéghideg pengét azonnal a nyakcsigolyáim közé szúrva eléri agyamat, s a pengét egyre szorosabban tartva kényszerít. Nyomja le a fejemet. A fájdalom. A fájadaloam. A fájdale. Afája. Nem hiszem el, hogy ilyenkor nem ájul el az ember! Persze nem.

Aztán nyitva a szemem. Óvatos vagyok. A penge még a gerincemen át folyamatosan arra ösztökél, hogy lefelé nézzek. Behunynám a szemem, de akkor, meg a gyomrom kapcsol be valami hülye centrifugát. Kurvaélet. Nézem a szőnyeg bolyhait. Tök jó. Klassz a minta. Ilyen kis izés. Órákig, de talán napokig is elnézném így. A penge nem moccan, a centrifuga most kihagyott, ne szóljanak hozzám, ne ÉRINTSEN SENKISE! Így akarok maradni. Holvagyokmitörtétnémihatokvizetmég.

- Emlékszel? - kérdezi. - Ühm. - mormogás ez inkább, mint felelet. - Biztos...? - hangjában meggyőződés. Hűvös, akár egy jéghideg csapágygolyó, lenn az akna mélyén. - Úristen, miért gondolok én most ilyesmikre...? - Azt mondtad, nem szereted a házi pálinkát... - kezdi. Most kicsit bátortalan a hangja. Olyan, mint régen. Ha nem lenne a kés a csigolyámban, azt mondanám, hmmm, kedves.

- Igen. - felelem. Elhalón. Minden egyes szó, egy kimondhatatlan súly. Mind üt egyet a fejemen. A csillogó penge lassan forogni kezd az agytörzsömben.

- Ehhez képest Apától elfogadtál hármat. Fél decit.

- Hú. - Valami azért még nekem is meg van. Hát persze! Ha kínálnak!

- Aztán meg, nem ettél velünk. Mert csak zsíros kenyér kell. Falun azt szoktátok. - Nem válaszolok rá. Nincs erőm. Felemelném a fejem, de egy különös erő felülről nyomja lefelé. Folyamatosan.

- Utána elmentünk itthonról. Hogy hazahozol 11-re. El is engedtek. - Homályos emlékek kavarnak. De ezek inkább csak furcsa képek. Külö-

nös, megfoghatatlanságok. - Aztán ismét itt. Vízért nyúlok, lehajtott fejjel, oda sem nézve veszem el a poharat. Vízcseppek száradtak rá. Ezt még most is látom magam előtt. Fehér, áttetsző foltok. Inni próbálok. Sikerül. Majdnem három kortyot. Aztán jön a köhögési roham. És vele a vég. A gyomrom liftezni kezd, a nyelőcsővem azonnal meggyullad, gyomorsav és epe tolul fel. Émelygek. A fejemben valaki kihúzza a tőrt a nyakamból. Ugyanazzal a mozdulattal kinyitja a tarkómon lévő láthatatlan ajtót, s egyetlen szó nélkül, több száz őrjöngve rohanó majmot engednek be. És a majmok csak jönnek. És mindegyikőjük elülső mancsain egy bokszkesztyű. És meg sem várva, hogy beérjenek, már ütik is egymást. És a fejemben több száz, bokszkesztyűvel felruházott majom bokszol. És bokszol. És üti egymást. És nincsenek szabályok. Aztán a köhögési roham enyhül. Nem ég annyira a nyelőcsőm sem. A tüdőm sem gyulladt ki. Leroskadok, mint kit letaglóztak. Hunyom szemeim. A majmok még mindig ütik egymást. A víz több a padlószőnyegen, mint bennem. A majmok győztek.

Tudom, hogy órák teltek el. Fel próbálok nézni. Legalábbis fejben úgy teszek. Ez is erőfeszítés.

- Mkr..khm..- Ezt ne, kérlek! Kérlek szépen, ne krákokj!!!! Csak azt ne!

- ...haza jöttünk? Valamikor? - összefüggéstelen vagyok. És szörnyen nem ismerek magamra.

- Fél kettő. - mondja.- Akkor jöttünk el a KOCSMÁBÓL. - a hangját nem emeli fel. De érzem, hogy borotvának szánt szavai hasogatnak. Folytatja. - Táncolni viszlek. Ezt mondtad. Aztán meg. Legalább egy söröző, vagy valami klub, vagy bármi. - érzem, gyűlik benne az indulat. - de ez egy közönséges kocsmá volt! Nem volt ott egy barátod sem! Senkit nem ismertél! Még is...! Áhhh....! - Érzem, hogy kiadta magából. Könnyebbülök én is meg.

- Ennyi..? - Ezt most hibátlanul ejtem ki. Bátran.

Először nem felel. Nem néz rám. Folytatja. Utólag, visszatekerve az időkerék hatalmas lapátjait értem meg, hogy micsoda önuralom kellett ahhoz, hogy ennyire szenvtelenül mondja ezt el mind nekem.

- Nem ennyi volt.

- Mert? - kérdezem. De a kérdésemben nincs kérdő hangsúly.

- Nehezen elcibáltalak a kocsmából. Már nem volt pénzed. Gyalog jöttünk.

- Ühhhh... - nyögöm, miközben az egyik átok majom hátulról belebokszolt a szemgolyómba.
- Azt hittem hazáig magadhoz térsz. Hiba volt. Vonszolni, húzni kellett. Métereken át. Utána hirtelen futni akartál. Akkor meg elestedél. Ott akartalak hagyni. - nem mondja ki, de tudom, arra gondol, hogy jobb lett volna.
- Aztán ide értünk. A lakótelepre. Picit megnyugodtál. Örültem. Mondom: menjünk fel.
- Erre én..? - kérdelem enerváltan.
- Hogy gyalog, mert anya szobája a lift mellett. Jó. Menjünk. A negyedikre. Gyalog. Részegen. A harmadikon vetkőzni kezdtedél.
- Ööö...?
- Hogy a lakásban ne keljen fel senki. Mikor belépünk.
- ???
- Aztán levetted a kabátod. Nem volt egyszerű. Mindig le akartál ülni közben.
- ...de én akkor????? - kérdeztem, úgy, hogy még véletlenül sem vártam választ.
- Csak támolyogtál. Aztán, húú...
- Mi történt, ott a negyedikén. - bámulok a szőnyegre közben.
- Semmi. Igazából semmi.
- ???
- Lehajtja fejét. Néz, maga elé. Komolyan. Erősen. Színesen. Csak néz.
- Szóval...
- Szóval... mi..? - kérdezem, fáj ez most nagyon.
- A negyedikén csak a cipő maradt rajtad, meg az alsó és, hogy ne kelt-sük fel a háziakat, itt vetted le a cipőt. Falhoz dőlve.
- és... ? - nem voltam biztos benne, hogy hallani akarom a válaszát, mert túl hosszú a szünet.
- Szóval neki dőltél a falnak.
- Ez... nem kellett volna? - kérdésemben elrejtettem a reményemet.
- Nem! Mert a csengőnek dőltél. - szünet. - Bazmeg! - Nagy levegőt vesz, de nem ereszti ki. - És csak akkor engedted el, amikor anya kijött. Hallgatunk.

ÉTELEK...

- Utána?
- Hallani akarod még..?
- Asszem.... - kába vagyok. A majmok egyre kevesebben. Pici víz már lement a torkomon.
- Szóval bejöttél valahogy a lakásba. Mindenki felébredt. Persze. Aztán betuszkoltunk a konyhába.
- Arra emlékszem... - motyogom. Összefolyik most minden.
- Azt mondtad éhes vagy.
- Ja?????? - erőtlen kérdés.
- Pár órája jó volt a zsíros kenyér.
- Erre, most...? - nem nézek fel továbbra sem.
- Nem kell - mondad! - Attam szalámit. Túrista. Apa vette, csütörtökön, hogy majd munkába jó lesz. Együtt ettük. Hittem, hogy ez majd. De nem. DE..!
- Merén?????
- Igente.
- Mer...mi? - a majmok, egy picit engedtek szóhoz jutni....
- Igen, te. - lehajtott fejjel szemembe sem néz. - Megetted az egész rúd Túristát. Egyedül.
- Óh...? - És....?
- Ez nem volt elég neked - rám néz akkor, bele a szemembe, ritka volt az alkalom, gondolom, kihasználja.
- Szal? - nem mondtam ki, csak sugalltam.
- Csuklani kez... - itt belefolytottam a szót
- NEM!! - igazából ez egy kiáltás lett volna. De nem sikerült valami jól.
- De. - mondta ő rezignáltan.
- Kérlek....! NA-GYON-KÉR-LEK! - Ezt ne! Gondoltam, de már tudtam a választ. Mielőtt kimondta volna.
- De. De igen. Megetted a rúd szalámit, és csuklani kezdted. - Ekkor kértem egy cigit és vizet még.

- Aztán, miután mindent kihánytál lenn a lépcsőház előtt - mert lementünk, mert fenn nem tudtak tőled megmaradni! - visszajöttünk, fel a negyedikre. Apa kérdezte reggel, hogy hol a rúd Túrista, amit a héten vett.

- És te...?
 - Hogy ott.
 - Aztán?
 - Semmi... Mit mondjak. Volt lenni szombat reggel. Láttá.
 - És én most...?
 - Nesze. Itt egy cigi.
 - Kösz.
- Apró rándulás az arcán. Aztán már mondja is:
- Elszívhatod, itt bent is. Semmi baj. De soha többé nem jössz hozzánk.

Mayer Zsó: Krumplis gombóc

Imádom a gombócot, ha jut belőle sok.
Egy kiló krumplit főzök héjában,
meghámozom, áttöröm egy tálba.
Sózom, hatvan deka liszttel, egy-két tojással
dagasztom cipóra, s hívom unokáimat,
csípjenek belőle kicsi markukba.
Ping-pong labda alakúra formázza,
aki tudja, aki nem, és forró vízbe dobja
egyenként mamájuk. Gyerköcök félre állva
lesik a lobogó víz tetején táncoló gombócokat,
azok megfőve repülnek egy nagy tálba.
Köretként vadas mellé nagyon finom, falja
kicsi, nagy és kedvenc kutyám Pamacs.
Ajánlom, a gombócért fogyókúráját dobja el!

Dittrich Panka: Forrón szeretem!

(2 haiku)

Szívét kívántam!
Eszem zúzóját! Húsa
sülve-főve cupp!

Szárnyát nem töröm!
Combja közt töltelékkel
lesz lerágott csont!

Vitál Mária: Lusta asszony süteménye

Ha nincs mérleged, a
dekát ne méregesd!
Fogd fölön egy bögrét,
mérete lesz a mérték.

Búza lisztből végy finomat,
két bögrével a tálba borogasd.
Adj hozzá egy bögre cukor porát,
mehet egy bögre mák, a darált!

Sütőporból egy is elég, egy
bögrével öntsd rá a tehén tejét!
Jól csípjél bele a sóba,
szórd a masszára sorba!

Három tojást keverj bele,
egy bögre olaj mehet vele.
Jól keverd össze a masszát,
hogy sima pépet kapjál.

Szakács után légy a szabász,
a sütőpapírt méretre vágd!
Béleld ki a tepsi alját, s
érjen túl az oldalán!

Legyen a sütő belseje meleg,
Vigyázz! Ne égesd meg a kezed!
Negyven perc bőven elég,
e közben már meg fő egy ebéd!

Díszítsd a tetejét fehér porral,
No, nem sóval, porcukorral!
Kínáld e desszertet ebédre, meg lásd,
kapós lesz a lusta asszony süteménye!

Jalcs Irén: Káposztás tészta

Julist azzal indította útra az anyja házasságkötése előtt, hogy lányom, ha az uradnak főzöl, akkor rakd bele a legjobb alapanyagokat és ne sajnáld a belevalókat. ezen kívül már csak egy dologra figyelj, hogy a szíveddel főzd meg. Meg is jegyezte Julis, csak azt nem igazán tudta, hogy egyes ételekhez mi kell és sütni, vagy főzni kell, mert soha nem volt kíváncsi arra, hogy anyja a konyhában a rántást hogy kavarja, vagy a sütőben hogy sül a hús. Így, mikor asszony lett, csak magára hagyatkozhatott.

Julist nagyon szerette az ura, a Jóska, mert reggel, este csókolta. Sokat gondolkodott a fiatalasszony azon a szerdai reggelen, miután ura elindult a munkába, hogy este mit tegyen az asztalra. Először is megrakom a tüzet és biztos, ami biztos, felteszek forrni egy kis vizet. Így is lett. Hamarosan pattogott a tűz, a kis, konyhai teatűzhelyen. Eddig rendben. Megy ez szépen, dicsérte meg magát és veregette meg a vállát. Főzök tésztát, ha már forr a víz, jutott eszébe hirtelen. Na, de milyen legyen? Kocka, vagy metélt? Ez volt a kérdés. Legyen kocka, született meg a döntés és már repült is a fazékba a csomag tészta. Mit tegyek rá? Töprengett tovább. Legyen talán mák, vagy dió? Nem, az nem erre való. Legyen káposzta, ugrott be neki. Lement a pincébe káposztát válogatni, mert mit is mondott az anyja? Az urának a legjobbat adja, na és ne sajnálja. Így úgy döntött, öt fej káposzta elég lesz.

Gyorsan futott vissza a konyhába, hogy a tésztát leszűrje. Elég nehezen boldogult vele, mert nem volt gyakorlata. Ó, kéne még egy kéz, mondogatta, közben a tésztát a víz alá tartotta, mert valahol ezt hallotta. Megkóstolta, milyen az íze, de nem volt elragadtatva, mert volt olyan tészta, ami össze volt ragadva, de akadt olyan is, ami főhetett volna még. Na, mindegy, ez most már ilyen, mit lehet tenni? Kézbe vette a káposztát és forgatta körbe, azon elmélkedve, hogy hogy szedje apró darabokra, mert ugye, Ő még olyan káposztás tésztát nem látott, amit káposzta levél borított. Na, ez nagy feladat, sóhajtott, de megoldom, és nem adom fel a dolgot. Vágjam, vagy reszeljem? Vágni egyszerűbb, döntötte el, majd szépen mind az öt fejet apró darabokra vágta.

Mit kezdjen ezzel a sok csíkkal? Törte a fejét, majd elővett egy nagy fazekat. Dobott bele egy kis zsírt, majd zsupsz, már a káposzta is benne volt. Elővette a fűszereket és só, borsot rakott bele, elég sokat. Ne sajnáld a belevalókat, hallotta anyja szavát, míg a sótartót a fazék felett tartotta. Lehet, hogy mégsem kellett volna ennyire megsózni, de legalább tudni fogja a Jóska, hogy szereti, mert, ha sós egy étel, akkor azt szokták mondani, hogy szerelmes a szakácsnő. Ő pedig az volt, nagyon szerelmes és igaz, ahhoz só sem kellett, hogy érezze párja, a Jóska. Kevergette egy ideig a káposztát, míg arra lett figyelmes, hogy az jól összeesett, mert szinte csak a fele annak, amit beletett. Nem baj, így is elég lesz, mert még így is jó sok lett.

Be is borította a káposzta a tésztát rendesen. Mikor összekeverte, úgy eltűntek a tészta kockák, hogy alig találta meg. Szépen megterítette az asztalt, még szalvétát is rakott, hisz valahol ez egy ünnepi nap. Ma főzött életében először. Izgatottan várta az urát és lelke azért remegett, hogy a Jóska a főztjét dicsérje meg. Annyira szerette volna a dicséretet, hogy biztosra akart menni, így gyorsan kis meglepetést készített.

Közben hazaérkezett a Jóska, így a meglepetést a zsebébe rejtette. Hú, pont elkészültem, suttogta magában és közben elindult a Jóska karjai felé. Csókot adott Neki, majd így szólt:

- Kész a vacsora, lehet enni!

Felcsillant a férj szeme, hogy milyen ügyes az ő felesége. Nem sokat kérette magát. Leült a székre és a vacsorát kérte. Julis nagy tál káposztás tésztát rakott az asztalra, de előtte kivette, amit készített, a zsebéből és a tészta tetejére rakta.

- Mi ez?

- Ez káposztás tészta, miben kevés a tészta, de az a kevés is vagy összeragadt, vagy nyers maradt, de jó sok káposzta rejti el. Ja és az egész jól el van sózva.

Kikerekedett a Jóska szeme, mert még ilyen részletesen soha nem mondták el Neki, hogy mi a vacsora. Közben Julis folytatta:

- Tudod, mindenből a legjobbat és a legtöbbet szerettem volna Neked adni, de azért tettem rá azt a piros szívet, hogy tudd, ha nem ízlik, én akkor is szívvel főztem Neked!

Dezső Ilona Anna: Imádkozz anyám

tojásokat festek éppen
szívem dobban e pillanatban
vért izzad a messzeségben
csodálatosan szép napom van
fő a kukoricakásám
hordós káposztának kérgében
akár régi házunk táján
anyám malac-csülkös fészében
lelkemből lett máglyarakás
piskóta szagú öregasszony
leányból lett anyaképmás
imádkozzál értem ágyadon
drága asszony ki nekem vagy
hűséggel irántam egyetlen
maradj örökre el ne hagyj
könyörögj anyám mert vétettem

Jalcs Irén: Répatorta

Vega volt a Sára már jó pár éve. Na, nem volt mindig ez így, mert régen sok húst evett, amit nagyon szeretett, de egyszer olyan dolog történt életében, hogy búcsút mondott a disznó, marha és csirkefalatoknak és rászokott a friss zöldségre. Sára ugyan is hosszú-hosszú évekig magányosan élt, míg életébe betoppant egy férfi, kiben a királyfit látta, pedig cseppet sem hasonlított egy királyra. Arrogáns és durva volt, olyan, mint egy rossz pokróc, de Sárát senki nem győzte meg arról, hogy ez távol van egy királytól és a Trabantjában is fehér paripát látott, pedig csak a színben volt hasonlóság.

Mikor Sára beült a fehér Trabantba, úgy érezte, vele száguld a fehér paripa. Agyát akkoriban teljesen beborította a köd és szerelmes volt nagyon. Egyszer a „királyfi” kitett magáért és Sárát vacsorázni hívta.

ÉTELEK...

Nagy szó volt ez ám, mert addig csak az utcán találkoztunk és a randi abból állt, hogy sétáltak utcákon át. Ki is csípte magát rendszeresen a nagy alkalomra. Jaj, ma finomat eszek és sokat, keringtek a fejében a gondolatok és sorban jöttek elő a képek a csodálatos kétszemélyes találkáról. Kicsit csalódott volt, mikor nem puccos étterembe mentek, csak egy eldugott kis füstös étkezdébe. Itt biztosan háziasabbak az ízek, vigasztalta magát és mosolygott, mert fülig szerelmes volt már. Mielőtt rendeltek volna, így szólt szíve választottja:

-Tudod, kedves, el kell mondanom, hogy én húst nem eszek, mert nem tartom egészségesnek. én vege vagyok és Tőled is azt várom, hogy tarts velem.

- De én nagyon szeretem a húst!

- Elég helytelen és mindamellet még egy őszinte vallomással is tartozom Neked! Nem mondom, hogy nincs jó alakod, de nekem kicsit sok. Tudod, én nem nagyon szeretem a töltött galambot. Nekem az ideálom a fitt, sovány alkat, de mivel ilyen aranyos és kedves vagy, ha akarod, megtartalak.

Kikerekedett Sára szeme, de úgy érezte, ezért a férfiért bármit megtenne. Másnap a barátnőjének elmesélte, hogy miért nem kér sültkolbász reggelire, pedig nagyon kívánta.

-Te nem vagy normális! - mondták Neki. - Láss már realisan! Most nem látja, egyél nyugodtan!

- Nem! Én ebben is hű akarok maradni. Tegnap este megfogadtam Neki, hogy az idén már húsvétkor nem lesz sonka.

- Akkor mi lesz?

- Répatorta.

- Répatorta? - és sok döbbszent tekintet

- Neked teljesen elment az eszed! - mondta Jutka, ki a kapcsolatban nem sok jót látott - Egész életedben répát akarsz rágni, mint egy nyuszi, vagy salátát legelni, esetleg, ha jó napod van, ehetsz uborkát!

De Sára nem hallgatott senkire és nagy nehézségek árán leküzdötte a hús iránti vágyát és kavarta nap, mint nap a répatortát. Fél évig éltek együtt, de az elég volt, hogy Sára leadjon vagy húsz kilót és szervezétében felhalmozódjon a karotin, mert répatorta nélkül már nem volt

nap. Már a tepsi is elpirult, ha a massa belekerült, mert már az is szégyellte, hogy nem sül benne más. De Sára csak reszelte tovább a répát, keverte hozzá a margarint, meg a tejet és lisztet, na és a szeretetet.

Egy téli reggelen arra ébredt, hogy üres mellette az ágy, így elindult megkeresni a kedvesét, de a konyhában csak egy levelet talált.

A kapcsolatunkat bontom, mert nem olyan, mint gondoltam. Unom már a sok répát és zöldséget. Alakod olyan lett, mióta Veled vagyok, mint amilyet szeretek, de ez már kevés nekem. Tudod, arra gondoltam, hogy miután Hozzád költözök, Te majd meg győzöl arról, hogy a húsfogyasztásra szükség van, de nem így történt. Egész életemben imádtam a húst, de soha nem volt rá pénzem. Gondoltam, két jövedelemből majd jut arra, de tévedtem. Így tovább állok, édes és hagyom, hogy éld az életed.

Összetört Sára világa, de Ő már maradt továbbra is vega. Sokáig nem találkozott senkivel, míg tegnap este vacsorázni ment a Pistivel. Neki nem volt fehér paripája, csak fekete bmw-je és a várba mentek puccos étterembe vacsorázni.

Mikor megkérdezte a Pista, mit rendelhet Neki, Sára nem nézett az étlapra, mert pontosan tudta, mit akar enni, így répatortát kért. Pista furcsán nézett rá és mondta:

-Egyél húst is édes, hisz a szervezetnek szüksége van rá és, hogy őszinte legyek, Rád férne néhány kiló.

-Nem! Én maradok vega és, ha nem tetszik, mehatsz tova! - Válaszolta keményen, mert elege volt a férfiakból és miután a levelet elolvasta, megfogadta, ezután úgy él és azt eszik, ami neki jól esik. Most pedig nem kíván mást, csak répatortát.

Jalcs Irén: Tudás leves

Összegyűlt négy barát egy késő őszi délután. Felállították a bográcsot az udvaron és furcsa játékba kezdtek. Azért volt furcsa, mert ilyet nem csináltak még soha. Jóska agyából pattant ki a szikra, ami az ötletet adta. Ugyan is egyik reggelen, kávézás közben, mert egy munkahelyen dolgoztak Ők. Ja, ezt még nem mondtam? Szóval, imígyen tartotta szóval a többieket a Jóska, hogy az jutott az eszembe, kéne főzni kö-

zösen valamit, de valami olyat kéne kitalálni, hogy tudásunkat is tudjuk tesztelni. Tudom, mindannyiunk számára fontos, hogy ismereteinket napról-napra bővítsük és játszani is nagyon szeretünk, na és az evésről már ne is beszéljünk. Mit szóltok a feltevésekre? Nem semmi a gondolat, volt a válasz, aztán született sok ötlet, miből összeállt a végső terv.

Ennek kivitelezése történt azon az őszi délutánon, mit megelőzött a felkészülés. Mindenki összeállított egy kérdésekkel teli listát és vásárolt főzéshez szükséges alapanyagokat, amit szépen hátizsákjába pakolt és azon a délutánon izgalommal telve érkezett meg a nagy játék helyszínére. Szépen megrakták a tüzet a bogrács alatt, majd körbeültek és kezdetét vette a játék. Mindenki a listáról felolvasott egy kérdést, és aki tudta rá a választ, az a zsákból valamit választhatott és belerakhatta a bográcsba.

Izgalmas volt nagyon a dolog, mert nem lehetett tudni, hogy a következő percben a nagy edényben mi fog rotyogni és mire elkészül az étel, milyen íze lesz. Ahhoz, hogy zsír és pirospaprika kerüljön az edénybe, nem sokat kellett küzdeni, de azért, hogy a Sanyi által hozott csülök is belekerüljön, már komoly kérdésre kellett megadni a választ.

Így kerültek szépen sorban a finomabbnál finomabb alapanyagok a bográcsba. Nagyon izgatott volt a kis társaság, mert tudásáról mindenki szeretett volna számot adni. A bográcsból egyre finomabb illatok csaptak fel és a válaszok közben jó nagyokat is nyeltek, mert kívánták az ételt. Dani olyan izgatott volt, hogy kétszer is megkérdezte: mondjátok, ehető lesz ez a valami? Lassan elfolytak a kérdések és kiürültek a tarisznyák. Véget ért az egy kérdés, egy alapanyag játék. Megkóstolták, amit főztek és csillogtak a szemek, mert valami olyan íz világ kerekedett ki belőle, hogy mind a négyen érezték ebből nem lesz elég egy tányérral.

Most ki lett a győztes? Szinte egyszerre kérdezték, de a válasz is egyszerre született meg, hogy itt mindenki győzött, mert jó kis játék volt és sok tudással gazdagodtak, mert ha esetleg valamit nem tudtak, a másiktól választ kaptak. Na és azt, amit a bográcsban sikerült kikeverni, azt nem lehet feledni. Nevet is adtak neki. Mégpedig tudás leves lett a neve, mert tudás árán került bele a sok finomság, zöldség, csülök, káposzta, na és egy kis karaj csont, de mindezeket megbolondította egy kis marhaszegy és sertés oldalas. Olyan volt, mint egy húsosfazék.

Megfért egymás mellett a sok finomság és olyan ízeket varázsoltak, amit a barátok megérdemeltek.

Tele hassal ért véget a szép délután, amire örökké emlékezni fognak Ők négyen.

Czégény Nagy Erzsébet: A szilvásderelye esete a nudlival

Szép volt! Formás, kis cakkos szélekkel. - Édes élet! - mondta. Mert igen, imádta az édeset. Főleg, ha azzal a finom szilvaízzel tömték meg a bendőjét, amit a gazdasszony főzött be az ősszel. Bársonyosan kocsonyás, pici fahéjjal. Persze, imádta a túró is, csipetnyi citromhéjjal és vaníliacukorral, de az igazi, mégis csak a szilvaízes volt. Most is éppen ezzel töltötte meg a gazdasszony. Sok társával együtt várt sorára már a gyúródeszkán, amikor egy harcias kis valami gördült melléje. - Hát te meg kivagy?- kérdezte gőgösen a telt-hasú szilvás-derelye. - Mert amint látom, kicsi is vagy, vékony is vagy, ráadásul görögsz is!

- Én? Én...én a nudli vagyok! - felelte meghunyászkodva a pöndörödött kis vakarcs.

- Pöndörödj csak el innen mellőlem el! Rontasz az esztétikai szépségemen! Látod, én milyen szép vagyok? Csipkés szélű a ruhám, és gömbölyded vagyok. Hogy jössz te ahhoz, hogy mellettem foglalj helyet?

A kis nudli szóhoz sem tudott jutni hirtelen a felé áradó szózuhatagtól. Amikor elállt a szilvás-derelye szómenése, elővette bátorságát, és harciasan kikelt magából:

- Hát mit gondolsz magáról? Csak úgy nekem támad? Magát is abból a tésztából formázták, mint engem! Az a kéz gyúrta! Ja!- hogy én nem vagyok megtöltve, és kicsi is vagyok! Na és?

És még vágtak egymás fejéhez különböző dolgokat, s ez így folytatódott, amíg egyszer csak azt érezték, hogy a gazdasszony kézbe fogja, és zubogó vízbe rakja őket. El is aléltak mindketten, mint a hőgutát kapott tyúk.

A gazdasszony kiszedte a főzővízből a megfőtt tésztákat, megforgatta aranyárga prézlibe, majd megszórta porcukorral. Nézd csak, kicsi unokám! - mondta - ez a derelye meg összeragadt ezzel az egy szem nudlival, amit a vakarékból göngyöltem. Nahát! Biztos nagyon szerették egymást.

Kamarás Klára: Rántott hal, száлка nélkül

Akkoriban, amikor én iskolás lettem, a Rákóczi úton laktunk egy kis albérleti szobában. Jól emlékszem, hogy egy sötét folyosón keresztül jutottunk ki az utcára, ahol hatalmas gesztenyefák árnyéka borult a járda fölé. Közvetlenül az Engel-fürdő mellett volt a ház. Szemben, kicsit átlós irányban, a Hal-téren kellett átvágni, ha fel akartunk jutni a Munkácsy Mihály utcára s onnan tovább a Széchenyi tér forgatagán át az iskola felé.

A Hal-tér! Néha még mostanában is álmodom vele. Egyik oldalon egy kocsmá, a másikon, egészen a sarokban egy kis kifőzde volt. Onnan hozta anyám éthordóban az ebédet. Néha magával vitt, hogy ne legyek egyedül a lakásban, ami számomra még idegen volt. Ilyenkor felolvasta nekem az ajtóra függesztett étlapot, hogy segítsék választani.

Engem különösen az olyan ételnevek izgattak, amikről nem tudtam, mi lehet.

- Milyen az a sült keszeg?

- Eh, csupa száлка.

- Serpenyős burgonyát kérek!

- Ugyan! Az csak közönséges krumplipaprikás!

- Kelbimbó főzelék...

- Az nem jó - torkolt le anyám.

Végül mindig ő választott, mégis szívesen mentem vele, mert a kifőzde közelében halcsarnok volt, mellette a falon hatalmas plakát, gyönyörű színes képpel. Boldogan ficáncoló hal csúfolta a síró tehenet:

„- Mondja marha, mért oly bús?

- Olcsóbb a ponty, mint a hús!”

Talán ez járt a fejemben, amikor lázas betegen feküdtem kis szobánkban az ágyon. Napok óta semmi étel nem maradt meg bennem. Anyám kétségbeesve faggatott:

- Mit ennél pipikém?

Elhaló hangon rebegetem:

- Halat... Rántott halat... -azzal falnak fordultam és elaludtam.

Nem tudom mennyi idő telt el. Arra ébredtem, hogy fenséges illatok jönnek valahonnan.

Anyám dugta be a fejét az ajtón:

- Sütöm már a halat! Rántott hal, amit megkívántál... Mindjárt készen lesz. Mire kidörgöltem szememből az álmot, már hozta is egy kis tányérkán a rózsásra sült szeleteket.

- Ne félj kincsem, nincs ebben szálka! - én pedig ettem, ettem, élvezettel. Megbetegedésem óta először igazán jó étvággal.

Szinte még most is érzem a sült hal pompás illatát, pedig akkor este meghallottam, amint anyám a főbélőnek meséli:

- Hogyan adhattam volna neki halat, hiszen nyelni is alig tud? Még megakadna a torkán a szálka! Vettem egy padlizsánt, felszeltem és azt rántottam ki. Úgyse evett még halat. Nem tudja milyen az!

Hal, vagy padlizsán? Ugyan már! Most is szeretem mind a kettőt. Ha padlizsán van ebédre, mindig megemelegetem azt az elsőt, a szálkamentes halat...

Golán Angéla Gabriella: Tiramiszu

Az én tiramiszum jobb,
ha kóstolod megtudod!

Mi kell hozzá? Hat tojás
s maskarpóne ráadás.

Veszel hozzá makkát s rumot,
amarettót s egy kis cukrot.

Hol van a babapiskóta,
azt kell rakni szépen sorba.

De előtte ne feledd,
a fenti lébe pergeted!

Erre jön a krémes massa,
majd megpihen hüsbe rakva.

Másnap aztán lesheted,
ki hagy valamit neked.

Dittrich Panka: Vacsora csata

Nézem a tévét. Lesem, mint borjú az új kaput. Vacsora csata.. na, akkor csatázzunk egyet! Nos, már folyik is a nyálam. Bizony hiába, hiszen nálunk nem minden ilyen fenékig tejfel. Bezzeg ott... Ej, bizony, szegény ember ki vízzel főz! Egy biztos: nálam nem módi urakkal egy tálból cseresznyézni! Mert tudom, mely tejből lesz a jó túró! De nem eszik olyan forrón a kását! Én sem! Nem kell a dara: bort isznak és vizet prédikálnak! Nekem mondhatnak bármit olyan lesz, mint a falra hányt borsó! Na de ne gondolják, hogy beveszi a gyomrom! Csak azért, mert a puding próbája az evés! Mert én azt sem hiszem, hogy üres kamrának bolond a gazdasszonya! Nála csak a vén kecske nyalhatja a sót! Nem jut más, csak napi egy alma, ami az orvost távol tartja! Mert ugye miért is lenne az élet édes, mint a méz, amikor a kölcsön kenyér is visszajár! Hajaj! Így, nem marad más: ha jöttök, lesztek, ha hoztok, esztek! De így sem erőszak a disznótor! Nehogy már megnyaljuk mind a tíz ujjunkat! De ne feledjük: későn jövöknek csont az ebédje! Aki azután jön, az már azt sem tudja, eszik, vagy isszák. De mit beszélek én itt zöldségeket? Hisz nem vagyok én gyökér! Sem pedig tökkel ütött. Hiába is gondolnák. Hiszen, kicsi a bors, de erős! Mert én látom, nem babra megy a játék! Mivel nem vagyok én minden hájjal megkent, ezért üres hassal nem elég a szép szó. Minek is nézem a tévét? Hogy lenyeljem a békát? Hisz félek a víztől és nem eszek halat! Talán kéne? Hisz fejétől bűzlik a hal. De nem itatom az egeret. Most lekapcsolom a tévét, mert evés közben jön meg az étvágy. Nehogy, mint egy éhes disznó makkal álmodjak. Nyelek, mint kacska a nokedlit. De előtte megetetem a kecskét, hogy maradjon káposztám! Hogy ne mondják azt, aki nem dolgozik ne is egyék. S hogy holnap ilyenkor bekapcsolom-e a tévét? Az bizonytalan, mint a kutya vacsorája...

*A Barátok Verslista honlapja:
<http://portal.verslista.hu>*

*A Képzeld el... irodalmi folyóirat honlapja:
<http://www.kepzeldel.hu>*

*Az Irodalom Feketen-Fehéren c. folyóirat honlapja:
<http://poeta.hu/feketen-feheren>*

*A Poéta Irodalmi Portál honlapja:
<http://www.poeta.hu>*
