

Receptjeim

Az Arany Alkony Nyugdíjas Otthonban élek Érden. Eléggé magányos vagyok. Egyetlen dolgot szeretek: főzni. Ugyan már nem nagyon van kinek, azért egy-egy bent lakót szívesen meglepek valami finomsággal: sertésborda Dubarry módra, csőben sült karfiol béchamel-mártással, rántott csirkecomb mandarinós jázminrizzsel. A hozzávalókra a nyugdíjamból teszek félre pénzt. Ha születés- vagy névnap van, én készítem az ünnepi vacsorát személyre szólóan. Ilyenkor a többiek is beleadnak a költségekre. De én sütök, pirítok húst, hagymát, karamellizálok, keverek sűrűre mártást, ízesítek szerecsendióval. Ennyi öröm van az életemben. Nemsokára meghalok, és mivel minden ember élete egy történet, úgy gondoltam, én elmondom az enyémet.

1934-ben születtem a második világháború előtt öt évvel. Apám részt vett a háborúban. Hadifogságban is volt, Szibériában. Mikor hazakerült, anyám szerzett libát. Sült libát készítettünk. Szívesen és sokat olvastam, de még szívesebben főztem. A citromot és a lilahagymát félbevágtam, anyám utasítására kakukkfűvel a besózott libába töltöttem, a liba bőrét sóval bedörzsöltem, majd megkentem mézzel. De apám mogorva maradt és hirtelen haragú. Mondhatni, anyámnak sem volt jó természete, hangosan üvöltözött vele, akkor is, ha apám végül megverte. A szintén zűrös háttérű Gizussal folyton a várost jártuk. Pénzünk nem nagyon volt, így telente csak az utcákat róttuk, nyáron sokkal jobb volt a helyzet, a Duna korzón napoztunk, felmentünk a Gellért hegyre, ki a Margit szigetre. Mikor a felsőbb leányiskolába kerültem, találkoztam a tizenhét éves Zoltánnal a szomszédos reálgimnáziumból. Folyton zenés bisztrókban vagy abban az elhanyagolt lakásban ült és ivott, amiben az együttesük gyakorolt. Én mondhatni, követtem őt mindenhová. Imádott filozofálni, és én csüggttem a szavain. Hízott a főztömön, amit ételhordóval hurcoltam utána, akárhol volt. Akkoriban a Stefánia fasírt volt a kedvence kemény tojással, amit én kakukkfűvel és szerecsendióval is megbolondítottam. Gizus féltékeny lett minden pillanatra, amit Zoltánnal töltöttem. Vége lett a barátságunknak. Csak Zoltán maradt nekem. De mikor ivott, ő is agresszív volt. Mégis összeházasodtunk.

Rendszeresen megvert. Az életem folyamatos rettegés volt, de mondhatni, megszoktam. Sokszor megígérte, hogy nem fog inni, és hogy soha többé nem üt meg, de nem tudta betartani csak néhány napig. Előfordult, hogy néhány hónapig is sikerült. Kétszer is az után, hogy fél évekre szanatóriumba került. Én már akkor nem szerettem, amikor az első kezelésre bevonult. De mellette maradtam. Mikor a második elvonó kezelésről kijött, öt hónapig nem ivott. Még soha nem tartott ki ilyen sokáig. Kezdtém elhinni, hogy tényleg nem fog újra inni. Ekkoriban örömben olykor óvári sertésszeletet készítettem valódi óvári sajttal és szerecsendióval, máskor mézes mustáros húst sertés combból lestyánnal és kakukkfűvel. De ez nem változtatott a tényen, hogy már nem szerettem.

Egyik este fáradtan és kedvetlenül hazafelé gyalogoltam a busztól. Hogy kicsit lekössem a gondolataimat, karácsonyi menün kezdtem töprengni. Azon, hogy most, hogy Zoltán végre már nem iszik, készíthetnék bajai halászeletet, ahogy azelőtt az anyja, meg is van talán a pontos receptje. Mikor a lakásba léptem, úgy tűnt, nincs otthon senki, de ott volt Zoltán kabátja felakasztva. Ahogy vetkőztem, továbbra is a halászlé pontos receptjét próbáltam felidézni. Kell hozzá kb. 2 kg halszelet, legyen ponty, az anyja abból csinálta, három nagy fej vöröshagyma, 4-5 darab erős cseresznyepaprika, némi édes-nemes pirospaprika. Közben első utam a konyhába vezetett. Ahogy kinyitottam az ajtót, erős alkohol szag csapott meg. Először ösztönösen menekülni akartam, de Zoltán öntudatlanul ült, majdnem feküdt a konyhaszéken: homlokát az asztalon heverő egyik karjára támasztotta, a másik karja ki volt nyújtva, kezében konyakosüveg. Annyit mondtam magamban, hogy na, nem, ennek az embernek nem főzök többé, és visszazártam a konyhaajtót. Mondhatni, megtettem azt a lépést, ami után az egyik legszebb időszak következett. Néhány perc alatt bőröndökbe csomagoltam minden holmim, taxit hívtam, és hazaköltöztem anyámhoz. Apám ekkor már nem élt.

Tehát újra otthon laktam, anyámmal, aki az apám mellett egy szipirtyó lett. Az is volt, mondhatni, egész életében, csak fiatalabb testben. De viszonylag jól kijöttünk egymással. Nagyszerűeket főztem neki. A Wellington-bélszín volt a kedvence, amihez ritkán sikerült elég pénzt félretennem. Ha mégis, a bélszín szeleteket együtt sóztuk és dörzsöltük be borssal. Egyébként éltünk egymás mellett. Megváltozott az életem. Nőnek, félelemtől mentes szabad embernek éreztem magam. Ekkor voltam a legszebb, a legvonzóbb. Bomlottak utánam a férfiak, és én ezt élveztem. Ez volt életem legszebb időszaka. Mondhatni, a csúcspont.

Keresztúri János, a gazdag helyi téeszelnök szeretett belém. Nem volt felesége. Az járta róla, nem volt még ideje megházasodni, annyit gürizik, és hogy tiszta sztahanovista. Nem voltak gyerekei, nem volt szeretője sem, és teljesen belém habarodott. Mondhatni, minden úgy alakult, mintha egy mesében lettem volna. Gyönyörű helyekre vitt el. Összeköttetései révén évente eljutottunk nyugatra: Rómába, Párizsba, Berlinbe, de Leningrádba és Moszkvába is persze. Közben elhalmozott ajándékokkal. Újra szerelmes voltam és végre boldog. Hihetetlen finomságokat főztem, amikhez ő szerzett a kapcsolatain keresztül alapanyagot: még chilis halat

is csináltam egyszer harcsafiléből, valódi őrölt ancho-chilivel, szőlőmag olajjal. Összeházasodtunk, szinte rögtön teherbe estem, közben mindvégig kiegyensúlyozott voltam és nyugodt. Többször sütöttem fűszeres báránycombot valódi őrölt gyömbérrel és kurkumával, amiket János szerzett külföldi útjai egyikén, mert ekkor már a városi tanácsnál volt főtanácsadó, és sokat utazott.

Megszületett az első fiúnk, szülés utáni depresszióm lett. János eleinte mindent megtett, hogy javuljon az állapotom, a lehető legjobb szanatóriumokban kezeltetett, miközben gondját viselte a gyerekeknek. Egy erdélyi asszony járt hozzájuk közben a lakást takarítani és főzni néha. Túl voltam egy kezelésen, ami után másfél évre mondhatni, majdnem a régi lettem. Készítettem francia vörösboros csirkecombot és tepsis csirkeragút frissen vágott petrezselyemmel. Aztán megszületett a második fiúnk. Megint felerősödött a depresszióm, hiába volt a két gyerek, a férjem, aki még ekkor is mellettem állt, és a főzés. Készíthettem akár káposztás, húsos burgonyát római tálban kakukkfűvel és rozmaringgal, mindegy volt. Egyre gyakrabban kerültem be pszichiátriákra. Mondhatni, az egész községben őrütnék tartottak: ha véletlenül ismerőssel találkoztam, csak félve kérdezték, hogy vagyok, de volt, aki átment a túloldalra, ha meglátott, ha pedig többen voltak, sutyorogtak rólam. Végül János benyújtotta a válópert, elperelte tőlem a fiaim nevelési jogát azzal, hogy én egy pszichiátriai eset vagyok, és nem vagyok alkalmas rá, hogy gondoskodjak a gyerekeimről. Az én hírhedtségem állt szemben az ő példaképnek tekintett renoméjával. Elvette feleségül az erdélyi nőt. Az nevelte a fiaimat, ellenem. A nagyobbik fiamat tizenegy évesen, a kisebbiket nyolc évesen láttam utoljára. Nem itt élnek. A kisebbik egészen Amerikáig disszidált. Anyám sokáig élt, haláláig vele laktam. A depresszióm sokat javult, talán a gyógyszerek hatására, és néha elkészítettem neki ezt-azt különleges receptgyűjteményemből, például sütöttem jénaiban mustáros-hagymás tarjaszeletet olívaolajjal. Mondhatni, egyébként csak elpergett az életem. Mikor anyám meghalt, és teljesen egyedül maradtam, kitaláltam, hogy eladom a lakást, és beköltözöm egy nyugdíjas otthonba, hogy hátha akad kire főznöm néha legalább. De ez már az epilógus, és annak is hamarosan vége. Mindenesetre Korondy Ferenc, egy igen illedelmes és intelligens nyugalmazott ezredes a bent lakók közül, mintha udvarolna nekem a maga komor módján, na, neki még meg kell sütnöm a réges-régi kedvencét: pácolt kacsamellet ribizli mártással és krumplikrokettel.