

Feldarabolás

Dénes egy év után otthagya a bölcsészkart. Jelentkezett a Kertészeti Egyetemre, eldöntötte, hogy kertész lesz. Ne legyél diplomás paraszt, fiam, mondta a nagymamája, Marika néni. Mindenkinek legalább egy nagymamáját Marikának hívják, a másikat pedig nagy eséllyel Erzsébetnek. Vagy Ilona. A nagypapák Józsefek, Istvánok, Jánosok, néha egy-egy Béla vagy Károly. Marika néni minden szombaton csirkepörköltet főz, kistestű csirkéből, páros héten nokedlivel, páratlanon tésztával. A kistestű csirkét a piacon szerzi be, Csirmaznál, a hentesnél. Mezőkövesden sok a Csirmaz, Kriston, Tuza nevű ember. Itt nőtt fel Dénes, Matyóföld, cifra nyomorúság. Tard, Szentistván, Mezőkövesd, az Alföld és a Bükk találkozásánál. Dénes be akar mutatni a családjának, vonattal utazom a Keletiből, olyan nevű vasútállomások, mint Kál-Kápolna, azt hiszem, ez két külön város.

Apám soha nem evett rizst, azt mondta, attól ferde lesz a szeme. Nem mondta, mutatta, hogy nem akarok ilyen lenni, és az ujjával elhúzta a szemhéját. Kínai. Csak a kínaiak esznek rizst, kislányom. Anyámnak meg kellett tanulnia a lehető legtöbb módon elkészíteni a krumplit. Krumplipüré, petrezselymes krumpli, olajban sült krumpli, zsírban sült krumpli, hercegnőburgonya, főtt krumpli, tört krumpli, krumplipüré vajjal és tejjel vagy tejföllel. Rozmaringos tepsis krumpli. Hajában főtt krumpli. Miért hajában és nem héjában. A hús az csak sertés vagy marha. Csirke nem, csak levesben. Steak burgonya, marhabélszínnel. Apám szerint a csirke nem elég férfias.

Szombaton mutat be Dénes a családjának, puszi-puszi, csókolom, Marika néni. Első kérdése, szeretem-e a csirkepörköltet. Mondom, hogy igen. Nem vagyok vegetáriánus, nincsen ételallergiám. Megnyugszik. Aki nem eszik húst, abban nem bízik. Kérdezi, jó lesz-e tésztával. Ha nem, még van mód változtatni nokedlire. Bár most tésztás hét van, miattam szívesen eltér a szo-

kásoktól. Dénes szerint ez azt jelenti, hogy szimpatikusnak talál. A tészta héten nem csinálunk csak úgy nokedlit. Ne tessék fáradni, mondom, szere-tem tésztaival. Az első fogás húsleves. A húslevesnél a zöldségek mennyisége és a hús fajtája sarkalatos kérdés, szabolcsi rokonaink tesznek bele egy kanál sűrített paradicsomot. Lassú tűzön, türelmesen kell főzni, gyöngyöztetni, akkor nem habosodik.

Anyámat apám tanította meg a marha és a disznó különböző részeire, dagadó, comb, bélszín, nem sorolom fel mindet. Elmész a henteshez, először nem tudod, miből lehet jó pörköltet csinálni, melyik zsírosabb, rágósabb, omlósabb, melyiknek jobb a főzés, párolás, sütés. Én se tudom, anyámat szoktam felhívni. Anyám se tudta mindig, apámmal együtt jártak henteshez, és válogattak a húsok közül. Ha nagyon bizonytalan vagy, a hentes segít. Néha megkérem, fel is darabolja nekem. Én nem szeretem felválni, undorodom a nyers hústól. Apám gyomrából ki kellett venni egy darabot, fekély vagy ilyesmi. Műtét után diéta. Sokszor keveset, fűszereset kerülni, gyomor-kímélő, könnyen emészthető, rostban gazdag, tápláló. Marhahúst inkább ne, csak csirkét. A száznyolcvanötcentis apám hatvan kilóra fogyott. Élete során tizenháromszor műtötték, mindenféle betegségei lettek. Máj, bél, epe. Van egy pasim, epekővel műtik. Vegetáriánus. Nem a pasim, csak néha találkozunk. Nem megyek be hozzá a kórházba, üzenetben írja meg, hogy túl van a műtéten. Diétáznia kell. Apám orrsövényferdülés miatt elvesztette a szaglását, műtét után se lett jobb. Mindig magával cipelt a boltba, hogy segítsék neki arcszeszt vásárolni. Ma drogériában vesszük az ilyesmit, DM, Rossmann, nem tudom, a kilencvenes években hol vették. Közért, abc, patika, illatszerbolt. Nem érzi a romlott hús szagát sem, ezért tapintásra dönti el. Ha nyálkás a marha, akkor nem friss.

Pörkölt után sütemény, Maris csinálja. Maris Marika néni sógornője, azt hiszem, vagy valamilyen rokon. Maris naponta süt legalább kétfajta süteményt, mindenféle alkalmakra. Esküvők, ballagások, születésnapok, húsvét. Apró teasütemények, halacska nevű diós sütemény és márványos szelet. Ezek Maris specialitásai, mindegyik több napig is eláll, a tisztaszobában tárolja őket, mert ott hűvös van. A tisztaszobák jellegzetes szaga pont nem tiszta, enyhén dohos, állott ágynemű és porszag. Mégis jó. A pörkölt finom, külön teszek rá tejfölt, Marika néninek ez nem tetszik, és a tésztaon lévő szaftot is kevesli. Ha nem ízlik, mondjam meg nyugodtan, nem lesz sértődés. Hiába mondom, hogy ízlik, megbántottam. A tisztaszobában szoktuk várni a

locsolókat, ez az alap, közben az asszonyok kártyáznak. Ha a locsoló megjön, röviditallal kínálni, például pálinka, unikum, esetleg konyak. Süteményt szelni, és túrni a kölniket. Vödörös locsolkodás nincs, szódás szifonnal csak a kamasz fiúk próbálkoznak. Így töltök jó pár húsvét hétfőt.

Apám sose főz, csak elmondja, hogy kellett volna, hogy lett volna jobb, mit rontott el anyám. Ha nem ront el semmit, megdicséri. Szerintem jobban főzök, mint anyám, változatosabban. Erősen fűszerezek. A vegetáriánus pasim laktózérzékeny. Nem a pasim, csak néha találkozunk, olyankor főzök neki. Kókusztejes vöröslencse-krémleves, humusz, falafelgolyók, ricottás tortellini. Karácsonyra burgundi marharagut csinállok krumplival, a vegetáriánus pasim már nem a pasim. Szakítás után is rendszeresen ír, tájékoztat az állapotáról, tíz kilót hízott a műtét óta, jól van. Anyám azt mondja, soha nem evett ilyen finomat. Azt hiszem, ekkor dicsér meg életemben először. Most sem engem, hanem az ételt. Amikor vettem a húst, felhívtam, hogy a marha melyik részéből lehet jó burgundi marhát csinálni, azt mondta, hogy lábszár.

Marika néni nem főz olajjal, zsíron futtatja a hagymát, úgynevezett üvegesre. Ha három napig zsíros ételeket eszem, megfájdul a gyomrom. Nehezen emészttem az állati eredetű zsírokat. Déneséknél minden étel állati eredetű. Marika néni koleszterinjével baj van, az orvos azt javasolja, egyen kevesebb tojást, húst, zsírt, mert ilyen étkezés mellett egyenes az út a szív-rohamig. 7,5 a koleszterinszintje. Lehet rá szedni gyógyszert, de az nem elég, el kell hagyni a zsírt. Akkor járok először Miskolcon, mikor Marika nénihez megyünk a kórházba. Én vezetek, négy éve van jogosítványom, de nem tudok vezetni. Nincs rutinom, izzadok, nem ismerem a várost, nem ismerem az autót. Marika néni még nincs hetvennyolc éves, nem halhat meg, hetvennyolcéves koruk előtt nem halnak meg a nagymamák. Az intenzíven fekszik, szájmaszkot kell felvenni, a cipőnkre kék nejlont húzni. A szájából csövek lógnak ki, nem észlel minket. Nem tudom, mit észlel. Nincs magánál. Nem kapok levegőt, muszáj kimennem, elrohanok a mosdóba, hánynom kell. Megmosom az arcom, nincs papírtörülő. Két héttel azután, hogy szakítunk, Dénes felhív, hogy Marika néni meghalt. Budapestről autóval megyek le a temetésre, eltévedek, kések negyedórát. El lehet késni egy temetésről. Halotti tor a tisztaszobában, hidegtálak, fasírt, saláták, Maris által készített kétféle sütemény.



© Fortepan, tm