

Hajdu-Farkas Zoltán

CSONKAMAGYAR

I.

- Szülővárosom 1919 elejére lecsendesedett - mondja Ghizela, miközben elővesz 12, faluról beszerzett, „házi” tojást, lapos tányérokba kimér 12 kanál cukrot, 12 kanál lisztet, 3 kanál grízt, és felbont egy csomag szalakálit, majd a tojásokat feltörve egy-egy üvegedénybe különválasztja a fehérjét és a sárgáját. - Máramarossziget átváltozott Sighetu Marmăției-re, vezetését a románok vették át. Tisztességes, csodáltnivaló emberek. Új államunk hivatalos nyelve a román lett. Se szeri, se száma nem volt a magyar fiataloknak felajánlott román nyelvkurzusoknak. Főleg a tanároknak és tanítóknak. De a falvak román lakosságának is, amely a hivatalosságok szerint idegen szavakkal megfertőzött, elkorcsosodott államnyelvet beszélt.

Január elején az utcán összetalálkoztam régi osztálytársnőmmel, Vlad Tereziával. Nagyon örültünk egymásnak, karonfogva Daud bácsi közeli cukrászdájába ültünk be. Krémes tésztát rendelt és citromos limonádét, majd lelkesen azt javasolta, iratkozzunk be mi is egy ilyen kurzusra, mert diplomások lévén jogunk van rá. Mint a villám, ütött belém az ötlet: itt a lehetőség, hogy belépjek az új társadalomba!

A Baia Mare-i, tanítóknak fenntartott iskolába jelentkeztünk, ahol Cornel Pop, Ioan Petrescan, Cornel Sîngeorzan és Ambroziu Iluț voltak a tanárok. Hamarosan az is kiderült, hogy tanítónőkként teljes ingyenességet élvezhetünk.

Csak anyámmal nem tudtam mit kezdeni. Minden reménye bennem volt. Apám halála után nővérem férjhez ment Budapestre, és két nagyobb fiútestvérem minden alkalmat kihasználta, hogy ne kelljen a ház körül segítenie. Béla, a legkisebb volt még a leghúségesebb, de hát ő még csak tízéves volt. Anyám azt hitte, hogy otthon maradok, és majd jól férjhez adhat. Kétségek gyötörtek, de erős maradtam és megígértem neki, hogy csak egy hónapra megyek el, szétnézni.

A vonat kora hajnalban indult. A házban még mindenki aludt. Anyám ágyához léptem, megsimogattam fáradt arcát, és vigyázva, hogy fel ne

ébresszem, párnájára tettem egy levágott, piros szalaggal összekötött tincset a hajamból.

Így indultam el Tereziával és Nap Mariával, régi sugatagi osztálytársnőmmel, hogy szerencsét próbáljak az új világban.

A zsúfolt, savanyú szagú vonat folyosóján bóbiskolva eszembe jutottak anyám délutáni, szemrehányó szavai, hogy már újesztendő napján ki kellett volna cserélnünk a cselédeket.

– Még a Csonkahéten előkéred mindazt, amit a múlt esztendőben ilyenkor a használás vagy a gondviselés végett a kezükre adtál. Mintha régi leckét mondana fel. Legyen leltárod, ami alapján darabról darabra átnézed, melyik vagy micsoda, milyen állapotban van. Akinek a fizetéséből még bent van, azt add össze, és fizesd ki. Ha a cselédet valamiért nem tudod nélkülözni, a mérgezt, amikor megcsendesedett, szép szóval intsd meg: sokuk ettől megjobbul. Légy mindig mértékletes! Ez az asszonyokat széppé teszi. És a cselédek közt is jó híreket fogják terjeszteni. A szegődtség-könyvbe be kell írni az új cseléd nevét, hazáját, kötelességét és bérít készpénzben vagy ruhában, s hogy melyik mit vett ki abból foglalólul vagy előpénzül. Az új cselédet a gazdasszony először szép móddal igazítsa útba, és mondjon meg mindent, hogy szokott cselekedni, s mutogassa meg neki, hol mi áll – duruzsolta mestere, Nagyváthy, a szorgalmatos mezei gazda és magyar házi gazdasszony derék pártfogója nyomán.

Világosodott. A körülöttem szorongó utasok ébredezni kezdtek. Forró homlokomat a jégvirágos ablakhoz nyomtam. Gyötört a lelkiismeret, hogy anyámnak nem vallottam be az igazat, örökre otthagytam a szülői házat, mert más jövőt képzeltem magamnak, mint amit ő nekem szánt, vagyis hogy átveszem tőle a népes család és a cselédek irányítását.

– A káposzta ezen időben meg szokott fagyni – suttozta tegnap ebéd közben, mintha csak magában beszélne. – Tehát azt őrizni, és minden héten kétszer felbontván, a rothadatot lehányatni és a nyomódeszkat hideg vízzel megmosatni szükséges. Az ugorkás hordókat is körül kell vizsgálni, és ha látja a gazdasszony, hogy az ugorka lágyul: szűrje le a levét, és másodszor is töltsön rá jó ecetet, kétannyi borral elegyítve lágymelegen. A zöldsepgincéket is szellőztetni és tisztogatni kell ezen időben, s a rothadó leveleket, kivált a magnak való plántákról, tisztán lemetélni. Ha valamelyik tehén leborjazott, azt sarjával kell táplálni, hogy legyen mitől tejeljen. A füstre aggatott húst és szalonnát, ha a füst azokat jól megfogta, le kell szedni, és hideg, szellős helyre felagatni. A férficselédnek a hosszú estéken,

ha nincs egyéb dolga annál, hogy a konyhában dohányozzék, a gazdasszony adjon munkát, köttessen szakasztókat, fonasson sajtészársztókat, borítókast, szemethordó- és tojástartó kosarakat. Ha fonni tudnak, erre is rá kell őket hajtani; az apróbb gyermekek pedig morzsoljanak kukoricát, fosszanak tollat, és ami fonál ki van párolva, aki ráér, csak gombolyítsa.

Ebéd után az egyik cselédlány már kezdte leszedni az asztalt, testvéreim szétszaladtak a ház különböző zugaiba, én is felálltam, hogy becsomagoljam a bőröndömet, de anyám karomra tette a kezét, és visszahúzott maga mellé az asztalhoz.

- A csinos asszonyt leghamarabb a konyhából szokták megítélni - nézett inkább szomorúan, mint szigorúan a szemembe. - Erre nézve minden hét szombaton délután a tűzpadot, ha kigödrösödött, megtapasztasd és kimeszeltesd és a faedényeket megköporoztasd, a cint megsziklőztasd és a rezet meszes lúggal mosasd. Ha azt akarod, hogy a tejből és tejfelből bizonyos hasznod legyen, a tejesfazekakat legfeljebb minden héten egyszer kifőzsed, kiszáraztasd, és a tejet lágymeleg helyen tartsd, hogy fölét felvesse.

- Hogy szavamat ne felejtsem - lépett be délután a szobámba, és leült az ágyamra az utazásra előkészített ruháim közé -, a hónap végén elő kell venni a jegyzőkönyveket, és összevetni, mi volt ezen hónapban a jövedelem és minekutána a mézárós kifizettetik a húsért és egyébért, mire megyen az egész költség.

Nem szóltam semmit, csak megadóan bólogattam.

II.

- Baia Marén hármunkat egy ügyvéd házába szállásoltak el - mondja Ghizela, miközben a tojásfehérjét kemény habbá veri, a sárgáját 12 kanál cukorral habosra kavarja. Étkezni a városközpontban lévő étterembe jártunk, egy regáti festőcsoport társaságában.

Közben anyám első levele is megérkezett. „Amint a gazdasszonynak üressége érkezik - olvastam az apró, szálkás betűket -, szedesse elő a zsákokat, ponyvákat, törölő- és szakasztóruhákat; a rosszakat must-rálja ki, a hibásokat foltoztassa meg és szabjon újakat, s bélyegezze meg azokat.”

Tanáraink: Cornel Pop, Ioan Păcuraru s még öt fiatal tanár voltak, mindannyian jó és tapasztalt pedagógusok. Ma is őrzöm a csoportképünket. Összesen 117-en voltunk, s ezek közül, velemmel együtt öten magyarok. Összebarátkoztunk, nemzetiségtől függetlenül. Engem kü-

lönösen megszerettek, kényeztettek, mert nagy szorgalommal álltam neki a romántanulásnak.

De anyám intelmeit sehogyan sem tudtam kiverni a fejemből: *„Néha ebben a hónapban a ludak és tyúkok tojni kezdenek, ezekre tehát gondnak kell lenni, hogy a tojás a fészken meg ne fagyjon; vagy ha nem tojnak is még, de azért a tyúk- és lúdólakat ki kell tisztítani, és fészket készíttetni, mind a tojásra, mind az ülésre nem árt: mert most még ráérnek a cselédek.”*

Vacsora után, minden este a közeli lokálba mentünk zenét hallgatni és táncolni. Húszéves voltam, és nagyon boldog ebben a számomra ismeretlen, csodálatosan szép világban. Este, lefekvés előtt aztán eszembe jutott anyám levele, amit képtelen voltam végigolvasni. Ott őriztem a párnám alatt: *„Az idején való palántamagok alá is már most melegágyakat kell csináltatni, és a hónap végével a dohány- és a palántamagokat beléjük vettetni, amint a kinyílás mutatja magát. Néha már ezen korban a föld fagya ki is mégyen; tehát a kertnek azon részét fel kell ásatni, amelybe paszternák, mák, petrezselyem, vereshagyma, sárgarépa és saláta mégyen, és bevetni; noha ez ritkaság. Hogy a tojások igen kövérek ne legyenek, nem kell a tojókat oly gazdagon tartani, mint a múlt hónapban, amikor gúnárzottak.”*

A tanfolyam végén tanárain megkértek, hogy a záróünnepségen játsszam el az *Amikor a pásztor elvesztette a juhait...* című népi darabot hegedűn, mert ezt az erdélyi románok és magyarok is ismerték. Úgy kell előadni, hogy a zenész, játékát meg-megszakítva, a történetet is elmeséli. Egy fiatal juhászról szól, aki elalszik a havasi legelőn, s amikor felébred, juhainak hült helyét találja. Kétségbeesetten keresni kezdi őket. Itt a dallam nagyon szomorú, amolyan siratóéneke. Aztán a távolban észreveszi a nyáját. Jókedvre kerekedik, a zene vidám legényes táncra vált. De közelebb érkező megint elszomorodik, mert állatai helyett csak frissen kivágott fák tuskóit találja. Újra sirva fakad. Szóval szomorú és vidám zenei betétek követik egymást. Gyerekkoromban hallottam olyan változatot, amelyik szomorúan végződik, s olyant is, amelyik vidáman. Az ünnepélyes eseménynek megfelelően a vidám változat mellett döntöttem. És természetesen románul meséltem el a történetet. Óriási sikert arattam, mindenki elragadtatva ölelgetett, csókolgatott – miközben én elszoruló szívvel anyámra gondoltam, aki a múlt hónapban elvégezvén a fonást, most minden kezét a megpárosulásnak és gombolyításnak állít, hogy a vászon a faviorágzaskor fehéritőre

mehessen. *„Minthogy gyertyánál nehéz és késedelmes a gombolyítás, esténként jobb fonogatni, kapcakötéshez és egyéb házi szükséghez való különféle cérnákat; és azokat, míg fagyos éjjelek járnak, megfehéřítetni.”*

III.

– Hazatérésemet anyám nagy örömmel fogadta – folytatja Ghizela, és a tojássárgáját óvatosan összekeveri a 12 kanál liszttel, a 3 kanál grizzel, majd a habbá vert tojásfehérjét és a szalakálit is hozzáadja –, s végképp nem értette, hogy miért lógotom egész nap az orromat. Tapintatból nem szóltam neki, hogy új barátaim társaságára vágyódom, meg szeretnék szabadulni a szűkké vált otthontól, ahol a ludakat már megültette anyám. – *A fő törvény* – mondta –, *hogy a költőfészek jó meleg helyen legyen, és egy lúd alá 6-7 tojásnál többet sohasem kell tenni.*

A múlt hónapban nem tudtuk a nagy hidegek miatt, ezért a kész melegágyakat most kellett bevetnünk, és a hideg éjjeleken szalmafedelekkel betakarunk. Egyik este, vacogó foggal, takarás közben anyám már a következő feladatokra figyelmeztetett: – *A mindenféle veteménymagokat szedje elő a gazdasszony, és ha múlt holdnapban nem lehetett, most már vetni kell az idején valókat. A kertet fel kell már sorban ásatni, és ha a föld valamennyire megmelegedett, a szokott veteménymagokat egymás után bevettetni. Hogy annál jobban nőjenek: meg kell porhálni a fokhagymát, és a kint telett kel- és karfiolpalántákat. A kender, len, káposzta és dohány alá a földet másodszor most is meg kell jó apróra szántatni.*

Másnap reggel a záróünnepségen aratott sikeremről meséltem az asztal köré gyűlt testvéreimnek. Lelkesen tapsoltak, csak anyám maradt néma. Kortyolt egyet a tejeskávéjából, majd felém fordulva megjegyezte: – *A nyírfa ilyenkor még nem bimbózik, szívósabb természetű, most kell ágakat szedetni, és azokból egész esztendőre való seprűket köttetni. A pulykák már ebben a hónapban elkezdenek tojni. A tojásokat mindennap be kell szedjük alóluk, de még ilyenkor korai lenne őket megültetni, az idején való tojásokat haszonra fogjuk fordítani és a későbbieknek hűvös helyen gondjukat viseljük.*

Száraz, meleg napok következtek. Az udvarunk közepére lapátolt óriási hóbucka lassan szürke kavicsgomolyává zsugorodott. Nekilátunk a szobák meszeléséhez, alaposan kiszellőztettük a sok ágyneműt, a ládákban, szekrényekben heverő ruhákat. Eközben anyám a savanyú

káposzta miatt kezdett aggódni, félt, hogy meglágyul a hirtelen érkező melegben, ezért többször is átmosatta, és friss, sós vízzel élesztgette. Szó nélkül engedelmeskedtem minden utasításának, arca mégis szigorú maradt. Nem dicsért, éjszaka sem jött be hozzám, hogy megsimogassa arcomat, mint ahogy régebb tette, amikor azt hitte, hogy én már alszom. Érezhette lelkemben a nyugtalanságot, hisz minden ebédnél türelmetlenül megkérdeztem, mi érkezett a postával. De meg nem kérdezte volna, hogy honnan várok levelet.

A szobák tavasziasítása után a zöldséges pincék alapos szellőztetése következett, ahol a magnak való fejes káposzta, bimbóskel, karalábé, karfiol, vörös-, fehér- és sárgarépák, retkek, hagymák csírázni kezdtek. – *Ha a zöldségeket friss levegő nem éri, megfúlnak és rothadnak* –, felelte türelmetlen kérdéseimre a vacsoránál.

Aznap este csak bejött hozzám. Kibontott vörös hajamat fésülve éppen lefekvéshez készülődtem, és eszembe jutott Vlad Terezia barátóm, aki Baia Mare-i érkezésünk után rövidre vágatta a haját, amit román kollégáink lelkesen megéljeneztek. Anyám némán mellém ült az ágy szélére, kiszáradt bőré, glicerinnel bekent ujjait dörzsölgetve suttogetta: – *A márciusi hóvíz becses. Ez mentől későbbi, annál többre becsüli a gazdasszony, aki szagos és egyéb vizeket akar keverni, mert az ilyen víz igen tiszta, nincs annyi só, salétrom, kövérség s rothadt test benne, mint az esővízben.* Aztán felemelkedett, köténye zsebéből előhúzta a barnásszürke borítékot, és megdermedt lábfejemre ejtette.

IV.

– A türelmetlen, titokban tartott vagy annak gondolt várakozásomnak véget vető román nyelvű tanfelügyelőségi levélben az állt – szed elő három vékony, fekete tortaformát Ghizela, majd megszírozza, meglesztezi őket, mindenikükbe 4-5 mm vastagságú tésztamasszát csorgat, és beteszi őket a forró sütőbe –, hogy Vişeu de Sus-ban felajánlanak nekem egy tanítónői állást. Majdnem elájultam az örömtől. Ha csak rajtam múlik, azonnal igent mondom, és indulok. De hát anyámnak is beleegyezését kellett adnia. Mikor másnap reggel lefordítottam neki a levelet, némán rám nézett, hogy: – *Gizella, Gizella, te voltál minden reményiségem! Hogy lehetsz ilyen kegyetlen, hogy itt hagysz egyedül ezzel a három neveletlen kölyökkel?* Aztán folyni kezdtek a könnyei. Napokig képtelen voltam újra szóba hozni a levelet.

Az idő mind jobban felmelegedett, szelesebb napok jártak, amit anyám arra használt, hogy karókat veretett le a kertbe, amelyekre kifeszítette a télen szőtt vásznakot, hogy fehéredjenek. Legtöbbet a kertben dolgoztunk. *Amíg a hó leve benne van a földben, a salátavetés, a borsórakás, paprika- és zeller-, vörösrépa-, káposzta-, kel-, karalábé- és karfiolvetés a hónap elején túl nem haladhat – magyarázta. – Hogy ezzel a palánták addig meg is erősödjenek, míg az erősebb melegek a bolhát el nem szaporítják. Palántamag alá a trágyázott föld nem jó, mert bolhát nevel; az erdei gyeper vagy parlagföld a legjobb, azért ezt jókor meg kell hozatnunk. A magnak való káposztatorzsákat és gyökereket, szegfűvet, kankalint, violát és tubarózsát, rozmarint, ha már a dértől nem kell félni, ezen hónap közepén legfelebbis kiültetni szokás.*

Ha nem akadt munka a kertben, a rézedények átvizsgálásába kezdtünk. A lyukasakat a rézműveshez küldtük javításra, de újakat is vásároltunk. A kopottakat megcineztettük, a cinedényeket, ha kiolvadtak, újonnan öntöttük, és a pléh öntözőkannákat is rendbe hozattuk. Ezek után kiszárítottuk a lószórvánkosokat, amelyikük nagyon összeesett, a nyereggyártóval kifőztük és újratömettük. A pelyhes, tollas derékaljakat, párnákat, főaljakat a napfényben kiszellőztettük, s ha a toll valamelyikükben elhasználódott, kifőztük.

Némán követtem utasításait, de gondolataim már a Vişeu de Sus-i iskolában jártak. Egy éjszaka azt álmodtam, hogy sok kislány és kisfiú vesz körül, szelíden kezemet simogatják. Másnap a megüresedett káposztás-, répáshordókat, ugorkás- és ecetestonnákat áztattuk ki vízzel, majd miután kiszáradtak, tiszta, száraz helyre vitettük őket. Kisepergettük a zöldség- és tejespincéket is, kitakarítottuk a homokot és földet belőlük, a falakat megtisztítottuk a penésztől és nedvességtől.

Egyik este nem bírtam tovább magamba tartani kétségeimet, s vacsora után szóvá tettem a levelet. Hogy tanítónő szeretnék lenni ebben az új világban. Csak annyit válaszolt kétségbeesett kérésemre, hogy: *– A jó gazdasszony ezután a baromfiudvarban is szétnéz: amely ludak nem hordoznak zsidókat, még ebben a hónapban először meg kell mellyeztetni. A pókákat meg kell ültetni, hogy a pókafiak május elején már növekedjenek, és a szép napokon bogarászni mehessenek. Amelyik gazdasszonynak Szent György napkor ilyen rendesen van a háza, megérdemli, hogy a férje szeresse és becsülje.*

Nem volt maradásom. Még aznap este összecsomagoltam, s megígértem neki, hogy minden szombaton hazalátogatok. És otthagytam zokogni a szülői házban. Másnap már kezemben is volt a tanítónői kinevezés. A Baia Mare-i tanfelügyelőségen jövődöbéli igazgatómmal, Augustin Zăgreannal is összeismerkedtem. Azonnal fel is ültetett a lovas kocsijára, hogy minél hamarabb kiérjünk, mert már nagyon vészesen közeledett az „első román tanév”. Sohasem hittem volna, hogy ilyen hamar az új állam szolgálatába állok!

V.

- A tantestület nagy szeretettel fogadott - veszi ki az aranyhárgára sült tortalapokat Ghizela, és vigyázva cukrozott konyharuhára borítja őket -, főleg az igazgató felesége, Betti, és húga, Miți, aki később a legjobb barátnőm lett. De barátságot kötöttem Stețiu Adelával is, a protópópa lányával, Tomoioagă Mariával, a polgármester lányával, Mureșan Ilussal és Timiș Victoriával is, akik velem egyidősek voltak. Hamarosan idősebb barátnőim is akadtak, Inda Etelka, Pop Marica és a görög Despodides Elpida. A tantestülethez a Regátból egy tanítónő és két fiatal fiú is érkezett, Duca és Albu. A város lakosságának zöme akkortáiban még főleg német cipszer lévén az iskolában egy szerény német tagozat is működött, az öreg Mülchbauer tanítóval. A hittanórák megtartására két papot neveztek ki, egy római katolikust és egy görögkatolikust.

Közben nem telt el nap, hogy ne gondoltam volna anyámra. Szombatonként izgatottan rohantam haza Sighetre. Az egész házban mindenki varrt, mert szerinte: - *A hosszabb napokon a varrás könnyebb és szaporább. Erre nézve a gazdasszony a maga, férje, gyermekei és cselédje szükségére fehér ruhákat kell szabjon, s a fehér cselédet is különféle ruhák varrásával foglalja el. A kertben a gaz még jobban és hamarabb gyarapodik, mint a kerti vetemények; tehát akik nem varrnak, azokat a gyomlálásra kell azonnal hajtani, mihelyt a föld megázván, a fűvet gyökerestől ki lehet szakasztani.*

De a baromfiudvarban is jócskán akadt munka, mert anyám nagyon féltette a fiatal pulykákat:

- *Most az idő még gyakran változván, a pókafiatokat különös gonddal kell nevelni, különben az ilyenkor jöni szokott hideg eső, szelek előlik őket, ha kint felejtjük; sőt annál csendesebb eső verje is ilyenkor őket, igen*

veszedelmes, azértis előtte fedél alá kell hajtani. Ami baromfi és egyéb állat megdöglik a háznál: a gazdasszony azt a kertbe vitesse, és a fák aljába, ha nagyobbak, felvagdálva ásassa el. Különben a kutyák ezen szoknak a baromfievésre.

Hétfőn hajnalban megkönnyebbülve szálltam le a vonatról a višeu állomáson, még akkor is, ha körmeim beszakadtak, tenyerem érdes lett a hétvégi kerti munkáktól. Ecettel dörzsöltem, glicerinnel kenegtettem iskolába indulás előtt. Tantestületünk maga volt az egység és a lelkesedés. Nemcsak a mindennapi oktatásban, de az iskolán kívüli kulturális tevékenységben is. A város új krémjéhez tartoztunk. Minden jelentősebb társadalmi eseményen részt vettünk, arra kényszerítve a régi magyar arisztokráciát, hogy kénytelen-kelletlen még a „Casino”-t is rendelkezésünkre bocsájtásák. Az új nyelvért vívott harcom sehogy sem akart befejeződni, mert csöppnyi tanítványaimtól egyre több tájnyelvi kifejezés ragadt rám ebben az évben.

Persze anyám hétközben sem állta meg, hogy gazdasszonyi kötelességeimre emlékeztessen:

– Sok tavasszal nagy májusban a szárazság; tehát előre kell gondoskodni, és a kert öntözésére vagy az esővizet szükség hordóra szedni, vagy ha ez elfogy, kútvizet hordatni és esténként a veteményeket megöntöztetni. A szappan- és konyhaöblíték is igen kövérít, ha a kert földje azzal megöntöztetik, de nem ott, ahol valami vetemény van, mert ennek árt. Már ezen időben a kukorica, fokhagyma, borsó és idejénvaló káposztapalánta jó néven veszi, ha töveik környékét a cselédek megporhálják, és hordóba való fejes- és kelkáposzta, karalábé- és zellerpalántákat is raknak; a sűrűbben vetett vöröshagymát kiszedik és elpalántálják. Cukorborsót, télre való uborkát és későbbi salátát ismét kell vetni. Ha a télre való fejes káposztapalántát pünkösöd táján elrakjuk, tizennégy nap múlva meg kell porhálni; de kiföldözni negyednapra bátran lehet.

Még ma is lelkiismeret-furdalásom van, ha édesanyámra gondolok. Egy egészen kivételes előadás volt a hónap utolsó hétvégéjén, amelyen Iuga Miți barátnőm énekét kísértem hegedűn, majd művészi táncduettet adtunk elő, amire anyámat is meghívtam. Nagy öröömre igent mondott, s meg is érkezett az előadás napján. Szállásomra vittem, jóízűen megebédeltünk sok finomságot tartalmazó utazókosarából. Ledől egy kicsit pihenni, én meg előrementem, hogy felkészülhessek a produkcióra. De a nagy izgalomban elfelejtettem, hogy nem ért

románul. Nem mert a helye után érdeklődni, végig ott állt az ajtóban, zavartan, elhagyatottan, pedig hát az első sorban lett volna a helye a lánya előadásán.

VI.

- Vişeban kezdetben egy kilencgyermekes magyar erdőőr családjánál laktam - meséli Ghizela, miközben a tortaformákat újra megszírozza, meglisztezi, tésztamasszát csurgat beléjük, és a sütőbe teszi, s míg azok sülnek, a krém elkészítésének is nekikezd: felolvaszt 400 g cukrot, majd belekever 50 g vaját, és hozzáönt 3 dl előre megfőzött, erős kávé. - Ezek nagyon kedvesek voltak velem, talán kicsit túl kedvesek is. A kisebbeket még este sem tudtam lerázni magamról. Körém gyűltek, könnyörögtek, hogy olvassak nekik mesét lefekvés előtt. Jóformán nem volt miattuk szabadidőm. Ezért csakhamar összeálltunk Terivel és Mişivel, és kényelmes, az iskolához közeli házat béreltünk, ahol senki sem zavart. Csak anyám türelmetlenkedő levelei. Egyre csak sürgetett, hogy többet járjak haza, mert: *„A ludaknak ezen időre ismét megnőtt a tolluk, őket ismét meg kell jó vigyázással mellyeszteni, hogy a tollal együtt bőrük ne szakasztassék. Húsz lúd egy font pelyhet szokott adni. A hosszú, meleg napokon mindenféle tésztaneműket szoktak a gazdasszonyok téltre készíteni, kiszárítani és szellős helyre kosárákba félrerakni. Nem gondolná az ember, micsoda nagy könnyebbsége a gazdasszonynak, hogy a téli napokon levesbe való tészta-gyúrással nem kell az időt tölteni, és olyankor a tojás is ritka, most pedig elég van.”*

Az egyik vasárnap testvéreim régi barátja, Barabás Béla kopogtatott be hozzám. Jó családból származó, kellemes, sportos szépfiú. Egyetlen egy dolog hibádzott nála, hogy utálta a könyveket. Szerény vasúti tisztviselőként tengette napjait. Különben azért jött, hogy megkérje a kezemet. Végül is nagyon tetszett nekem, de valahogy éreztem, hogy nem vagyunk egymásnak valók. Mesélte, hogy anyámat is meglátogatta, aki nagyon kedvesen fogadta, bár úgyszólván ki sem látszott a munkából. Éppen cseresznyét és meggyet főzött be, s a pásztoroktól kapott friss sajtot gyúrta be hordókba túrónak, hogy legyen, amit a piacra küldhessen eladni, meg hát a kaszálás, aratás ideje is közeledett, a napszámosok ételmezésére is kellett gondolni. Ezért aztán a húsos és szalonnás hordókat is ellenőriznie kellett, az olvadásnak indulókat egy-két napra hűvös kéménybe aggatta fel, majd miután sós vízzel

le mosatta, ismét visszarakatta a kiszellőztetett, jókora ablaknyi méretű táblákat. Béla határozott kérdésére, hogy akkor számíthat-e rám, azt válaszoltam, hogy eljegyzésünket a sikeres román érettségijéhez kötöm, remélve-sejtve, hogy ezt a magyarok számára akkorjában óriásinak tűnő akadályt úgysem fogja legyőzni. A csinos fiú sokáig némán szorongatta kezemet az állomáson. Én meg szegény anyámra gondoltam, akinek apám halála után a kaszálást és aratást is egyedül kellett levevényelnie.

Akadtak más kérőim is: a regáti Duca, Bilt, a gimnáziumi tanár, Stănescu, ugyancsak egy regáti erdészmérnök, aki még anyámat is meglátogatta Sigheten. Még ma is talányos számomra, hogy miképpen értettek szót egymással. De a dolgot nem firtattam, nehogy anyámnak feleslegesen fájdalmat okozzak. Hajthatatlanul romantikus voltam, és elhatároztam, hogy szerelemből fogok férjhez menni. Imádtam a munkámat, sok barátom volt. Eszem ágában sem volt a férjhezmenetel. Ezért nem kis derűltséggel olvastam anyám éppen soron levő tanácsát, hogy *„...a kotlós tyúkokat most kell megülteti, hogy őszi csibéi legyenek. A csibék közül a magnak valókat ki kell jelölni, és a kakasokat kappannak kiheréltetni.”*

Az idő rohant, barátaim, ismerőseim mindenáron férjhez akartak adni. Anyám volt az egyetlen, aki nem tett ilyen irányú célzásokat. Őt akkorjában inkább az állataink érdekelték: – *A fejőstehenek június vége felé meg szoktak a legelőben szorulni és a szomjúság miatt csappanni. Hogy a gazdasszony ennek elejét vegye, a teheneket az udvaron hálassa, reggel és este megitassa, szájukat kimosassa, s ha lehet, megfürdesse, és a kertből mindenféle zöldséget hazahordasson nekik estére, és a sót el ne vonja tőlük egy héten is. A süldőket, amennyire lehet, kint kell futkároztatni, és engedni, hogy a sárban, vízben feredjenek: mert az idő is, a vérük is forró lévén, ezen állatok megvadulnak.*

Volt egy kedves barátom, egy református teológus, aki szebbnél szebb gondolatokat írt az emlékfüzetembe. Aztán ott volt a másik, Iepure, az izompacsirta tornatanár. Mindannyian óriási virágcsokrokkal, pralinés dobozzal érkeztek, és lógó orral távoztak. Eközben anyám otthon dinnyét és uborkát kapáltatott, sárgadinnyét heréltetett.

A hónap utolsó hétvégéjén hazautaztam. Anyám fáradtan, rosszkedvűen fogadott. Panaszkodott, hogy nem volt ideje csigakertet állíttatni vászonból, csigákat szedetni, és azokat salátával hizlalni. De a jácint-, nárcisz- és tulipánhagymákat sem szedette még ki, pedig annak már

Szent Iván napján meg kellett volna történnie, hogy Szent Márton napjáig hús, száraz helyen pihenjenek. Vasárnapi ebédre töltött káposzta volt, friss fejes káposztából. Délután a rozmarying ágait bújtattuk le, és meggyecetet készítettünk télire.

VII.

- A vișeui, bizakodással teli, harmonikus kezdetnek egyszer csak vége lett - borul el Ghizela homloka, miközben a megsült tortalapokat vigyázva konyharuhára borítja, a formákat újra megszírozza, meglisztezi, tésztamasszát csurgat beléjük, és a sütőbe teszi, hogy ezek után figyelmét megint a krémnek szentelhesse: 3 tojásból és 4 kanál lisztből palacsintatésztát kever. - Kicsi tantestületünk feje felett gyülekezni kezdtek a fekete fellegek. A vihart az ortodox egyház idézte elő azzal, hogy egyre hangosabban kezdte követelni a görögkatolikusok megtérését. Egetverő kampányt indítottak. A maramureși falvakat ellepték a felkészületlen, buta kalugyerek, jelentős anyagi előnyöket ígérve a konvertálni hajlandó parasztsaládoknak. A bukaresti hatalom gőzerővel hivalkodó ortodox templomot építtetett minden község központjába, elbizonytalanítva az addig békében élő, két-három vagy több felekezeti közösségeket. A fentről jövő utasítások miatt az ellentétek egyre csak növekedtek, régi ismerősök, szomszédok halálos ellenségekké váltak. Elkeseredett vallási harc kezdődött.

Közben anyám otthon repesve várt, hogy megtanítsa az ilyenkor esedékes keményítőkészítésre, mert: - *Erre gyakorta szükség lévén, a gazdasszonynak ki kell választania ahhoz a legöregebb szemű és vékony héjú búzát. Tisztogassa, mosassa meg. A tejeztetés után pedig nyomattassa ki, és a keményítőt, jól kiszárastva, tegye száraz, hűvös helyre. A három pozsonyi mérőből egy mérő jőféle és 16-20 font barna keményítő szokott lenni. A megmaradott törkölyt a kinyomás után a tyúk, sertés és tehének jóízűen megeszik.*

Még a vișeui bizonytalan, gyűlölködéssel megterhelt légkörből sem volt kedvem hétvégeken hazamenni, anyám mellett robotolni. Hisz, ahogy naponta érkező leveleiben írta - elképzelhetetlen volt számomra, hogy annyi munka mellett mikor kerít magának erre is időt -: „*A kajszibarack és spanyolmeggy most lévén legjobb divatjukban, mindenkiből kell szedni, és télre befőzvéen üvegekbe rakatni. A Boldogasszonyvagy gömbölyű szilva is ezen s a jövő hónapban szokott érni; tehát minthogy*

ezt aszalni nem lehet, hordókba kell szedetni pálinkának. A dohányt már most kacsozni szükséges, és a virágbunkókat letördeltetni, sőt egyúttal az alsó négy levelet is szükség leszakasztani és elvetni.”

Mindettől szerencsésen megszabadított a cluji *Școala Normală*¹-ban eltöltendő, tanulmányaimat kiegészítő két vakációs hónap. – Az állam fizeti – érveltem családodott anyámnak –, közben meg tanítói fizetésünket is megkapjuk. Haza is küldhetek belőle. Mire ő azt válaszolta, hogy jobban szeretné, ha világtárasom helyett hazamennék, hogy közösen elvethessük a Béla anyjától kapott kel-, karalábé- és karfiolmagokat, hogy októberben jó leveleseket főzhessünk belőlük. A két-, legfeljebb háromszendős sáfrányhagymákat is ki kellett volna ásnunk. És persze a székfűbujtást is el kellett volna kezdenünk. Türelmetlenül írtam meg neki, hogy innen sehogyan sem szabadulhatok, különben sem tudom, mi az a bujtás. Postafordultával kezemben volt a válasza: *„A gazdasszony válasszon egy szép, egészséges hosszú hajtást, hajtsa le a földre, rögzítse egy hajlított drótdarabbal vagy egy nagy kővel egy sekély árokban, és fedje le a szarát úgy 3 cm földdel. A meggyökerezés egy ideig el fog tartani, de tavasszal már jó eséllyel levághatja az anyjáról és új helyére ültetheti a növényt.”*

Az iskola és a lányok internátusa impozáns épületben volt, a magyaroktól elvett *Opera Română* háta mögött. Ebből lett később a *Casa învățătorului*, majd az *Institutul pedagogic*. Mi, a tizenkét maramureși lány voltunk az első „román széria”, akiket a Regátból származó tanárnők képeztek ki. Ezek fiatalok voltak, szépek, elegánsak és hajadonok. Dehogy mertem volna őszintén válaszolni türelmetlenkedő kérdéseikre, hogy miért szomorodom el, valahányszor levél érkezik anyámtól, aki elszántan sorolta legfontosabb teendőinket: *„Szent Jakab napja körül vessenek a gazdasszonyok az üres ágyakba répa- és téliretek-magot. Ezek még november elejére megnőnek. A fokhagymát kiszedvén koszorúba szükség fonní, megszáraztva és megtisztogatva. Az aratóknak kedves eledelük a tésztaival savanyított ugorka; tehát azt már ilyenkor mindennap savanyítani kell, meghagyván a szárán a legelső, szép ugorkákat magnak. És a későbbi kelésből való kakasokat is most szokás kappanoknak heréltetni.”*

Eközben én hegedűjátékommal Ioana Gabor igazgatónő kegyeibe férkőztem, aki sokat segített a román nyelv minél jobb elsajátításában.

1 tanítóképző (román)

Internátusunk mögött nagy, elhagyatott gyümölcsös volt, ide húzódtunk vissza hűsölni a meleg nyári napokon. Ünnepekkor pedig itt fogadtuk a Maramurešből származó egyetemisták látogatását is. Főleg orvostanhallgatók voltak, egytől-egyig papeleány kolléganőim ismerősei. Csak én nem ismertem senkit! És láss csodát: a legszimpatikusabb, Petru Vlad, a harmadéves medikus, a lányok kedvence, engemet hívott sétára. A csoda megtörtént, szívemet nagy melegség töltötte el! Legszívesebben az akkoriban jórészt magyarok lakta, Házsongárdnak nevezett temetőben kóboroltunk. Csapongó beszélgetéseinket hol románul, hol magyarul folytattuk. Petru, ha lehetett, anyanyelvére fordította a szót. Én meg készségesen követtem. Valahányszor megakadtam, vagy tapintatosan mosolyogva kijavított, vagy forró, szenvedélyes csókkal fojtotta belém a magyar szót egy-egy árnyékos szegletben megbúvó padon.

VIII.

- A nyári vizsgák után, az eredményhirdetésen kiderült, hogy a második legjobb lettem – derül fel Ghizela arca, miközben a krémhez szükséges palacsintatésztát felteszi főni, és vigyázva cukrot kever hozzá, kakaót szór bele, és a masszát sűrűre főzi. – Ekkor történt, hogy az új állam törvényt hozott: minden továbbképző iskola első két végzőse bármelyik egyetemre felvételi nélkül beiratkozhat. Második lévén többen biztattak, hogy itt a nagy alkalom, választhatok. De nekem eszem ágában sem volt Clujon maradni. Szívem kedves Vișeumhoz húzott, ahol – a vallási ellentéteket leszámítva – boldog voltam és biztonságban éreztem magam tituláris tanítónőként.

Petruval való megismerkedésem óta anyám szemrehányó levelei egyre kevésbé érdekelték. Csak ímmel-ámmal válaszolgattam rájuk. De ő hajthatatlan maradt: *„A lennek és kendernek töretése és tilolása most a legműlhatatlanabb foglalatossága a gazdasszonynak. És most van a legtöbb ideje varrásra, szárasztésztá-csinálásra, tehát ezt folytassa. Már a múlt hónapban megszedetett Boldogasszony-szilva ezen időre a hordókban megérett, amelyet mihelyt észrevesz, a gazdasszony a főzéshez hozzáfogjon, különben ha a szilva-törköly annyira megforr, hogy ecetszagot gőzöl ki magából, felével is kevesebb pálinkája fog csepegni. Ekkor főzetik a gazdasszonyok a meggypálinkát is. Többféle körtefajok menván tökéletesre, el ne mulassa a gazdasszony az arra valókat liktáriomnak megszá-*

rogatni, és a felesleg valót a téli szükségre megaszalni s félretenni. A duránci és hosszú vagy besztercei szilva is kezdi a férgesít hullatni: ezt tehát a gazdasszony szedesse hordóba a cselédekkel, és ősszel főzesse ki a konyhában kevesenként. Az ürömszedetésnek most lévén ideje, a gazdasszony ezt is szedessen, s amihez ingyen juthat, ne vegye pénzen.”

Az örömteli, együtt eltöltött házsongárdi délutánok egyikén Petru elmondta, hogy megunta az orvosit, és át szeretne menni a görög-katolikus teológiára, mire én nagyon elbizonytalanodtam. Kikerekedett szememet látván megnyugtatót, hogy az ő felekezete nem gyakorolja a cölibátust, ő majd papként is feleségül vehet.

IX.

- Anyám nagy örömeire és Petru nagy bánatára az iskolakezdésig hátramaradó időt otthon töltöttem - folytatja Ghizela, miközben a tortaformákat újra megszírozza, meglisztezi, tésztamasszát csurgat beléjük, és a sütőbe teszi, majd 600 g vaját cukorral kikavar, és összekeveri a kihűlt kávé, kakaós masszával. - Az ikrek férfiak lettek: Miklós a CFR-nél szakképzetlen munkás, Feri mészárossegéd volt. Béla, a legkisebbik, még iskolába járt. Segítségem időben jött, mert éppen magyarországi vendégeink érkeztek. Margit, akinek elege lett Budapesten a sok erdélyi menekült siránkozásából, hazakéredzkedett, hogy gyerekeivel egy kicsit megpihenhessen, mert hozzájuk közben beköltöztek Mózsi sógorom székely rokonai, ők is menekültek voltak, s a leszegényedett magyar fővárosban annyi száznak nem győztek enni adni.

Nővérem két gyerekével meg is érkezett a Tisa hídjához, ahol a határállomás volt, de nagy kétségbeesésére a román határőrök, *nu se poate*²-t hajtogatva, nem engedték át őket. Hiába suttogetta kezét tördelve, hogy ő csak szülővárosába szeretne hazatérni. Ekkor Miklós, az elénk siető fiútestvérem addig ügyeskedett, míg a gyerekeket átcsempészte a hídon. Nővérem meg lógó orral, porig sújtva a sok *nusepoate*-tól, visszafordult.

A gyerekek aztán sokáig anyámnál maradtak. Nagyon le voltak gyengülve, főleg a kétéves, különben is rossztékű Zalán. Nekifogtunk etetni őket, hol szép szóval, hol fenyegetésekkel. A fiúcska Bélát

2 nem szabad /nem lehet (román)

szerette a legjobban, mert ő, ha legeltetni indult a teheneket, a vállán mindig magával vitte. Gizike nemsokára vidáman hancúrozott a kertben, nagyon kedves kislány volt, mindenki Pöttömknének becézte.

A két gyermek örömet, jókedvet, bizakodást hozott anyám házába. Gizike esténként, vacsora után melléje telepedett, kikerekedett szemmel, érdeklődve hallgatta nagyanyja idegen, mert nem a budapesti világról szóló tanácsait: – *A hosszú szilva már most tökéletesen érett lévén, a szépjét hámozni, köménymaggal meghinteni, dió- s mandulabéllel megtömvén, liktáriumnak kell száraztani, másrészét befőzni, s a feleslegesnek valót megaszalni vagy hordókba pálinkának szedetni szükséges. Ugyan az őszi barackkal is ezt szokták a gazdasszonyok cselekedni. Míg derek nem járnak, télre való szőlőt is kell szedni, és hogy tovább elálljon, valamennyire a napon megfonnyasztani. Be is szokták a szőlőt főzni csemegének, és szőlőzsírt is csinálnak abból. A magvas kendert, ha magvát megérlelte, ki kell növetni, magvát kicsépelni, s a szálatokat kévékbe kötve jó helyre, ahol az egér nem jár, elrakni jövő májusig, és akkor eláztatni s elcsapatni, amikor az hamarább s szebben is ázik s könnyebben is törik az idő melegsége miatt.*

Míg én étvágytalanul, alvajáróként teljesítettem szigorú, számomra egyre értelmetlenebbé váló utasításait: – *Szent Mihály nap előtt még egyszer ki kell a szobákat és konyhát meszeltetni, minden faedényt megköporoztatni, a vasedényeket a rozsdától megtisztíttatni, a rézedényeket megcineztetni, a cint megsiklózni, az üvegeket kifőzetni, az ablakkarikákat megmosatni és a nyoszolyákat kiforrázní, székeket, kanapét kipálcázni, ágyiruhát kiszellőztetni. A lelket csak Petru szerelmeslevelei tartották bennem. Nem félttem anyám cenzúrájától, mert ha fel is bontotta őket, egy szót sem értett volna belőlük.*

Gizike anyámat a baromfiudvarra is készségesen elkísérte. Láthatóan élvezte a véres kezű, tollfosztó kövér cselédek munkáját, és elfogadta nagyanyja tanácsát: – *A ludakat most harmadszor szokásos megmellyeszteni, hogy míg a hidegek bekövetkeznek, újra megpelyhesedjenek. És nagy buzgósággal segített a túrókészítésben, mert anyám szerint az őszi gyenge sarjú kövér tejet csinálván, s a legyek is veszni kezdvén, a gazdasszony most nyomat télrevaló kövér sajtot s veret túró. Jó lesz majd ezt az adventi böjtben elővenni.*

A ház körüli munkákban fulladozva – cselédeinket jócskán megzavarta a változás, sokan közülük szó nélkül otthagytak, és a könnyebb

szolgálattal, busás fizetéssel kecsgető román főváros felé vették útjukat – őszi és telelőgyümölcsöket szedtünk, raktunk el. Kint telelő palántákat, téli salátát ültettünk. Az őszi vetéshez búzát, rozsot rostáltunk, mostunk, szárítottunk és szitáltunk. A letöretett és hazahordatott kukoricát felkötöztük, a magnak valót a legérettebb fejekből különválasztottuk s félretettük. A Szent Mihály hetében esedékes szüret előtt kimostuk az ecetes és törkölyös hordókat, kádat, hogy az ecetnek való szemeket és az égettbornak való törkölyt lehessen mibe félretenni. Érett diót vertünk, homokba eltettünk.

Estéknént olyan fáradt voltam, hogy remegő kézzel, félálomban olvastam el Petru egyre szenvedélyesebben szóló, számomra nem mindig érthető levelét. Verselni kezdett a drágám. Szavai szerint ezt a kolozsvári sétatéri tó partján írta: „*Să sărim în luntrea mică, / Îngînați de glas de ape, / Și să scap din mînă cîrma, / Și lopețile să-mi scape; // Să plutim cuprinși de farmec / Sub lumina blindei lune – / Vîntu-n trestii lin foșnească, / Unduioasa apa sune! // Dar nu vine... Singuratic / În zadar suspin si sufăr// Lîngă lacul cel albastru / Încărcat cu flori de nufăr.*”³

Ezek a némelykor idegenül hangzó szerelmes jelzések bizakodással töltöttek el. Másnap morgolódás nélkül, sőt mosolyogva válogattam ki a kerti méhesből behozott legszebb lépeket, a többbit kiolvasztottam, a viaszt kisajtoltam, hogy anyám tudja eladni, vagy kész gyertyáért elcserélni. A sáfrányágyakat is szó nélkül begyomláltam, felástam, meggereblyéltem, hogy a jövő hónap elején, amikor én már nem leszek anyám mellett, könnyebben virágozzanak.

X.

– A hajnali állomásra megint egyedül mentem ki – sóhajtja Ghizela, miközben az utolsó rend megsült tortalapot is kiveszi a sütőből, most már 12 tortalap pihen a megcukrozott, fehér konyharuhákon, majd az elsőt vigyázva kerek, forgatható tortaállványra helyezi. Hajlított krém-símító spatulával vékonyan megkeni, majd ráteszi a következőt, azt is megkeni; a tizenkettedik lapot üresen hagyja. – Előző este anyám olyan

3 Petru Mihai Eminescutól, a neves román költőtől vette kölcsön ezt a verset. „Majd beugrunk csónakunkba, / Melyhez halk habok simulnak, / Kormányunk kihull a kézből, / Evezőink is kihullnak. // Siklunk drága bűvöletben / Hold süt, ránk szítál a fénye, / Szellő suttog benn a nádban, / S cseng a hullámok zenéje. / Ó, de nem jön... Fáj a szívem, / S csak sóhajtok, árva lélek, / Partján sárga-vízirózsás, / Csodakék tavam vizének.” *Lacul*, Finta Gerő fordítása.

viisszautasítóan, dölyfösen viselkedett velem, mintha távozó cselédje lennék. Ezért el sem búcsúztam tőle. A még sötét peronon nagy csodálkozásomra Miklós öcsém várt, a román állami vasutak alkalmazottja. Kópésan megsimogatta az arcomat, majd kezembe nyomott egy fehér spárgával gondosan átkötött cipősdobozt, azzal, hogy anyám küldi, s hogy ő szerencsét kíván az új, idegen világhoz.

Az előző napok megerőltető munkáitól olyan fáradt voltam, hogy felszállás után azonnal elaludtam a túlfűtött fülkében. Álomtalan álmomból a kalauz bácsi riasztott fel, hogy kisasszony, le kéne szállni, mert megérkeztünk. Feldúltan, rémültem ragadtam fel bőröndömet, félálomban sodródtam a Vişeu de Sus-i peronra a többi leszállóval. A köszöntől büzlő ködbe, gőzbe belehasító sípolásra a szerelvény lomhán meglődült. Bőröndömre rogyva csak most ért el agyamig, hogy anyám dobozát a fülkében felejtettem. Feneketlen kétségbeesésemben némán zokogni kezdtem, fekete körmömet combomba mélyesztettem. Levegő után kapkodva lelkemet hatalmába kerítette népem tragédiája. És csepegni kezdett ölemből a hónaponként elpusztuló fekete vér. Miközben látni véltem egyedül maradt, fáradt anyámat, ahogy a szürettel járó bajok végén újra kitisztítja, kiszáritja az éléskamrákat és télire telirakja mindenféle eleséggel. És hallani véltem, ahogy hajamat simogatva suttozja: – *Ez józan megítélést és megfontolást kívánó dolog, mert amint mondják: üres kamarának bolond a gazdasszonya; de ellenben az is hiba, hogyha a kelletténél rakottabb, úgyhogy fele is elvesz a bennlévő holminak.*

Iskolába indulás előtt haját mostam, körmöt vágtam, és elhatároztam, hogy az új tanévnek még nagyobb lelkesedéssel vágok neki. Elterveztem, hogy a lányokkal zenés-táncos műsort szervezek: betanítom nekik a pillangótáncot, a francia *quadrille*-t, a matróztáncot és természetesen néhány román néptáncot. Serényen igyekezve közben elfejteni, agyamból kitörölni a régi világot. Anyámat, testvéreimet, szülői házamat, mert éreztem, hogy az új világba... Nem is tudom, hogy mit éreztem.

Közben jártamban-keltemben azt tapasztaltam, hogy a vişeui gazdasszonyok nem törődtek azzal, hogy a friss veres- és fokhagymát vásárra vigyék. És nem küldték az egész télre való gabonát a malomba a molnárhoz, hogy megmondják neki: búzakását és grízt se felejtse el csinálni. Ahogy anyám tette. Nálunk, mikor a liszt a malomból hazakerült, azt ő, mielőtt lisztesládába nyomta, még tekenőkre öntötte,

megszáritotta és meg is szitálta, hogy meg ne dohosodjék vagy csomósodjék.

Zenés-táncos műsorunkkal nagy sikert arattunk, az előadást többször is programra tűzték a különböző nemzeti évfordulók alkalmával.

De a dértől megcsípett, megpuhult csipkebogyót sem szedte le senki, hogy télre befőzze. Úgy, ahogy Simon Júdás napja körül sem törődött senki a fejes- és kelkáposztával, amit ekkor kellett volna begyalultatni és hordókba tenni, savanyítani. Anyám a káposzta után még a kerékrépát is legyalultatta és savanyította. Mert ez is jó téli eleség volt, ha akadt hozzá tejföl és disznóhús. Úgy emlékszem, ezek után otthon, a fűtés kezdete előtt a kéményeket is kisépertette. És a rokkákat vagy guzsalyakat az esztergályossal kijavíttatta, hogy készen álljanak a hosszú téli estékre.

Abban az időben Vişeu de Sus-ban sok zsidó élt. Legtöbbjük kereskedő volt, de voltak köztük értelmiségiek is. Ezek nagy luxusban éltek, és sokat adtak gyerekeik neveltetésére. Kitérő lelkesedéssel fogadták táncóráimat is, mert nagyon ragaszkodtak ahhoz, hogy lányaik minél műveltebbek, elegánsabbak és kecsesebbek legyenek. Megbecsülték erőfeszítéseimet, és sokat hálálkodtak, ahogy csak a zsidók tudnak hálálkodni. A fakereskedők voltak a leggazdagabbak, a többiek inkább szegénynek számítottak. A zsidók fiaikat a *chájder*be járatták. Ott rabbik tanítottak. Kemények voltak, nem úgy, mint mi. Reggel négykor már keltették őket, menniük kellett imádkozni. A rabbi meg onnan nem engedte el őket hamarabb, mint fél nyolc, negyed nyolc. Akkor hazaszaladtak reggelizni, utána jöttek iskolába. A zsidó lányok ügyesebbek voltak a fiúknál. Nagyon igyekvőek, és igazán a legelegánsabbak. A *purim* ünnepük alkalmával a legkülönbözőbb ingyencségek kerültek az asztalaikra. Ilyenkor hálájuk jeléül elhalmoztak minden jóval, azt sem tudtam, mit kezdjek a sok finomsággal. Legnagyobb részét elajándékoztam szomszédjaimnak, akik a cukrozott málén kívül nem nagyon ismertek más édességet.

XI.

- Mi, tanárok, tanítók nagyon vidám emberek voltunk - olvaszt fel Ghizela 250 g cukrot, és rákeni a legfelső lapra, majd vajas késsel 32 részre osztja a még folyékony glazúrt, vigyázva, hogy a késről sohase fogyjon el a vaj. - Emlékszem, egyik alkalommal, Márton nap körül

lehetett, meglepően szép időben, kirándulni mentünk a Vaser völgyébe, a nagy hegyek között megbúvó csodálatos helyre. Az utat két nagy lovasszekéren tettük meg. Énekünktől zengett az egész vidék. De a macărlăui gáthoz érve elcsendesedtünk, mert furcsa temetőre bukkanunk. Német katonák temetője, magyarázta a gátőr. Lenyűgözött a sok, fenyőfából készült, egyszerű fejfa katonás rendje, s a feliratokon néha az elesett fiatal katonák neve, katonai rendfokozata, legtöbbször meg csak annyi, hogy *drei deutsche Jäger*⁴. Bizony sok anya és apa jön ide sírni a messzi távolból – mondta felsóhajtvá a féllábú öreg. És egyszer csak, mintha a német anyák könnye az én arcomon folyt volna végig, elátkoztam azt a rettenetes háborút. De az is lehet, hogy halott apám jutott eszembe. Vagy tán anyám utolsó levele, amelyben már meg sem szólított, csak darálta a magáét, hogy: *„Míg el nem fagy, a gazdasszony az egész veteményeskertet ásassa fel. Ennek kettő a haszna: egyik az, hogy a föld megpuhul és meghízik; a másik pedig az, hogy tavasszal, mihelyt legkisebb jó napok szolgálnak, puhán fel lehet újra ásni. Az elkészített fonószereket elő kell szedni, és elrendelni, ki fog fonni lent, virágoskendert, magvast, szöszt és kicsoda csepűt. Ha maga a gazdasszony nem érkezik: a fonók közé kell rendelni egy első fonót, aki a többieknek mind serény, mind jó munkájukra vigyázzon. A fonóktól szombaton este minden héten számon kell kérni a fonalat, és meg nem engedni, hogy egyiknek fonása a másikéval összekeveredjék. Erre nézve a motollákat és csörlőkarikákat számmal is meg kell jegyezni, és így eszerint magukkal megítéltetni, melyik font szebbet és többet. A gyermekekkel és növendékekkel kukoricát kell estvéneként morzsoltatni, s ha ebbe beleunnak, vagy már eleget morzsoltak, tollat fosztatni. Ha akadnak a háznál még béresek, azok faragjanak sütőlapátokat, szénvonókat, sulykokat, csináljanak hizlalóketreceket, kössenek szakasztóvékákat, és fonjanak borító- s méhkasokat, törjenek hajdinát és kölest, vágjanak szecskát s öröljenek sót.”*

Sokszor jártunk Vișeu kedvenc mulatóhelyére, a város közelében lévő Valea Vinului-ba is. Jóízű ásványvize volt, amely romantikusan kanyargott a vad természet ölén. Egyik alkalommal magamhoz vettem anyám legutolsó levelét, amelyet már nem volt időm elolvasni megérkezésekor, mert a társaság türelmetlenül szólítgatott a kibérelt lovaskocsikról, hogy indulnunk kell. A kibontatlan levelet táskámba csúsztattam, s

4 három német vadász (német)

vidáman felkapaszkodtam a pokróccal letakart ülésre. A késő őszi erdő gyermekké varázsolt mindannyiunkat. Hancúroztunk, bújócskáztunk ebben a mesés színekben pompázó, jószagú világban, feledve összes gondunkat-bajunkat. Aztán, belefáradva az önfeledt játszadozásba, egy közeli fogadó durván ácsolt asztala köré telepedtünk, és *tulburelt*, erjedésnek induló mustot kortyolgatva jókedvű beszélgetésbe kezdtünk. Szóba kerültek a diákok csínyjei, idősebb tanárkollégáink rigolyái. És az ortodox pópák; ósdi vallási praktikáikon és gondozatlan kinézetükön combunkat csapkodva gúnyolódtunk. Később, hogy, hogy nem, a családjainkra terelődött a szó. Regáti társaim azzal dicsekedtek, hogy otthon hősként emlegetik őket, igazi kolonistáknak, hittérítőknak, akik, dacolva a mostoha körülményekkel, magukra vállalták a megpróbáltatásokat, csakhogy igazi románokká változtassák az erdélyieket. Mikor rám került a sor, tanácstalanul széttártam a karomat. Aztán hirtelen eszembe jutott anyám levele, elővettem a táskámból, kibontottam, és átabotában, mert csomó szavának román megfelelőjét még nem ismertem, fordítani kezdtem legújabb intelmeit: *„A sertések ezen és jövő hónapban szoktak malacozni; tehát a gazdasszony a felesleg valót kopassza meg és füstölje fel. A sertések a hídláson, mennél közelebb vannak a meghízáshoz, annál kényesebbek, és megkívánják a gazdasszonynak maga szemét; azértis szükséges száraz almot vettetni alájuk, a hídlást kitisztíttatni, a vályút minden etetés előtt kitakarítani és friss sós vízzel itatni hetenként. A ketrecekben hízó ludakra, récékre, kappanokra és pókákra nézve a tisztaságot, rendes eledelt és csendességet gondosan meg kell tartani. A téli gyümölcs a pincékben ilyenkor leginkább romolván, a rothadtat ki kell válogatni. Éléskamránk nedves és meleg, a zsiszik és egyéb férgek majd mindjárt elszaporodnak: azért is a lisztet a ládáknak megkeverni, a főzelékeket megrostálni, a szárasztészta és gyümölcsöt kiszellőztetni, a penészt mindenről letisztítani, a port leseperni, szemetet kivettetni és a befőzöttet, vaját, sajtot, zsírt, mézet, szappant, keményítőt megvizsgálni el nem lehet mulatni. Ha a sajt meg talált keményedni, azt így kell ismét megfrisselni: végy salétromot, és azt tűzön megpuffasztván ereszd fel fehérborral, és főzd együtt mindaddig, míg a salétrom megcsendesedik. Ekkor vedd le a tűzről és engedd meghidegülni. Továbbá márts be egy tiszta ruhát, és ezzel gombolyítsd be a sajtot, s tedd le a pincébe. Huszonnégy óra múlva hozd fel, és a ruhát levévén, ismét megáztatva terítsd a sajtra, amely ettől jóízű és ismét puha lesz. A savanyú káposztával, míg meg nem érik,*

legtöbb baja van a gazdasszonynak, mert a sós víz hol a hordón eszi ki magát, hol felül folyik, hol pedig a hidegség miatt éppen nem akar érni, ha ellenben igen meleg a kamara, hamar ellágyul. Erre nézve reá gyakor szem kívántatik és tisztaság. Ezen hónapban a tyúkokat jobbacskán kell tartani, és akik a friss tojást kedvelik, a tojókat trágyával kirakott ólakban tartják. Így hamarabb elkezdik a tojást, ha meleg helyen legelnek, kivált pedig a jércék, ha az ősz hosszú, kint is tojnak.”

Furcsa, akadozó, mert sok helyen érthetetlen monológomtól a vidám társaság lassacskán elnémult. Némelyikük már akadozó beszédem közben, szemlesütve vagy dacoskodva, felállt az asztaltól és kiment. De én ezt sokáig nem észleltem, mert úgy éreztem, hogy fordításommal közelebb hozom anyámat új világomhoz. Hogy románul megfogalmazva életének értelmét, őt is, és régi életemet is átmenthetem ebbe az idegen világba. Szemlesütve kínlódtam anyám intelmeinek fordításával. Aztán egyszer csak azt észleltem, hogy a háttérből türelmes segítőm érkezik. Az éppen Vișeu de Sus-ban tartózkodó, társaságunkhoz csapódó Vlad Petru, a szépreményű cluji, orvosiról frissen a görögkatolikus teológiára átiratkozott hallgató.

A kiüresedő kocsmában leült mellém. Kezét számra téve fülemhez hajolt, és szenvedélyesen szavalni kezdte legújabb költeményét: „*Iar umbra fetei străvezii / E albă ca de ceară – / Un mort frumos cu ochii vii / Ce scînteie-n afară. // – Din sfera mea venii cu greu / Ca să-ți urmez chemarea, / Iar cerul este tatăl meu / Si muma-mea e marea. // Ca în cămăra ta să vin, / Să te privesc de-aproape, / Am coborît cu-al meu senin / Si m-am născut din ape. // O, vin' ! odorul meu nespus, / Și lumea ta o lasă; / Eu sunt luceafărul de sus, / Iar tu să-mi fi mireasă.*”⁵

XII.

– A téli vakációt anyámmal töltöttem Sigheten – sóhajt fel Ghizela, és a torta szélét bekeni krémmel, krémsimító lapáttal megegyengeti, majd beszórja őrölt dióval. – Alighogy megérkeztem, máris darálni

5 Ez a lírai részlet ugyancsak Mihai Eminescu tollát dicséri: „De az átlátszó arc fakó, / mint a tavasz fehére, / bár szeme lobban: szép halott, / nem színesíti vére. // – Hazából hozzád jöttem, ím, / mert hívtál szomju szemmel. / Az én apám a fényes ég, / szülőanyám a tenger. // Hogy otthonodban lássalak / s találkozzunk mi ketten, / szikrázva mélybe szálltam és / az árból újra lettem. // Hagyd itt világod, kedvesem, / eljöttem, lásd, utánad. / Az égi Estifény vagyok, / elviszlek, mint arámat.” *Luceafărul*, Aprily Lajos fordítása.

kezdte végtelennek tetsző litániáját: – *Ezen hónapban több a tüzelés, ilyenkor nagyobb vigyázás kell a tűzre, s a kéményeket is ki kell tisztítani. A tyúkok a kendermagtól hamarabb kezdenek tojni, és a tojások is nagyobbak; de ha egyszer elkezdenek tojni, szűkebben lehet őket táplálni. Már most többféle égett borai lévén a gazdasszonynak készen, ítélje meg, mi kell a házi szükségére, és mit adhat el pénzen, és kinek? Úgy-e amint van, vagy pedig rozsolónak csinálva? Mert a magyar gazdasszony különös tulajdonsága a vendégeknek szívesen látása, de ha mindent pénzen kell venni, sokba kerül a háznak a szívesség. Errenézve a gazdasszony, ami a maga házából kikerül, pénzt ne adjon azért.*

Egy délután nagy örömömre Sighetre érkezett Vlad Teri. A távoli Botiza nevű faluból jött, ahol édesapja görögkatolikus pap volt. Elvittem anyámhoz, aki közvetlen, kedves és főleg vicces természete miatt pillanatok alatt megkedvelte Terit, és azonnal meghívta, hogy lakjon egy darabig nálunk.

Közben elérkezett a disznóölés ideje. Anyám az ezt megelőző napokon sót örölt, füstölni vastag mogyorófaágakat hozatott. Megáztatta és kitisztította a tekenőket, előkészítette a hurka- és kolbásztöltőket, majoránát, borsot tört, citromot, fokhagymát tisztított. Persze minket is befogott, Teri nagy lelkesedéssel, én összeszorított foggal teljesítettem katonás utasításait.

A Miklós napjának hajnalán leölt állatot anyám rozsszalmával perzseltette meg, mert szerinte a tűztől félig megsült szalonna a sózás után keményebb, ikrásabb, fehérebb és jobb ízű lesz.

– *Vannak, akik forró vízzel kopasztják, ami igen tiszta és szapora, de általában azok is szalmalánggal háromszor-négyszer megfuttatják, míg a szalonnabőr szépen megpirosodik. Az egy- vagy másfél esztendő sülődöknek a legfinomabb a sódarja és sonkája, ezért amíg tehettem, kettőt is felhizlaltam erre a napra –* magyarázta az ámuldozó Terinek. – *A minden napra oly szükséges vastag szalonnát a hároméves állatok adják. A kiáztatásra, besózásra és felfüstölésre nagy gondot kell fordítani, mert ettől lesznek jóízűek, szép színűek és tartósak a szalonnák, sonkák és sódarok.*

Miután a mészáros a sertést felbontotta, a szalonnatáblákat tekenőbe, a sonkákat és sódarokat anyám külön edényekbe tette, és hideg vízben jól kiázattatta, hogy a víz a vért és más váladékot kiszívja, mert ezektől a hús sárga színűvé vált volna és hamar avasodott.

A szalonnát szitált sóval jól bedörzsölte, és két napig állni hagyta. Majd lemosta és újra besózta őket, hogy két hétig szellős helyen szikkadjanak. Ezután következett a füstölés, csakis mogyorófával, ami csak addig szabadott tartson, amíg a füst a táblákat mindenütt megfogta és megkeményítette. Ezek után szellős helyre rakta, ott is maradtak egészen tavaszig.

- *A sonkákkal és sódarokkal már több baj van* – magyarázta az egyik zimankós reggelen. - *A frissen kivágott és vízben kiáztatott darabokat sózd be jól, kivált a csontok körül. A sóhoz egy kicsi salétromot is keverhetsz, mert attól szép piros lesz a hús. Azután hints reá egy kanál törtborsot, fél marék törtsalétromot. Majd 6 babérlevelet és 6 cikk fokhagymát összezúzva dörzsölj reá. A sonkákra fél kanál fenyőmagot és néhány szem koriándermagot is tehetsz, ha nem idegenkedsz a fűszeres sonka íztől. Az így elkészített sonkákat tedd egy dézsába, önts reájuk vizet, de csak annyit, hogy félig lepje el. Tartsd e páclében két hétig a húst. Ez idő alatt mindennap meg kell forgatni. Két hét múlva akaszd füstre; ha jó hideg füstön tarthatod, az sokkal jobb, mint a hirtelen (meleg) füstölés. Elég, ha a sonka a füstön 3-4 napig áll. Azután leszedheted és jó szellős kamarában eltarthatod fél évig is.*

A karácsony és szilveszter hamar eltelt. Én végig fehér lovon érkező királyfiakról álmodoztam. Teri legtöbbit a nálánál nyolc évvel idősebb unokatestvéréről, Vlad Petruról áradozott, a cluji teológusról. Ilyenkor én meg némán nagyokat nyeltem, vagy sóhajtoztam.

XIII.

- Ma már sokkal egyszerűbben látom az egészet – sóhajtja Ghizela, és a habzsák végére csillagos tortadíszítőt csavar, a megmaradt krémet belemeri, és vigyázva kidíszíti a torta peremét. - Az ember életében felbukkannak lehetőségek. Némelyek észre sem veszik azokat, mások félnek megragadni. Egyesek gondolkodás nélkül belevágnak, mert azt hiszik, épp megváltják a világot. Van, aki csak hagyja magát sodorni, mert igazából mindegy neki, csak történjen valami. Aztán bárhogy is legyen, a végén vagy megbánják, vagy elégedetlenkednek, másokat hibáztatnak, feladják, vagy ragaszkodnak ahhoz, ami van, pedig nem is a saját meggyőződésük.

A végén Ghizela a torta közepére virágmintát ügyeskedik, majd köréje írja: IPSE 58. Isten éltessen! Még anyámtól tanultam ezt a dobostorta-receptet.