

Galambos Viktor

EMLÉKEK

Tartalom

ELŐSZÓ	2
UTCAKÉP	3
TEJ.....	6
A KÁVÉ	9
ÉLÉSKAMRA ÉS TÁRSAI	10

ELŐSZÓ

Gyermekkorom egyik kedvenc olvasmánya volt Julius Lips könyve : „A Dolgok Eredete”, amely egy csomó magyarázattal jelent meg, 1960-ban románul. Meg kellett magyarázni a bizonyítványt, mert a hitleristák elől elmenekült német tudós angol nyelven írta meg a könyvet, 1946-ban, a Columbia egyetemen és csak azért nyert bűnbocsánatot a 14 évi amerikai tartózkodásért, mert az NDK-ba tért vissza.

Negyvenhat év telt el azóta, valljuk be, megöregedtem és hirtelen rájöttem, hogy majdnem semmit nem találok azok közül a dolgok közül, amelyek gyermekkoromban körülvettek. Hol vannak?! Eszem ágában sincs az eredetüket kutatni, mint Lips tette, hiszen ehhez sem felkészültségem, sem időm nincs már. De érdekes lenne egyszerűen végiggondolni, hogy mivé lettek azok a dolgok, amiknek Lips az eredetét kutatta, amelyek engem a huszadik század derekán körülvettek - és vagy eltűntek, vagy a felismerhetetlenségig megváltoztak.

Persze ez tulajdonképpen az öregkorra jellemző múltba-menekülés, a dolgokhoz kötődő emlékek felidézése.

Nem akarok a technika fejlődésének a dicséretébe bonyolódni, mert nem vagyok meggyőződve, hogy ez a fejlődés nem-e sodorja katasztrófába a gyerekeinket. Hiszen a Stern professzor által Angliában kiadott Fehér Könyv világosan figyelmeztet arra, hogy ha még tíz évig így folytatjuk, visszafordíthatatlan klimatikus katasztrófának nézünk elébe.

Talán jó volna a „Dolgok Eredete” fejezeteit követni, hogy valami rendszer legyen az egészben, ehhez Lips biztosan jobban értett. Ennyit az elhatározásról, majd meglátjuk, hogy hogyan tovább.

UTCAKÉP



Az évek folyamán, nemcsak a minket körülvevő tárgyak, eszközök tűntek el, vagy változtak meg a felismerhetetlenségig, hanem a környezetünk is teljesen megváltozott. A macskakövekkel kirakott kocsit, a téglából készült gyalogjáró, amelynek a szélén platánok, hársfák adták az árnyékot, színtere volt az utca mindennapi életének. Ezen mozogtak azok a figurák, akik a macskakövekkel és a téglákkal együtt tűntek el.



Reggel korán a tejes asszonyok szamaras kordéi zötyögtek végig az utcán, azután egy-két óra múlva felhangzott a kiáltás, hogy: - Szódáás ! Nyomban kisieltünk az üres szódásüvegekkel, hogy telire cseréljük őket. Ha éppen elszalasztottuk a szódást az sem volt baj, mert a "Szódagyár" egy pár házzal odébb volt az utcánkban. Az meg még érdekesebb volt, bemenni és látni hogyan töltik a dróthálóba tett szódásüvegeket. Meg aztán a szép Szódás Ágit, a szódagyáros lányát is meg lehetett néha csodálni.

Dél felé újabb kiáltások zavarták fel az utca csendjét: - Jeeees! - és az emberek vödörrel mentek egy hasáb, vagy félhasáb jeget vásárolni az akkor még valódi jégszekrénybe. A jegesnek nagy könyökig érő gumikesztyűi voltak és a kezében egy hegyes ár, amivel repesztette a jéghasábokat. A fából készült jegeskocsi pedig csukott volt, csak akkor nyitotta ki, amikor kivette a jeget és természetesen ez is lovas kocsi volt, akár a szódásé vagy a szemetesé. Mert a szemetes következett, de ő nem kiabált, hanem egy kis haranggal

csengetett. A kikészített szemetesládát a kocsi lépcsőjéről kellett kiüríteni, a kocsi háztetőszerű tetejének nyitott ajtaján. Ajánlatos volt pontosan fölémelni a lehetőleg nem túlságosan nehéz, egyáltalán nem szabványozott tárolót. A kocsi kicsi volt, de nem is kellett nagyobb, mert negyed annyi szemét nem volt mint manapság, hiszen nem volt minden agyoncsomagolva, amit el lehetett égetni azt nem dobták a szemétbe, sok mindent megetettek a csirkékkel vagy disznókkal.

Néha a csatornatisztító dobozszerű kocsija is megjelent és vele együtt a hosszúnyelű különleges lapátokkal felszerelt "csatornások" is. Felemelték az úttest szélén levő lefolyók rácsait és kiemelték az aljukon leülepedett iszapot. Persze nem volt valami jószagú foglalkozás. A postás hatalmas bőrtáskájával naponta végigjárta az utcát és a nyugdíjasok, főleg a hónap elején, várták türelmetlenül.

Amikor a kutyák elkezdtek vadul ugatni, akkor tudtuk, hogy jön az "Aragázos" ember. Miért haragudtak rá annyira? - talán a gáz szaga miatt, - amit mi sem élveztünk, hát még a kutyusok, akiknek a szaglása tízezerszer érzékenyebb.

Időnként az utcaseprők is megjelentek, hosszúnyelű virgács-seprőikkel, hogy összeszedjék a maradék lócitromokat, amelyeket az emberek nem vittek be a kertjeikbe trágyának.

A városi vízművek kútja, ahonnan azok vették a vizet, akiknek még ekkor sem volt bevezetve a vízvezeték a házukba, ugyanúgy hozzá tartozott az utcaképhez, mint a "Kacsázó " gyerekek. A "Kacska" seprűnyélből készült, arasznyi, mindkét végén kihegyezett fadarab volt, amit egy ugyancsak seprűnyélből készült verőbottal kellett a földről felvenni és aztán a levegőben minél messzebbre ütni. A computerezésnél határozottan egészségesebb játék volt és főleg olcsóbb! Bár szemét ezzel is lehetett végleg elrontani...



A kéményseprők is állandóan járták az utcát és ha az ember megfogta a kabátgombját amikor meglátta a kéményseprőt, az biztosan szerencsét hozott! De még biztosabb szerencsét jelentett megvenni tőlük a naptárt, amivel újévtáján minden házba beállítottak. Ezek voltak az utca állandó szereplői, de epizodisták is szép számmal akadtak.

Egész kisgyermek koromban, még az is elhangzott az utcán hogy : Dróótos! - a fiatalabbak kedvéért részletezem csupán, hogy ezek az elrepedt, töredezett cserépfazekakat illesztették és dróózták össze. "Dróótozok, fóótozok, mindent újra csinálók !" - bíztatták a gyér klientúrát. Aránylag hamar eltűntek, viszont a kollegáik, akik azzal hirdették a mesterségüket hogy: "Raindl Pinti To", még sokáig járták az utcákat és a kilyukadt fémlábosokat, edényeket foltozták. Hogy honnan eredt a reklám-kiáltásuk nem tudom biztosan. Az elején levő Rajdl a német lábosból és talán a végén levő To a dróótos tóótoktól maradhatott meg.

Amikor megláttunk egy embert, hátán fából készült rázával, amiben ablaküvegek álltak, tudtuk hogy hamarosan azt fogja kiáltani, hogy : "Dzsámo, dzsámóó", azaz hogy ablakos.

Akinek a szomszédságban sikerült csúzlival eltörnünk az ablakát, az sietett behívni és kialkudni vele a javítást. Vajon a mai gyerekek tudják-e, hogy mi az a csúzli, azaz magyarul parittyá?

Ősszel a favágók kezdték járni az utcát, hátukon az összecsukható bakkal és fűrészsel. Ahol hasábfát láttak állni a kerítés mögött, oda becsengettek. A tarhonyás néniket is ősszel lehetett látni a teknőjükkel és szitájukkal.

Mikor egy éles csörgést hallottunk az utcáról, akkor tudtuk, hogy egy köszörűs reklámozza magát egy üres konzerves dobozzal. Nem tudom ki tervezte a reklámkampányát, de egyértelmű volt és hatásos. A köszörűsnek taliga-szerű kocsija volt, egy nagy, lábbal meghajtható kerékkel, amelytől szíjjátét forgatta meg a köszörűkövet. Mivel annak idején még senki sem dobálta el az életlen kését, ollóját, így a köszörűs is megélt a munkájából.

A különböző kézműveseken kívül, az Erzsébetváros-i utca képéből nem lehet kihagyni, Stiglbauert, az egykor ügyes borbélyt, akiből idült alkoholista lett öreg napjaira és aki tökrészezen járta az utcákat, mindig egy csomó gyerektől kísérvé, akik csúfolódva kiabáltak utána hogy: "Stiglic Pau Pau!" A válasz egy-egy csúnya káromkodás volt svábul, amelyből sohasem hiányzott a "sziiisze" (édes) szó. Lehet, hogy az illető gyerekek édesanyukáját jelentette. A "Művész Úr" is gyakran volt látható, nagy széles karimájú kalapjában, csokornyakkendővel, hosszú köpenyében, amint sétapálcával méltóságteljesen végigvonult az utcán. Tolnay, a zongoratanárom azt mesélte róla, hogy az apja gazdag ember volt és elküldte Bécsbe zongorát tanulni, de a fiú tanulás helyett csak dorbézolt. Mikor az apja rájött, hogy mi történik, felutazott Bécsbe és végigverte egy sétapálcával a fiát az utcán. Ebbe belebolondult, azóta azt hiszi magáról, hogy nagy művész és igyekszik Beethovenhez hasonló öltözékben járkalni. Mi igaz a meséből azt nem tudom, mert gyanússá tette az egészet az-az apróság, hogy a tanár úr mindig hozzá fűzte: - Így jár, aki nem gyakorol!

Azóta az utcát kiaszfaltozták, a járda is aszfaltból van és a rohanó gépkocsikon kívül semmi nem maradt rajta a fentiekből, a régi utcakép már csak az örgedők emlékezetében kísért...

TEJ



Reggelente már türelmetlenül vártuk, hogy az utca sarkán feltűnjön a szamárvaszont kordé, amin a tejesasszony ült - háta mögött a cínezett tejesbödönökkel. A tejeslábos már oda volt készítve az ablakba és az asszony a literes mércével, amely ugyancsak ónozott pléhből volt, mérte a lábunkba a tejet. Ezek az asszonyok Gyirokról jöttek be minden hajnalban és hordták a tejet a városnak. Csak anyámtól hallottam, hogy amikor még egészen kicsi voltam, a mi utcánk végén is volt egy asszonnak tehene és attól kapták a tejet, amin felcseperedtem. Ennek hallatán nagy szemeket meresztettem, mikor anyám megmutatta a tehenet, mondván, hogy félig-meddig ez is a mamám. Abban az időben nem léteztek gyermektápszerek, s mikor anyám teje hirtelen elapadt, az egyetlen dolog amit Wittenberg doktor ajánlani tudott az volt, hogy mindig ugyanattól a tehéntől származó tejjel tápláljanak.



A háború sem akadályozta a tejesasszonyokat, hogy bejárjanak a tejjel és mivel akkortájt mi már nagyobbcskák lettünk, micsoda öröm volt, ha felülhettünk a szamaraskordéra és elvitt bennünket az utca sarkáig. Közvetlenül a háború után a tejesasszonyok kezdtek elmaradozni és apamék azt a megoldást találták ki, hogy vettünk két kecskét, egy feketét amelynek a nevére nem emlékszem és egy fehéret akit Ninának kereszteltünk. Nina mindig szelid volt, de a fekete társnője nem egyszer próbált felöklelni a szarvaival. Szerencsére csak a homlokával

lökötte az embert, nem a szarva hegyével. Mivel főleg miattam vették a kecskéket, rám hárult a száraz levelek gyűjtése és tárolása a pincében. Ezek a levelek alkották a kecskék alatt az almot, a házunk mellett levő üres telket használtuk legelőnek. Reggel és este, ugyancsak nekem kellett a kecskéket megfejnie, miután langyos vízzel megmostam a tőgyüket. Miközben fejtem a

kecskét, a fejemet a jó meleg oldalukhoz támasztottam. Ennek az lett az eredménye, hogy egyszer csak sűrűn kezdtem vakarni a kobakomat, ami feltűnt anyámnak és elővette a sűrűfésűt, egy fehér papírt, amin azután vidáman mászkáltak a hajtetvek. A kecskékkal egyetemben bekentek alaposan petróleummal, ami bűdös volt ugyan, de a tetvek elpusztultak tőle. Kis híján én is... Nagyon utáltam.

A kecsketejnek jellegzetes szaga volt, de nagyon tápláló és egészséges. Anyám még túró és sajtot is készített belőle, pedig akkor még nem is hallottak a francia bio-kecskesajt örületről.

Egy időre újból megjelentek a tejesasszonyok, a kecskéket eladtuk. Iskolás lévén már túl macerás volt nekem a napi kétszeri fejés. Közvetlenül a háború után, valamilyen segélyakció keretén belül, uzsonnát kaptunk az iskolában, ami egy szelet olvadt margarinba mártott feketekenyérből állt, amire aztán ráfagyott a margarin és ahhez adtak egy csésze kondenztejből készített valamit, amit ők tejnek neveztek. Mind a kettőnek furcsa íze volt, de mi mindent megettünk amit adtak, nem tudtuk mi az: válogatni.

Telt az idő, a szocializmus fejlődése (és a mezőgazdaság kollektivizálásának) eredményeképpen, a tejesasszonyok teljesen eltűntek, a háztáji gazdaságban addig békésen élő tehenekkel együtt. Gondolom előbb a tehenek... Helyettük a városban megjelentek a tejesüzletek és azokban kezdték "osztani" a tejet, joghurtot, eleinte még túró is. Kezdetben üvegbe is lehetett venni kimért joghurtot, de később, aki szabvány joghurtos üveg nélkül született, az végleg lemondhatott az élvezetről, mert csak csereüveggel lehetett kapni. Ezidőtájt jelentek meg az első gyermektápszerek, a Svájc-ból behozott "Nestle" tejkészítmények újszülötteknek, persze csak receptre és nagy protekcióval lehetett hozzájutni, de a fiam már ezen nevelkedett. (Nem hiába volt gyermekorvos a mamája)

A hetvenes években, miután nyugatról mindenféle felszerelést importáltak, megjelent a zacskós tej. Az elején redben volt minden, boldogan fogadtuk az újítást, hogy nem kell cipelnünk a nehéz és törékeny tejesüvegeket, melyeknek rögtön új felhasználási módot találtunk, nagyon jól helyettesítették a virágvázákat. A baj akkor kezdődött, amikor mindenáron belföldi műanyagból akarták készíteni a zacskókat, a fele tej kifolyt belőlük, így aztán visszatértek volna az üveges tejhez, de abból is egyre kevesebb lett a mi gyerekeinknek. A nyugdíjas apám már hajnalban sorbaállt érte egy-két órát, de a szocialista gazdaság továbbfejlődése nyomán, az "aranykorszakban" teljesen eltűntek a tejtermékek. Annyira, hogy a kalciumhiány okozta spasmofilia népbetegség lett, a lányom, a vejem az utcán estek össze tőle. Ez volt az a nevezetes időszak, amikor az állatlétszámot minden áron meg kellett tartani, akkor is, ha egyáltalán nem tejeltek. Egy-egy elnöki látogatás alkalmával emelősíjakkal állították lábra a csont-bőr sovány teheneket, hogy úgy nézzen ki, mintha léteznének...

Csernobil is szépen befolyásolta a tejet, miután a rádióaktív esőtől a fű is rádióaktív lett. Kiadták a rendeletet, hogy az egész tejmennyiségből tejport kell gyártani, majd akkor csökken a rádióaktivitása és ugy használható lesz. Csak azt nem vették figyelembe, hogy a rádióaktív Cobalt 90 év alatt bomlik le, de hát fő a szocializmus építése.

Persze ilyen előzmények után - miután hirtelen ide pottyantunk - hihetetlennek tűnt, hogy

egy élelmiszerüzletben legkevesebb hetvenhárom féle tejterméket árusítottak, friss tejet olyan zacskókban amik nem folytak, tartós tejet kartondobozokban, húszféle joghurtot, túrót, műanyag dobozokban és poharakban, csereüveg és sorbanállás nélkül. De gond nélkül azért még se maradhat az ember: álltunk a feleségemmel és néztük, most melyiket kell ezek közül kiválasztani?! Melyiket szeressük - és miért? Melyik versenyezhet a hajdani tejesasszony portékájával a bádoggannából?

Egy nyugdíjasoknak rendezett kiránduláson azt is láttuk, honnan ez a bő választék. Először egy robot tehénistállót látgattunk meg. Hatvan tehén sétálgatott benne szabadon, vagy pihent a homokágyán. Odahaza ezt ridegtartásnak neveznék -a meleg istálló hiánya miatt - itt hidegről nem igazán beszélhetünk, de istálló, az nincs, az állatok teljesen szabadon járnak-kelnek egy bekerített óriási területen a szabad ég alatt. Amelyik tehénnek megvizsket a háta az egész egyszerűen beáll az automata hátvakaró kefe alá vakarózni. Mikor a tehénke úgy érezi, hogy feszül a tőgye a sok tejtől, (húsz-huszonöt liter naponta) szépen beáll a sorba a fejőrobothoz, amely automatikusan megmossa a tőgyet, felrakja rá a szívócsöveket és lefeji a tejet, amely analízis után a hűtött gyűjtőbe kerül. A tehénke meg csak áll és tűri - sőt van egy olyan gyanúm, hogy még élvezi is... Nem rúg fejes közben, nem kell megkötni a farkát, nem borítja fel a tejes sajtárt a langyos habos tejjel. Őszintén megvallom, én nem is az automatikát, hanem a tehének alkalmazkodóképességét csodáltam a leginkább. A farm után az egyik legkorszerűbb, ugyancsak robotizált tejfeldolgozó gyárat látogattunk meg, amely napi ketmillió doboz tejtermékkel látja el a kereskedelmet.

De bevezetőmben azt kezdtem számbavenni, hogy mi minden tűnt el végleg az életünkből. Hát akkor legyenek következőes most is. Ami a tejjel kapcsolatban eltűnt az életünkből, az a tejeskanna, a sajtár, a tejfőző fűtülős alumínium fazék, mely a tej forralás közbeni kifuttatását és az azt követő összetéveszthetetlen égett karamellszagot volt hivatott megelőzni, a tejesüveg, a joghurtos üveg, a túrós kosár, a tejfölös csupor és az aludt tejes cserépköcsög, nem is szólva a számárvonta kordéről.

A tehének?- túléltek velünk együtt és nekik vélhetőleg mindebből semmi sem hiányzik. Hihetetlenül alkalmazkodtak ehhez az új robotizált világhoz, tán jobban, mint sokan a mi generációnkból.

A KÁVÉ



A kávé a kávéfőzőedényben főzte anyám. Volt egy kis darálónk - amelyben nekem kellett megőrölni a pörkölt árpamagokat - azután anyám - mikor forrt a víz - az edénybe befőzött egy pár kanál árpakávé és egy kocka "Frank"-féle cikóriát. Ebből született egy liternyi feketekávé, amit aztán a tejbe öntöttünk, és felmelegítve, cukorral megittunk.

Így ment ez a háború alatt - és utána jó ideig - mikor egy napon kaptam valódi tejeskávét, aminek igen furcsa íze volt. Mikor reklamáltam a dolgot anyámmal, ő kinevetett - tudniillik apámnak sikerült tíz deka valódi babkávét szereznie, és az ebből főzött ital került a tejescsupromba - teljesen elrontva az addig megszokott

"fínom tejeskávét" ízt.

Lassanként megjelent a kávé az egész városban - nem csak csempészárként odahaza - én pedig közben egyetemistává cserepedtem. Nagy divat volt a központban lévő cukrászdában kávézni egy kollegával, vagy pláne egy kolleginával - hiszen ez majdnem annyira felnőtte tette az embert akár egy cigaretta a szájában. Szerencsére megmaradtam a kávé mellett.

Később már otthon ittuk a kávé - főleg ha vendégeket kaptunk - ez szinte hozzátartozott a vendégfogadás szertartásához. Volt egy divatos kávékészletünk - melynek minden csészéje más színben pompázott - és egy "Kona" kávéfőző - amit Magyarországról hoztak, éppúgy mint a picike kockacukrokat, kimondottan a feketekávéhoz. Ekkor már azt is tudtuk hogy van Brazil, Guatemalai, Arab, stb. kávéfajta.

Azután megjelent az első villany kávé "presso", ezt is Pestről hozták, de kellett hozzá egy pár tartalék gumigarnitúra, mert ha az ember nem kapcsolta ki idejében, kávé helyett olvadt gumi folyt belőle és napokig bűdös volt az egész lakás.

Lassanként rászoktunk, hogy az irodában is megigyuk a napi betevő kávékat. Emlékszem, mikor a vágóhid kicsiny tervezőirodájában kezdtem dolgozni, még titokban főztük az íróasztalban. Tudniillik Sultz elvtárs - a főgépész - a kávénak éppoly ellensége volt, mint Bach Kávékantátájában az elvetemült leányzó atyja, aki kávé ivott. A dolognak azzal vettem véget, hogy mikor egyszer bejött és bösz szaglászásba kezdett kijelentve, hogy: "Itt kávészagot érzek" - mint a mesebeli emberevő óriás, mikor azt mondja hogy: emberszagot érzek - azt válaszoltam neki: természetesen kávészag van, mivel kávé ittunk és tudomásom szerint ezt a törvény nem tiltja, sőt, neki még érdeke is, mert ettől jobban forog az agyunk és gyorsabban dolgozunk. Mivel azt hitte hogy a vezérigazgató a nagybácsim, nem mert szólni semmit és ettől kezdve nyíltan ittuk az éltető nedűt. Mire kisült, hogy nem vagyok a vezérigazgató unokaöccse, már megszokta a kávészagot.

A törvény nem tiltotta a kávéivást, de a szocialista gazdaság virágzásával az üzletekből egyre nehezebben lehetett hozzájutni. Végül teljesen eltűnt, mert a "Mindent az emberért!"

társadalomban csak nem fognak valutát költeni ilyen fölösleges dolgokra... Elindult tehát a fekete még feketébb piaca és a híres "nechezol" (nyerítő) kávépótló idejében egy havi mérnöki fizetésből már három kiló valódi kávé is vásárolhattam a dugipiacon. Ebben az időben aki nagyvonalúan akarta megünnepelni a születésnapját az irodában, az egy-egy kávéval kínálta meg a kollegákat.

Ha valahol egy főnököt, hivatalnokot, vagy eladót kellett megvesztegetni - hogy valami más ennivalóhoz jusson az ember - egy tízdekás, vagy pláne negyedkilós kávécsomag csodákat tett.

A közben divatba jött "Ness" kávéval ugyanaz volt a módi. Eleinte még mi vittük valuta helyett a népidemokráciákban engedélyezett ritka kirándulásokra, később már csak külföldről csempészték, főleg a szerb turisták és vált belőle éppoly megvesztegetési eszköz, akár a babkávét, vagy a deodorant spray.

Most miután kipróbáltam egy pár világmárka méregdrága eszpresszomasináját, beteszek egy kapszulát a kávéfőzőmbe, és egy percen belül a csészében gőzölög a finom pressókávét, abból a kávékeverékből, amelyet a huszonegynehány lehetséges fajtából kiválasztottam, és amit negyvennyolc óra alatt házhoz szállítanak. Azért tart ilyen sokáig, mert falun lakunk. Azután kikapcsolom a masinát, és egy emeltyű az elhasznált kávépatront a gyűjtőkosárba dobja - lehet főzni a következő kávé.

Csak legyen vérnyomásod, ami bírja...

ÉLÉSKAMRA ÉS TÁRSAI



Temesvár - Erzsébetváros. A húszadik század elején a régi Mayerhof külvárosban, a szerény középosztály polgárai kezdtek építeni családi házakat. Az olcsón, nem mindig szakemberek által

épített házaknak, nem valami jó volt a szigetelese, nem is voltak alápincézve, így aztán eléggé nedvesek voltak a falak. Nagypám házában is csak a hozzáépített részen az egyik szoba volt alápincézve, a másik kettő bizony nem. Ezeknek a házaknak a vizes falú szobákon kívül más helységei is voltak: éléskamra, mosókonyha, fáskamra, tyúkól, pince, padlás. Ezeknek mind megvolt a szerepe a mindennapi életben, de ez a mindennapi élet úgy megváltozott, hogy fölöslegessé váltak, elűntek az életemből. Vegyük őket sorra.

Az éléskamra nagyon fontos szerepet játszott, mert a pincével, padlással együtt itt tároltuk az élelmiszereket télire. Egy könyvben - ami a Tahiti szigetéről szólt - olvastam, hogy az európai ember sohasem lehet gondtalanul boldog, mert nyáron is folyton arra gondol, hogy jön a tél. Bizony a nyár folyamán készültek a befőttes üvegek, különböző gyümölcsökkel, cseresznye, meggy, barack. Azután a szilvalekvár - amit nyár derekán a mosókonyha üstjében főztünk sűrűre, hogy késsel lehessen vágni majd nagy, cserépfazékban tároltunk. Az uzsonnánk annak idején vagy lekváros- vagy zsíroskenyér volt.

Persze mikor beérett a paradicsom akkor annak a befőzése került sorra. Egy másik tárgy - amely teljességgel eltűnt az életünkből - az a paradicsompasszírozó. Hús - harminc üveg paradicsomlé került a spájzba, tojásba mártott pergamenttel lekötve. Ez a pergament is a paradicsompasszírozó sorsára jutott. Manapság, - mikor sűrített paradicsomlét, vagy hámozott paradicsomkonzervet veszünk a szuperben - ezek már eszünkbe sem jutnak.

Ősszel megjelentek az utcán a tarhonyás asszonyok, hónapok alatt egy fateknővel és szitákkal. Miután beszereztük a szükséges lisztet és tojást, behívtunk egy ilyen asszonyt - aki nagy szakértelemmel meggyúrta a tésztát - és a szitáival különböző nagyságú tarhonyagolyókat készített belőlük, kivánság szerinti mennyiségben. Ezek aztán lepedőre kiterítve a padlásra kerültek, és miután teljesen kiszáradtak, vászon zacskókban ugyancsak a padlásra felakasztva lógtak tavaszig. A tarhonyás asszonyok helyét a "Barilla" és más olasz gyárak készítményei vették át, amelyekből legfeljebb egy - két csomaggal tárol az ember egy szekrényben, amely átvette az éléskamra helyét. Ugyancsak az ősz elején történt a nagy téli bevásárlás. A piac Fröbl utcai részén álltak a szekerek. Apám, nagypámmal együtt, mentek bevásárolni - mégpedig háromszáz kiló kenyérlisztet, 50 kiló duplanullás fehér lisztet tésztának, három zsák krumplit, harminc fej káposztát, harminc kiló hagymát. Egy szekér aztán hazahozta a dolgokat. A liszt, a hagyma a padlásra került, a burgonya és a káposzta a pincébe.

Azután kölcsön vettünk - nem tudom honnan - egy káposztagegyedűt. A káposztagegyedűt egy dobozba kellett betenni - amely a kések felett csúszkált ide-oda egy sínben - és így került a lesarvált káposzta a káposztadézsába. Egész fejeket is tettek melléje, só és aztán egy vászon, erre a deszkák, kersztbe egy fa és a dézsa füleibe erősített keresztfa a szorítócsavarral, amivel az egészet le kellett préselni - míg a lé feljött a tetejére és ellepte a deszkákat. Időnként aztán leszedtük a pimpót és kimostuk a vásznat. Ez a savanyúkáposzta mennyiség egész télre "szólt". Persze még nem voltak azok a szép kilós dobozok, amelyekre még itt is az van írva hogy "Zauerkraut" és amelyeket akkor vásárol meg az ember ha éppen töltöttkáposztára fájdult meg a foga. Az uborkaeltevés is az őszi munkákhoz tartozott. Apám rakta művészi módon az öt- tízliteres üvegekbe és marhahólyaggal kötötte le - körbetekerve sokszorosán cukorspárgával. (Azóta sem

láttam más hólyagot, mint egyes barátaimat...)

Amíg az uborka megsavanyodott addig a hólyagot vizes rongyal borogatni kellett, aztán hagyták megszáradni. (A barátokat savanyodás közben szárazan hagytuk...) Talán az uborkásüvegek emléke miatt vásárolom szívesebben az üveges uborkakonzervet, mint a dobozost.

Külön fejezetet érdemelne a pénteki piac. Ilyenkor anyám kiment a Józsefvárosi piacra túrót, tejfölt venni a sváb asszonyoktól. A turót a kónuszos formájú fonott kosárból és vászonból vették ki. A tejfölet pedig köcsögből mérték anyám égettett agyag bokályába.



A gyümölcs-zöldségen kívül fontos bevásárlás-számba ment a liba. A Fröbl utcai baromfi piacon, hosszú sorokban álltak a tömött libákat eladó termelők és nagy szakértelem kellett meglátni, hogy melyik libának lehet jó nagy mája - aztán a háziasszonyok egymásközt dicsekedtek, hogy kinek sikerült kilós májat vásárolni! A folytatás otthon az udvarban következett, mikor is apám elvágta a liba nyakát, és egy lábosban felfogta az elfolyó vérét, amit megalvadás után kisütöttek hagymával, jól megsózza és borsozva. A szertartás a liba leforrázásával folytatódott - a tollakat is összegyűjtötték párnának - majd a "legizgalmasabb" pillanat a liba felbontása, ekkor sült ki hogy jól választottak-e, vagy sem - mekkora a liba mája?! Bárhogyan is sikerült a vásár, a libamájat azután tejben párolták, édes-nemes parikával ízesítve, hirtelen kisütöttek és mikor megfagyott, a zsírt kenyérré kenve szeleteltük rá a májat. Koleszterinről még nem hallottunk, így aztán a kiolvasztott zsír is bödönbe került. A tepertőt is megettük minden lekiismeretfurdalás nélkül, sőt, a hájból télen, kaparással, fokhagymával és paprikával inaszt csináltunk, amit ma tiszta koleszterinbombának tartanak.

Ez a zsírosbödön is eltűnt az életünkből, éppúgy mint a főzéshez használt zsír, amelynek a helyét lassan átvette az olaj. Először a piacon árulták, zavros volt és habzott, akár napraforgómagból akár tökmagból készült. Később megjelent a finomított olaj - amit az

üzletekben töltöttek a vásárló üvegeibe - azután már csak üvegekben lehetett kapni. Az "aranykorszakban" fél liter zavaros, rosszagú- és ízű- szójaolajat "osztottak". Azóta sem vásároltunk szójaolajat, ami állítólag egészséges, pedig itt se íze sem bűze nincsen.

Itt a faluban volt még egy-két évvel ezelőtt egy libavágóhid, ahonnan tonna számra exportálták a libamájat Európába, amíg az állatvédők rá nem jöttek, hogy a libatömés állatkínzás, és bezáratták a jól jövedelmező vállalatot.

Ezt a tömést házilag a nagyanyám is művelte a pincében - naponta kétszer vízbe áztatott és egy kis zsírral csúszóssá tett kukoricával. Persze asszisztáltam neki az állatkínzásban, és ma sem értem, hogyan lettek a nagyszüleim és a szüleim nyolcvan évesek, ennyi koleszterinnel. A velőscsontokat amelyek a marhahúslevesben főttek még nem is említettem, pedig milyen finom volt a forró velő piritós kenyéren, parikával, borssal megszórva!

Ezek a finomságok mind eltűntek ebből a koleszterinmentes világból, melyben - ebből kifolyólag - valószínűleg örökké fogunk élni!