

Megtanultam bízni

Nem vagyok katolikus. Sem különösebben vallásos neveltetésű. De a székelyföldi templomok hűvös csendjében olykor megrendülök. S tudom, nincsenek véletlenek.

Felnőttként voltam először a csíksomlyói búcsún, néhány évvel ezelőtt. Akkor munka miatt mentem, a Magyar Televízió híradójának és az MTI-nek kellett tudósítanom az eseményről. Loholtam, izgultam, pörögtem, hogy: jaj, a hatalmas forgalmi dugóban majd időben hazaérek-e Udvarhelyre, elkészülök-e a tudósításokkal koraestig.

Csak a magyar- és a székely himnusz alatt ömlött az eső, a Szűzanyát dicsőítő éneknél már ragyogó napsütés lett. A hívők szerint Mária, a magyarok védőszentje, ilyenkor lemossa bűneinket. Megtisztulunk. Néhány százezer magyar és nem magyar, zarándok és átutazó, többségben és kisebbségben élő magyar.

Gyengék, kicsik vagyunk, de az Isten szeretete vigasztaló – hirdette Bőjte atya, az akkori ünnepi szónok. Bízatok! Az Istenben bízó ember diadalmaskodik – hangsúlyozta a szerzetes.

Nagyon kellett sietnünk, hogy időben elkészüljünk az esti híradóba tervezett tudósítás megírásával, vágásával, kiküldésével. A szakadó eső azonban tönkretette a kameránk elektronikáját, a gép meghalt, a kazetta, amire filmeztünk, beszorult. Nagy ijedtségemben sírni kezdtem. Felhívtam a kameraszervizest. Azt mondta, tegyem fűtőtestre, hajszáritóval melegítsem, amint kiszárad – 3-4 nap múlva – kijön majd a kazetta is belőle... Sápadás, pánik, sírás ismét. Hogy lesz így esti híradó? Három óráig volt már csak, 50 kilométeres utam és minimum egy órányi munkám vele. Ráadásul, hogy a stressz még nagyobb legyen, az MTI is rendelt egy videoriportot a búcsúról.

Aztán egyszer csak különös gondolat kapott el. Az, hogy a Szűzanya megmutatta: hiába a rohanás, az erőlködés, a végtelen stressz. Ha ő nem segít, ebből nem lesz tudósítás aznapra. Figyelmeztetett? Nem tudom, de akkor annak vettem. Hogy álljak már le az örökös kapkodással és rohanással. Legalább pünkösdkor, és a szent helyen.

Ne sírjunk, imádkozzunk! – ugrott be már az autóban Csaba testvér beszéde. Hirtelen ötlettől vezérelve a velem utazó operatőrt s annak feleségét csendes imádkozásra kértem. Pánikszerűen jómagam is hosszas imába kezdtem... Két óráig volt már csak a híradóig, hazaértünk. 4 perc múlva a kamera feltámadt, a kazetta kijött belőle. Az esti híradót elértem, s az MTI is megkapta a kért munkát.

A csíki tévés kollégák két nap múlva, hétfőn hívtak fel azzal a kéréssel, hogy küldjünk nekik képanyagot a búcsúról, mert a kamerájuk elázott, s azóta sem jön ki a kazetta belőle...

Három hónap falun

Mostanában kevesebbet bandázunk a sétatéri kutyás pajtásokkal, de amikor mégis, közeli barátok őszinteségével kerülnek szóba életünk dolgai. Munka, társ és gyerekek, szex, szeretők, nincs tabutéma. Nem volt könnyű gyermekkorunk – a szüleink nem tették a fenekünk alá készen a dolgokat, mint a maiaknak –, mégis, a saját gyerekeinknek se kívánnánk jobbat. Így kanyarodunk a nosztalgiára, s ki-ki szívesen meséli emlékeit az egyórás séta alatt.

Minket június 15-től szeptember 15-ig minden nyáron „hazapakoltak” a nagyszülőkhöz, falura. Minket is, minket is – bólogatnak a kutyás pajtások sorra. Nekünk a falu volt a nyári tábor, s bár olykor lázadoztunk ellene, ma már el sem tudnék képzelni a gyerekeimnek jobbat: három hónap levegőn, a nagyszülők elkényeztetésig szerető gondoskodása mellett.

„Jönnek a rablók!” – imádott nagyapánk rendszerint így figyelmeztette a konyha főnökét, hogy a kamrát dugig töltsse fel minden földi jóval, mert érkezik a sáskaként pusztító unokahorda. A boldog felkiáltást terülj, terülj asztalka követte, mintha a teljes vakáció egyetlen, hosszú lakoma volna. A szeretetüket tették mindennap az asztalra. Ráérős tejes vagy túrós puliszka, kolbászos „rátotta” vagy jókora szilvaízes kenyér után indultunk minden délelőtt a határba.

Mindig aggódó nagyanyánk a lelkét főzte bele a frissen vágott csirkepaprikásba, a kertben termett tarka fuszulykába vagy éppen a legegyszerűbb pityókatokányba. Ebéd után aztán elvonultunk a kötelező sziesztára. (Hogy utáltuk akkor, s mit nem adnánk érte ma!) Egyetlen kanálnyi cukros kávé – ennyi járt utána az unokáknak, majd irány a Küküllő, később a bőzdújfalusi tó, intenzív úszás és barnulás, míg tart a kánikula. Napszitta bőrrel és erővel s ismét farkasétvággal poroszkáltunk haza a fürdésből, liláskék ajkainkon hersent a kerti paradicsom, tejfogaink közt ropogott a sült zsírral megkent házi kenyér sarka.

Mamát szinte sose láttuk pihenni: minden „üres” percében volt elfoglaltsága: kötözte a paradicsom tövét, gyomlálta a kertet, zöldet vágott a rucáknak, szaporán gyűlt táljába a ribizli, az egres, a csalán és a papsaláta. Tata sem tett másként: szurkozta a konyhatetőt, betonozott, fát metszett és oltott, diópucolással, kukoricafejtéssel tette hasznossá az esős napokat. Mi pedig, a kisvárosi „rablóbanda” libát legeltettünk és nádalylapit szedtünk a kacsáknak, összeszedtük a tojást, „fektettük” a tyúkokat, s a házi tej beszerzése volt az esti séta. Poros lábú, egészséges gyermekek zuhantak esténként az ágyba, tévé ugyan volt, de nem kapcsoltuk be soha.

Csak úgy repültek a hetek a kertben, s csupán a késő esti sötétedés parancsolt be a szobába. Az újság hangos felolvasása egy életre megalapozta a beszédtechnikámat, majd a kötelező olvasmányok kerültek sorra. Lámpaoltás után aztán igaz mesék jöttek: miként szökött meg az orosz fogságból tata. Mire a viszontagságos gyalogutat követően hazaért Bögözbe – már békésen szendergett az udvarhelyi gyerekbanda.

Nem tudom, érték-e még egy ilyen nyár a mai gyerekek számára. Vagy egyszerűbb, hasznosabb az angoltábor és a külföldi vakáció, a cserkészhet és a fizetett erdei iskola? Csak azt tudom, hogy mi ott, akkor tanultuk meg, hogy a friss ebédért dolgozni kell, hogy a finom reggeli és vacsora fáradságos munkával kerül az asztalra.

Megtanultuk becsülni az ételt, az erdőt, az állatokat, tisztelni az öregeket, követni a szokásokat, s észrevétlenül egy értékrendet is kaptam. Nem lehetett egyszerű három (négy-öt) unokát

bevallalni minden nyáron, három hónapra. De áldozatkész vállalásuk révén lettem, aki lettem, s nem lehet ezt megköszönni, azt hiszem, soha.

Kedves Mama és Tata! Mi jól vagyunk, és a tanulás is meneget – kezdeném a bevett mondattal a levelem, de már tizenéve nincs, ahova...

Édesotthon

Aki sokat jön-megy Erdély-szerte, tudja, Balavásárnál van egy útelágazás. Minden alkalommal, ahogy letérek ott balra, Székelyföld szíve felé, a pulzusom lelassul, a lelkem hazaér. Vagy inkább előrecsászkal. Ha magam ülök a volánnál, a koncentrációm pihenő üzemmódra vált. Ez az a pont, ahonnan – úgy hiszem – a testem behunyt szemmel is hazatalál.

Név szerint, sorban tudom a falvak neveit és történetét, ezen a vidéken töltöttem gyermekkorom minden nyarát. Nem egyszer jártam II. Erzsébet erdőszentgyörgyi ükanyja, Rhédey Claudia sírjánál, fülledt augusztusi délutánokon a vízzel elárasztott bözödújfalusi templom tornya körül tanultam meg úszni, és azt, hogy mit jelent az etnikai és vallási tolerancia, a békés együttélés, az elfogadás. Tudom, hogy milyen a kibédi hagyma, mit érdemes rendelni a tulipános étteremben, s számtalanszor elmeséltem már, hogyan keletkezett Énlaka, Szolokma és Atyha. Számon tartom az útszéli orgonákat és a legszebb magnóliát, emlékszem az ecetfák októberére és tudom, milyen, ha a Kalondán angyalba öltöznek a januári fák.

Tamási Áron szülőházához gyakran vittem jómagam is kíváncsi turistát, ismerem a legszebb székely kapukat, egymás után. Szinte minden kanyarban filmeztünk már, húsvéti zöldág-tevést vagy farsangbúcsúztatást, amott égetjük el Ilyést, a murokfarkú szalmabábut minden hamvazószerdán. Nyikómalomfalván „hírös” a búcsú, s máig lenyűgöz a húshagyókeddi bál. Ezen az útvonalon minden négyzetméter emléket idéz.

A Szejké dombján aztán elém terül a város, harmincnyolc évem legfőbb szemtanúja, templomtornyai udvarhelyi hetykeséggel üdvözlnek, impozánsan integet a 427 éve alapított, egykori iskolám. Hálával telt szívverés a viszontlátás örömeinek szóvivője: egy dobbanás, hogy rendben megérkeztem, és még egy, amiért ez a hazám.

Amíg nem volt, aki hazavárjon, a hosszú útról való hazaérés örömébe mindig vegyült némi sajnó nyomorúság. Épp ezért fogadtam be néhány éve a csúnyácska és szabálytalan, ördögfióka-szerű, mentett kutyám. Velkámdrinket ugyan nem tölt egy-egy utazásom után, de úgy örvend, ha hazaérek, ahogyan csak kutya tud örülni az emberének. Azonnal feledve a gazda nélkül töltött napok minden bánatát. Nincs harag és szemrehányás, csak kitörő boldogság.

Jelentős fesztiválsikerrel és 700 kilométerrel a hátunk mögött gurultunk befelé a városba, én és a kollégám. A szakmai dicsőség fényében még feldobottan sütkérezve, a jelentős díj frissen nyert örömeivel. Ekkor csörgött a telefonja. Na, hol jártok már? – kérdezte a család. Flekken legyen, szívem, vagy inkább rántott húst vacsoráznál? – tudakolta a feleség tovább. Kenyér nincs otthon, az egyetlen éjjel-nappali a város másik felében, étteremből 10 után már nem lehet rendelni – futtattam át a lehetőségeimet korgó lélekkel. Egyetlen családtagom pedig 120 kilométerre, egy kutyahotelben vár – hasított belém élesen, befordulva már az unásig ismert utcán.

A szőrös lakótárs nem ugrált kitörő örömmel, az olcsó bútorok nem kérdezték, hogy ment a filmfesztivál. A hűtő fájón kongott, mindent átjárt a hideg magárahagyottság. Kinyitottam egy „hazaértem-sört”, az év legnagyobb sikere után. Az első jeges korttyal belém nyilallt, miért is akartam annak idején kutyát. Így esett, hogy újra rágyújtottam, öt füstmentes, tiszta év után.

Gyógyít, simogat és vigasztal

Tizenhárom különböző hozzávaló – legalább ennyi jár egy valamire való, testet-lelket melengető húslevesbe. Így tanította édesanyám. Legalább egy kiló murok adja meg az édes aromáját, nem hiányozhat a petrezselyem, a zeller, jó, ha karalábé is kerül bele. A pityókával viszont vigyázni kell, elveszi a leves sósságát! – adta át minden fortélyát régen.

Tegyél bele egy fej sárga hagymát, ha nem pucolod meg, szebb színt ad a levesnek. Néhány cikk fokhagyma, só, szemes bors, köménymag és babérlevél, s egy kisebb paprikát is tehetsz bele. És persze a lényeg: velős csont meg marhalábszár. Nagyon lassú tűzön, épp csak suttozva főjön, akár egy egész éjszakán át.

Csodáltál már áhítattal főzött, ünnepi illatban gyöngyöző húslevest, miközben hívogatón csábított a velős csont ígérete? Lüktetett már benned mohó vágy valaha, hogy fogaid közt ropogtathasd a pirítóst, rajta a forró, rezgő velővel, jó sok borssal, sóval és fokhagymaszelettel? Ha még nem, mielőbb áldoznod kell kulinária eme oltárán.

De még csak rotyog a napsárgán aranyló nedű, csupán gyönyörködsz az ígéretes művedben. Türelemmel várod, hogy a zöltség vajpuhára főjön, hogy a szálkás, barna hús leverekezdje magát a lábszárcsontról. Óvatosan, mintha hímes tojást fognál, kiemeled a velős csontot, s mielőtt leszűrnéd a minden bánatot pillanatok alatt megsemmisítő levest, a kulináris orgazmus ingyenc előjátékaként feltálad a bársonyos illatú velőt, frissen pirult, házi kenyérré kenve. Szó fennakad, ész egy hosszú pillanatra megáll, s Szindbád, ha látja, nyálcsorgatva néz a Művedre.

Ügyelve emeled ki a temérdek levezöltséget, gondosan szűröd le a mindre gyógyír levet, majd, hogy véletlenül se maradjon zavar a kristálytisza nedűben, hideg vizet cseppentesz bele, attól minden zavarodottsága leszáll. Cérnalaska vagy grízgaluska főhet mellé, a húsleves legszebb éke, s ha kész, nincs más hátra, mint a nagymamai gondossággal vasalt, patyolatfehér abrosz, lehetőleg friss, kerti virággal ékesítve, ünnepi tányér és fényesre törölt kanál dukál az igazi élményhez.

És akkor leülsz. A munkád gyümölcsében gyönyörködve veszed fel a kanalat. De nem, előbb egy fotót készítesz a facebook népének. Mit egyet? Hetvenet, hogy átéljék a látványt. (A #foodporn hashtag nem passzol hozzá.) Mint karanténban ülő, ha hetek után kijuthat a levegőre, úgy kanalazol bele a levesbe. Nincsenek szavaid az első kanál után. Csak illat- és ízélmény csodálatos összeolvadása, fennkölt kéj és nagymamád leveseinek emléke, munka és ünnep egybefonódása, beteljesedett vágy és forró simogatás. Érzed, ahogy a tested és lelked feltelik erővel, ahogy pillanatok alatt elillan bánat, nátha és másnaposság, s a világ összes problémája köménymagnyi aprósággént tűnik el hálás gyomrod mélyében.

Amerikai barátunk próbáltam ekképp elmagyarázni nemzeti eledelünk, a húsleves hatékonyságát, lélekemelő és szeretettel simogató mivoltát. Nem ettem még húsleveset – válaszolta szegény – but I want to be your meat soup – mosolygott hozzá.

Kicsi is, zöld is, de az enyém

Megvettem a magokat, hogy siettessem a tavaszt – mondja édesanyám, aki tavaly óta – egykor falusi lány lévén – szakmai vezetőm a veteményezésben. Egykedvűen figyelem a márciusi havazást, s kinyitom életem első zöld paradicsom savanyúságát. A kertemben termett, a napsütötte nyári délutánok emlékét varázsolja a télies hangulatba.

Korábban sosem tettem el savanyúságot télire, csak sült paprikát fagyasztottam. Egyfős háztartásban, kamra nélküli albérletben nem túl nagy az ember készítése, hogy a boltban vásárolt uborkákat tellegesse borkánba. Na, de tavaly...

Októberben, miután már minden leszedődött a kertben, maradt a töveken három-négy kilónyi éretlen koktélpáradicsom – nem hagyhattam rajta. A méretes befőttes üvegbe eltett savanyú golyókat néhány napja megkóstoltam. Az, hogy a világ legjobbjá, üres frázis ahhoz képest, amit ez a néhány szem apróka, zöld bogyó adhat. Benne van a palánták nevelőjének a szeretete és gondoskodása, az élénkzöld májusi táj, a cirógató napsütés, az izgalom, hogy megmaradnak vagy lefagynak.

Vidáman gurul a tányéron az első veteményezés öröme és tapasztalatlansága, a karózás kínja, a kötözés és a nyári locsolgatás izzadsága. Lédúsan roppan, és az augusztusi délutánok fülledtségét hozza, amikor még koraeste is érlelte őket a nap. Számban érzem a csóré csigák és őzek kegyelmét, hogy nekem is hagytak.

Ezek a paradicsomok látták az építkezést: a másfél évszázados gerendaházat tavaly nyáron hoztuk az őseimtől örökölt kertbe, hallották az aggodalom temérdek sóhaját, a tetőfedő kalákában a reggeli szalonna mellé csemegeként szolgáltak.

Talán kicsit túl ecetes, lehet, több kapor vagy fokhagyma is elkelt volna, egy tapasztalt (falusi) asszony biztosan jobbat csinál nálam. De az első zöld paradicsomom: az én kertemben termett, s ha belekeskenyedik is a szám széle időnként a télbe, a roppant aggasztó hogyan tovább-ba, most is napsütést varázsol az arcomra.

Ez a néhány szem paradicsom a tavasz reménységét, a jókedvvel végzett munka örömét és elégedettségét adja. És persze, adódik sok szorongás, kínlódás és gond is, de gyógyszere ez annak.