

Amikor kicsi voltam, mindig dédmama hozta a szentelt *pászkát* a húsvét vasárnapi miséről az ünnepi asztalra. *Kalács* volt az a javából, jóféle mazsolás kalács, fonott díszítéssel a tetején, de pászkának hívtuk. Később a pászka

60 Gerzsényi Gabriella

AMIKOR KICSI VOLTAM

(részlet)

szó hallatán magyarországi ismerőseim csodálkoztak és értetlenkedtek, hát szép fokozatosan leszoktam a pászkáról, és rászoktam a kalácsra.

Dédmama megadta a módját. Külön kosara volt erre a célra, és külön

csipkés kendője, amivel a kosarat letakarta. A haját is külön *ünnepi kontyba* tette. Roppant meglepett, amikor először láttam, milyen hosszú haja van, majdnem a derekáig ért. Mindig feltekerve és egy íves fésűvel rögzítve hordta. Ünnepi alkalmakkor kissé magasabban rögzítette, kissé nagyobb fésűvel, ezáltal valahogyan dúsabbnak hatott a haja és elegánsabbnak a megjelenése.

Nagymama legalább egy héttel húsvét előtt megkezdte a beszerzéseket és az előkészületeket, amit abból lehetett észrevenni, hogy *a szokásosnál is több időt* töltött a konyhában. Eleinte fel nem foghattam, hogyan lehet *a szokásosnál is több időt* a konyhában tölteni, mert nagymama szokás szerint is egész álló nap a konyhában tevékenykedett. A beszerzésekben segítségére volt a húga, aki az összekötetései révén olyankor is húshoz tudott jutni, amikor nagymamának önerőből nem sikerült. Nagyapa is besegített tőle telhetően, szorgosan tolta haza biciklin a piacon vagy a boltban megvásárolt étkeket. Bánatomra ilyenkor nem vitt magával a kisülésben, mondván, épp elég nehéz lesz a bicikli a kormányra felakasztott és a csomagtartóra felerősített szatyrok súlya alatt.

Két lányunokáját nagymama a pászkasütés idején vonta be az előkészületekbe. Külön adag kelt tésztát kaptunk a kisebbik gyúródeszkára, amin kedvünkre dolgozhattunk, készíthettük a díszítést, a fonatokat. A tepsibe helyezett kalácsok tojással való bekenetése is gyerekfeladat volt. A kalácsokon kívül a *blóderben* sült a beigli is, négyféle töltelékkel: mákos, diós, szilvalekváros (a nagyapa kedvéért) és kakaós (a gyerekek kedvéért). A kívülről egyszerű kék fémdoboznak látszó sütot elavult módszerrel lehetett csak szabályozni: ajtajának kinyitásával vagy csatlakozójának a konnektorból való kihúzásával csökkent odabent a hőmérséklet, a tepsik föl-le helyezése pedig a légkeverést helyettesítette. Nem emlékszem, hogy valaha sütemény benne megégett volna.

Míg a kis kétkarikás gáztűzhelyen rotyogtak a tojások, és irdatlan méretű fazékban főtt a sonka, a töltötthús is a blóderben sütkérezett. Ellenben

a *sárgatúró*hoz megint csak fazékra és tűzhelyre volt szükség. Minden ünnepi éték közül ez volt számomra a legmisztikusabb, a sárgatúró. Mert *hogya a túróba lehet túró* az, ami fehér helyett sárga, tojásból készül, és gömb alakból szeletelve kerül az asztalra? Ráadásul édeskés az íze, és mazsolákra bukkanhatunk a szeletekben. A vendégek is csodájára jártak, volt, aki váltig állította: kizárólag a sárgatúró kedvéért is eljönne hozzánk locsolkodni. 61

Vasárnap az ebéd volt a legünnepélyesebb pillanat, amit hidegtállal kezdtünk, húslevessel és főtt hússal folytattunk, majd süteményekkel zártunk. Magam többnyire úgy jóllaktam a hideg előétellel (különösen sonkával és sárgatúróval), hogy az utána következő fogásokhoz már alig fűlött a fogam. Pedig sonkát nem aznap kaptunk először. Nagymama, az előírásokra és hagyományokra némiképp fittyet hányva, már nagyszombat este kanyarított néhány vékony szeletkét a pincetetőre kitett fazékban lehűlt sonkából, és titokban az unokák kezébe csempészte.

A locsolkodásnak is megadtuk a módját. Nagyapa kezdte a sort, frissen felhúzott kútvízzel. Egy literes fémcsuporban hozta be a szobába, amint ébredésemnek jelét adtam, ujjával permetezte-fröcskölte a vizet a hajamra, arcomra. Ő *brickálásnak* nevezte a műveletet. A csupor különben odakint lakott, a kerekeskút oldalába vert szögre akasztva, elválaszthatatlan tartozékként. A felhúzott vödörből ezzel meríthetett vizet, aki szomját oltani kívánta.

Dél előtt érkeztek a fiúk az osztályból. Addigra már az unokatestvéremmel együtt szépen fel voltunk öltözve, és elfogódott somolygással vártuk a locsolást, a verset, kínáltuk a fiúkat a hímesekkel megrakott kosárból. Házilag is készültek festett tojások, de *igazinak* a dobronyi ismerősöktől kapott, művészi díszítésű darabok számítottak. Szerencsére nagymama mindvégig jelen volt, kínálgatta a fiúkat étellel-itallal – „*Vegyél még, drága!*” – így enyhítve leányunokái elfogódottságán.

Délután aztán kezdtek szállingózni a felnőttek is, a dolgozó nép, szüleink barátai. Jöttek apám kollégái a gyárból, jöttek az egykor volt kertünk hátsó, elvett végében emelt panelház magyarjai. Volt, aki a fiát is magával hozta, ami újfent elfogódott somolygást váltott ki belőlünk, lányokból, és ezen többnyire már nagymama sürgölődése, kínálgatása sem enyhített. Estefelé az asztal körül többségbe kerültek a felnőttek, előkerültek a boros- és konyakosüvegek, kezdődött a meddő párbeszéd a család nő- és férfitagjai között: rákontrázva a „*Szívem, ne igyál annyit!*” felszólításra, dupla mennyiség csordogált a poharakba.

Addigra már a lányok-asszonyok feje ezerféle kölnitől illatozott, s ezt én cseppet sem bántam. Sehogyan sem akaródzott elhinnem, hogy a nagy illatfelhőtől fejfájást kaphatok, és kereken megtagadtam, hogy még aznap

haját mossak. Egyvalakinek nem szerettem csak a kölnijét. A szegény félkegyelmű szomszéd, aki nagyfiúnál már többnek, de egy felnőttél még kevesebbnek tűnt számomra, s akinek én kisiskolás fejjel nem is igen tudtam

62 hogyan köszönni, általában már reggel érkezett, harsány „*Hrisztosz voszkresz!*” kiáltások közepette, és aki nőnemű lény a közelébe került, már kapta is fejére a kölnit. De nem ám finoman permetezve egy szőrőfejes üvegcséből, hanem egy félliteres üvegből öntve. Csorgott le a hajunkon, homlokunkon, bele a szemünkbe, fülünkbe. Csípett, rossz szagú volt, a fiú eszelősen vigyorgott hozzá, és foghíjas szájából ki-kibuggyant a nyál. Minduntalan igyekeztem az érkezésekor kámforrá válni, ám nagymama az esélyegyenlőség híve volt, előkiabált a kert legvégéből is, és hagynom kellett meglocsolni magam. Nehéz helyzetemen egy zsebkendővel igyekezett enyhíteni, a fiúnak pedig egy rubelt nyomott a kezébe, maga elé sóhajtozva, hogy úgylis elissza.

Amikor kicsi voltam, nem gondoltam, hogy a sárgatúró készítése tulajdonképpen nem is bonyolult művelet. Persze sok múlik a megfelelő hőmérsékleten, a kavargatáson és a kellő pillanatban való leszűrésen. Amikor a tojások úgy összefutottak a forró tejben, hogy fazékban készült rántottára hasonlítanak, akkor kell a gézkendőn átküldeni. Facsarni pedig tilos, mert kiszárad és porlós lesz a labda. Csak hagyni kell állni, saját súlyában csüngeni, majd a kihűlt, lágyan rezgő gömböt a gézből kibontva lehet szeletelni. Látványnak sem utolsó a hidegtálon.

Amikor kicsi voltam, nem gondoltam, hogy a húsvéti kalácsot a lányom nem csak tésztafonattal akarja majd díszíteni, hanem ételfestékkel is. Hogy a több kicsike kalács közül könnyedén felismerje a sajátját, rózsaszín cseppekkel tarkítja a tészta tetejét. A sütés végeztével aztán szomorkásan nyugtázza, hogy a rákent tojássárgája miatt a rózsaszín festék nem tudott érvényesülni. Még szerencse, hogy fonatból is különleges került a tetejére, így a felismerhetőség kérdése megoldódott.

Amikor kicsi voltam, nem gondoltam, hogy lesz olyan húsvét, amikor egyetlenegy ember fog meglocsolni, az is csak jelképesen, *telefonon*. Hogy összesen négy hímeztetés készül, ősztől gyűjtögetett hagymák héjában megfőzve, vörösesbarnára festve, ám azok sem érik meg a hétfőt, mert előbb asztaldíszként, aztán pedig étékként szolgálnak.

Amikor kicsi voltam, nem gondoltam, hogy lesz olyan húsvét, amikor még a szomszéd fiúnak is örülnék, és nem bánám, ha a kölnije egy kicsit a szemembe folyana.