

Jelige

10.

Halványuló Hagyományok

„Hivatásor”

Sok-sok éve Budapest tizenharmadik kerületében élek. Ez valaha északon munkások, délen meg polgári foglalkozásúak vidéke volt. Egykoron gyárak, malmok, bérházak népesítették be. Itt jártam iskolákba, itt dolgoztam, itt lakom. Magántörténelmemből, kis hagyományaimból írok néhányat, melyek lassan eltűnedeznek, mint a múló divatok. A konyha, a falatozás emlékeit tárom az olvasó elé.

Hokedli

A bennünket körülvevő dolgok közül szinte legrégebbek a bútorok. Ezek a mindennapokat és a hívságokat is szolgáló, berendezésnek nevezett tárgyak életünk tartozékai. Már a legkorábbi művészi munkák – mert ott maradtak nyomok - bizonyítják létüket, mint heverők, tároló eszközök vagy éppenséggel az étkezésnek helyt biztosítók. A bútorok szinte egyidősek a fegyverekkel, márpedig azokról tudni, hogy az emberi lét örök tartozékai a szerszámokkal egyetemben. A múlt ködébe vesző, de az újabb és legújabb bútorzatok leírásával, elemzésével értekezések és díszkiadások, katalógusok és szakmai irányelvek ezrei foglalkoznak. Vannak azonban páriák, számkivetett darabok, melyeket csak mellesleg lehet – ha egyáltalán – fellelni a dúsan burjánzó bútor irodalomban. Ezek közt is bujkál egy, amit közönségessége okán alig említenek. Ő a bútorok családjának proletárja, kisémmizettje. Így emelem ki emlékeimből a hokedlit.

Közelebbről vizsgálva a hokedli igen egyszerű szerkezet. A lényege négy masszív lábon egy ülőlap úgy szék magasságban. A bútorstílusok nem jegyzik. Az igen kifinomult római kultúra nyomai közt hokedlire nem lelni. Az antik, román, gót, empire, barokk, rokokó, copf, koloniál, stíl és más jelzők aligha illenek mellé. A modernista, minimalista, art nouveau, konstruktivista irányzatok ugyan magukba fogadhatják ezt a szerény darabot, de lássuk be, ez mind túlzottan emelkedett lenne elméledésünk tárgyához. A hokedli stílustalan. Még csak nem is népi vagy iparművészeti termék. A legegyszerűbb házi készítés ugyan úgy jellemzője lehet, mint a bútorgyári sorozat vagy a lapra szerelt kereskedelmi portéka. A hokedli nem szorul igényes tervezésre, belsőépítészek talán nem is tanultak róla. Mintha nem is bútor, hanem valami háztartási kellék lenne.

A bútorok eme szegény rokona többnyire a konyhában lakik. Régebben a falusi házaknál pitvarnak nevezték a házba érkezőket fogadó, ma már esőtetőnek is nevezett színt. Kódisállás néven is ismert, merthogy a kéregetőt az eső elől ide engedték, de beljebb már nem juthatott. No, ide is teheték a hokedlit, ha a rászorultság igényelte.

Vannak, akik finomkodva konyhaszéknek is nevezik. Támlája nincs, nem lehet, mert akkor nem lenne hokedli. Gyakran ülő alkalmatosságnak tekintik, de annál sokkal több. Lapja nem csak üldögélésre, de például pakolásra is alkalmas. Régebben – talán eredetileg is - a vödört, kannát tették rá, hogy ne kellessen hajlongani vízmerés közben. Igen alkalmas vándling tartásra is, ha a bab vagy borsópucolás ezt igényli. Mosdótál, vagyis lavór is került rá, kézmosás okán. A gyerek fürdetésére is igen kézre esik a kiskád alá. Disznótor esetén a tálak, tepsik, fazekak azon része, ami nem fér el a nyári konyhában, jól elvannak rajta, de a kutya meg a macska is kevésbé

látogathatja. Befőzés idején a dunsztos letakart lábost is ezen pihen akár egy éjszakát is. Ha a tűzhelyhez közel esik, még a kovászolásra szánt uborkás üvegek is megférnek a tetején. Persze üldögelni is lehet rajt, például a konyhában sertepertelő gyerekek a lekvárfőzéskor innen leshetik a lábost, melyet majd kinyalhatnak. Fájós térdű asszonyok is gyakran ereszkednek egy kicsinykét a hokedlire, hogy pihentessék lábukat.

A hokedli kiváló segédeszköz a magasabb polcok eléréséhez. A stelázi felső részére halmozott befőttek felsorakoztatása majd levétele a hokedlire való kapaszkodás révén sikeres. Módosabb konyhákban kredenc is lakott. Ennek a tálaló bútornak is vannak felső regiszterei, ahova ugyancsak előnyösen lehet a hokedliről eljutni. Ide lehet feltenni például a birset és más almákat egyenként, akár papírba csavarva, hogy édes illatjukkal elnyomják a konyhazsír szagát. Sokan ezokból még a lakószobai szekrény tetejére is sorakoztatták a birset. Ilyenkor ideiglenesen a hokedli belátogatható a belsőbb szobába. Mikor a felkapaszkodásra szolgált, akkor papíros illet rá, nehogy összetapodják az ülőkáját. Manapság lépcsős fellépők, kinyitható kislétrák szorítják ki a szolgálatból, amelyekhez fogódzó karfákat, támokat is srófolnak, hogy még komfortosabbak legyenek.

A hokedlit leginkább fából alkották. Vannak ugyan vasból készült rokonai is, mint például a boldogult kaszárnyákban rendszeresített stoki, a kis számoly. Ez ülni ugyan alkalmas lett volna (merthogy a lakókörzetben az ágyra ülni szolgálati vétség), de már tárolásra használatát újabban a szobaparancsnokok és feletteseik, a karpaszományosok erősen tiltották. Eleinte erre kellett hajtogatni szögletesen az egyenruhát, de legutóbb rakodó felület a körletben nem volt már megengedett, mert a szolgálati szabályzat nem említi, tehát nincs is rá szükség. A börtönstoki meg kínzó eszköznek is megtette.

A stoki fehér változata a kórházi ülőke, amin a látogatók tördelhetik a kezeiket, miközben a beteget otthonról becsempészett, diétásnak tekintett hájastésztával tömik. Néha beszorult a fürdőszobába is, de a sok nedvesség előbb felpenderítette a festékét, majd maga a fa kezdett rohadni. Öreg és fájós emberek ma már a zuhany alá nem a stokedlit készítik, hanem műanyag ülőkékét szeretnek.

A hokedli talpzata, vagyis a lábak anyaga legtöbbször luc. Egyrészt mert olcsó, kézre esik megmunkálni, akár bicskával is lehet farigcsálni. Lehet gyári fűrészárú, de hántolt természetesebb ágakból is tudtak lábat eszkábálni, csak ne legyen kacsiba. Maga a kész bútor könnyű kellett legyen, hogy lehessen ide-oda rakosgatni. A lábakat a földtől úgy egy kisaraszra eresztékekkel, vagyis keresztlécekkel fogták össze a nyeklés ellen, szilárdítás végett, ami olykor még lábtartónak is szolgálhat. Ez már igazi tudomány, mert csapolni kell hozzá. No persze lehet csak egyszerűen szegelni, de az elég szegényes. A szög akkor jön majd rendesen használatba a hokedlihez, ha az évek során a csapok enyvezése kiszárad, a lécek meg az ülőlap lötyögni kezdenek, ilyenkor jót tesz nekik egy kis támogatás. Van, hogy bicegni kezd az egész, a fáradás, egyenetlen kopás vagy az aljzat billegése okán. Ilyenkor kis alátét papírossal egyenlíthető a helyzet. Tudni ugyan, hogy a háromlábú szék nem billegne, de a hokedli maradt négylábú. Legyen csak a suszterszék, a fejőszék, no meg a piktorok ülőkéje háromlábú. Azon ugyanis mindig ülnek, nem borulhat. De a hokedlin tárolni is kell, az megérdemli a négy lábat.

Lapja szélesebb székre hajaz, négyszegletes. Anyaga ennek is többnyire fenyő. Deszkája, vagyis az ülőke kopik, sérül a leginkább, hát pótolják a hiányait. Egy időben úgy használták, hogy galambszürke eternit pala fedte. Ez aztán először csak a sarkán tört el, később keresztbe is elrepedt. Van ahol a használatból kivont gyúródeszkát szabják a helyére, avagy dekorlapot szegelnek rá, másutt bádog bevonatot kap, de igen gyakori a linóleumos borítás. Ez utóbbiak is éppenséggel jól is takaríthatók és a konyhában ez fontos szempont. Szólt is a háziasszony a leülni invitált látogató komaasszonynak: üljél csak ide, de várj, elébb letörlöm a linót. Erre a célra a kötény sarka a legmegfelelőbb.

Ha nem fenyőből, hanem másból ütötték össze, akkor is az egyszerű, árokparton vagy erdőszélen termett fafajták adják a szolgálatot, mint a hárs, fűz vagy juhar. Ezt ugyanúgy kell farigcsálni, simítgatni, mint a fenyőt, tartósak és tetszetősek is, bár a szépség nem igen fontos szempont. A nemes bútorfák, mint dió, cseresznye, tölgy, bükk vagy más hasonló a hokedlihez nem illők. Takarosabb portákon keményfa hokedlit is ismertek, mint a szerszámfaként ismert som, kőris vagy akác. Egzotikus fák szóba se jönnek. Szegényebb helyeken csináltak nyárfából is hokedlit, amit akár a teknővájók is összeüthetnének, de valahogy nem járt a kezük (meg a szerszámuk) az ülőbútor eszkábálására. Hegedű készítő sem ereszkedik le sámlit rakni, bárha ért a fához.

A hokedli nyersen születik, de sok helyütt festve lehet megtalálni. A festék színe összhangban van a konyha többi berendezésének árnyalatával, vagyis többnyire fáradt fehér. Cifrább változatai lehetnek a falfestékkel egyezően is. A lábak alján a festék a leghamarabb pattogzik le, merthogy a konyha felmosása a csülköket érinti leginkább. Nem illik a festéséhez sem a mintázat, sem a díszítés. Lakkozni, politúrozni, pácolni meg végképp nem szokás. Ezek a piperkőc izék csak maradjanak a szobabútorok, szalonok asztalosainak pacsulijai.

A hokedli nagyszerűsége rejtett tulajdonságai feltárásával ismerhetők meg. Az egyszerűbb változat felső, mondhatni ülőlapja gyakorta leemelhető, sőt egy zsanérral felhajtható. Ilyenkor alatta némi távolságra egy második lap bújik, imígyen rejtett rakodó lehetőséget kínál. Ide lehet tenni a majdmindennapi használati tárgyakat, mint zsinegek, fenőkö, gyufa, csorbakés, tört nyelű fakanál és ilyesmi. Némely úriasabb hokedlinek nem felhajtható az ülőkéje, hanem alatta éppenséggel egy fiók bujkál. Ebbe már értékesebb eszközök is sorjázhatnak, mint sárkefe, fényesítő paszta, cájgok, de akármi más. A rakodó polcot és a fiókot a gondos konyhaasszony papírral bélelte ki. No nem cifra, hullámosra nyírt stelázi papírral, hanem csak újsággal. De azt méretre, passzentosra illett hajtogatni. A rekeszek gyakran a kicsinyek kedves turkáló helyei, mert ott szeg, kalapács, fogó is rejtőzködhet. Az pedig a gyerkőcök számára egyenesen istenáldás, mert azzal játszani már majd olyan, mint felnőttnek lenni.

A hokedli lapja és lábai erős kellett legyen. Erre tették ugyanis szükség esetén a sok csapást eltűrő húsvágó kistőkét, de ezen ütötték le olykor a kitekert nyakú csirke fejét is a kisbaltával, amikor még ez konyhai feladat volt. Élő halak kábítására is egy vastag sodrófával a hokedli lapja volt alkalmas. (Hajdani háziasszonyok gégemetszéssel is egzekutálták a csirkét, de ez már különleges szakértelmet igényelt.) A szegelni valót is a hokedli lapján igazították a kalapács alá a javítgató kedvű háziak. A sok csapkodástól szokott volt eltörni az eredeti eternit borítás. A konyhaasztalt, amin a háziasszony főzött, nem engedték át mindenféle szerszámolásra, sőt azt is gyakorta eternit lap védte. Nohát ezen csak kímélő húsklopfolásra

volt lehetőség. A konyhaasztal szent dolog, oltár, amire csak edény és étel juthatott. No meg a gyerekek ezen írták a leckét, mert más asztal nem is volt. Nem létezett akkoriban se konyhapult, se munkalap, minden az asztalon készült, no meg kis segédjén, a hokedlin. Ha az asztalt körül ülték ebédezésre, a hokedli félre is húzódott és csak pótlásnak tolakodhatott a más konyhai székek közé.

A hokedli helye a konyhaasztal mellett nagyon. Alá is lehetne lökni, de a konyhaasztal fiókja meg a lábait összekötő eresztékek ezt sokszor nem engedik. Ha valamin, hát a konyhába a macskán, a gyereken, a hokedlin és a földre tett edényen, no meg az ott lábatlankodó férfiemberen lehet leginkább botlani. Amennyiben ilyenkor valami forró edény lenne a közelben, akkor a hokedli felsikítna és elugrana, ha tudna. De azért sokszor nyakon öntik valamivel, amire aztán évek múlva is lehet emlékezni. Mármint maga a hokedli is emlékezik, mert beivódik a fájába a zsíros leves, hogy onnan csak akkor jöjjön elő, mikor tűzre vetik szegényt, hogy már felesleges. Ez akkor esedékes, amikor új asszony jön a házhoz és mindenképp bizonyítani akarja, hogy vége van már a régi világnak.

Noha a hokedli rendes lakó helye a konyha, de olykor, főleg ha megöregszik, hát száműzik. Kiteszik az udvarra, pitvarba, tornácra, előszobába. Ha szobabérlő van, megkaphatja igazi bútornak is. Éjjeli szekrény helyett az ágy fejéhez állítják. Ráteheti a lámpát, ha éppen olyan, hogy olvasna éjszaka. De rajt lehet a vizesbögre, az ébresztő vekker, valami könyv. Hanem a szaga, az évtizedes konyhaszag adja meg az éjszakai erényét. Álmodni lehet töltött káposztát, rántott húst, melynek kifreccsenő zsírja megbúvik a hokedli fájában, akár a szakácsné bőrében, onnan ki nem mosható. Az udvarra kitett öreg jószág sorsa jó esetben ugyan az, mint a kertkapu mellett az utcán a kispad. Rá lehet telepedni, nézelődni, elmélkedni. Fal mellé állítva nem is hiányzik a hokedli támlája, sőt még billegni, hintázni is lehet vele. Öregemberes korában a szebb napokat megélt konyhai hokedli mint valami végső pihenőhely nyújt támaszt a megfáradtnak.

A hokedli a monarchia kedvelt bútora, de más népek is szerették. Nevét a németből származtatják, akár a katonai vezénylő szavakat a K.und K. korban. Honi elterjedése egyaránt ismert falusi és városi otthonokban is. A vidéki portákon a régi házakban a konyha rögtön a bejárattal szemben volt, jobbra s balra nyílt a lakószoba meg a tisztaszoba. A hokedli már a belépésnél fogadta az érkezőt. Előszoba nem lévén, rá lehetett tenni a kézben hordott holmikat, komatálat meg ilyesmit, amíg a kabátot levetették. Cipő és csizmahúzásra is megfelelt az ülőke. Alája jól el is fért a csizmahúzó kisállvány. A városi lakások – már úgy értem, a szegényebbeknek épített városi házak - szerényebbikében ugyancsak a konyha volt a fogadó első helység Szoba-konyhasnak hívták, de a bejárás a konyha felől esett. Ebben élt a délceg hokedli. Nehezebb sorsú embereknél, népesebb családoknál a konyhába még ágy, dikó vagy matrac is került, ilyenkor a hokedli éjszakára a falba vert szegek mellett ruhatáráként szolgált.

A polgárosodás meghozta a lakások fejlődését. A konyha elsősorban a középső és tehetősebb osztályoknál a városokban levált az úri lakrészekről. Gyakran még külön bejárata is volt a gangról, hogy a szállítók, cselédek ne használják az fényesebb előszobát. A postás, házmester, vici, szomszéd a nyitott konyhaajtón belesett, majd a hokedli sarkán üldögélve beszélgetett, fogadta a kínálást, ha kapott. A konyhából nyílt a cselédszoba, falikúttal, ággal, szentképpel és ruhásszekrényel. Éjjelre ide költözhetett a hokedli ruhásamolyok, de vendégszéknek is

megettette, ha látogatóba valami távoli rokonnak nevezett vitézúr bejöhetett. Az újabb vidéki házakban is a konyhának külön bejárat dukál, valahol az udvar felől. Ez igen praktikus elrendezés, mert a konyhakert, a csirkeöl felé közvetlen a kijárás, ha éppen lenne ilyesmi.

A hokedli az alsó néposztály és a konyha bútora, nem úgy, mint a zongora, a fotó, a sezlony, a trümfó vagy az íróasztal. Az úri szobából száműzött házigazda a büdös szivarjával vagy a diákfiú a cimboráival azonban gyakran ülték körbe a hokedlit. Ilyenkor kissámlit, tuskót, de akár felfordított veder is megettette üldögélőnek. Még a rátarti gazdák is szívesen támaszkodtak a konyhaajtóhoz, amíg le nem ereszkedtek a hokedli sarkára. Lehetett ezen még kártyát vetni, sőt kártyázni is, amikor más alkalmatosság nem volt erre. A hokedli az alacsonyabb, kiszorított társadalmi és társasági élet talpköve volt.

Manapság a konyhákban ritkább a hokedli. Az amerikai stílusú étkező-konyhába meg egyáltalán nem leli helyét. Az étkező pultok mellé állított, lábonforgó bárszékek ülni ugyan megfelelnek, a hokedli sokoldalúságával nem vetélkedhetnek. Ha valaki manapság konyhabútort vásárol, nem is jár hozzá se stelázi, se kredenc, se hokedli. Még a konyhaasztalt is pult vagy sziget képezi.

Amikor költözésre kerül a sor, többnyire kidobják. Még a lomizók is otthagyják, legfeljebb tüzelőre valónak tapodják szét. Az öreg bútorokkal kereskedők sem becsülik sokra, nincs nagy keletje. A bútormúzeumok katalógusaiban is csak akkor jegyzik, ha valami jeles személyiség pihentette rajta magamagát. Modern utódai, a fellépők, puffok, lábtartók, a finomkodó taburettek, zsámolyok messze nem olyan sokoldalúak, mint a hokedli. Kis asztalkák sorozatát is ismerni, amelyek egymás alá csúsztathatók. Ezek praktikus jószágok, de nem a konyhába való és messze nem olyan megbízhatók. Többnyire tálaláshoz, kínálni használják ezeket. Az áruházak választékában olykor-olykor feltűnik a hokedli, de az érdeklődés alig számottevő. Nem lett divatholmi, csak célszerű megszokás. A hokedli a szegénység, az egyszerűség jelképe, a dolgozók kezét az ölékben pihentető emberek ülőkéje. Kihalóban vannak ezek, mint a zsebóra és a bajuszkötő. Élt néhány száz évet.

Szalonnázás

Nem olvastam olyantól, akik a tágabb magyar szokásokon túl írtak volna szalonnázásról. Egy-két mondattal emlékeznek meg még a legjelesebb írók is felőle. Szalonna fogyasztásról sokan értekeztek, de a szalonnázás, az több, mint evés. Mondhatjuk, hogy magyar virtus, bár nem bizonyos. Tudhatni, hogy az egyszerű emberek, tehát eredtileg a szegények népszokása. Ki is ment a divatból. No, nem a szegénység, az bizony hosszú időre, talán örökre költözött be a kárpáti medencébe, sőt az egész világba. Ha majd a Mars bolygó is lakható lesz, ott is lesznek szegényebb meg tehetősebb földön kívüliek és asztronauták.

A szalonnázás helyét manapság modorosabb fogyasztások vették át, mert az nem kulináris vagy molekuláris gasztronóm, paleo virtus, fine dining. Ideje megemlékezni erről, mielőtt elfelejtődik. Mostanság leginkább a kirándulások, piknikezés és az éttermi fatálon a hazai kóstolónak nevezett összeállítás része a szalonna fogyasztás, de az nem szalonnázás. Früstökre is lehet szalonnát nyelni, különösen telente, de az is csak szalonna falatozás.

A szalonna sokáig alapvető népelelmezési cikk volt. Még a szegényebb portákon is akadt egy kis malacka, akiből elveszejtése után szalonna is készült. Voltak s vannak nincstelenek, kiknek se disznó, se még egy kis kóstoló se jutott, nem is reméltek. De ők is a szükség okán, ha valamit vettek eszegetésre, az szalonna és kenyér volt. Ezekkel sokan akár évekig is kitartottak, akár a lágerekben a híg levesen.

Az, hogy hányféle és miféle módon lehet a disznó háját, zsíráját tartósítani és fogyasztani, mindenképp idevaló tudomány. A szakkönyvek tucatszám sorolják mindazokat az ételneműeket, amiket szalonnának is neveznek. Hanem szalonnázni, az csakis olyasmi, amihez nem minden szalonna illik.

A szalonnázás az étkezés egy formája. Szalonnázni látszólag annyi mint szalonnát enni. Node nem akárhogy. A szalonnázás rítus, készség, sőt képesség. Aki tud szalonnát enni, az még nem tud szalonnázni. A szalonnázás kultúra, népszokás, többek közt a kézzel és késsel, falatonként és komótosan evés tudománya. Az álló fogadásokon edettek is tudnak egy kézben tartani tányért, poharat, evőeszközt, szalvétát és a másik kezükkel még tapsolnak is. De mégsem tudnak szalonnázni. Mert ehhez más módon kell neki látni.

Mindenek előtt szerszám kell hozzá. Villával, kanállal, de még asztali vagy konyhai késsel sem lehet szalonnázni. Még a vadászkés sem igazi szalonnázó eszköz. A szalonnázás kése a bicska, úriasabban zsebkés. Nem akármilyen bicska illik hozzá, hanem szalonnázó. Ez hosszú, vékony pengéjű, kecses szerkezet, fa, esetleg csont vagy szaru nyéllel, melyet akár meg is lehet díszíteni faragásokkal. A szalonnázó készség olyan mint egy manöken hölgy: karcsú, hosszú, lapos, elegáns. Műanyag vagy fém késnyél nem illik a szalonnázó bicskához, mint ahogy a kispenge sem szükséges. Nem is szólva a svájci mindentudó victorinox army knife késekről, amivel nem szalonnázik az ember. Lehetni lehet, de nem oda való. Hiába van a kínai változatuknak 36 funkciója kisollótól nagyítóig, csavarhúzótól fogpiszkálóig, de még a fő kése sem alkalmas szalonnázáshoz. A kacorkés, beretva meg szike sem megfelelő, legyenek bármennyire is élesek. Nem arra szolgálnak, mint ahogy pásztorkodáshoz sem járja a nyakkendő.

Jobban nem bonyolódok a szalonnázó bicska leírásába, legfeljebb megemlítem a nyél két végét lezáró paklijának, másképpen mondva bakni szükségességét. Ezeket úriasabb módon fényes sárgarézbelet verették, esetleg alpakából, ámbár lehet bádogból is látni a vásári árusoknál. A nyelet semmiképp sem ragasztották, hanem réz vagy vas szegecsekkel rögzítették kétoldaltól össze. A szalonnázó eszköz bicskázásra sem való. Vagyis a randa vitákat vannak, akik kés egymásba való mártogatásával szokták lezárni. A szalonnázó bicskát azonban ez megszentelteleníti. Akkortól ha valami felebarátba beledöfték, már nem alkalmas szalonnázásra. Szalonnázó késsel még lehet kolbászt is szelni, ez nem rontja a tekintélyét. Más húsneműt, no meg mondjuk a süteményt azonban egyéb késekkel illik metszegetni. No persze másféle bicskákkal is lehet szalonnázni, de például azzal, amivel a juhokat körmölik, de már az mégse ildomos. Sok országban gyártanak igen fájtos bicskákat, mint mondjuk a francia nemzeti zsebkés, a világos vadcsereznye vagy paliszander fából, ragasztás nélkül szabott nyeles szénacél Opinel vagy még híresebb a Laguiole sokféle kincse. Én most már csak a hazainál maradok, abból is sok késes gyárt igen szemrevaló, jó darabokat.

A szalonnázó bicska lelke az éle, amely beretvafenő bőrön, de akár a bőr derékszíjon igazítható végleg a falatozás előtt. A fenőbőr amúgy borbélyszerszám, fejnslajtnek nevezték a réztányéros műhelyben – vagyishogy ahol valami cintányér lógott az ajtó felett. A férfias háztartásban a fenőszíj a beretva készség párja, a tükör mellett fityeg. A nadrágszíj azért praktikus mert levétele után még meleg egy kicsit és a bicskaél azt szereti. Lehet vizes lávakövön meg még cserépdarabon is élesítgetni, de az igazából a kaszafenéshez dukál. A vizes kövön a fenés fokával és élével szemből, srégen tologatással történik. Bőrszíjon viszont lapjával oldalvást húzva éleztek a borbélyok. Vándor biciklis köszörűs a vizes forgókövön is szikráztatta a bicska élet.

A penge maga a késesnél mostanság rendesen erre való finomacél szalagból, szabással és miegymással készül. A mesterek mindenféle okoskodásáról hallani, hogy milyen ötvözetekből és széntartalommal lehet a legjobban alakítani. Korábban szénacélból szabták, kalapálták. Az is nagy tudomány, miként kell hevíteni, edzeni, olajfürdőbe mártogatni, köszörülni, csiszolni, fenni. Öregebb kivitelében, vagyis régebben vasból, sőt tűzivasból – ezt kovácsvasnak is nevezik – is ismert. Ilyen volt a damaszkuszi penge is. Mostanság gyártanak rozsdamenteseket is, de szalonnázni az nem az igazi, merthogy nem jó ízű. A szalonnázó bicska pengéje amúgy legalább tenyérnyi hosszúságú legyen, vagyis tíz centi alá nem eshet. A sok fenéstől, olykor vadabb köszörüléstől az él elkophat, keskenyedhet, de hosszát nem veszheti el. A rövid szalonnázó kés már csak farigcsálásra való. Akkor pásztorbotot cifráznak véle meg nádi furulya készítőik fegyvere lesz.

A penge vége középre hegyezett, vagyis éle és fonákja felől is elkeskenyedő. Ez igen fontos, mert a bicskahegy több mint szerszám, az evőeszköz. Arra kell felszúrni az étket. Ezzel el is érkeztem a szalonnázás leírásához, amihez a bicskán kívül még három kellék kell. Az elsőbb a szalonna, de jár még mellé kenyér és hagyma is. Van, aki sót, pirospaprikát is igényel, de azt a megfelelő szalonna magán is tudhatja.

A szalonna részletekbe nem mélyedek el. Tudni való, hogy a szalonnázáshoz a sózott, majd füstölt és szikkasztott öreg tábla a legjobb. A sovány szalonnát kenyérszalonnának is nevezik, amibe vékony zsír és körötte némi hús is vegyül. Ez az angolszalonna tetőjének is nevezhető, bár az csak nevében szalonna, mert az pácolt és füstölt karajhús. No hát a mellett lévő nyeszlett háj feldolgozásából alakul a kenyérszalonna, mert az olyan satnyácska, hogy másra nem is alkalmas. Erdélyi szalonnának is nevezik néhol, amíg meg nem főzték. Nem illik a szalonnázáshoz a pácolt, főtt darab, kivéve az abárolt paprikás, fokhagymás tokaszalonna, amit sokan csécsinek is neveznek. Azzal lehet szalonnázni. De például a békon meg a sonkaszalonna ugyan lehet nagyon finom, de nem való szalonnázáshoz. Még a kolozsvárinak nevezett húsos szalonna sem ildomos, hát még a főtt császárhús, a kajzerflajs. Ezek nem szalonnázó kellékek. Ezek szalonna evéshez használatosak, no meg étel ízesítőnek káposzta közé, mint ahogy az olvasztott zsírt s pörccét is lehet egymásra, például pörkölt alá vagy tepertőnek alkalmazni, eszegetni, de az se szalonnázás.

A piaci néven a vékonyabbja kenyérszalonnának, a vastagabbja meg csemege szalonnának nevezett táblák az igazi szalonnázó anyagok. Ezzel a vélekedéssel lehet ugyan perelni, de nem csak ízlésbéli vitáról van szó. Énekelni is lehet sokféleképp, de szépen énekelni csak egy módon lehet. Szépen. Nohát szalonnázni is lehetne akárhogy, de igazán szalonnázni nem lehet

összevissza. Csak a megértés érdekében mondom, hogy a füstölt kenyérszalonna igen becsületes étel, úti elemőzsia, bírja a hurcolászt és fellógatva akár egy évig kitart. A főtt csemege áruk, kivált ha pácolták is néhány hét alatt romlandók. Nem bírják a szezon végig egy tarisznyában, fára vagy rúdra aggatva sem. Márpedig a szalonnázás dologidőben mindennapos igény ott is, ahol éppen nincs jégszekrény. Vannak, akik az avas szalonna ízét is kedvelik, de az mégsem ajánlható.

A második nélkülözhetetlen kellék a hagyma. Ez lehetőleg vereshagyma, makóinak is nevezik, bár elfogadható a hersegő újhagyma is. Egyes tájakon még a lila hagyma is szokás, leginkább Erdély népe szereti. Nekik ebből van több. Vannak viszont hagymák, mint a salotta, a gyöngy, a mogoró, az édes, a sonka meg a hamburginak is nevezett fehér, ami nem dukál a szalonnázáshoz. A foghagyma, vagy ahogy a divatosabbak írják, fokhagyma jobb a pirított kenyérhez, a huszárostélyoshoz. Foghagymának mondani azonban ildomosabb, mert így van íze, mert ugye fogra való. Vannak hagyma nevű füvek is, mint póré, medve vagy metélő, de azok konyhai meg saláta kellékek, nem szalonnázó alkalmatosságok.

Maradok a vereshagymánál. Ezt a szalonnázáshoz karikázni kell. Úgy történik, hogy az ember marokra fogja a hagymafejet, oszt lekanyarít az éles késével egy vékonykát. Ilyenkor a pirosbarna haja magától lehull, nem kell hajazni-hámozni. Deszkán vágni nem ildomos, kézből eszik az ember a szalonnázáshoz. Esteleg zsebből közvetlenül is lehet, hagyma az egyik oldalon, só a másik zsebben, így aztán a sózás csak zsebrevágás dolga.

A szalonnát is kézből kell vágni. Asztalon a szakácsnék vagdalják, nem a szalonnázók. Komótosan, nem kapkodva szokás szelni. Egy kisujjnyira vastag szelettel kezdődik a dolog. A szelet fontos dolog, némi nyelvészek még azt is gyanítják, hogy maga a szalonna szó is rokona a szeletnek. No hát a szeleten még rajta lehet a bőre, héja, bár azt majd el kell távolítani. Okosabbak félre is teszik, hogy majd étkezés után a késpengét, no meg estve a kapa, kasza és lapát, meg mindenféle szerszám vasát is azzal húzzák végig. Védi a rozsdától.

Ha már kialakult az ehető szalonna darabka, akkor kockázni kell. Vékonyabb táblából csíkozni is lehet. Nem ildomos azonban az ispék, vagyis a spékeléshez használt vékonyka csík, mert az konyhai szereplő. Vannak, akik hajszálvékonyra metszik a szalonnát. No hát ők konyhában meg vendéglőben tanulták a mesterséget, nem a gyakorlóktól. A kocka vagy csík mérete a falat. Ez a szalonnázás alapegysége. Falatnyi, az annyi, mint egy bekapásnyi. De nem ám óriásira tátani a száját. Komótosan kell enni is, nem csak vágni. Apró falatokkal. Másutt leányneveldekben meg diplomata tanfolyamon tanítják, amit a szalonnázó már tud: csak annyit egyszerre a szájba, amit kényelmesen lehet rágni, nyelni.

Ha elkészült egy falatnyi szalonna lemetszésével az ember, akkor jön a következő lépés, a katona előállítás. Ez abból áll, hogy a kicsiny szalonna alá egy éppen passzentes kenyér darabot is kell metszeni. Erre a legmegfelelőbb a szelt karéjból való lekanyarítás. Mindenféle kenyér azonban erre nem alkalmas. Csakis az egyszerű sütésűek. Kalács, péksütemény nem szalonnázó alap. Mostanság divatosak újra a mindenféle magos kenyerek. Ezek a szalonnázás születésekor nem voltak járatosak, így alkalmazásuk modernizációs kezdeményezés, inkább hagyomány rombolás, mintsem ápolás. A kenyérre szokás még metszése előtt keresztet is vetni. Mert a kenyér neve, akár a búzáé, sok helyütt élet. Az pedig szent dolog.

A kenyérnek is jóízűnek kell lenni. Lehet az akár komisz is vagy barna, de még morzsálódjon. Ha már nem tud morzsát eresztetni, csak kopogós vagy darabosra törik szét, porlik, vagyis teljességgel kiszáradt, akkor csak csepegő zsír felfogására hasznosulhat. Még az öregebb kenyeret is nyársvégre lehet tűzni vagy csak megtámasztani a parázs mellé. No ez esti rokona a szalonnázásnak, de most nincs itt az ideje a szabad tűzön való sütögetést is áttekinteni. Azt leginkább nem is a dolgos emberek napközben, hanem vándorok csak esti pihenés előtt, no meg a turisták, vadászok és a gyerektáborok művelik.

Ha elkészült a szalonna alá a kenyér falatka, akkor a kettőt egymásra kell illeszteni. De ezzel még nincs kész a katona. Ehhez meg kell koronázni a lemetszett hagyma karikával. Így, hármásban adják a szolgálatot. Ezt a katonát alaposan meg kell szemlézni, hogy mindene a helyén legyen. Ha megfelelő, akkor bicska hegyre lehet tűzni. Ezzel kész a falat. Azt hinné az ember, hogy ez valami törpe szendvics. De ez csak katona. Most éppen lehet sózni egy csipettel, esetleg paprika port is lehet hozzá illeszteni, de ez nem szükségszerű. Van aki csöves paprikát, paradicsomot, piros retket meg más gezemicét is fal hozzá, de az már nem a szalonnázás kelléke.

Piperkőcök és széplelkek most fordítsák szemüket az ég felé. A katonát ugyanis úgy eszik, hogy a kést a hegyén a falatnyi katonával az ember óvatosan a szájába ereszti, s a fogaival meg a nyelvvel lehúzza az étket. A szalonnázáson kívül csak a piros dinnye falatozása olyan, hogy az ember a kése hegyét a szájába veheti. Más esetekben ez nem illendő. Tudomány ez is, mert az ügyetlenebb meg a kapkodós megvághatja a száját vagy a nyelvét. Nohát ezt el kell kerülni. Vagyis a késre tűzött katonát lapjával kell a szájhoz illeszteni.

Amikor a falat katona végre megérkezik a táplálék csatorna bejáratához, akkor a kés visszavonul és kezdetét veszi a rágcsálás, majd a nyelés. A szalonna részt nem kell elharapni, elrágni, hanem az íze miatt csak megharapni. Inkább a kenyérke puhítása és a hagymával való keverése a feladat. Utána lehet nyelni.

Egy katona nem katona még a békében sem. A bicskát ezek után újabb katona faragására kell befogni. Addig készülnek s fogynak a vitézek, amíg telik a szalonnából, kenyérből vagy hagymából, no meg amíg kívánja az ember. A falatozás végét a bicska élének letörlése, szalonna héjon való meghúzása, majd becsattintása jelzi. Innen ne tovább. Lehet elcsomagolni. A szalonnázás nem arra való, hogy degeszre lakjanak. A tömött hashoz nem szalonnázás illik. A falatkák csak üzemanyagok az aztán következő napszakra. Mert a szalonnázás legfőbb ideje a délidő. Fogyasztani pedig munkában szokták, déli pihenő gyanánt. Reggelire legfeljebb szalonnát esznek, de az más dolog.

A szalonnázás ülő mesterség. Földre telepszik az ember, ha éppen arra van dolga. A legjobb az árokpárt, mert ott lefelé lehet nyújtani a fáradt lábat, szalonnázás után meg hanyatt fekvé lesni az égimadarakat, aki a morzsáért csivitelnek. Fatörzsnek is jó támaszkodni, pihenteti a derekat. De krampácsolóknak lehet vasúti sínre is üldögélni, városi aszfaltozók a járdaszélre telepednek. Iparos emberek meg satuasztalhoz, amin a lakatos egyengeti a vasat. Asztalos nem szereti a gyalupadon a szalonnát, mert zsíros lehet a fája. Állva meg végképp nem lehet szalonnázni. Se nem illő, se nem kényelmes. A szalonnázás a dolog része, nem úri passzió.

A szalonnázás kellékeinek is meg van a maga helye. A bicska a zsebben lakik, és ha van az ing fölé felsőruha, akkor mellény vagy lajbizsebbe is beköltözhet. Csizmaszárba is lehet kést illeszteni, de nem a szalonnázót. Zsebkésnek is ezért nevezik.

A szalonna meg a hagyma tarisznyában érzik jól magukat, mint összeszokott úti elemőzsiák. A hagyma csak úgy, de a szalonnához leginkább papíros csomagolás kell. Mert különben összezsírozhat, amit ér. A legmegfelelőbb volt hajdanában a barna nehéz csomagoló papír, ami manapság olyan ritka, mint a szalonnázás. Vásznon kendőbe csak a papírba csomagolt szalonna kerülhet, no meg a kenyér. A papíros egyébként jó lehet törlőnek is, noha nem olyan finom, mint a szalvetta. Városi meg egyéb munkásember nem visel tarisznyát, van neki étekhordó kis táskája, de megteszi az aktatáska forma is.

A tarisznya, táska vagy oldalszák rejthet azonban még egy titkot, egy üveget. Szalonnázni jóízűen borral lehet. Kell tehát egy flaska bor is. Nem valamiféle márkás itóka, csak parasztbor. Kicsit jobb, ha savanyú vinkó is. Mindenféle desszertborok szóba se jöhetnek. Nem kell éték után sokat kortyolni. Egy szűk lityi megteszi egész napra. Maradjon estvére is, majd hazafelé induláskor lehet vele öblögetni. Nem is kell nagyokat húzni, csak apránként ereszti az ember a torkán lefele. Ne vegye el a szalonnázás ízét.

Zsíroskenyér*

A magyar konyha egyik büszkesége, kicsinyek és nagyok kedvelt eszegetni valója a zsíroskenyér. Finomabb népek valahol a szendvicsek közt tarthatják számon, de ezektől sokkal igényesebb. Nem a rárakott krémek, saláták, sajtok, hentesárúk, halak és más gezemicék teszik varázslatossá. Nem is valamilyen imbisz aszpickos harapnivaló. A zsíroskenyér lélekből fakad, akár a népdal. Máshol még a nevét sem ismerik. A német ugyan valamit stulle-nek nevez, de az inkább a megkent vajás kenyér. Lehet, hogy az ázsiaiak tudnak valamit a zsíroskenyéréről, bár kétlem. Ott ugyan gyakori a disznóhús, de olyan kis csenevész állatokból ered, hogy kétséges még az is, van-e zsírjuk. Francia vagy angol megfelelője sem ismert. Az ókori római panis adipatusnak nevezték, de sem a panis (kenyér), sem a zsír (adeps) nem is hasonlított arra, amiből a zsíroskenyér készül.

Fogyasztása társasági esemény is lehet, de az éhes száj és szem megkívánhatja bármely napszakban. Előfordul, hogy akár rendezvények díszvendégeként jelenik meg, máskor szerényen a háttérből, az asztal sarkáról vagy egy tarisznya mélyéből elővett készségekkel kínálja magát. Vásárosok olykor becsalogatónak is kínálják apró szeletkéiben. Nincs elfogadott helye sem az asztali, sem egyéb más étkezési szertartásrendben. Nem előétel, nem főétel, nem kóstoló és nem desszert. Önálló létforma, mint minden művészet.

Gondolhatni, hogy a zsíroskenyér lelke a zsír. Egy szelet kenyeret meg kell kenni zsírral, így is el lehet képzelni. De nem erről van szó. Az örömlány sem olyan lány, aki örömeiben virgonckodik, hanem az egy sors, hivatás, jó esetben művészet. A zsíroskenyér is sokkal több, mint zsírral megkent kenyér.

A zsiradék minden konyha fontos része. Az angolszászok marha meg birka-faggyút, a franciák vaját, a mediterránok szerinte sokfelé olajat, az északiak halzsírt részesítették előnyben. Mostanában mindenféle zsírnyalánkság is megjelent a gourmet és kulináris piacokon, mint

kókuszszír, pálmazsír meg ilyesmik. A konyhászatba betörtek egyéb divatos kenyérkenő anyagok is, mint margarinok, tökmag meg mandulaolajak, nutellák meg mogyoróvajak és még ki tudja mi minden. Az olaszok már régóta olívaolajba is mártogatnak kenyeret, de az nálunk csak úgy való, mint vajas kenyér helyett a margarinos. A zsíroskenyér azonban ezekre nem reflektál.

Alapja a házi disznózsír, de a gyárinak is mondott bolti, vágóhídi csomagolt változat is megfelelő. Színe szürkésfehér, állaga homogén krém. Lehet fagyott pecsenyezsírral is kenegetni a kenyeret, de az már feltételez valamiféle előmunkát, mondhatni tunkolás jellege lesz. Egyes házaknál, különösen ahol disznóölés még szokásban van, zsírban tesznek el sült húst, amitől a zsír egy kissé ízesedik, színesedhet. No ez még megengedett, akár a sült kolbászból vagy hurka alól kifolyt zsír, ami kissé piros is. Megismerszik az aromáról is. Van, aki ezt már szaftnak nevezi, de az tévedés. A szaft melegkonyhai és vizes termék, a zsíroskenyér viszont a hidegkonyhászat büszkesége. A zsíroskenyér igazából férfias éték, noha egyenrangúan készítik és fogyasztják hölgyek és urak. Hogy mitől férfias, azt nehéz kibogozni. Úgy van ez, mint a nadrág, ami eredetétől szintén férfias, bár a vékonyderekű és gömbölyded farral rendelkező nőknél sokkal jobban mutat a pantalló, mint a pocakos urakon, akárhogy feszül a combjukon meg a hasukon.

Abból, hogy a zsíroskenyér leginkább disznózsírra épül már gyanítható, hogy bizonyosan egy némely felekezeti előítéletek folytán nem mindenki fogyasztja. Őket sem kell kizárni a zsíroskenyér szenvedélyűek táborából. Nekik és a hölgyek, valamint gyerekek javára és kedvéért ismert a liba és kacsazsírral kent változat, ez már-már précieuse délicatesse. A libamáj takarására szolgáló fagyott zsír különleges csemegének számít, de a hagyományok mégis a disznózsírt teszik az első helyre.

A zsírt hidegen, egyenletesen, de nem túl vékonyan kell kenni oly módon, hogy a kenyér színe ne üssön át rajta. A kisebb kenyér likacsokat fel is lehet tölteni. Ezzel mintegy kész a zsíroskenyér alap. Ha a vekni sarkát, a serclit kenik meg, akkor azt a népnyelv zsíros brúgónak nevezi.

Ezzel át is kell térni a zsíroskenyér másik jelentős alkotó elemére. Ahogy a receptkönyvekben kezdenék, végy egy szelet kenyeret. A folytatás azonban nem elégedhet meg azzal a gyűjtő fogalommal, hogy kenyér. Sokféle ilyesmi van. Magyarhonban is gazdag a választék, de a világ háziasszonyai meg a pékipar többszáz kenyérféleséget ismer. A zsíroskenyér alapja nem lehet se barna, se fekete, se rozsa se egyéb specialitás. Nem lehet péksütemény, sem bagett, pacsnis, és más lágy meg édes árú, vagy éppenséggel kalács. Nem illendő a zsúr és büfékenyér sem, mert azokat zsúrokhoz meg büfére tervezték. A hotdoghoz használt egyenes kifliszerűség sem megfelelő, még ha nem is fúrják a közepét, hanem csak metszik. Nagyon jók ezek szendvicseknek, de alkalmatlanok zsíroskenyérnek. A hamburgerzsemle, becenevén puffancs vagy buci egyébként sem ehető, az rendes helyen csak kabát a húspogácsa védelméhez a legyek ellen. A sós kifli nagyszerű, de csak a csípős körözött alá, kivált ha ropogós a héja és zöldpaprikát vagy piros retket lehet mellé harapni. A vizes és császárszemle ízvilága is idegen a zsíros kenyértől. Lehet éppenséggel mindenféle magos kenyeret is zsírral kenni, de ez sem zsíroskenyér. Csak elrettentő példának említem, hogy a svájci zopf, ez az édes-vajas fonott kenyérféleség kakaó mellé igen finom, hanem zsíros kenyérnek alkalmatlan.

A legmegfelelőbb a jól kisütött, ipari szakszóval félbarna vagy félfehér kenyér. Házi sütésű is lehet, de nem a háztartási sütőgépek maguk keverte-kavarta-katyvasztotta termékei. Legjobb kiinduló alap a sütőgyári vagy pékségi, kovászolt, esetleg krumplis vagy más néven parasztkenyér fél vagy egykilós veknije. Régebben háziasszonyok is szoktak volt dagasztani, kelesztetni, sütni, már ha volt ehhez sütnivalójuk. A cipó kisebb, nem az igazi, bár elfogadható alapanyag. Vekninek akkor nevezik kenyeret, ami még egészben van, hossza több mint szélte, és nem szelték meg. Vekninek hívják a pékek azt a tészta gombócot is, amiből a kenyér sül, de ez a zsíroskenyér szempontjából mellékes. Megjegyzem, a két és többkilós kenyeret, amit sok helyen kedvelnek nem vekninek, hanem házi vagy parasztkenyérnek nevezik. Zsíroskenyérhez ez is jó kiindulás.

A zsíroskenyér alap belének színe inkább világos, közelítheti a fehéret is, bár úgy harmadnap már jobban morzsálódik. A kenyér héja ne halovány, de inkább barna legyen, akár az útkövezők nyakának színe nyáridőben. Igen fontos, hogy ropogós legyen a héj. Már a hangja is étvágygerjesztő, akárcsak a kenyérillat. A sápadt külsejű kenyér nem illendő a zsíroskenyérhez. A szép kenyérhéjat pirosbarnának is nevezik akár egynémely menyecskék orcáját. Zsíros kenyérhez nem illik a csomós, ragadós vagy morzsálós. Nem illik hozzá a laposra sült kenyér sem, hanem csak a csinos domború. Nem baj, ha nem egészen friss, akár több napos, de a héja még akkor is legyen ropogós. A mesék arról is tudnak, hogy régen egy héten egyszer sütték kenyeret a pékek meg a falusiak, de az még a hatodik nap is kitett magért. Az öregebb kenyérből készült zsíros kenyeret zsíros deszkának is nevezik, utalva kicsit keményebb voltára.

A fentebb leírt vekniből kell szelni egy karéjjal. Mert a zsíroskenyér alapja nem szeletelt, egyenletes vékonyságú szendvicsalap, hanem az karéjra készül. A karéj úgy születik, hogy az ember balkézzel a melléhez szorítja a keskenyebb oldalánál a veknit és jobb kézzel, maga felé irányítva a késpengét, vág egy karéjt. Ez nem éri át az egész kenyeret, hanem lassacskán, úgy félúton el kell vékonyítani és laposítva levágni. Állítólag a karaj hús is karéj, no mert olyan félkörnyi szelet. A kenyérkaréj legjobb induló vastagsága legalább egy bő hüvelyk, a fél centi már megengedhetetlenül satnya lenne. A szendvics szakirodalom fél-másfél centi vastag szeleteket ajánl, de azt a csinos vékonyodást például, amit leírtam, sajnos nem ismerik. A vékonyka szeletkéket egyék a skandinávok vajjal megkenve kapros lazacos piaci falatkáknak vagy a svájciak papírvékony sajtszeletek alá. Diplomáciai körökben meg más elegáns fogadásokon ezeket még kanapénak is nevezik. A túl vastag karéj sem jó, azt egyék a sültkolbászhoz, akiknél egy falat akár több ujjnyi vastag is lehet, ha befér az orcázmányukba. Vastag karéj illik a pacalpörkölt mellé is, jobb is mint a vizes sóskrumpli. Eligazodás végett tudható, hogy a karéj zsíros kenyér alá szolgáló mérete egy kicsikével nagyobb, mint egy férfitenyér.

Az imígyen elkészített karéj kenyér már kenhető a zsírral. Kenni kés lapjával lehet igazán. Vendéglők ismernek kenőkést is, de azt pékárú és fűszeres vaj összeillesztéséhez adják. A kenőtoll sem nem alkalmas, mert az csak az olvadt zsírt terelgetné. De a zsíroskenyérhez ez nem megfelelő. Zsírzás után jöhet még a vékonyra vágott makói fajta, hersegő vereshgyma karika, amit szétterítünk, de nem felhalmozunk a megkent karéjon. Egyesek lila hagymát is használnak, ez kivált a párciumtól keletre jellemző, mondhatni pánmagyar változat. Van, aki

friss újhagymát harap mellé, ez még elfogadható. Fokhagyma azonban szóba se jöhet, mert az a piritós és a lángoskenyér kenegetésére, meg fogfájzás ellen szolgál. Ilyenkor már fogra való hagymának, vagyis foghagymának kelletik nevezni. Ezek után jöhet a piros paprikával való hintés. Édesnemes vagy rózsapaprika erre nem dukál, legfeljebb díszítménynek, de ízt nem ad. Rendes erős avagy csípős szegedi vagy kalocsai hamisítatlan, mínium és téglapor-mentes paprika őrlemény passzol a zsíroskenyér tetejére, bátran, de vékonyan hintve. Némelyek karikára metszett erős zöldhagymát is mellékelnek, no ez még elfogadható hiúság.

Most jöhet, közvetlenül fogyasztás előtt a finom szemcsés, de semmiképp liszt finomra darált vagy párolt bányasó. Ezt jobb kézzel, a hüvelyk és mutató, esetleg hármas új közé csippentve – ahogy a keresztet is vetik - kell elhinteni főleg a hagymára célozva. A sótól a friss hagyma kissé megereszt, de még nem lottyad, ilyenkor zamatos a harapása. A zöldhagymát meg a sóba lehet tunkolni gyengéden. Még apró gyerekeknek és szoptató kismamáknak se engedjük, hogy cukrot hintsenek a zsíroskenyérre. Más fűszerek sem kívánatosak, mint törött bors vagy éppen fahéj, rozmaring avagy szerecsendió, kivéve a már említett őrölt paprikát, ami megengedett. Zöldfűszer, mint petruska vagy kapor ugyancsak mellőzendő. Némelyek a modern időkől piros arany nevű tubusos krémet, esetleg az erős pista, vagyis az üvegben tárolt paprika sózott változatát is rákenik. Ez elfogadható, de nem hiteles, mondhatni nem autentikus. A zsíroskenyér mellé (de nem rá) lehet friss paprikát, paradicsomot, pirosretket is szolgálni. A konzerv savanyúságot azonban fanyalogva merem csak említeni.

A zsíroskenyeret illendően és stílusosan nokedliszaggatón, vágódeszkán vagy fajansz tányéron kínálják. Fatányérnak becézett deszkalap, fatörzsmetszet is lehetne, de azt inkább a vendéglősök alkalmazzák a magyaros kóstoló alá. A porcelán tányér sem illik alá, túlzottan piperkőc. A porcelán ugyanis finom asztali eszköz, nélkülözik a mindennapos használatból, vasárnaphoz illik. Szerényebb alkalmakkor, szabadtéri falatozáshoz még papírtálcáról is lehet kínálni, de a műanyag alátét már igazán gazemberség. Nem divat fémtálcán, éppenséggel óntányéron kínálni, legyen ez az északi népek szokása. De hát arrafarrafarrafelé nem is tudják, mi az a zsíroskenyér. Szűkös viszonyok közt lehet akár tenyérből vagy papírról is eszegetni, akárcsak az oroszok a füstölt halat. Jobban is ízlett újság alátéttel. A zománcos bádóg tányérok meg már kihaltak, pedig igencsak megfelelőek volt a kínáláshoz.

Igen jó tulajdonsága az éteknek, hogy halmazható, vagyis a szeletek sarkosan egymásra is tehető. Ilyen az előre készített és kínált harapni való. De nem szabad megkent felükkel összeborogatni, mint valami szendvicset. Egyes világot járt utazók úgy is fogyasztják, mint az olaszok a pizzát. Vagyis hosszába összehajtják és így harapdálják. Ezzel az a baj, hogy a két zsíros fele egymásra kerül, közéjük szorul a hagyma és ezzel mintegy szendvics jelleget kap. Méltatlan ehhez az étekhez. Biztosan tudható viszont, hogy a leesett zsíros kenyér nem szokott a megkent felére pottyanni. Ez a vajas meg lekváros kenyerek privilégiuma. Még a peches ember zsíros kenyere sem esik pofára.

A zsíroskenyeret nem vagdalják, hanem harapni illik. Kés csak az öregebb emberek kezében szolgálja a szeletelést, mert hogy a kevés foguk közt kell elhelyezni a kicsinyke falatot. A zsíroskenyeret borozáshoz fogyasztják. A sörhöz pogácsa, virsli, hagymástojás vagy ruszli is elmegy, de borhoz zsíroskenyér illik. Vannak, akik borkorcsolyának is becézik, de ez az elnevezés a néplélektől idegen csinálmány, vendéglős zsargon. A zsíroskenyér az nem

szendvics, nem korcsolya, nem előétel, nem harapnivaló, nem mackófalat, nem imbisz és nem zakuszka, hanem zsíroskenyér.

A szendvicsezők akár még pezsgőt is ihatnak, de zsíroskenyérhez az káromlás lenne. Javasolt boradag egy karéj előtt, két karéj között és akárhány után egy-két pohárka száraz vinkó. Nótáskedvűek ezt a kortyolgatást gyantázásnak is nevezik. Megengedett nyáridőben a fröccsözés is. Igen ajánlatos a fehér, a rozé, de még a hígabb siller vagy kadamfröccs is elfogadható. Pálinkát is jól lehet ezzel alapozni. Édes bor meg likőr azonban semmiképp sem illik hozzá. Gyerekek uzsonnára zsíroskenyér bátran készíthető, hogy szokják. A kicsinyek azonban iganak mellé málnafröccsöt, csapvizet vagy tejet, bár ehhez nem annyira dukál a zsíroskenyér. Gyerkőcök azonban amúgy is jobban kedvelik az édes vajas lekváros vagy mézes kenyeret, mert még nem elég fejlett az ízlésük.

Ez az eledel tehát az iskolás kort megélt emberekhez tartozik. Kisgyerek iskola érettségét az bizonyítja a legjobban, ha már úgy ehet egy zsíroskenyeret, hogy azt nem ejti le és nem keni össze vele a fülét. Teljes az egyenlőség, asszonyok és férfiak egyaránt fogyaszthatják. Falatozni azonban gyakran férfi élvezet, mert az asszonyok a hagyma erősebb illata okán fanyalogni is szoktak a fogyasztástól. No de a pacsulijuk viszont a rendes férfielemberet tudja elriasztani. Csokolózni persze lehet hagymásan is, de ne keverjük a tisztas étkezést a szemérmertlenséggel.

Desszertnek zsíroskenyér után helyben tört dió belét, esetleg almát, vagy egyéb, fáról szedett friss gyümölcsöt ajánlok. Fogyasztása pincében, szabadtéren, társaságban, éjféli előtt szokásos. Kizárólag kézből harapdálva, evőeszköz nélkül eteti magát. Szalonokban, zsúrokon, teadélutánon már csak ezért sem járja a zsíroskenyér, mert ott eszcájggal esznek. Késsel és villával enni zsíroskenyeret nevetséges, sőt nagyfokú illetlenség. Idősebbeknek megengedett a bicskahegyről való eszegetés is, bár az inkább a szalonnázáshoz vagy dinnyeevéshez passzol.

Írásom megalapozásához áttekintettem a szakirodalmat is. A jól ismert történelmi, honi és idegen szakácskönyvek mellett átböngészttem a tankönyveket is a hidegkonyhai szakásművészetéről. Ezek a vastag kötetek tartalmaztak kenyeres szendvicsek és más vajas meg krémes kenyeres fejezeteket, Sok tucatnyi úgynevezett nyitott szendvicsről esik szó. Olyat, aminek zsíros kenyér az alapja, nem találtam. A világháló ismerttet néhány zsíros kenyér receptet, ezek egy része valóban ínycsiklandó. Nem tántorítok el senkit ezektől a leírásoktól sem. A francia konyha mit sem konyít a zsíroskenyérhez, e tekintetben még a világelső gasztronómok is lemaradásban vannak. Művem már csak olvasva is, a szégyentől a bürökpohár felhajtása felé hajszolhatja a konyhaművészet püspökeit, akik zsíroskenyér tudományban csak szédelgő kukta növendékek, bárha lehetnek akár Michelin, Cordon Bleu, Bocuse d'Or, Gault&Millau vagy egyéb szakácsrendi lovagok.

A zsíroskenyér készítés és fogyasztás nem követi a divatosabb irányzatokat. Nem minimalista, fúziós, fine, molekuláris (kvantum), paleo vagy instant gasztronómiai termék. Nem előre gyártott, mélyhűtött, mikrohullám kezelésű vagy egyéb ipari árucikk. Készen nem lehet kapni. Készítése nem BBQ, bográcsolás, braai, pirítás, sous vide, blansírozás vagy grill, de még csak nem is konfitálás, abárolás, pácolás, érlelés eredménye. Azt a fogalmat, hogy kenyérkenés a szakirodalom alig említi. Egy forrásom több mint ötven konyhaművészeti technológiát sorolt, de zsír felkenést nem ismerték. A vajkenésről ugyan esik szó, de csak lehetet finom

összefüggésben. Kenni lehet még krémeket, pástétomokat meg más kencéket is, de az nem zsírkenés, ami az egyszerű emberek találánya. A zsíroskenyér hiteles receptúrájának sokszorosan próbált és bevált leírását tartja most kezében az olvasó.

A zsíroskenyér eddig méltatlanul és gyalázatosan elhanyagolt nemzeti kincs, divatosabban hungarikum. A leírtakat honi szabványtárnak kell tartalmaznia. Imígyen ez a recept nem csak hiánypótló, a népi étkezési kultúra őrzését és ápolását szolgáló leírás, hanem a gulyás, pörkölt, hallé (étlap szerkesztőknél halászlé) és más eredetinek tekinthető honi étek mellé felsorakozó magyar büszkeség.

*Ennek a résznek egy korábbi változatát megírtam Magamnak Mesélem címmel

Szegénykonyha

Amikor még a magyarok mostaninál is jelentősebb része számára a takarékoskodás mindennapos feladat volt, akkor olyan divatok is uralkodtak, miknek ma már tömegesen alig van nyoma, noha nem is tűntek el. Úgy is mondhatni, hogy a szegényebb időkre emlékezek. Akkor az embereknek 1-2 öltő ruhájuk volt, ugyanennyi lábbelijük. Egy nadrág, két ing, három gatyá – ez volt a kétkezi férfiak hozománya (menyecskéknek valahogy egy kicsivel több jutott). Otthon javígtatták a szakadásokat, házilag varrták, amit csak lehetett. A rossz cipőre suszter még foltot is tett nem csak a talpakra, de a kirepedt felső bőrre is. A lyukas lábost foltozták a drótostótok. Ószeres kiabálta az utcán, hogy használt ruhát, cipőt vásárolna. A cigarettát még kétszálanként is lehetett kapni csinos kis papír tasakba. Az emberek megszámozták, hogy a gyufásdobozban meg van-e mind a 30 szál gyújtó. Erre a régi világra emlékezem most, azzal, hogy milyen volt az étkezés. Nem régi recepteket, hanem inkább szokásokat, ennivalóságokat idézek emlékezetembe. A szegénység többnyire ott érhető tetten, ahol legelőször is enni meg lakni kell. Mert még a legelesettebb is eszik valamit, bár nem biztos hogy lakik is.

Élelmiszert a városiak jószerint mindig, a vidékiek csak némelykor boltban vásároltak Ott egy pult mögött állt a köpenyes-kötényes kiszolgáló. Több ilyen helységet is bemutatnak a boltmúzeumok, de most nem a berendezésről, hanem a működésről írok. Szó sem volt önkiszolgálásról, szabad polcról, alig létezett előre csomagolt portéka. Helyben mértek jószerint mindent és az árakat a mérleg mutatója szerint villámgyorsan mondta az eladó. A mérleget vagy a súlyokat a kapzsi árusok néha mególmozták, máskor csak a kisujjuk végével támogatták a billegésben. A boltba többnyire a szegények, a cselédek jártak, tehetősebb háziasszony, férfiember ilyen helyekre nem volt bejáratos. Piacra ugyan olykor kilátogatott egy-egy nagyságos asszony, de a kosarát már az utána igyekvő cselédlány vitte. Férfi a piacra csak azért nézett be, mert ott általában volt valami kocsmaféle becsületsüllyesztő is.

Élelmiszerral a tehetősebbek csak az asztalon találkoztak, maguk nem vásároltak. Még létezett az ismertebb vevők számára bolti hitel, amit egy kockás füzetbe vezetett feljegyzés alapján akkor kellett törleszteni, mikor valami pénz jutott a bugyellárisba. Bizalmi hitelezés volt, fedezete az ismeretség, csak a legnagyobb kényszer okán maradt adós a vevő.

Lehetett ennivalót háznál, a termelőtől is venni. Ma ezek utóda az országút melletti porták előtt árusított mindenféle gyümölcs, zöldség meg hentesáru. Tejet, sajtot is sok gazda mért ki a kerítése előtt. Akiknek ilyesmi eladó portékájuk volt, azok ha nem háznál árultak, hát

hajnalban kofavonaton vagy kofahajón indultak a piacok felé. Nagy egyfüles háti kosarak képezték a szállítmányozási technológiát, amit csomóra kötött vászonputtony vagy batyu is kíséretelt. Még a lovaskocsi és a bicikli is megfelelő fuvarozási eszköz volt a kisebb távolságokhoz. Motorral hajtott jármű alig volt ezekhez, a piaci árumozgatást is kétkerekű kordék, targoncák, taligák és más eszkábált szerkezetek végezték. A szállítók hangos szóval hessegettek el útjukból a piaci császkálókat. Volt elsősorban a városi tehetősebbeknek házhoz szállítás is. Reggelente tejet, pék árut az ajtó előtt találhattak a megrendelők, pontosan szállítva.

Többnyire papírba mértek, a zacskót, vagy ahogy mondták, a zacsekot, a staneclit szorgos gyerek és asszonykezek újságból ragasztottak a boltosnak. Meg is különböztették a piacosok az újságpapírosokat aszerint, hogy könnyű volt belőlük zacskót csavarni, vagy nem állt annyira kézre. Volt, hogy maga az árus hajtogatta a csomagolást, ahogy ma a kimért hentesárut vagy sajtot papírba tekerik. Egykor mindenhez papíros kabát dukált. Sokan barna készre gyártott papírzacskót használtak, aminek a két sarkát ügyesen benyomták, hogy könnyebb legyen betölteni a belevalót. Műanyag szatyrok még nem léteztek. A huszadik század ötvenes-hatvanas éveikig idehaza is még különös becsben voltak a hivalkodó, Bécsből vagy Párizsból érkezett márkajelesek, no meg a reptéri nejlonszatyrok. A vásári, bolti árukat kosárkába, garabolyba öntötték, vászon vagy hálós cekkerbe pakolták, néha pedig hátizsákba, tarisznyába tették.

Figyelmem most arra fordítom, amit vettek az élelmiszer boltban. A választék töredéke volt a mainak, de megfelelt az akkori egyszerűbb konyhai igényeknek. A kisboltokban nem létezett árubőség sem. Legfeljebb kétféle cukor vagy liszt, talán háromféle pékárú és alig néhány felvágott közül lehetett válogatni. A só az csak só volt. Elegendő is volt ennyi. Ezeket kimérve, ömlesztve (alla rinfusa), ahogy kereskedők ma a gyümölcsre mondják: lédig lehetett kapni, akár csak a húsféléket, amiket az eladók szabdalnak, ha nem hentesnek születtek. Ugyan az a pult szolgált mindenféle étel vagdalására, mérésére. Egy mérleg mért, egy kéz szolgált az élelmiszerhez és a kasszához. Voltak nagyobb boltok is, több elárúsítóval, szakosodott szekciókkal. Mindenféle csemegéket is tartottak, de ezeket az egyszerűbb népek nem, vagy csak karácsonykor fogyasztották. A belvárosi kulináris büszkeségek az egyszerűbb vidékeken, városrészekben nem léteztek. Julius Meinel hálózata csak a tehetősebb városrészeket érte el. Ha régi szakácskönyveket forgatunk, azokban csodálatos ételköltemények ezernyi alapanyagból vannak leírva. Nos, ezeket nem a szegények asztaláról másolták. Úgy is nevezték: úri szakácskönyv. Az italtoltok is ismerték a lédig szolgáltatást. Sörnél csapoltnak, bornál hordósnak nevezték, amit korántsem egészségügyi vagy hitéleti megfontolásból olykor vízzel megkereszteltek.

Ami nem termelt meg a ház körül és nem lehetett kapni a szomszédoktól cserebere által, azt kellett vásárolni. Ilyen volt például az édesség. A cukorka, a gyerekek kedvence két alap változatban volt ismert. Az egyik a kimért savanyú vagy édes ízesítésű darabos áru. A másik a papírba vagy sztaniolnak nevezett alufóliába előre csomagolt, amit szemenként is árultak. Szinte csemegének számított, mint a stollverk, a frutti vagy hengerbe tablettázott ötszázötös. Csoki szeletek is voltak, akár a parány, a nugát, melba meg banán ízesítéses csoki. Talán már létezett a sport és a balaton szelet is, ami alapanyaga valamiféle nápolyinak is nevezett krémes

ostyalap volt. Vásárban a piros színű kakasos pálcikás nyalóka meg a medvecukor volt az ajándék. A decemberi csomagolt édesség a szaloncukor volt, szegények számára csak fondant vagy zselés betéttel, ami ma is a legolcsóbb.

A bolti élelmiszerek között voltak a húsok. Vágóhídi meg tőkehús az egyszerűbb üzletekbe csak a hét bizonyos napján érkezett, akkor is kevés. Hentesáru sem volt túl sokféle. A kolbász, a szalámi, a veronai no meg a szafaládé és a virsli voltak a fő ehetőségek. (Javára szóljon a kornak, hogy baromfi meg szója virsli még nem létezett.) Ezeket darabolva adták, no meg szálanként. Elsősorban a kolbász volt ismert mindenféle változatairól. A legolcsóbb a lecsókolbász másnéven főzőkolbász, aztán a lángolt, paraszt és szárazkolbászok jelezték, ha egy üzlet kínálata úriasabb. A disznóöléskor is sokféle töltelék lehetett varázsolni. Előnyükre szólt, hogy a bélbe olyasmit is bedarálhattak, amit másképp alig ettek volna meg. Így születtek a hurkák, sajtok. Bőrkeből, fülből, farokból, fejből meg körömből alakult a kocsonya. Meglehet a német-osztrák hagyományokból ered, hogy ami hús van, azt rögtön megdarálták és bélbe töltve kínálták. Halat csak karácsony előtt, böjti napokon meg egynémely piaci árusnál lehetett beszerezni. Nem is volt gyakori szokásban a halevés, legfeljebb víz közelben.

A finomabb vásárlók a rúdba préselt hentesáru végét nem akarták venni. Ők levágatták ezeket a részeket, amit a gondos pultos összegyűjtött. Ezt lehetett absnicli néven megvenni. Ez a vegyes felvágott került stanecliban a mérlegre, vegyes kóstolónak hívták. A felvágott végek mellett maradék töpörtyűt és szalonna darabkákat is hozzácsaptak. Fő előnye az olcsósága lehetett. Az absnicli nagyszerű ebéd vagy vacsora csemege, gyakran friss, de akár száraz állapotban jutott a fogyasztóhoz. Az absnicli a szegénység harapni valója, akárcsak a stanecliból szemezgetett töpörtyű, ami ugyancsak az egyszerű embernek reggeli-ebéd-vacsorájául szolgált. Úgy hihették az absniclerek, hogy igazi szalámit, kolbászt esznek, mert az íz olyan is volt. De a kinézete meg az állaga nem találkozott a rendes szeletelésből eredő harapnivalóéval.

A maradékok kimérése nem csak a hentesárura korlátozódott. Lehetett sajtvéget is kapni, sőt a vágóhídi maradék is népszerű volt. Most is elfogadott a csirkefarhát és a húsoscsont, ami a szegény emberek levese, pörkölt alapja még manapság is. Ez lényegében a rendszeren eladhatatlan, sőt a kényesebb ízlésűek szerint ehetetlen termékek kimérését jelentette. Egyszerűbb konyhák számára ma is ezek kedvelt csemegék. Ismert még a nyesedék, a cafat és más normálisan alig-alig eladható húsipari hulladékok. No hát ezt még bele lehetett építeni valami felvágottba, kocsonyába, hurkába, de az úri szakácsok inkább kerültek. Sokáig a belsőségek is, mint briz, lép, velő, szív, sült vér a szegénykonyha alapjának, afféle macskaeledelnek számítottak. A pacal, a pejsli, a vese még ma is népételek, amik a szegénység korában kaptak jogosítványt a lábba való igazodáshoz. Igaz, volt még ürgepörkölt meg varnyúlevés is a szegénykonyhán, de ezek már talán az állatvédők meg a biodiverzitás híveinek közbenjárására lekerültek az ételistáról. A halak feje, farka, szárnya is csak léalap volt, magában nem ették.

Visszatérve az absniclihez, ezt egykor finomkodva diák csemegének is nevezték. Nyilván annak okán, hogy a szegényebb iskolások, no meg kétkeziek jártak rá. Ma a diák csemege már egészen más. Ezen a néven a mindenféle vegyes magokat árulnak, mandula, mogyoró, kesudió, pisztácia meg ilyesmi. Árulnak diák csemege néven szalámi félét is. Rossznyelvek

szerint lehet, hogy abba is a maradékok kerülnek. Kocsmárosok is keverték-kavartak maradék italokat. A pult mögött, a földön demizsont tartottak, aminek tölcserébe a félig üritett poharak és üvegek tartalmát összeöntötték. Ez volt a misung. Záráskor a szegényebb törzsvendégek vidáman kortyolták a bennfenteseknek adott vidító kotyvalékot. A koktélfogyasztók nem is sejtik, hogy milyen elődök képviselték a kevert italokat.

A régi idők nagy túlélője a ropogtatni valók közül a piritott, sózott tökmag és szotyola, vagyis napraforgó mag. Ezeket héjastul árulták, kis bögre szolgált adagolásul. Nagy kosarakban sokszoknyásan öltözött asszonyok hozták és hangosan kínálták a portékát. Összesodort újságpapír zacskóba mérték. Utcai, kocsmái eledelül szolgált, no meg a mozik, tekepályák és focimeccsek nézői köpködték szét a héjakat. Komoly tudomány úgy bekapni egy-egy szemet, hogy az ember a fogával-nyelvével meghámozza, a belsejét megrágja és lenyeli, a héjat pedig kipöki. Modern utóda az amerikai mogyoró, ami szemetelésre ugyan úgy megteszi, mint a héjaköpködés, de ezt kézzel kell feltörni. A mozikban mindezeket kiszorította a papírvödörben árult pattogatott kukorica, amit ma már többféle ízesítéssel és kínáló tálkába csapott tunkolókkal árulnak. Ezek a szotyoi meg a tökmag utódai. Valamivel több koszt is tudnak hagyni a székek közt, mint a magok héja. Rendes mozi eleség volt még a sós perec. Ezt a sorok szélén a szünetben hangosan, nyakba vetett tálcáról hirdető árus kínálta. Ha a vevő a sor közepén ült, akkor hosszú botra akasztva nyújtották felé az árut és pénzt kézről kézre szedte be.

Akiknek a sorsa úgy alakult, hogy táborokban kellett néhány évet eltölteni, emlékeznek még az egykori fogyókúrákra. Ezek lényege a híg leves, murok vagy marharépa betéttel. Ették ezt a szegényebbek is akár hónapszámra. Nevezték suhantott levesnek, kenyérlevesnek, esetleg rántott levesnek, ha a liszes rántást hígítva, olykor köménymaggal ízesítve kinevezték egytálételnek. Egy kevéske elkavart tikmonnyal már a tojásleves megtisztelő elnevezést is elnyerte. Emellé napi vagy tizenkét óra nehéz munka járult, no meg tengernyi megaláztatás. Ezt hívta a népnyelv láger fogyókúrának, a barakkokat meg hotelszolgálatnak csúfolták. Akik túléltek, még a répaleves szagától is rosszul tudtak lenni későbbi életükben. De a gyökér meg gazfélékből készített ételek mindig is a szegények mindennapjait szolgálták. Ifjúságom iskolai menzáin is feltűntek az olcsóbb étkek, mint lisztes sárgarépa csuszpájz, paradicsomos káposzta, darás tészta meg hasonló olcsóságok.

A népelelmezés alapanyagai a liszt, krumpli és a bab voltak. Ez utóbbit igen becsülték, mert szárított változatát zsákocskákban hosszú időre el lehetett tenni. A tésztafélék közül a tarhonya meg a lebbencs vívta ki magának ezt a dicsőséget, mert akár egész szezonban szolgáltak. Ha volt még egy kis szalonna meg hagyma, akkor meg is volt a szegény ember konyhája.

A szegények konyháit a találékonyság jellemezte. Egy tojásból két tükörtojás, ilyesmit is tudni lehetett. Külön specialitás volt az úri asztalokon hagyott még ehető ételek fogyasztása, sőt feldolgozása. A maguk konyháján túlfogyasztás meg maradék nem létezett. Amit főztek, mindet megették. Ma divat az éttermekben dogi beget kérni a tányéron hagyott finomságoknak. Egykor csak az urasabb tányérokra lesöpört, esetleg válogatott étkek jelentették a csemegét a konyhásoknak és a hozzájuk csapódottaknak. Házi cselédek, bejáró kifutók, viciházmesterek, az arra tévedő postások is kaphattak a nagy ebédek tisztas maradékaiból. Voltak (és vannak), akik akár a szemétből is kibányászták ami még ehetőnek

túnt. A gyorséttermek környékén sok ilyesmit tapasztalni manapság is. Külön szakácskönyveket is írtak a maradékok hasznosítására, de ezek a hulladék feldolgozásra már nem tértek ki. Pedig annak is volt nagy tudománya.

A vidéki háztartásokban az asztalon a kitálalt, de el nem fogyott étel (ha volt egyáltalán ilyesmi, mert szegénynek számított tányérba hagyni valamit), meg a konyhai feldolgozás ehetőnek vélt maradékai összeöntött hasznosítása volt a moslák. Ezt elsősorban disznók hizlalására gyűjtötték, de néha kapott belőle a kutya és a szárnyas jószág is. Városban inkább kinyalták az edényt, hogy minden elfogyjon. Sütemény maradék a gyerekek jussa volt. Ma már mindenféle rendelet tiltja a moslékolást, de azért titokban, magán használatra még létezik ez a jó szokás, mert hiszen az ehető étek hasznosításáról szól. Sokan úgy tartják, hogy kenyeret egyébként sem szabad kidobni, mert az szentségtörés. Az elszáradt kenyeret prézlinek darálták, másutt beáztatva használták fasírhoz, töltelékbe. A morzsa igen alkalmas a leves sűrítésre is rántás helyett. A kényszertáborokban és más delikát helyeken a kenyérmorzst pedig megették, mert az a szeletelő jussa volt. Faluhelyt, ahol volt baromfi, az asztalterítőt kirázták az udvarra, mert az állatok boldogan csipegették a maradékot. A kutyákat sem véletlenül hítták Morzsának. Még a tojánhéjnak is jutott hely az étkezési szokások közt.

A mostanában divatos étrend kiegészítők egykoron más formában léteztek. A szükséges vitaminokat, ásványokat a természetből eredeti formában lehetett gyűjteni, nem kellett tablettákba bekapkodni. Szegényebb emberek kedvelt csemegéi voltak, akár a gyerekeknek a vadsóska levele, a faszeder, a kövér porcsin, az árvacsalán és más árokszéli zöldségek, no meg a kel, karfiol és más főznievalók sokak által hulladékkra ítélt leveles részei. Még ma is vannak árusok, akik a letördelt zöldeket egy ládába tartva odaadják az azt gyűjtögető népeknek. Mondani se kell, hogy ezek nem az úri konyhák számára vadásszák a másutt hulladéknak számított leveleket. Szemérmesebbje úgy dűnyögi, hogy a nyulaknak kell a hullott káposztalevél, ezzel is elrejtve, hogy maguk fogják megenni.

Nem veszem el a szakácskönyvek jogosítványát, nem írok étel recepteket. Pedig a szegények konyhájának külön tudománya volt (és van). A magyarosnak tekintett ételek ugyan egyszerűek, de gyakorta hús is tartozik beléjük, így hát nem kifejezetten a legalsó osztályok mindennapi asztalára termettek. Hétközben a krumpli és a bab voltak az uralkodó ételek. A legjellemzőbb a szegénységre a böjtölés, a híg, alig tápláló étkek, amit kanalazni lehet. Szegény ember eszcájgja a kanál. Amit kézzel, foggal és kanállal lehet pusztítani, az való az elesettek tányérjához. Még ma is az ingyenkonyhákban egy tál meleget és egy szelet kenyeret osztanak a kanálhoz. Már szerencsére a karácsonyi közös bablevesbe azért jut kolbászka meg húsdarab. Mégiscsak ment előrébb a világ.

