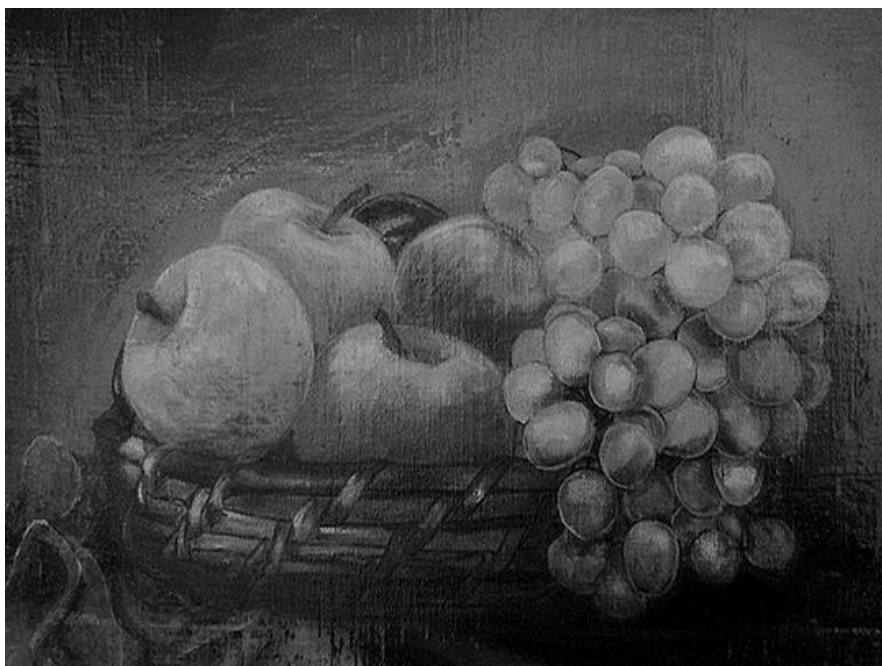




<http://portal.verslista.hu>

# Képzeld el...

## ÉTELEK / ITALOK Irodalmi folyóirat



Dezső Ilona Anna: Almák (40x30 cm, vászon, akril)

---

*A Barátok Verslista kiadványa – 2013/1. szám*



## Kedves Olvasó!

A Barátok Verslista Képzeld el... című irodalmi folyóiratának ez évi első számában különböző írásokat olvashatnak, melyeknek témája valamilyen ételhez vagy italhoz kapcsolódik. Folyóiratunk olvasásához kellemes időtöltést kívánunk!

**Gösi Vali szerkesztő**

\*\*\*

## Kamarás Klára: A nagyivó

Tudja, kedvesem- kezdte Mari néni a történetet, miközben a sír melletti padhoz támasztotta a kapát - nem volt az én párom alkoholista, csak amolyan nagyivó. Ha nem volt, kibírta, de ha volt, addig ivott, amíg ki nem dőlt az asztal mellől. Százszor is megígérte, hogy ez volt az utolsó, de mindig újrakezdte, hát megpróbáltam segíteni neki, hogy józan életre térjen.

Ha megszomjazott, vele tartottam, hadd igya meg a korsó sörét vagy egy fröccsöt, ne mondhasa, hogy papucgot akarok csinálni belőle. Azt gondoltam, így majd vigyázhatok rá. Hiszen megvolt benne a jóakarát, ha nem volt még részeg. Ha azt mondtam, hazamennék már, ő is cihelődött. De mindig nehezebben...

Gyakran bementünk egy kis külvárosi csárdába. Eleinte csak távolról köszöntötte a régi cimborákat Pár hónap múlva már egyre-másra fontos megbeszélő akadtak. Én ebben a környezetben szinte senkit nem ismertem. Ahogy megérkeztünk, leültetett egy szélső asztalhoz, ő pedig körülnézett:

- Nicsak! Itt az Aladár! Egy pillanat, azonnal jövök! - és már ott is volt a baráti asztaltársaságnál, ahol a köszöntés után nem lehetett visszautasítani egy pohár italt.

Sok volt az ismerőse. Odáig fajult a dolog, hogy miután tőlem megszabadult, asztalról asztalra járt, mint egy házigazda, és mindenhol felhajtotta, amivel kínálták; mint állította: csak azért, nehogy valakit megsértsen. Nem lehetett beszélni a fejével. Mit tehettem? Megpróbáltam elfoglalni magam, hogy ne üljek ott olyan árván. Így volt azon az estén is...

Szólt a zene. Valamirevaló fiatal nő, akivel táncolni lehetett, alig volt a láthatáron, hát felkértek, kapkodtak kézről kézre. A cigány a „Schneider Fánit” játszotta végkimerülésig. Én pedig úgy éreztem, a világvégéig bírnám... A hangulat szinte a falakat feszegette. Egyszer csak azt vettem észre, hogy már mindenki kidőlt körülöttem. A ritmusra tapsoló kör közepén egyedül roptam a táncot, aztán valaki elkiáltotta magát a hátsó sorból:

- Az asztalra, hogy jobban lássuk!

Nem tudom, mi ütött belém. Ott jártam tovább magamban az asztalon, nevettem, és úgy éreztem, kigyúl körülöttem a világ, és én egyedül ragyogok, ragyogok ebben a fényben. Már vizesen tapadt hozzám a blúzom, csatakos volt a hajam is, mikor hirtelen felébredve ebből a varázslatból, körülnéztem, és a szememmel a férjem kerestem, nem dühös-e, hogy ilyen feltűnést keltettem. Megdermedtem. Nem volt sehol. Az egész este fáradtsága egyszerre tört rám. Segítséggel is alig tudtam lekászálódni az asztalról.

A zakója a fogason lógott. Talán nem ment haza egyedül. Rosszul lett? Attól nem féltem, hogy megverték, hiszen mindenki ismerte az erejét, hárman se bírtak volna vele. Esetleg hátulról leütötte valaki, és most ott fekszik valahol magatehetetlenül... Magamra terítettem a zakóját, hogy meg ne fázzak, és kimentem az utcára. Ott sem volt. Bementem a csárda mögötti telekre. Csak egy sárga lámpa világított, alig láttam. A bokrok alját, a kerítés tövét néztem, nem fekszik-e valahol egy árokban. Aztán a mellékhelyiséghez mentem.

Nyitva volt az egyik fürle ajtaja. Ott ült. A nadrágját se húzta le. Csukott szemmel kommandírozott:

- Jobbraaaa át! Puskát váááll-hoz! Tűz! Tűz!

- Az istenért! Én vagyok, Mariska. Megismersz?

Egyik szemét résnyire nyitotta:

- Bradaj! Bradáj! Tudod mit jelent? Öntsd a lét!

Lé az nem volt sehol, csak a nadrágja szára körül láttam valami tócsát. Nagy nehezen lehúztam róla, még csak nem is tiltakozott. Attól féltem, hogy jön valaki, és meglátja ebben a szerencsétlen állapotban. De ki jött volna?

A csárda törzsközönsége az első sarokig - vagy egy bokorhoz - tántorgott csak el ilyenkor, hogy a dolgát végezze. Büdös volt az egész környék.

Megszabadítottam a koszos alsónadrágtól és visszahúztam rá a pantallót. Közben kicsit magához is jött annyira, hogy rám támaszkodva el tudott indulni. Útközben újabb agyszüleményein nevetgélt:

- Te vagy a vezető... Te vagy a vezető, én meg az autó. A vezető nem ihat, de az autó nem baj, ha részeg... Még a rendőr se szólhat érte. Én autó vagyok... Jól kibántam velük... Csak téged írhat fel a rendőr...

Sokat kellett kibírni mellette. Azt kérdezed, mért nem váltam el tőle? Megfenyegetett, hogy agyonver, ha válni akarok. Maradtam. Most legálább van, akinek virágot tegyek a sírjára halottak napján.

### **Dittrich Panka: Csak még egy korty...**

Fáradtan szunnyad a nap,  
a holnapomra szendereg a hold,  
csillagok közt vajon mit kutat?

Kezemben pohár bor,  
zamata kicsit száraz-édes...  
de álmodni jó, félig ébren.

Lassú léptekkel őrlődik az este,  
ám ahogy a fák és bokrok közt  
a hűvös szellő, a múlt, a bánat  
csendesen elköszön...

- csak még egy korty -

Szomjazom... éhezve a kéjt,  
szívemben dobban vad szenvedély,  
de megtörik, benne ott rejlik,  
hangosan a lét és a nemlét...

Csak még egy korty,  
csak még egy kép, egy emlék,  
ahogy érzem, hozzám visszatérsz.

Ilyenkor úgy nevetnék...

- csak még egy korty -

cserben hagyja a hívó hajnalt,  
reggelre minden tovaillel.  
Ma sem ébredek karjaidban...  
- csak még egy korty -  
Messze, messze már az álom,  
az édes íz is távol-máshol,  
nincs, eltűnik a látomás:  
ahogy egy forró nyári nap után,  
az éjben zengő Duna-parton,  
kezünkben egy pohár borral,  
egy kis játék a mámorral,  
csókolóztunk egy kis padon...  
- csak még egy korty -  
Felednem kéne,  
felednem kéne már azt az éjszakát,  
de még mindig,  
még mindig úgy élném tovább,  
csak még egy korty,  
de üres,  
üres már a borospohár,  
csak csordulnak az éjszakák.

### **Golán Angéla Gabriella: Almamust**

Anyám almamustot készít,  
s mondja: - Vigyázz magadra!  
Az erjedt must bizony szédít,  
ne öntséd hát garatra.

- Leány vagyok a talpamon,  
anyám, ne félts te engem!  
Inkább legyen ez a bajom,  
minthogy lenne szerelmem.

A férfinek csalfa vágya  
bűnbe kerget, akarva,  
de a mustnak édes árja  
csak gyomrom felkavarja.

S ha a rosszulletnek vége  
a must nem mar szívembe,  
De a férfi más lány végezt  
bóklászik a ligetbe!

**Gősi Vali: Szomjúság**

*(ballada)*

inni adtál a madárnak  
pelyhes csibének cicának  
vasárnap arany levestel  
oltottad mohó szemekkel  
tűzhelyed fölött ácsingó  
éhes két kicsi pulyádat

kíváncsi fülünk a dalt itta  
szájunk a pohárra tapasztva  
csodálkozott a világra  
míg fényesült a víz titka  
szomjhalál rontott a patakra  
rátört a tátogó halakra

forrásvíz került apámnak  
friss sarjú tyúknak kacsának  
túlérett gyümölcsből pálinka  
szőlő nedvéből borocska  
áldott emléké kaszások  
ajkára nótát varázsolt

a vénülő folyóhoz kijárva  
gondolok apámra anyámra:  
örökre elszállt madárkák  
erőtlen ajkatok vizet várt  
kiszáradt sóhajú angyalok...  
nektárt az égből koldulok

**Százdi Sztakó Zsolt: A hajléktalan szilvesztere**

Piás a temető egyik elhagyott kriptájában húzta meg magát télire. Az egyik koporsóban aludt, amit egy vasdarabbal feszített fel, és kiszórta belőle a csontokat. Mikor ezt elmesélte a többi hajléktalannak, azok kinevették, és lehülyézték; volt, aki még keresztet is vetett, de ő esküdözött, hogy sehol nem alszik olyan jókat, mint abban a koporsóban, még egy kispárna is van benne. Ilyenkor aztán csak legyintettek rá: "Persze, tudjuk Piás, elittad az eszedet."...

Piást nem zavarta, ha így beszéltek róla. Összvisz' már húsz éve szerepelt az utcán, leszámítva azokat a rövid időszakokat, amikor az élettársai befogadták, az egyiknél három hétig húzta, a másikinál meg még kevesebbig. Pedig igazán nem volt vele gond, ha megvolt a mindennapi betevő piája. Ezt már a policájtok is tudták, és nem is zargatták, ha valami lopás történt, mert nem bandita ő, csak végszükségben lopik, akkor is csak természetben, úgymint piát, kaját. Különben guberálásból ten-

gette napjait, és szerencsésnek mondhatta magát, mert jó környezet sikerült birtokba vennie. Kertváros, ahol jómódúék laknak, és lomtanításkor kész kincsbánya.

Ott találta azt az üveg jómárkájú bort is, aminek úgy megörült, mint majom a farkának. Már a flaska öntudatosan hirdette, hogy nem akármivel van itten dolga a közönséges halandónak. Iziben el is kezdett az ádámcsutkája fel-alá járni, ahogy elképzelte azt a tökélyt, amit a palack rejt. Ugyanakkor sajnálta is, mert hát a betyárbecsület megköveteli, hogy a cimboráival is megossza, és ezért döntött úgy, hogy az itókát ünnepi alkalmakra fogja tartogatni. Ez a nemes nedű nem ám arra való, hogy csak úgy leigya magát, mert ennek aztán meg kell adni a módját, élvezni az aromák harmóniáját, a berúgás meg csak ráadás. Addig is azonban biztos helyre kell eldugni, mert ha felfedezik, hát az isten se menti meg attól, hogy benyakalják...

Volt is egy tuti helye, ahova elrejtette, és olyan gondosan törődött vele, hogy a nemzeti bank se jobban az aranykészletével. Amint tehetett, elment, hogy megnézzze, nem dézsmálták-e meg illetéktelenek. Persze, nem sokáig állta meg, hogy bele ne kóstoljon, legalább egy kortyintást, legalább csak egyszer, aztán az első alkalom után jött a második, majd a harmadik és sorban a többi. Mindig úgy érezte, hogy sose ivott jobbat, igaz, ez akkor se lett volna másképp, ha történetesen mosogatólé van az üvegben.

Így érkezett el Szilveszter napja, Piás már fél éve dajkálta édes titkát, mint egy titkos szerelmi viszonyt egy szép asszonnyal. Elhatározta, hogy ez a nap lesz a beteljesedés napja. Kicsit ugyan fáj a szakítás, dehát az életben semmi jó nem tart örökké, dűnnyögte filozofikusan. Az alkalomra még a szőrt is lekaparta az arcáról egy életlen borotvával, amit még reggel guberált, és valahonnan még poharat is szerzett, mert hiszen ezt a bort nem ihatja csak úgy az üvegből, mint valami közönséges piát.

Az üveg bizony már alig volt félig, mert a többit az elmúlt hónapokban apró kortyokban megitta, de nem érzett lelkifurdalást, hiszen minden nyeletet élvezett. Mikor a poharat a szájához érintette, mintha csókolózni készülne, úgy csücsörített a szájával, és még a szemét is lehunyta,



és egészen addig csukva tartotta, amíg az utolsó korty le nem ment a torkán. Amikor pedig kinyitotta, ijedtében csuklott egyet. Duhaj állt előtte a bandájával, és Duhaj kezében ott volt az üveg, majd a többiekhez fordult "Látjátok fiúk, tud ez a Piás élni.", mire azok felnyerítettek, és sűrűn bólogattak, mint akik mindig is tudták, hogy Piás az tud élni. Piás pedig laposan pislogott, mert rendszeren be volt szarva, hisz tudta, hogy most balhé lesz.

Duhaj a bandájával terrorizálta a környéket, és ő is tejtelt nekik, hogy hagyják élni. Duhaj beleszagolt az üvegbe, majd meghúzta, és továbbadta. Mire visszakerült hozzá az üveg, már üres volt, ő pedig tettetett felháborodással kiosztotta társait. Hirtelen azonban feléje fordult "Sebaj, hoztunk valami kárpótlást" és dzsekijéből előhúzott egy üveget, amit Piásnak adott. Piás kelleetlenül elvette, és ivott belőle, de rögtön meg is bánta, mert csak a bor ízét rontotta el vele. Ami még a szájában volt, azt kiköpte. Ekkor estek neki "Most megnézzük, mennyit bírsz meginni, Piás!", leteperték, és Duhaj töltötte bele az italt. Köpködni kezdett, mire befogták az orrát, és így kényszerítették, hogy igyon. Mikor kiürült az üveg Piás már halott volt, a mája feladta a küzdelmet a metil alkohollal. Ekkor valahol durrogni kezdtek a petárdák. Elérkezett az újév.

HAPPY NEW YEAR!

### **Bodó Csiba Gizella: Tej s vörösbor**

Tej s vörösbor - vacsorára,  
liliom, vörös rózsza egy pohárba,  
könnyem, vérem kórházi ágyra,  
lelkem, lányságom megalázva.

Mindig kettősség!

Esőből jég, nyár volt még,  
most zúzmara dermed az ágra.

Józenságom kóvályog,  
Tej s vörösbor - vacsorára.

**Dobrosi Andrea: Tej-út**

Kijár felém a csepped, a hófehér  
nedű, az ízed egy álommal felér  
nekem. A szám kíván, ámul rád a szem,  
ígérem, leteszem eléd váteszem,  
ha lesz. Vidd. De kávémba térj be lágyan,  
hiányoznál, kellesz, hogy leved áldjam.  
Lennék papod, mint te reggelente nap,  
igézek. Csontjaimnak annyi kincset ad  
részed, a kalciummal töltekezni  
kell, tudod. Frissességed körbelengi  
kéjem, szomjúságom nálad töltöm el.  
Csak ha romlottá lettél, ne jöjj közel,  
mert ha eltömné szag, rohanni kezdek.  
Ne less kortyokat, útközben kivesztek.

**Riba Ildikó: Víz**

Hűvös, tiszta víz, tükrében  
látom magam, életem.  
Eltűnődöm, hegedű  
négy húrján gyengéd kéz  
halk dallamot csal elő,  
sír, magával hív, elbódít  
érzések hídjain.  
Egyedül jajong, szél  
zúgása kíséri, vele  
versenyezni kész,  
átírná törékeny zenéjét.

Kortyolok, poharam,  
s vizem benne hideg,  
őrzi törékeny életemet.

**Baranyai Attila - Anisse: Kipattant lét-buborékok**

<b>9.</b>	<b>84.</b>	<b>97.</b>
deci vörösbor	puky kafalatok	vonaton ülve
köd-fútt hajnalokon	fenséges íze száraz	poshadt-langyos lét iszom
csodákra képes	vörösbort kíván	és nyári nap tűz

**Kiss Tamás: A kannás bor**

Hideg, színtelen szelek fújtak azon a kora tavaszi napon.

És minden oly személytelenül távoli. Az utcán az emberek sápadtak voltak, sietős lépteik nyomát felszárította a szúrós, városi lég. A valóság felébredt. A hosszú, lódenkabátos férfi odaért a bolthoz. A kilincs a kézbe idegenül simult.

Kis bolt. Sor van. Beáll a végére. A hely szűkös. Pici öröm, ami a szívben van: a kora tavasz csúnya, keserű szelei kívül maradtak.

- Fél kiló kenyér. Meg hozzá cukor. Egy kila' elég. Aztán aggyon' abból is, egy üveggel... - mutat egy női kéz bizonytalanul két polc közé. No, hát ez a sor is csak halad.

Polcok. Mindenféle. Rizsák tömkelege - hmmm.. erre így mondják - tészták, meg liszt, meg konzervek halma. Édességek jól láthatóan, alacsonyabban, hogy a kisgyerekek észrevegyék. Ha már...

Milyen különös, hogy a várakozás egyre lassuló pillanatai most édes, öröm-cukorkáncént olvadnak. Kifli vajon? Az van. Azért jött. Kiflit venni. Amúgy meg, biztos száraz már a péksütemény. Délután van már, lassan négy óra. Vajon, aki estefelé vesz valami ilyesmit, átgondolja-e, hogy egész nap ott van, kitéve légynek, pornak, melegnek, hidegnek, páranak, bűzös leheletnek és vizslató szemeknek-kezeknek? Hogy az már estére nem puha. Sőt. Hát, hogy épp' nem az. Áh. Mik' nem jutnak az ember eszébe. Nézelődne tovább. Üdítők, meg persze kokakóla. A fő helyen. Köcsög marketing - gondolja - na, nekik, a multiknak van pénzük erre. Kivásárolni a legjobb helyeket. Egy ilyen lakótelepi kisboltban is.

Meg vannak alkoholos italok is. Magában, lassan ejtve ki a szavakat, szépen kimondja a nevüket sorban. Hubertusz meg unikum és körtének kinéző üveges tárgy. Valami vermut is van. Sorakoznak. Aztán borok. A legdrágább sincs ötszáz forint. A legalsó polcon flakonos borok. Aha. Ott van. Ott a koccintós is. Régi emlék. Vagy még csak tegnapi talán...

...kifordul a boltból, a táskában az örök remény, a koccintós. Két liter feledés. Plusz a megszokás. Mert van az is. Megszokásból egy feles vadász keserű. Hű, de utálja. Ízét és a szagát is. Azér'veszi, hátha nem kell többet, mer' olyan szar. De kiderül, hogy mégse. Azért örül, hogy az első korty, az mindig rossz. Az hátborzongató, valami olyan, amitől inkább hányna. Nagyot.

Utána viszont jön a kannás. Hű, micsoda hülyeség. Egy műanyag flakonos bort elnevezni egy kannáról. Valamikor a kilencvenes évek elején, túl a rendszeren és innen a váltáson, hamisított borokkal volt tele minden falusi kis ábécé. Aztán, szépen lassan elmúlt. Tablettás bor. Mondták. Mitől? Kérdeztük, mitől a tablettá? Vagy miért? Csak színezzék. Most már nem titok. Van internet. Huszonegyedik század. Nincs már tablettás bor. Csak olcsó, hamisított. Jó az is. Nekem. Nekünk.

Különös, hogy emlékeiben mindig szürke ilyenkor az ég. Olyan kásás. Nem is foglalkozik vele. A bolt mellett van egy kapualj. Ott hirtelen, a széltől védve lecsúszik a kisvadász. Majdnem vissza is jön. Hú. Várakozás van. Aztán már nyitja is a flakont. Úgy van a mondás, hogy elsőre négy korty. Aztán meg lesz belőle hat. Vagy hét tán. Várja, hogy szívódjon már felfele a vérébe. Oda. Hogy mikor jön a tompulás.

Aztán jön.

Iszik még rá. A tompa csak erősödik. A lépcsőre leül. Szólnak. Válaszolna... De nem is akar. Ezek azok a pillanatok, amiért érdemes. Amikor lassan kitágul a valóság, és lágy, puha sejtés borul a zavaros elmére. Amikor messzire hívó, különös, meleg szavak borítják be a létet, amikor mindenből valami rózsaszínű kép dereng. A puha lágyság. A megnyugvás. A jövőtlen kép, s az örök pillanat. Mind ott van ezekben a percekben. Fel utána, liftezés az emeletre.

Kis, olcsó albérlet. Péntekenként mindig tojást süt. Ma is. Mert meleg kaja, az kell. Legalább hetente egyszer. Komolyan eltervezi, hogyan lesz majd a délután. Kortyról, kortyra.

Hogy lepakol elébb. Komótosan. Mindent a helyére. Majd átöltözik. Utána elmosogat. Ez is fontos. A házimunka leköt. Majd ha kész, felporszívózik a szobában. Az egyetlenben. Közben rádiót hallgat majd. Kossuthot. Esetleg Petőfit. Nem állhatja ezeket a kereskedelmi *izéket*. Nem az ő világa. Utána, ha kész, leül majd egy hokedlire a konyhában. Kinéz az ablakon, le a városra. Önt majd egy pohár bort. Aztán, ha elfogyott, neki is lát a rántottának. Hagymát is vág alá, meg, ha maradt, kevés szalonnát. Ha nincs, talán egy kis kolbászra lel még a hűtőben. Ha minden kötél szakad, akkor a táskájában összenyomódott szendvicseből a parizert beleaprítja. Jó az úgy is. Főzés közben lassan elkortyol még egy pohárral. Utána nem mosogat. Bevonul a szobába, és tévét néz. Elalszik majd rajta. Tudja előre. Így a terv.

...

Aztán le sem pakol. Az ajtón beesik, és már kezében a koccintós. Nem kell a pohár. Csak a kortyok. Megint azokkal jó.

Egyből nem szívódik fel. Mit lehet tenni. Feles, az nincs. Pedig, de jó lenne. *Direkt nincs feles*. Ezt legalább megállja. Lassan tompul a tekintet, a bódulat hirtelen erővel önti el, de nem áll meg, mint gyorsvonat robog rajta át, s viszi magával a józan elme halványuló szikráit. Bárgyú mosollyal szája szegletében hallgatja a robogó, mindent elsöprő forgatagot. Az értelem fénye már nem pislákol üveges tekintetében...

A következő kép, hogy a tévé előtt ül. Lenn a földön. Megint sikerült az eszméletvesztés.

Reszket, és a sötétben remegve-tapogatózva megpróbálja a konyha felé irányítani magát. Úgy érzi, a feje helyére valaki ólomsúlyt tett.

A centimétereket számlálja. Várja a küszöböt. Sosem éri el. Soha. Ez képtelenség.

Lemond róla. Úgy gondolja, ez az utolsó, amit még életében lát. A küszöb befúrja magát. Bele, a fejébe. Soha többé nem szeretne látni mást, semmit, csak ezt a küszöböt. A küszöb az, ami determinálja a lé-

tét. Kúszni kell, kinyúlni utána. A küszöb. Azt el kell érni. Vagy legalább is érinteni. Nem tud másra gondolni. Csak a küszöb van. Hatalmas, nyúlós centiméterekkel magasodik fel. És tudom. *Tudom, hogy édes. Édes ízű...* akár a jótékony feledés.

A szombat reggel a szokásos. Köhögés, krákogás. Fejfájásos hányingerrel indul. Miután konstataálta, hogy otthon van, kissé megnyugszik.

A remegés, a szárazság, a vágy. Egyszerre tör fel a mélyből. Ez mindent elmos. Ez mindent átír. Amit tegnap megfogadott, már múltó homály ködébe vész. Oda vannak a szép ígéretetek. Oda, s veled együtt egy féljózan péntek összes ígérete is. Mindahány elmosva általa. A posztalkoholos trauma veszi át a régi másnaposságok helyét! Óh, édes-hányós másnapok! Hol vagytok, ti régi cimborák! Csak a halálfélelemmel teli, izzadós-reszketős alkoholmérgezéses tünetek. Az örök remegés. Az önvád. Az újra inni akarás. Csak ez van most. Hogy erre, hogy ezekre? Hogyan is tud emlékezni? Az nem jut már eszébe...

- Mit adhatok? - a kérdésre oly tiszta kép ugrik be, s azonnali válasz már a száján. Újra itt.

Ő következik a sorban.

- Két kifli lesz.. - félre néz közben. Ösztönösen is meglátja a bort a polcon. De nem akar rá figyelni. Már fordítaná is el a fejét, mégis valami különös mágnes a tekintetét oda szögezi.

- ... és semmi más - mondaná.

- ... és egy üveg koccintós és egy kisvadász lesz - fejezi végül be, de erre kérdően néznek rá, sejtji, hogy a kisvadászt, azt most nem értik.

- Féldecis vadász keserű. - Csak sikerül. Kimondja. Valami lezúdul róla. A valóság tompul, s különösen elhajol. Hiába a tavasz korai illata. Nehéz a súly, lelkét, kabátját is húzza. Erősen.

Végre az utcán megint. Újra kinn, s a forgatag felkavarja. Megáll és körbenéz. Az utca harsány, sűrű.

Vannak, kik babakocsival, van, ki egyedül, s van, ki párban. Fiatalok s idősebbek. Öregek és magukban biztos gyerekek bmx-szel. És mindenféle, más kerékpárral. Na, hát ez is.

Miközben szinte csoszogva távolodik a bolttól, révedve nézi a kora márciusi embereket. Egyenként, mindet szemügyre véve. Találgat. Melyik az ki, az álca mögött valami... *Valami más.* Ki *gondol* közülük az alkoholra? Most. Most is. És mindig. Ki az, akinek ilyenkor is *az jár az eszébe*? Melyikük küzd vele? Vagy melyikük az, ki már feladta a küzdelmet? Mennyien lehetnek olyanok, mint ő? Ki az, kinek a létét alapvetően ugyanúgy meghatározza. Aki most is csak erre gondol?...

A szél, ami fúj, hideg, s oly különös ez a világ, s az emberek annyira *mások*. Az a nő ott a zebrán, sűrű kabátban. Vagy a férfi, ki telefonnal a kezében, öltönyösen siet a Q5 -ös Audi-jához, ami tilosban parkol. Vagy a hajléktalan, ki mellette óvatosan elsuhanva, rá nem is nézve mantrázza a bevált mondókát. Ők mind. Mind olyanok lehetnek, mint ő. Akár.

Hányan vagyunk?

Egyre jobban hűvösödik.

Az utca végi játszótér felé veszi az útját. A műanyag szatyor a borral mintha egyre csak nehezedne, húzná le kezét. Valahová a sötét mélybe. Még soha nem érzett ennyire nehéznek két liter bort. A játszótér üres. Kihalt inkább. Egy hajléktalan pár ücsörög csak a hinta melletti padon. Odalép hozzájuk, de azok fel sem néznek rá. Ő viszont, mintha hosszan bámulná őket, úgy érzi. De persze nem.

- Tessék - sztoikus nyugalommal, nagyon halkán mondja, s nyújtja feléjük a zacskót a borral. Közben továbbra sem néznek rá. Semmibe révedő, fátyolos tekintet a válasz.

- Mit akarsz? - fontos, halaszthatatlan dolog lehet lenni az aszfalton, mert hirtelen azt nézi. Nem néz az elgyötört arc keretezte szemekbe. Fél. Retteg belül nagyon, hogy meglátja magát bennük.

Valamivel azért többet szeretne mondani. De ez most nem megy. Közben nyújtja másik kezével a fél decis keserűt is, amit megszokásból zsebre vágott.

- Ünnepe van ma. - nyögi ki végül, szinte nem is hallható, ahogy ezt mondja. Aztán válasza nem várva sarkon fordul, s határozott léptekkel elindul az ellenkező irányba.

A mai napon ünnepelem a 160. tiszta napomat - gondolja.

A két kiflit megtartja magának.

### **Golán Angéla Gabriella: Borszerelem**

Emelem poharam a badacsonyi borra,  
ez az orvosság mindeféle korra!  
Rizlingbe fullasztom a szerelem lángját,  
Merlot-val mulasztom az éjszaka vágját.

Zweigelt-tel ébresztem fel a táncos kedvem,  
Carbenet sauvigon nyugtatja meg lelkem.  
S ha babám nem néz rám, miért lennék mérges?  
Rubinszínű Kadarkával enyhítem az édest!

Ej, ha Kékoportótól mámorodik ajkam,  
nem bánom, kit zavar, ki mosolyog rajtam!  
S ha másnap nem tudom, mit is tettem este,  
Úgy hiszem, irigy rám, aki azt megleste!

S a badacsonyi bornak, tudom, mi a titka!  
Dionüszosz is reggeltől estig itta.  
Ő minden öröömöm s fajdalmam tudója,  
hát emelem poharam a balatoni borra!

### **Vehofsics Erzsébet: Bableves**

Egyszerre kezdte el főzni. Korán reggel. Nem titkolt szándéka volt, hogy összeérjenek az ízek, hogy egymáshoz idomuljanak, kiegészítsék egymást. Úgy jó az, ha mindenre van idő bőségesen.

Az alapanyagokat is gondosan válogatta. A tarka, nagy szemű babot még a nagyanyjától kapta a télen. A mama mindig tudta, melyik fajtát érdemes ültetni, mit bír el az agyagos, fekete föld. A kukorica mellé rakta, hogy a felszökő szár karóként szolgálja a barna-tarka szemeket. Mire a kukoricát törni kellett, a bab is beérett. Aztán a leszakított hüvelyeket az öreg teknőbe hordta, és kitette száradni a napra, hadd pörögjenek



ki a szemek maguktól, minél szárazabb, annál elállóbb. Amikor a bab-szemek apró gyöngyszemként lenn maradtak a teknő alján, fogta, a szélben kiszellőztette belőle a pernyét, majd egy vászonszakocskában felkötötte a kamra gerendájára. Télen aztán szétosztotta az onokák között, hiszen maga már régen nem vezetett házat, ahogy ő mondta.

A csülköt a hentestől hozta. Sokáig válogatott a finoman pácolt, barnára füstölt, házi csánkok között. Legyen szép, formás, a lehető legsoványabb, de azért egy kis zsíros rész is maradjon rajta, ami majd megadja a leves aranyát. Olyan másfél kilósat választott, azok már kellően érettek. Csak a házi készítésűt szerette. Ahhoz még sót sem kell tenni, az magában hordozza mindazt a finom zamatot, amire a levesnek szüksége volt.

A babot előző este beáztatta. Most ott mosolyogtak a hatalmas szemek a tálban kövéren, étvágygerjesztően.

Egyszerre kezdte el főzni. A duzzadó babszemeket és a füstös csülköt. Korán reggel, hogy legyen idejük összecsiszolódní. A csülök adja az íze-  
ket, a sóst, a füstöset, a bab a tartalmat. Mint egy jó házasság. Két külön egyéniség. Bekerülnek egy közös fazékba, hosszú időn keresztül kerülgetik egymást, mire rájönnek, hogy egyik sem ér semmit a másik nélkül.

Csak annyi vizet öntött rájuk, hogy jó ujjnyira befedje a húst. A bab már nem fog dagadni, előre dolgozott. Ha jól számolja, egyszerre fog-  
nak megpuhulni. Fogott két szép babérlevelet, egy nagyobb gerezd fok-  
hagymát, azt még közéjük szórta, egy fedővel lefedte, majd magukra hagyta őket. Ezek jól ellesznek magukban, mondta ki hangosan, csak úgy, magában.

Leült egy kicsit az asztalhoz, ivott egy pohárka kávé. Ma már a máso-  
dik, de szerette az ízét, és a szertartást, ami a kávézás velejárója. Komótosan elkavarta a cukrot, megbolondította egy kevéske tejszínnel. Apró kortyonként itta, közben elolvasott a könyvéből pár oldalt. Így esik a legjobban. A kávé és a könyv. Sokan cigarettával szeretik, de an-  
nak nem szerette a szagát. Szerencsére senki sem dohányzott körülö-  
te. Amikor az utolsó korty kávé is elfogyott, hosszasan nézett a csésze aljára, mielőtt elmosogatta volna. Valami fura mintát rajzolt a lerakó-  
dott, barna kávézacc. Próbált olvasni belőle, na, nem a jövőt, csak úgy

valami figurát vagy ábrát, de hasztalan: semmi ilyesmi nem volt látható a pohárban, csak az az elmosódott valami.

Míg a csészéről leszáradt a víz, elővette a gyúródeszkát. A konyhát már betöltötte a sístergő bab és a füstölt csánk ínycsiklandozó illata. Kevert rajt egyet, aztán ledarálta a tepertőt. A darált tepertőhöz adott némi kis sót, frissen őrölt borsot és egy kevés zsírt. Finom házi zsírt. Otthonról hozta. Az öregek mangalicát vágtak a télen, amikor ki-sütötték a zsírszalonnát, az üst alján lévő törmeléket félrerakták. Ne-ki. Abból lesz ám csak az igazi tepertős pogácsa, mondták, és milyen igazuk volt! Amikor a tepertővel elkészült, kimérte és leszítálta a lisztet, felfutatta az élesztőt. A deszkán fészket formált a lisztbe, beleöntötte az élesztőt, beletette a tojást, egy kevés sót és gyúrni kezdte. Finom, puha rétestészta-szerűre dagasztotta, majd kinyújtotta, végig a lisztezett deszkán.

Erről eszébe jutott újra a nagymama. Ő a bableveshez mindig rétest sütött. Olyan igazi, kézzel nyújtott, abrosszal tekert, jó házi rétest. A konyha közepére állította a robosztus konyhaasztalt, azt körbejárva a damasztan nyújtotta kézháttal leheletvékonyra a tésztát. Aztán vett egy lúdtoll ecsetet, olvasztott zsírral megkenete a hártavékony tésztát, aztán rászórta a töltelék. Mikor mit, évszaktól függően. Télen inkább túrósat, káposztásat, mákosat. Nyáron gyakrabban cseresznyés, meggyes, tökös-mákos, almás. Amikor a töltelék elég egyenletesen elfoglalta a helyét, jöhetett a csoda, amit a legjobban vártak a gyerekek. A rétes felcsavarása. Nagymama fogta az abrossz két csücskét, és óvatosan felgörgette a rétest a terítő segítségével. A gyerekek szájatva álltak körül az asztalt, persze tisztas távolságból, hogy a mamát ne zavarják, és aznap a homokozó konyhában ők is rétest sütöttek.

A kötevényével letörölte az izzadtságot az arcáról, aztán egyenletesen elkente a tepertőkrémet a sodrott tésztán. Szép komótosan összehajtogatta, előbb a két oldalát, majd rá az alsó és a felső felét, aztán kezdte előlről. Amikor kis kocka alakúra összeállt, belisztezte az egészét, tiszta ruhával letakarta, majd kicsit magára hagyta, hadd dolgozzon az élesztő, dagadjon a tészta, érjenek az ízek.

A negyedórányi szünetben, míg a pogácsa pihent, elővette a könyvet újra. Szórakozottan lapozott, nem is figyelte arra, amit olvas. A gondolatai vissza-visszatértek a faluba, a Lesence aljára. A szélfúttá dombok körbeölelték az aprócska házakat. Dombok voltak, mégis mindenki hegynek hívta őket. A hegyen szőlők sorakoztak. A levegő tele volt illatokkal. Fenyő és birs keveredett a dió fanyarával. A fák roskadoztak az alma és a körte súlya alatt, a szőlő lusta nyugalommal hizlalta fürtjeit. Milyen jó is volt fogócskázni a templomkertben, libákat legeltetni a réten, aztán a harangkongatásra hazaérni éhesen, láb lóbálva enni a bablevest az öreg konyhaszéken. Nagyanyó állna az ajtófélfának támaszkodva, legeltetné szemét a seregnyi gyermekén. Jó volna újra gyerekek lenni! Leült kicsit. Csak úgy a konyhaasztalhoz. Jólesett a csend, a magány. A leves halk sistergése, az óra finom kattogása. A saját gyerekeire gondolt. Hamarosan hazaérnek. Mint ahogy ők annak idején. Terített az asztal, gőzölög a leves, pirosan kelletti magát a pogácsa. Igen. Így a jó. Akkor majd odaáll ő is az ajtófélfához, szeretettel nézi, ahogy jóízűen esznek. Aztán jön majd valaki, talán éppen a lánya, aki friss étellel várja haza azokat, akiket olyan nagyon szeret.

### **Hajdu Mária: Mojító koktél**

Pohárba tégy menta levelet  
és még limeot, négy gerezdet.  
Utána tomfával nyomkodd  
addig, míg levét nem enged.  
Tégy hozzá öt cl. fehér rumot,  
majd ízlésed szerint nádcukrot.  
Töltsd fel a poharad zúzott jéggel,  
azután tiszta ásványvízzel.  
A poharad nagy tubler legyen,  
díszítsd koktélcseresznyével,  
a pohár szélét lime gerezddel.

Egészségedre!

**Gósi Vali: Szalagos fánk**

(igaz mese - Mirának)

Elsőként a liszt került a tálba,  
ha vizsla szemmel a mama átszitálta.  
(„Nem kell mérni, csak úgy ...  
gondolom-formán „igazítok” mindig a liszt  
s a hozzávalók súlyán...”)

A csuporban langyuló tej  
türelmesen várta, hogy édes-cukros  
élesztő kerüljön torkába,  
és tál-középre, a kis mélyedésbe  
csipetnyi só, porcukor kísérje:  
édes legyen, ha a szilvalekvár  
észrevétlen' elhagyta a kamrát...

Az élesztős tej míg a próbát állta,  
a drága mama addig kifundálta:  
elég ide a négy tojás sárgája,  
a fehérje majd jó lesz a diós csigába.  
Kezét hosszan, a nagy lavórban mosta,  
majd a tésztát lágyan dagasztotta.  
A gyerekszem meg kíváncsian leste,  
hízik-e a tészta kidolgozott teste,  
s fürkészőn rajt' a hólyagot kereste.

Illat lepte be hosszan ilyenkor a házat,  
jóféle zsír olvadt, s mint eladó lányok,  
fehér, ringó testtel báli táncot járók,  
pirulva forogtak, duruzsolt a lábos.

Függébben a szökkenő  
pillanat sem múlhat - tálba hullt a szédült,  
foszlós, díszes fánk-had.

Porcukor hullt barna-piros orcájukra,  
óvó figyelemmel fodros szalagjukra.

Ha fánkot sütök, kiállja azóta a próbát,  
de mindhiába keresem hófehér szalagját...

- Májusfákon lengedezik árván...?

Vagy egy legény hordja a kalapján?

Férjhez menni ne akarjatok,  
míg fánkot sütni nem tanultatok!

- a másvilágról mindig így dohog  
jó apánk, és hosszan mosolyog,  
s én fánk-illatú éjben álmodok.

### **Torma Zsuzsanna: Majonézes káposztasaláta**

Közhírré tétetik  
Mindenki számára:  
Elkészült a finom  
Káposztasaláta!  
Fehéret, meg lilát  
Csíkra szeleteltem,  
Egy nagyobb tálkában  
Mindezt félretettem.

Baromfipárizsit  
Kockákra leszeltem,  
Egy másik edényben  
Ezt is félretettem.  
Majonézt tejföllel,  
Mustárral kevertem,  
És azután ebbe  
Bele is kevertem:  
Vékonyra szeletelt  
Káposzták halmazát,  
Majd hozzáadtam a  
Párizsi kockáját,

(Vagy csíkra szeletelt  
Baromfipárizsit  
Mindenki úgy eszi,  
Ahogy neki ízlik.)  
Azonnal eheted,  
Ha nagyon éhes vagy,  
De hogyha tudsz várni,  
Még jobb lesz az holnap.  
A hideg hűtőben  
Addig összeérik,  
És halvány rózsaszínt  
Ad az idő nekik.  
Csupa a, csupa o,  
Csupa é, Majonéz,  
Csupa a, csupa á,  
Csupa a, Saláta.  
Finom a majonéz,  
No meg a káposzta  
Készítsd el, kóstold meg,  
Hideg sültözhöz adva!

### **Mayer Zsó: Dödölle**

Egy tál dödölle,  
családomnak főzöm ebédre.  
Krumplit hámozok bakonyit,  
kockára vágva főzöm puhára.  
Sózom, levében töröm simára,  
liszttel szórom, keverem-kavarom.  
Belőle galuskát szagatok,  
bacont s hagymát pirítok, s reá locsolom.  
Finomabb, ha tejföllel is ízesítem,  
tálalom, és falja az összes gyerek.  
Lányom kérdi: ettél-e belőle?  
- Ettem, biza, magamat degeszre,  
sajna, a fogyókúrámát megszegtem.  
Egészítsétek ki receptem,  
ha bármit kifelejtettem belőle!

### **Dittrich Panka: Banános szülinap**

Tibi csendben kiosont reggel az anyjához, Ilonkához, aki észre sem vette, hogy betoppant a fia.

- Drága anyukám! Boldog születésnapot! Van egy banános csokim, azt neked adom, de huginak ne mondd meg, hogy tőlem van, mert tegnap névnapjára nem adtam neki semmit. Jól van, anya? - suttogta vékony mutáló hangon neki.

- Édes kicsi Tibikém! Van egy ötletem! Vidd azt a csokit, add huginak, biztosan boldog lesz! - a kamasz suhanc megfordult, és lehajtott fejével kullogott be a hűgához, majd pár perc múlva visszatért.

- Anya! Igazad volt! Hugi annyira, de annyira örült neki. - Aztán szélsébesen - anyját válaszra sem méltatva - rohant vissza a szobájába. Most már hallhatóan becsukva maga mögött az ajtót, amit pár perc múlva az anyja résnyire nyitott. Mondott volna valamit neki, ám látja, hogy fiának

csokival tömve a szája, kezében annak papírja is. Így szó nélkül indult a dolgára. A konyhában pedig hugi, a kislánya várta.

- Boldog születésnapot az én kedves anyukámnak! Nyújtotta feléje a csokit, azt az ismerős csomagolásút....

- De hiszen...

- Csend, kicsi édesanyám! Ezt megérdemled! Ne sírj! Hiszen ma ünnep van. - aztán ott is hagyta a konyhában, anyja torkára forrasztva a ki-mondani akart szavakat.

A gyerekek már az iskolapadban ülhettek, míg otthon már főtt a paprikás krumpli, amibe kivételesen jutott kolbász is. Ilonka csengetésre lett figyelmes. A szomszédasszonynak nyitott ajtót. Ritka vendég volt náluk, de ha jött, akkor mindig valami óhaja szokott lenni. Ma sem volt másképp.

- Szép jó napot! Egy kicsit bajban vagyok, de hát tudod, szegény embert az ág is húzza. Ma van a kisfiam 10. születésnapja, pudingporom az még akad, de kellene hozzá egy fél liter tej is - láthatóan elharapta a következő mondatokat, reménnyel teli, cinkos fénnel a szemében. Mire Ilonka gyorsan a kezébe kapta a banános csokit és átnyújtotta neki.

- Ezt add oda a kisfiadnak! Nem kell, hogy mondd: tőlem van. De most mennem kell, mert leég az ebéd! - ezzel faképnél hagyta a látogatót, aki kénytelen volt távozni. Igaz, mégsem üres kézzel.

Másnap Ilonka meglátja a szomszéd kisfiút a lépcsőházban. Ritkán szoktak beszélni, de a kis kölkök elkeseredett hangon mégis megszólítja.

- Ezt találtam a szemetesünkben, mutatott banános csokipapírra. Apa megette.... Biztosan ő lehetett....

- Mutasd csak! Nocsak! Ez nem is igazi banános csoki! Banánt biz' nem látott! Nem véletlen adják a boltban akciósan, egyet fizet, kettőt kap! Talán a csoki sem igazi... a cukor és a kakaó sem, ami benne van. Gyere be délután hozzánk, és kapsz tőlem egy igazi banánt! Azt biz' tán nem hamisítják! A csokit meg felejtse el!

- Aha, értem.... De akkor kinél van a másik? Azt ki ette meg?

- Mondtam! A csokit, azt felejtse el!

A szomszéd fiú pedig délután megette náluk a banánt. Majd e szavakkal ment a bejárati ajtó felé:

- Köszönöm a banánt, Ilike néni! Finom volt! A banánhéjat pedig bedobom a szemetesbe, nehogy valaki elcsússzon rajta, és kitörje a bokáját.

### **Vehofsics Erzsébet: Kenyér**

Kenyeret sütöttem.

Csak úgy, passzióból. Nem azért, mert messze a bolt vagy éppen zárva van, és nem gondoskodtunk előre a mindennapi betevőről. Nem is valamiféle betegség miatt, ami esetleg speciális diétát kíván. Nem. Egyszerűen csak ki akartam próbálni, milyen az igazi, adalékanyagoktól mentes házikenyér.

Bevallom, vájt teknőm nincs, ma már nem jár a házaló cigány, akitől vehetnék süldő kakasért, mint annak idején a nagyanyám. Szakajtóm sincsen, meg kovászom, de még csak kemencém sincs az udvar végében. Hajnalban nem keltem, hogy venicsével izzó vörösre fűtsem a búbost, hogy aztán az izzó parazsat a szélére húzva, hosszú lapáttal vessem a mélyére a keresztrel rajzolt, nagyra kelesztett kenyeret.

Én már csak így, modern módra, apró adagban sütöm az életet.

Az élesztőt tejjel futtatva, mikróban lisztet langyosítva, kézzel püfölve, magokkal megszórva, olajjal locsolva, műanyag kelesztőben duplára dagasztva, jénai tálban formázva, légkeveréses sütőben sütve, kis ablakon figyelve, az illatot mélyen a tudómba szívva.

### **rozetta: Töltött káposzta (naplójegyzet)**

Tegnap este, amikor a töltött káposztát készítettem, minden rendben folyt - még minden rendben volt...

A töltelékeket csupáncsak a szokásos élvezettel pöndörgettem-söndörgettem, a lábasba pakolásukat is csak a rutinos, kötelességszerű buzgalommal végeztem, s mire megfőztem, az izgalomteli munkálkodásba úgy belefáradtam, hogy korán aludni mentem.



Ma hajnalban, amikor felébredtem, a konyhába siettem, hogy az éjszaka kihűlt eledelt a nagylábasból kiszedjem, adagoljam, s a hűtőbe rendezzem.

Határozott, gyors mozdulatokkal tettem-vettem, mígnem azon kaptam magam, hogy egyszercsak lelassulok, s a töltelékekre, azaz a káposztába tekert, fényes-fezesen duzzadó, zsírtól csillogó, vaskos húsrudacsákra olyan gyönyörteli, szerető, ellágyult pillantásokat vetek, ami szinte már nem is helyénvaló!

Igen, igen! Hirtelen olyan gondolataim támadtak, mintha...

Mintha a helyszín nem is a konyha, sóvárgó tekintetem tárgya pedig nem is valamiféle harapnivaló volna!

Lehet, hogy a töltött káposzta szexista étel?

Ha valóban így van, a szakácsnők csakis hosszúkás, a férfi szakácsok pedig kizárólag gömbölyded töltelékek készítésében lelhetik örömeiket!

### **Szabó Edit Irma: Éti csigás rántotta**

Puhatestű éti csigát ki eszi meg?

Én nem!

Citromlével csepegtetve?

Nem kérem én úgy sem!

Bizony, bizony megeszed te,  
van egy tuti tippem!

Összegyűjtöm a sok csigát,  
tele már a vedrem,  
megvendégelem a tyúkot  
csigaeledellel.

Kopasz nyakú tyúkom rám néz,  
halkan kárál egyet,  
így köszöni meg nekem  
a puhatest-ínyencet.

Sárga szalmán ül a tyúkom,  
csigás tojást tojik,

ebből készítek rántottát,  
ami neked ízlik.  
Elkészült a csigás éték,  
ugye mondtam,  
hogyan megeszed?

Jó étvágyat neked!

### **rozetta: Piskóta**

Egyszer majd gondolok egyet, és  
piskótatortát sütök neked.

A belsejébe jó sok csokikrémet töltök,  
a tetejét tejszínhabbal díszítem.

Elviszem hozzád, s hagyom, hogy mindet,  
az egészet egyedül add meg.

Miért tervezek ellened ilyen merényletet?  
Mert hallani akarom tőled:

„Csodás, finom, édes - még, még, még!”  
És végül: „Jaj, nem bírom már, elég!”

### **Dittrich Panka: Eper**

Hullafáradt voltam bármihez is. Még ahhoz is, hogy egyek. Még hogy a lustaság fél egészség, vajon akkor is, ha én új gyümölcsre kiéhezetten, ott a tudatomban, hogy az eper ott várja sorsát, hogy megegyem? Ám vágyakozásomon is felülkerekedik a jól megszokott kényelmem, ahogy a fotelban szinte elfekszem, mintsem, hogy végre felálljak. De van ez

így nálam. Gondolom, nem vagyok egyedül. A másik dolog, tán nem is kéne ennem. Az utóbbi időben bizony felszedtem néhány kilót. Talán a tél az oka. Ha már rá akarom fogni valamire a fölös zsírpárnáimat. De a tudat, hogy a hűtőben ott az eper, eléggé kikezdte a nyálkahártyámat. A cseppek gyöngyözve gyülekeznek. Csak nyelek. Ahelyett, hogy cselekedjek, s e vágyam végképp kielégítsem. De nem, még mindig csak ülök. Néha olyan jólesik a semmittevés. Ám az ablakon még mindig kukucskál befelé a nap. A tavasz lehelete ébreszt lágy szellő lengedezésével. Az eper iránti sóvárgásom rátelepszik minden gondolatomra. Már a szám szélét is nyalom. Csak a bukszám bánja, hogy kicsit megfogyatkozott. Na igen, a bukszám fogy, én pedig hízom.

Az eper meg mi más is lehetne, mint drága. Szezon ide vagy oda. Érdekes következtetésre jutok. Mindig annak van a legrövidebb szezonja, ami számunkra a legkedvesebb.... Azaz, a jó dolgok, bizony, hamarabb is romlanak. (Lám, az eper.) Vagy csak én gondolom így? De most aztán már nemcsak a kíváncsi gyötör, hanem kissé korog a gyomrom is. Mozdulnom kéne. Helyette becsukom a szemem, lazítok. S mi mást is látok, mint egy tányér epret. Gyönyörűek ezek a tavaszi nap érlelte, vérpiros kis szív alakú gyümölcsök. Mintha hangokat is hallanék. „ Gyere, és kóstolj meg!” Ám csak ülök, és fárasztónak tartanám akár egy mozdulatom megtételét is. Így marad a sóvárgó epekedés. Persze, sok mindenre.... Itt a nyár. Néhány nem várt, mégis szép pillanat.... talán vár reám? Magamba roskadva bizony hiába a kánikula, hiába a jó idő, marad minden a régiben, csak kicsit meleg lesz, és hosszabbak a nappalok. Most már vége, fel kell állnom, kimenni a konyhába és elkészíteni az epret úgy, ahogy szeretem. Érezem már végre az ízt, azt a különlegeset, mely semmihez nem hasonlítható, a tavasz édes ízű első csókja, mondhatnám rá. Hisz olyan az íze, mint az első szerelemé.... Most eme kíváncsiam még azon is túltesz. Csorog a nyálam, mint egy fagyira váró kisgyermeknek, akinek már csak a nyelvét kell kinyújtania, mert ott a kezében a várva várt finomság. Hát kell ez nekem? Az ilyen vágyakozás, csupán csak az eper után? Aztán, ha bekebeleztem, mi lesz a következő, ami majd csillapításra szorul? Ilyenkor nyár elején, ha pár szem eperért is

az örület kerülget. Ha jelen esetben csakis ez tölti ki a gondolataimat. De mért nem vagyok olyan mohó, hogy most azonnal menjek, és kielégítessem kényes, nyálás ösztöneimet? Ami a szájnak ingere. Mi az, ami visszatarthat? Csak nem az, hogy addig jó bármiért is vágyakozni, amíg nem kaptuk meg, amíg nem kebeleztük be szőröstől-bőröstől? Mert, ugye, ha most nem lenne az eper, akkor vajon mi másért lennék oda ezekben a percekben? Vajon akkor mi is foglalkoztatna? Na, de megint le kell törölnöm a szám szegletét. Ezt már nem lehet bírni.

Felállok, és kirohanok a konyhába. Szélsébeesen kinyitom a hűtőt. A mosoly, a beteljesedés „kanyarja” ott ragyog a képemen. A boldogsághormonok az agyamban táncra kelnek. Mert ki ne örülne a téli kompót és alma után végre egy ilyen új gyümölcsnek? Hisz oly rég ízlelhettem bele, oly rég vártam, hogy megint érezhessem édes-harmatos zamatát. Most már annyira felcsigázta a számban lévő érzékeimet, hogy sietve kiveszem a tál epret. Aztán, mint egy eszelős, úgy veszem le róla a csumát, teszem szűrőbe a finomságot, és mosom meg. Egy-két szem ki is potyog. De nincs pazarlás. Aztán - amilyen gyorsan csak lehet - tányérba rakom. A nyálam összefutva csiklandozza a szájüreget. Az illata még aktívabbá serkent. Olyan fűgén tevékenykedem, hogy nem ismerem magamra. Nocsak, mi ez a változás? Az előbb még meg sem akartam mozdulni. Ki gondolta volna, hogy az eper ilyen csodákra képes? Kapóra jön az asztalon hagyott kés, és a nagyobb darabokat kettévágom. Majd gyors mozdulattal megszórom porcukorral az egészet. Ó mily édes az élet, ennél édesebb nem is lehetne. S ebben a pillanatban azt gondolom: ez a tavasz legszebb pillanata, amit ad nekem. A mai nap fénypontja! Sőt csúcspontja! Mint mikor kávészünetet tartok a melóhelyen. S ha már így van, akkor adjuk meg a módját az eperevésnek is. Örömmámorban bevonulok a szobába. Oly kényelemben vágom magam, mint még soha. Aztán nem bírok betelni a látvánnyal, és egyenként számba veszem az epreket. Az első szem: ez valami mennyei. A második szem, hmmm, különös... a harmadik szem isteni..... A negyedik szem, hmmm, különös: mártok hozzá egy kis cukrot... a kezem ragad... még egy szem, ezt is élvezem, a másik megint.... aztán megint.... Mi a fene.... Hmmm, ó, eszem,

még mindig.... Finoman rágom, nem is rágom csak nyelvemmel addig-addig... hmmm... ah, még egy darab, ez valahogy olyan különleges.... Hmmm ... ez is.... hmmm..... nem értem. Aztán elfogy mind. S a nyálkahártyám megdolgoztatja az emlékezőtehetségét.... mitől volt ez olyan furcsa? Tán a víz? Vagy netán a cukor? A gondolataim az eperföldeken.... Mire ráébredek, a kés, amivel a nagyobb darabokat szeltem, hát hogyan, hogyan nem, de használat után ott maradt az asztalon, és hát az eper előtt foghagyma volt aprítva vele.... Szóval, így jár, aki darabokban akarja élvezni az ízeket.... Mi ebből a tanulság? A porcukros-foghagymás eper is ehető! Mert hát, az ember gyomra.... De vajon hizlal is? Pár perc múlva kiderül....

### **Vitál Mária: Lusta asszony süteménye**

Ha nincs mérleged, a  
dekát ne méregesd!  
Fogj fülön egy bögrét,  
mérete lesz a mérték.

Búzalisztből végy finomat,  
két bögrével a tálba borogasd.  
Add hozzá bögre cukor porát,  
mehet egy bögre mák, a darált!

Sütőporból egy is elég, egy  
bögrével öntsd rá a tehén tejét!  
Jól csípjél bele a sóba,  
szórd a masszára sorbal!

Három tojást keverj bele,  
egy bögre olaj mehet vele.  
Jól keverd össze a masszát,  
hogy sima pépet kapjál.

Szakács után légy a szabász,  
a sütőpapírt méretre vágd!  
Béleld ki a tepsi alját, s  
érjen túl az oldalán!

Legyen a sütő belseje meleg,  
Vigyázz! Ne égesd meg a kezéd!  
Negyven perc bőven elég,  
e közben már meg fő egy ebéd!

Díszítsd a tetejét fehér porral,  
No, nem sóval, porcukorral!  
Kínáld e desszertet ebédre, meglásd,  
kapós lesz a lusta asszony süteménye!

## **P. Borbély Katalin: Barátságpörkölt**

Az egész azon a délutánon kezdődött, amikor összegyűltünk a különteremben, hogy egymásnak feltett furcsa kérdésekre válaszolva próbáljuk megfejtetni a világ dolgait. (Arra, hogy nem itt kezdődött, hanem 2008-ban Szigligeten, csak később jöttem rá.) Szóval, hogy a történetet az elején kezdjem: alkotó táborba gyűlt az író-költő nép 2009 augusztusában Miskolcon. Én már hetek óta izgatottan készülődtem, vártam a találkozást a Manónéppel, és kíváncsi voltam új alkotótársainkra. Hétfő: A nyitó esten ismerkedtünk, ismerkedtünk, ahogy az már lenni szokott, vagy még tovább.

Kedd: Lillafüredre kirándultunk Lillával, József Attila szobránál verset mondva gyönyörködtünk a tájban és irodalmunk szépségében. Délután a saját kötetek bemutatóján barátkoztunk tovább.

Szerda: A versváltó délelőttön már egészen elemünkben voltunk, hiszen ismételten megmutatkozott, milyen színes érzelempalettán mozog a társaság. A nap fénypontja volt a templomi koncert, amellyel lélek-kifejező buzgalmunkba bevontuk a zenét is mint társművészetet.

Csütörtök: Délelőtt a Bükk lankái közt barangoltunk Jónáskútról Csipkés-kútra és vissza. Magunkat meg nem hazudtolva kimerítő nyelvi és egyéb eszmecsere-t folytattunk Dáviddal, miközben Armandó kocsját igyekeztünk átsegíteni egy-egy farönkön vagy bukkanón. Ezután jött a kérdések délutánja, amelyet a beszámoló elején már említettem. Itt már tényleg minden volt. Komoly kérdésre bohókás válasz és fordítva. Volt szó szerelemről, láthatatlan tintáról és - persze - az ominózus pörköltről, melyről Péter Erika kiderítette, hogy egészséges és fogyókúrás étel.

Péntek: Mielőtt tudatosodott volna bennünk a gondolat, hogy vége a tábornak, még begyűjtöttünk néhány csodás emléket a barlangfürdőben és némi bőrpírt a napon. Hogy mi volt a levegőben, mi nem, azt nem tudom, mindenesetre gyanús körülmény, hogy többször is versírásra vemedtem prózaíró létemre, míg Zsuzsi prózát írt verselő létére. A záró esten aztán elszabadultak a kedvek és indulatok, s mintha imáim meghallgatásra találtak volna, kiderült, hogy kaptunk még egy napot, melyet a legszebb manólánny, Lilla meghívására náluk tölthettünk.

Szombat: Kis társaságunk felkerekedett hát, hogy csodájára járjon Sály község festői tájainak, és elkészítse az ominózus pörköltet. Ettől a szándékunktól még az idő rosszra fordulása sem tántoríthatott el bennünket. Mielőtt hozzáfogtunk volna, sétáltunk az Eötvös-kastély parkjában, birtokba vettük a játszóteret, és egy magaslesről megcsodáltuk a panorámát. Kiránduló kedvünknek csak a Wartburg teljesítő képessége szabott határt. Eme kalandok után jött a főzés. Íme, a recept:

Kedves házigazdáink mindent előkészítettek.

Kedves női kezek mindezt felaprították.

Rátermett női kezek összerakták, kevergették.

Ügyes legények a tüzet szították.

Végül egy asztal köré ülve a társaság mind megette.

Mindezekhez jóféle innivaló, kellemes beszélgetések, halk zene adta a hangulatot. (Így születik a barátságpörkölt.)

Utószó: Hogy az ég sajnált-e meg bennünket, vagy Dávid imája hatott, nem tudom, de reggel esős időre ébredtünk. Így talán könnyebb visszatérni a kutyügyárba és egyéb hétköznapi dolgainkhoz. De a fényképek és az írások bizonyítják, hogy nem álmodtam, és ebből kiindulva hiszem, hogy még találkozunk valahol.

### **Varga Katalin: Első fánkom története**

Itt van a február, a farsang ideje. Még sosem készítettem fánkot. Mondtam a szomszédasszonyunknak, süssük meg együtt.

Át is jött, nagy büszkén, hogy most ő nagyon ütős fánkot fog sütni, figyeljek hát.

Annyit azért tudtam, hogy a fánk tészája nagyon kényes „jóság”. Meleg kell neki, kemény dagasztás, odafigyelés, na és időigényes.

Szeretett szomszédasszonyom nagyon gyorsan elkészítette a fánkokat. Hideg tejet öntve a masszához, semmi kelesztés, kevés olaj. Negyed óra múlva ott sorakoztak az asztalon, a remekművek.

Nem volt rajtuk szalag, picik voltak, barnák. Ahogy megkóstoltam, kicsit, meglepődtem. Ilyen lenne a csoda-fánk: belül keletlen, lyukas?

Persze, neki dicsértem, milyen ügyes.  
Másnap elhatároztam, megpróbálok én is fánkot sütni.  
Minden hozzávalót odakészítettem az asztalra. Jó meleg volt a konyhában. Bele is melegedtem a nagy dagasztásba. De hólyagos volt a massza és illatos, már akkor. Pici rumot is lötytyintettem hozzá.  
Jöhetett a sütés, csábítóan dagadtak a forró olajban a tésztahalmok. Ott virítottak a szalagok a mosolygós, rózsaszínűre sült fánkjaimon. Könnyűek voltak, jól mutatott rajtuk a baracklekvár.  
Beleharaptam az egyikbe, hú, de finom volt!  
Mentem is gyorsan a szomszédba, vittem a kóstolót.  
Be is falt mindjárt hármat a fánkomból a szomszédasszony. Mondta, hogy jó tanítvány vagyok.  
Így van ez, ha a tanítvány felülmúlja a mesterét.

### **Dezső Ilona Anna: Imádkozz, anyám**

tojásokat festek éppen  
szívem dobban e pillanatban  
vért izzad a messzeségben  
csodálatosan szép napom van  
fő a kukoricakásám  
hordós káposztának kérgében  
akár régi házunk táján  
anyám malac-csülkös fészkében  
lelkemből lett máglyarakás  
piskótaszagú öregasszony  
leányból lett anyaképmás  
imádkozzál értem ágyadon  
drága asszony ki nekem vagy  
hűséggel irántam egyetlen  
maradj örökre el ne hagyj  
könyörögj anyám mert vétettem



## Jártó Róza: Az a varázslatos milánói makaróni

### Első eset

Sosem álltam olyan jól anyagilag, hogy megengedjem magamnak az ételek közötti válogatást. Ezt még a gyerekeimnek se engedtem meg. Igaz, mindig törekedtem arra, hogy megbeszéljem velük, hogy épp ebédre vagy vacsorára mit is főzzek, mit is ennének szívesen. Ha tésztanapot akartam tartani, akkor is több lehetőséget javasoltam. Volt a választékban diós, mákos, lekváros, krumpilis, grízes vagy káposztás tészta. De még véletlenül se volt túrós, sajtos, vagy bolonyai, illetve milánói mártásos tészta. Ezek, mit tagadjam, a pénz miatt lettek törölve az étlapról. Abban az időben ezek mind drága étek voltak nekünk. Ahogy a karaj avagy más, nemesebb hús, ami szintén törölt éték volt nálunk.

Persze, azért kitaláltam én mindenféle trükköt, hogy az olcsóbb húsból is valami finomat, különlegesen varázsoljak az asztalra. Ilyen volt a rántott fasírt, a sült virslivel töltött fasírt. De még a töltött csirke far-hát is, aminek a tölteléke áztatott kenyér és ízesített, és zöld petrezselyemmel, és/vagy zellerlevéllel meghintett, maradék májas vagy apróra vágott sült parizer volt, esetleg még egy főtt tojással is gazdagabbá téve.

A gyerekeim imádták a főztömet és főleg azt, hogy ennyire aprólékosan csináltam. Ebből is látszik, mindig törekedtem arra, hogy változatosan étkezzünk, még akkor is, ha a hét öt napján csak tészta kerülhetett a vacsoraasztalra.

Azért azt tudni kell, hogy ettünk mi mást is. A gyerekek minden esetben az iskola napközijében ebédeltek. Igaz, az én ebédem mindig, minden esetben két darab margarinós kifli volt.

A fiam egyszer beteg lett. Hetekig nem találták a baját. Sokat fogott. De ami igazán aggasztó volt, hogy csak ült a sarokban, és senkivel nem beszélt, de még a haverjaival sem játszott.

Mikor már semmi ötlete sem maradt a körzeti gyermekorvosnak, beutalta a gyereket a Szegedi Gyermekklinikára. Én annak rendje-

módja szerint el is vittem. A vizsgálatok és az előzetes kórtörténet alapján még aznap helyet biztosítottak a gyerekeknek. Nélküle kellett hazamennem, és egy teljes hétig maradt a klinikán a fiam. A hetedik napon telefonáltak, hogy mehetek érte. Persze én szinte repültem a lehetséges legelső vonattal.

Mint kiderült, a gyereknél itt sem találtak fizikai eredetű elváltozást. Viszont gyermekpszichológussal is megvizsgáltatták. Az én tizenegy éves fiam szerelmes volt. Ezért fogyott. Mivel a megfelelő gyógyszer nem tudták biztosítani, gyógyszer nélkül bocsátottak utunkra minket.

Elég sok időnk volt még a haza induló vonatig, így beültünk a Boszorkányba. Ott a fiam milánói makarónit választott magának, én szerényen valami levest. Aggódva néztem, ahogy a gyerekem „két pofára” falja a milánóit. Mikor az utolsó falat is eltűnt a tányérjából, felnézett és csak annyit mondott.

- Anyukám! A Joli nem is olyan szép lány...

\*

### **Második eset**

Az évek csak úgy repültek. A fiam lassan megérett az érettségire.

Én, mint fiús anya, igazán nem panaszkodhattam. Igaz, hogy nem volt eminens, de azért tanulmányi átlaga alapján mindig is az élmezőnyben volt. Ezért nem is aggódtam különösebben, még így sem, hogy apa nélkül, egyedül neveltem a kamasz fiamat. Igaz, most sem javult túlságosan az anyagi helyzetünk, de én is és a gyerekem is tudtuk: azért, hogy ez megváltozzon, tennünk kell. Nekem azt, hogy továbbra is lemondok egy-két igazán nem is fontos dologról.

Ha utánagondolok, lassan huszonöt éve nem voltam nyaralni, de még rövidebb kiránduláson sem. Néha ugyan elutazom Szegedre egy egész napra a Tisza partján sétálgatni, de ennyi az, amit megengedek magamnak. Ruha meg minden esetben maximum a kínai. Olykor-olykor, ha kifogom, még használt ruhát is sikerül vennem. De a ruhavásárlás mindig célirányos. Csak akkor indulok vásárolni, ha feltétlenül szükségem van

egy-egy darabra. A gyerek is főként a használtból kap ruhát. Rávettem a gyereket, hogy zakót hordjon a farmerhoz. Evvel nem is volt baj, hisz farmer nadrágot és zakót is kaptam a használt boltokból. Igaz, a fehérneműt és pólót, amit az iskolába hordott, mindig a kínaiban vettem, újonnan. Ez egyértelmű volt.

A cél ott lebeget előttünk. Érettségi. Utána meg az álomszakma, az autószelelés.

Sokszor belegondoltam, hogy még szűk négy év, és nekem is könnyebb lesz. Tizenegyedikes volt a fiam, amikor megint beütött a krach. A fiam ismét elkezdett fogyni. Ült a sarokban, és senkivel sem beszélt. Még a haverokkal sem. Komolyan aggódtam.

Igazából el is felejtettem a több évvel korábban történt esetet, amikor egyenesen a klinikára került, szinte ugyanezekkel a tünetekkel. Így senki se csodálkozzon, hogy az aggodás miatt én is szinte beteg lettem. Szerencsére ez az állapot nem tartott, csupán három hónapig. Igaz, jó kemény hónapig. A harmadik hónapra a gyerek újra nevetett és evett. Válogatás nélkül mindent, és ha lehet, mindenből jó sokat. Akkor végre elmondta, hogy mi is történt vele.

- Anya! Én azt hiszem, szerelmes lettem - szólt a fiam.
- És most akkor mi van? - kérdeztem kíváncsian.
- Semmi nincs. Vége. Elmúlt - nézett merengő szemekkel.
- Esetleg ne főzzek milánói makarónit? - kérdeztem.

A válasza, mondhatom, igencsak meglepett:

- Anyukám! Az a lány nem érdemli meg, hogy te fáradj avval a milánói makarónival...

\*

### Harmadik eset

Évek teltek el. A fiam lassan már a főiskolát is befejezte.

Érettségi után megvalósította az álmát, és autószerelőnek kezdett el tanulni. Ott a Kemény Gábor Szakközépiskolában egy igazán lelkiismeretes tanári kar adatott meg a gyerekemnek. Mindent megtanítottak neki az autószerelésről, ami két év alatt megtanulható. Ott fedezte fel az egyik oktató, hogy rendkívüli érzéke van a gyerekeknek a gépekhez.

Én, mint nő, ezzel nem igazán törődtem. Annyi érzésem sincs a műszaki dolgokhoz, hogy egy szeget jól beverjek a falba. Így mint példakép igazán nem jöhettek a fiamnál szóba. Mármost a műszaki dolgok terén. A már nem fiatal, lassan a nyugdíj fele haladó szaki bácsi azt is érzékelte, hogy a gyerek nemcsak ügyes, de jó tanuló is. Épp ezért döntött úgy, hogy egy kicsit a kezébe veszi a gyerek sorsát.

Egy nap azzal jött haza az iskolából a fiam, hogy mit szólnék ahhoz, ha ő jelentkezne a főiskola gépészmérnöki karára. Első hallásra nem is tudtam mit szólni. Nem voltam fiatal anya. Lassan én is a nyugdíj fele kezdtem kacsingatni. Mindenesetre, erre a felvetésre aludtam egyet.

Arra az elhatározásra jutottam, hogy az én életemben már igazán nem számít, ha még három-négy évig szerényen élek. Ha a fiam vállalja azt, hogy lemond továbbra is erről-arról, még magam sem tudom, mi mindentről, akkor áldásom rá. Még abban az évben jelentkezett a gyerek a főiskolába, ahova azonnal felvételt is nyert.

Igazából nekem kellett azt megszoknom, hogy egyedül vagyok, mivel a gyerek a főiskolán kollégista lett. Hetente járt haza. Nem volt könnyű nekem se és neki se. Nekem az egyedüllét, neki a pénztelenség. Igaz, ha tehette, elment a TESCO-ba egy kis pénzt keresni. A szerény ösztöndíj mellett a kis diákmelóval keresett pénzzel azért egész jól ellavírozott.

Mégis megtörtént. Egyre többször fordult elő, hogy nem jött haza a gyerek hétvégén. Ilyen-olyan kifogásokat mondott. Igaz, plusz pénzt nem kért, de nekem nagyon hiányzott. Alig pár hónap után aztán hazajött hétvégén. Aztán a következő is. Azt is láttam rajta, hogy nagyon lefogyott.

Ha hazajött, csak gubbasztott, ült a sarokban és senkivel, még velem sem beszélt. Azért ha lassan is, de én már elég rutinosnak éreztem magam a tüneteket látva. Meghívtam őt a közelben nemrég megnyílt olasz étterembe egy milánói makarónira. A fiam rám nézett:

- Anyukám! Ha ideadod nekem azt a pénzt, amit arra a milánói makarónira költenél, én inkább egy hatalmas virágcsokrot vennék annak a lánynak. Mit szólsz hozzá? - kérdezte fátyolos hangon...

**Koó Luca: Palacsinta**

Mikor reggel megláttalak, nem titkolom,  
oly szépen feküdtél a tányéromon,  
hogy azt hittem, itt a végem!  
Hízni fogok, ez már biztos,  
hisz itt ez az omlós, lángosszerű valami,  
melyre csak elég ránézni,  
és ízlelőbimbóim működésbe lépnek,  
s kezeim a kilincsre tévednek,  
a spájzból aztán előkerül egy s más,  
előtör az evés utáni vágyakozás,  
emiatt előkerül a kakaó s a lekvár,  
jó gyorsan, hisz az éhség nem vár,  
csak úgy jön magától hódítani,  
s ez sokszor sikerül neki,  
bár ennek sokan nem örülnek.

Én sem ennék kora reggel,  
tele vagyok kételyekkel,  
de az éhség befolyásol,  
erejével odaláncol  
a tányérhoz, mely mellett a kakaó  
s a lekvár bús életét tengeti.

Kinyitom az egyiket jó nagy hévvel,  
üresen áll ott bús képével,  
másik se jobb, jaj énnekem:  
mi lesz velem? Nincs ötletem.

Így aztán, hogy nincs már semmi,  
de az éhség csak nem akar alábbhagyni,  
beérem a tányéromon csupaszon álló, vékony s finom  
palacsintával.

## Szakácsné Kozári Piroska: Nagymamám rangra emelt kürtőskalácsa

Kartársak! Remélem, tudjátok! Illene, az iskolánk munkáját felmérő munkatársakat, az értékelő értekezlet után megvendégelni! - hangzott az igazgatónő közadakozásra felhívó szava.

Megrettentem. Elém kúsztak házépítési gondjaink. Hazaérve riadtan szaladtam panasolni anyámnak, hogy az új tantestületben nem maradhatok szegényben, az alig létezésünkből én hogyan tudjak felsorakozni a reprezentálók közé?

Anyám türelmesen végighallgatott, majd így szólt:

- Süssél nekik nagymamádféle kürtőskalácsot!
- Édesanyám! Az egyszerű keltkalács, mások meg - az elejtett szavakból tudom - mindenféle flancos süteménnyel fognak előállni.
- Na és! Ők biztos nem ismerik ezt a süteményt. Ősi, mutatós finomság. Meglátsd, nem vallasz szegényt vele!
- Van egy kiló liszted?
- Igen.
- Cukrod, egy kiskanál zsírod a tészta könnyebbé tételéhez?
- Az is van.
- Adok hozzá 4 tojást, őrölt diót, egy száradóban levő citromot, annak még lereszelheted a héját a tésztába, 5 dkg élesztőre meg csak jut pénzed!

Be kellett látnom anyám ötletének helyességét. Amikor a kamráam szögéről lekasztottam a vékonyszövésű vászonzacskót, amiben a 12-14 cm hosszú kukoricaszár darabok rejtőzködtek (amit évekkal azelőtt száraz szárból vágták nekem, csak forró vízben kellett fertőtlenítenem, és megszáritanom a napon), lelki szemeim előtt megelevenedett nagymamám alakja.

Láttam, amint a tálban levő lisztbe beleüt egy tojást, belereszeli a citrom héját, nagy csipet sót szór bele, veszi a nagy, rózsás bögrét, amiben púposra habzott fel a kanálnyi cukorral, langyos vízzel felfuttatott élesztő és beleönti a tojásra. Ad még hozzá a másik bögréből annyi lan-

gyos vizet, amennyit igényel, aztán sovány, eres karjával keveri, dagasztja a kalács tésztáját, majd szüntelen veri, veri, veri, amíg szép sima lesz a felülete és kezd hólyagosodni.

- Hozd csak, kislyányom, a zsíros csebret, hogy egy diónyi zsírral átgyúrjam a tésztát! Attól lesz ám pillekönnyű a kalács! - szólt, és én már futottam, vittem neki a kis csebret.

Egy fél óra múlva úgy megkelt a tészta, hogy felemelte a takaró terítőjét. Akkor aztán az én tisztém volt kenőtollal, olvasztott zsírral megkenni a kis csutaszár darabokat. Ez idő alatt nagyanyám kisujjnyi vastag végtelen rudat sodort a tésztából, amit rátekert 4-5 hajtással egyenként az előkészített csutaszár rudacskákra. Odakészítettem két tányért. Az egyikben a kristálycukrozott hárommaréknyi őrölt dió volt fahéjjal ízesítve, a másikban meg a villával kissé felvert 3 tojás büszkélkedett. A tésztarudacskák tojással való háromoldalú megkenése szintén az én feladatomban volt, és a cukros dióba való beleforgatása szintúgy. Aztán a kizsírozott két tepsibe felsorakoztattuk a rudakat, vártunk, amíg megkelnek, aztán nagyanyám betette a csikótűzhely sütőjébe sülni.

Szakasztott ilyen módon készítettem el - a fiatalasszonyokra oly jellemző, nagy izgalommal - a jeles nap hajnalán a kürtőskalácsot. Éppen időre sült ki. Forró, párás leheletén érezni lehetett a fahéj és a kristálycukor enyhe karamellre emlékeztető illatát. A család tudta nélkül vásárolt kevés habosított tejszínnel 6-8 kalács rúdalogútját megtöltöttem, hogy a szegénységünket palástoljam, a többi kalács pedig, töltelék nélkül, büszkén mutatta cukordió s pírját a nagy süteményes tálon.

Az utolsó pillanatban csempésztem a különböző rangos süteménysor végére az én tálamat és elsiettem, mintha nem is én sütöttem volna a nagy tál kürtőskalácsot.

Az értekezlet végén kezdődő eszem-izsom középidején megkérdezték tőlem: „Nem tudod, hogy ki süthette azt a különösen finom süteményt, ott elől? Siess, vedd ki az utolsót, mert elmarják tőled!” - és az én kürtőskalácsos tálam felé mutogattak.

Mint mindig, anyám hitéből fakadó bölcsessége beigazolódott.

Így kapott tisztességet nagyanyám hajdúszoboszlói, paraszti módon készített kalácsa.

### Jalcs Irén: Káposztás tészta

Julist azzal indította útra az anyja házasságkötése előtt, hogy *lányom, ha az uradnak főzöl, akkor rakd bele a legjobb alapanyagokat és ne sajnáld a belevalókat. ezen kívül már csak egy dologra figyelj, hogy a sziveddel főzd meg. Meg is jegyezte Julis, csak azt nem igazán tudta, hogy egyes ételekhez mi kell, és sütni vagy főzni kell-e, mert soha nem volt kíváncsi arra, hogy anyja a konyhában a rántást hogy kavarja, vagy a sütőben hogy sül a hús. Így, mikor asszony lett, csak magára hagyatkozhatott.*

Julist nagyon szerette az ura, a Jóska, mert reggel, este csókolta. Sokat gondolkodott a fiatalasszony azon a szerdai reggelen, miután ura elindult a munkába, hogy este mit tegyen az asztalra. Először is megrakom a tüzet, és biztos, ami biztos, felteszek forni egy kis vizet. Így is lett. Hamarosan pattogott a tűz, a kis, konyhai teatűzhelyen. Eddig rendben. Megy ez szépen, dicsérte meg magát, és veregette meg a saját vállát. Főzök tésztát, ha már forr a víz, jutott eszébe hirtelen. Na, de milyen legyen? Kocka vagy metélt? Ez volt a kérdés. Legyen kocka, született meg a döntés, és már repült is a fazékba a csomag tészta. Mit tegyek rá? - töprengett tovább. Legyen talán mák vagy dió? Nem, az nem erre való. Legyen káposzta! - ugrott be neki. Lement a pincébe káposztát válogatni, mert mit is mondott az anyja? Az urának a legjobbat adja, no és ne sajnálja. Tehát úgy döntött, öt fej káposzta elég lesz.

Gyorsan futott vissza a konyhába, hogy a tésztát leszűrje. Elég nehezen boldogult vele, mert nem volt gyakorlata. Ó, kéne még egy kéz, mondogatta, közben a tésztát a víz alá tartotta, mert valahol ezt hallotta. Megkóstolta, milyen az íze, de nem volt elragadtatva, mert volt olyan tészta, ami össze volt ragadva, de akadt olyan is, ami főhetett volna még. Na, mindegy, ez most már ilyen, mit lehet tenni? Kézbe vette a káposztát és forgatta körbe, azon elmélkedve, hogy' szedje apró da-



rabokra, mert, ugye, ő még olyan káposztás tésztát nem látott, amit káposztalevél borított. Hát, ez nagy feladat, sóhajtott, de megoldom, és nem adom fel a dolgot. Vágjam vagy reszeljem? Vágni egyszerűbb, döntötte el, majd szépen mind az öt fejet apró darabokra vágta.

Mit kezdjen ezzel a sok csíkkal? Törte a fejét, majd elővett egy nagy fazekat. Dobott bele egy kis zsírt, majd zsupsz: már a káposzta is benne volt. Elővette a fűszereket, és sót, borsot rakott bele, elég sokat. Ne sajnáld a belevalókat, hallotta anyja szavát, míg a sótartót a fazék felett tartotta. Lehet, hogy mégsem kellett volna ennyire megsózni, de legalább tudni fogja a Jóska, hogy szereti, mert, ha sós egy étel, akkor azt szokták mondani, hogy szerelmes a szakácsné. Ő pedig az volt, nagyon szerelmes, és igaz: ahhoz só sem kellett, hogy ezt érezze párja, a Jóska. Kevergette egy ideig a káposztát, míg arra lett figyelmes, hogy az jól összeesett, mert szinte csak a fele annak, mint amit beletett. Nem baj, így is elég lesz, mert még így is jó sok lett.

Be is borította a káposzta a tésztát rendesen. Mikor összekeverte, úgy eltűntek a tészta kockák, hogy alig találta meg. Szépen megterítette az asztalt, még szalvétát is rakott, hisz valahol ez egy ünnepi nap. Ma főzött életében először. Izgatottan várta az urát, és lelke azért remegett, hogy a Jóska dicsérje meg a főztjét. Annyira szerette volna a dicséretet, hogy biztosra akart menni, így gyorsan kis meglepetést készített.

Közben hazaérkezett Jóska, így a meglepetést a zsebébe rejtette. Hú, pont elkészültem, suttogta magában, és közben elindult a Jóska karjai felé. Csókot adott neki, majd így szólt:

- Kész a vacsora, lehet enni!

Felcsillant a férj szeme, hogy milyen ügyes az ő felesége. Nem sokat kérette magát. Leült a székre, és a vacsorát kérte. Julis nagy tál káposztás tésztát rakott az asztalra, de előtte kivette a zsebéből, amit készített, és a tészta tetejére rakta.

- Mi ez?

- Ez káposztás tészta, melyben kevés a tészta, de az a kevés is vagy összeragadt, vagy nyers maradt, de jó sok káposzta rejti el. Ja és az egész jól el van sózva.

Kikerekedett a Jóska szeme, mert még ilyen részletesen soha nem mondták el neki, hogy mi a vacsora. Közben Julis folytatta:

- Tudod, mindenből a legjobbat és a legtöbbet szerettem volna Neked adni, de azért tettem rá azt a piros szívet, hogy tudd, ha nem ízlik, én akkor is szívvel főztem Neked!

### **Hajdu Mária: Nokedli hússal - Emlékek**

Szép szál ember volt az apósom, száz kiló szín erő. Annyit bírt dolgozni, hogy a fiatalok elbújhattak mellette. Ráadásul arany szíve volt. Imádta a feleségét, és szigorúan, de szeretettel nevelte a két fiát. Tisztességre, becsületre és munkára tanította őket. Azok pedig felnéztek rá, nem lehetett nem szeretni. Mikor a házhoz kerültem menyecskének, kezdettől fogva körülvelt a szeretetével. Ott segített, ahol csak tudott, boldogulásunk érdekében. Az unokáit rajongásig szerette és kényeztette. Apámként tiszteltem, és tiszteltem ma is az emlékét.

Torkunkban dobogott a szívünk, mikor megnéztük azt a házat, ahová gondozásra beköltöztettük a papát. Szorongással készültünk rá, nem volt mit tenni. Az otthoni ellátása nem volt megoldható. A napközbeni gondozónő nem bírta vállalni a teendőket, amit megértettünk. Éjszakánként a kertszomszédban lévő házát lestük, ég-e a villany. Ha világitott, azonnal átmentünk hozzá, mindegy, hány óra volt. Sokszor az ágy mellett találtuk leesve, vagy valami rendetlenséget művelt. Agylágyulás, ez volt a diagnózis. Fokozatosan épült le, mióta a mama átköltözött odaát. Otthon akartam maradni vele, hiszen fürdetni, öltöztetni és etetni kellett őt. Naponta mosni, főzni és takarítani rá. Az orvos nem tanácsolta, azt mondta a férjemnek, hogy tönkremegyek, ha engedi. Ezért kellett egy gondozóházat keresni, ahová azonnal beköltözhet a papa. Majd megszakadt a szívem. A férjem félrevonult, hogy ne lássa senki a könnyeit. Csak az édesanyja temetésén láttam sírni, soha azelőtt. Eljött a nap, az orvos megvizsgálta a papát, és biztosított róla, hogy jó helye lesz. Dehogy, otthon lenne neki jó - gondoltam, és elsírtam ma-

gam. Hiába a jó körülmények, az öreg fát nem lehet átültetni, mondják az öregek. Minden másnap meglátogattuk, hétvégén a gyerekek is. Ők vigasztaltak, hogy nem bírnám már gondját viselni. Persze, a gondolataim azon jártak, ők gondoskodni tudtak a gyerekeikről, mi róla nem. Gyötört a lelkipurdalás, de az eszemmel tudtam, nincs jobb megoldás, igazuk van a gyerekeknek. A férjemen is láttam az elkeseredést. Imádta az apját.

Úgy főztem, hogy vinni tudjunk neki, még meleg legyen. Megkérdeztük, hogy mit enne. Minden esetben csoki és vanília fagyit kért. Első hónapban sétálgatott, de egyre többször láttunk rajta sérüléseket. Gyakran elesett, de az orvos felügyelte az állapotát. Nem tetszett nekem a dolog. Szabadkoztak, hogy nem fogad szót a papa, egyedül kimegy a kertbe. Második hónapban nem kelt fel, hiába segítettük, csak felült az ágyban. Továbbra is kétnaponta látogattuk. Utolsó alkalommal nokedlit kért hússal. Másnap siettünk hozzá, nehogy kihűljön a pörkölt a nokedlivel. Úgy örültem, hogy vihetek neki, hogy megenné. Napok óta nem akart semmit enni. Keveset tettem a kanálra, de nem bírta lenyelni, mégis azt mondta, hogy milyen jólesik neki. Tekintetében hála és mély-séges szeretet volt. Úgy vittem haza az ételt, ahogy hoztam.

Ismét úton voltunk hozzá két nap múlva, mikor megcsördült a férjem telefonja. A gondozóházból hívták, sajnálattal tudatták, hogy a papa szervezete feladta a küzdelmet. Néhány perc múlva a saját szemünkkel láthattuk. Két órája volt nála az első unokája, őt láthatta utoljára.

### **Czegény Nagy Erzsébet: A szilvás derelye esete a nudlival**

Szép volt! Formás, kis cakkos szélekkel. - Édes élet! - mondta. Mert igen, imádta az édeset. Főleg, ha azzal a finom szilvaízzel tömték meg a bendőjét, amit a gazdasszony főzött be ősszel. Bársonyosan kocsonyás, pici fahéjjal. Persze, imádta a túrót is, csipetnyi citromhéjjal és vaníliacukorral, de az igazi mégiscsak a szilvaízes volt. Most is éppen ezzel töltötte meg a gazdasszony. Sok társával együtt várt sorára már a gyúródeszkán, amikor egy harcias kis valami gördült melléje. - Hát te meg

kivagy?- kérdezte gögösen a telt hasú szilvás derelye. - Mert amint látom, kicsi is vagy, vékony is vagy, ráadásul görögsz is!

- Én? Én...én a nudli vagyok! - felelte meghunyászkodva a pöndörödött kis vakarcs.

- Pöndörödj csak el innen mellőlem! Rontasz az szépségemen! Látod, én milyen szép vagyok? Csipkés szélű a ruhám, és gömbölyded vagyok. Hogy jössz te ahhoz, hogy mellettem foglalj helyet?

A kis nudli szóhoz sem tudott jutni hirtelen a felé áradó szózuhatagtól. Amikor elállt a szilvás derelye szómenése, elővette bátorságát, és harciasan kikelt magából:

- Hát, mit gondolsz kend magáról? Csak úgy nekem támad? Magát is abból a tésztából formázták, mint engem! Az a kéz gyúrta! Ja! Hogy én nem vagyok megtöltve, és kicsi is vagyok! Na és?

És még vágtak egymás fejéhez különböző dolgokat, s ez így folytatódott, amíg egyszer csak azt érezték, hogy a gazdasszony kézbe fogja, és zubogó vízbe rakja őket. El is aléltak mindketten, mint a hőgutát kapott tyúk.

A gazdasszony kiszedte a főzővízből a megfőtt tésztákat, megforgatta aransárga prézliben, majd megszórta porcukorral. Nézd csak, kicsi unokám! - mondta - ez a derelye meg összeragadt ezzel az egy szem nudlival, amit a vakarékából göngyöltem. Nahát! Biztos nagyon szerették egymást.

### **Kovács István: A szabadban főzésről**

Szerencsémre az életem olyanformán alakult, hogy a szabadban sütés - főzés, mikéntjeit megismerhettem. Kezdem azzal, hogy a Hortobágy szélén, Tiszacsegén születtem.

Így alföldi emberek voltak a szüleim, Ők az alföldi emberek szokásaival főztek életük végéig. Ezen nem is akartak változtatni.

Sorsom úgy hozta, megtapasztalhattam az erdélyi, a kárpátaljai, tehát a hegyvidéki főzés magyar helyét, a börzsönyi szabadban főzés látványát, szokásait is.

Előljáróban ennyit. Ha egy hegyes-dombos vidékről származó, ott felcseperedett embernek azt mondjuk, hogy a szalonát, melyet a nyársára hú-

zott azonnal kezdheti sütni, ha lángra lobbant a tűz, akkor bizonyára azt feltételezi a kinyilatkozóról: ez még életében nem látott szalonnasütést! Pedig lehet, csak az történt, hogy az illető alföldi, ahol soha szabadban annyi fa nem állt rendelkezésre, amivel paraszat lehetett volna összehozni a sütéshez. Ellenben nád és egyéb, vastagabb szárú növények, melyek csak lánggal égnek, igen. Tehát ő, a lángon sütés mestere, bármilyen hihetetlen. De emberünk az alföldön azt is tudja, ha szalonnáját, a zsír lecsepegtetése közben kenyeréhez érinti, Isten bocsá, mint itatóst használja kenyerét, akkor az érintkezés helyén a szalonna szenedni kezd. A lángon való szalonnasütésnek ennyi a tudománya. Az ételek az alföldi mezőn dolgozó embereknél úgy tevődnek össze, hogy hamar és nagy lángon készülhessenek el. Ilyen a lebbencsleves, a slambuc, a nyárson szalonna, de ki hinné, a hortobágyi halastavak környékén a halászlé megfőzése is pusztán percekben mérhető. Fél óra alatt, ha nincs kész, „leváltják” a munkacsapat „szakácsát”! Én magam az alföldön hús-sütést (flekken stb.) soha nem hallottam gyermekkoromban. Ott ez nem volt honos étel, a szabadban.

Édesapám viszont a slambucfőzési tudományok professzora is lehetett volna! Vagy volt is? Soha nem akasztotta a bográcsát vasra, csak és kizárólag földbe szúrta, faragott vasvilla nyelére. Keze érintésével soha nem illett - a főzéshez valamilyen anyaggal bevont - bográcsot.

Igaz, ő a bográcsot egyszerűen vasfazéknak szólította. A slambucot a hagyomány szerint harminckettőszer kell átfordítani a bográcsban, anélkül, hogy eszköz érintené. Ez nagy gyakorlatot, ügyességet és végül nagy erőnlétet is feltételez az étel hagyományos módon való elkészítője részéről. Ő ezt a tudományt és főzési gyakorlatot 78 évesen még meg tudta oldani. Később az ereje elfogyott, de a tudománya fennmaradt.

Nézzünk szét erdeinkben.

Ételek.

Erdély, bármerre megy az utazó az erdőszéleken, azt látja, hogy az autók csomagtartójából különböző sütőeszközök kerülnek elő.

A tárház végtelen.

A tisztességes grillrácsból a kazánházi perforált taposó vasrácsig minden a jó előre - többféle darált húsból - elkészített, úgynevezett

„míccset” sütik. Ennek az ételnek nincs magyar neve. De románok, magyarok egyaránt sütik a szabadban. És, persze, húsvét idején úgy a teljes bárány, mint a kecskegida is siratja sorsát. Vigyázat! A „míccs” bárki számára fogyasztható étel. De a sült bárány- és kecskehús csak az erős idegzetűeknek. Bocsánat: gyomrúaknak!

Ezeket az ételeket, természetesen, a táj adottságainak megfelelően fa parázsón sütik.

Máson nem is készülhetne, lángon sütni húst nem lehet!

Erdélyben - és kanyarodjunk át Kárpátaljára - nincs hagyománya a szalonnasütésnek a szabadban. Miért? Nem tudom.

Erdélyben az előbb említett ételek, Kárpátalján a saslik az elterjedt, szabadbani étel.

1973-ban jártam ezen a tájékon először. Akkor még ez a gasztronómiai érdeklődés nem volt meg bennem. Szerintem a szónak ezt a jelentését sem ismertem. De a saslikot mint ételt azonnal megkedveltem. Igaz, az igazi saslik elkészítését, annak mesterfogásait csak 33 évvel később sajátítottam el. A készülő képes sorozatokban méltó helyet foglal majd el a különféle ételek sorában. Ezt az ételt is csak parázsón lehet sütni. Érthető. A „fűtőanyagnak” és a hozzá tartozó ételnek harmonikusnak kell lennie.

Talán sikerült felkeltenem az érdeklődésedet a főzésre. Jó étvágyat!

Ismeretlen XXI. Századi „Irón-ista”

Aránylag ismert iparos.

### **Jalcs Irén: Répatorta**

Vega volt a Sára már jó pár éve. Na, nem volt ez mindig így, mert régen sok húst evett, amit nagyon szeretett, de egyszer olyan dolog történt életében, hogy búcsút mondott a disznó-, marha- és csirkefalatoknak, és rászokott a friss zöldségre. Sára ugyanis hosszú-hosszú évekig magányosan élt, míg életébe betoppant egy férfi, kiben a királyfit látta, pedig cseppet sem hasonlított egy királyra. Arrogáns és durva volt,

olyan, mint egy rossz pokróc, de Sárát senki nem győzte meg arról, hogy ez távol van egy királytól, és a Trabantjában is fehér paripát látott, pedig csak a színben volt hasonlóság.

Mikor Sára beült a fehér Trabantba, úgy érezte, vele száguld a fehér paripa. Agyát akkoriban teljesen beborította a köd, és szerelmes volt nagyon. Egyszer a „királyfi” kitett magáért, és Sárát vacsorázni hívta. Nagy szó volt ez ám, mert addig csak az utcán találkozgattak, és a randi abból állt, hogy sétáltak utcákon át. Ki is csípte magát rendesen a nagy alkalomra. Jaj, ma finomat eszek és sokat, keringtek a fejében a gondolatok, és sorban jöttek elő a képek a csodálatos kétszemélyes tállakáról. Kicsit csalódott volt, mikor nem puccos étterembe mentek, csak egy eldugott kis füstös étkezdébe. Itt biztosan háziasabbak az ízek, vigasztalta magát, és mosolygott, mert fülig szerelmes volt már. Mielőtt rendeltek volna, így szólt szíve választottja:

-Tudod, kedves, el kell mondanom, hogy én húst nem eszek, mert nem tartom egészségesnek. Én vega vagyok, és Tőled is azt várom, hogy tarts velem.

- De én nagyon szeretem a húst!

- Elég helytelen, de mindemellett még egy őszinte vallomással is tartozom Neked! Nem mondom, hogy nincs jó alakod, de nekem kicsit sok. Tudod, én nem nagyon szeretem a töltött galambot. Nekem az ideálom a fitt, sovány alkat, de mivel ilyen aranyos és kedves vagy, ha akarod, megtartalak.

Kikerekedett Sára szeme, de úgy érezte, ezért a férfiéért bármit megtenne. Másnap a barátnőjének elmesélte, hogy miért nem kér sültkolbászt reggelire, pedig nagyon kívánta.

-Te nem vagy normális! - mondták neki. - Láss már realisan! Most nem látja, egyél nyugodtan!

- Nem! Én ebben is hú akarok maradni. Tegnap este megfogadtam Neki, hogy az idén már húsvétkor nem lesz sonka.

- Akkor mi lesz?

- Répatorta.

- Répatorta? - és sok döbbszent tekintet...

- Neked teljesen elment az eszed! - mondta Jutka, aki ebben a kapcsolatban nem sok jót látott - Egész életedben répát akarsz rágni, mint egy nyuszi, vagy salátát legelni, esetleg, ha jó napod van, ehetsz uborkát?!

De Sára nem hallgatott senkire, nagy nehézségek árán leküzdötte a hús iránti vágyát, és kavarta nap mint nap a répatortát. Fél évig éltek együtt, de az elég volt, hogy Sára leadjon vagy húsz kilót, és szervezetében felhalmozódjon a karotin, mert répatorta nélkül már nem volt nap. Már a tepsi is elpirult, ha a massa belekerült, mert már az is szégyellte, hogy nem sül benne más. De Sára csak reszelte tovább a répát, keverte hozzá a margarint, meg a tejet és lisztet, na és a szeretetet.

Egy téli reggelen arra ébredt, hogy üres mellette az ágy, így elindult megkeresni a kedvesét, de a konyhában csak egy levelet talált.

*A kapcsolatunkat bontom, mert nem olyan, mint gondoltam. Unom már a sok répát és zöldséget. Alakod olyan lett, mióta Veled vagyok, mint amilyet szeretek, de ez már kevés nekem. Tudod, arra gondoltam, hogy miután Hozzád költözök, Te majd meggyőzöl arról, hogy a húsfogyasztásra szükség van, de nem így történt. Egész életemben imádtam a húst, de soha nem volt rá pénzem. Gondoltam, két jövedelemből majd jut arra, de tévedtem. Így továbbállok, éds, és hagyom, hogy éld az életed.*

Összetört Sára világa, de Ő már maradt továbbra is vega. Sokáig nem találkozott senkivel, míg tegnap este vacsorázni ment Pistivel. Neki nem volt fehér paripája, csak fekete bmw-je, és a várba mentek egy puccos étterembe vacsorázni.

Mikor megkérdezte Pista, mit rendelhet neki, Sára nem nézett az étlapra, mert pontosan tudta, mit akar enni, így répatortát kért. Pista furcsán nézett rá, és mondta:

-Egyél húst is, édes, hisz a szervezetnek szüksége van rá, és hogy őszinte legyek, rád férne néhány kiló.

-Nem! Én maradok vega, és ha nem tetszik, mehetsz tova! - válaszolta keményen, mert elege volt a férfiakból, és miután a levelet elolvasta, megfogadta, ezután úgy él és azt eszik, ami neki jólesik. Most pedig nem kíván mást, csak répatortát.



### Juhászné Bérces Anikó: Csalafinta palacsinta

Végy egy tojáást, s liszttel, tejjel  
keverd nagyon simára,  
ízesítsd meg egy csepp sóval,  
mert a tészta kívánja.

Öntsél kicsit e masszából  
palacsintasütőbe,  
mit olajjal megkentél a  
kenőtollal előre.

Jól figyelj, mert a nagy lángon  
gyorsan hevül az arca,  
s megjelenik egy-két halvány  
mosoly folt itt-ott rajta.  
Csúszkálgat az olaj pályán,  
rázogasd meg előtte,  
majd hirtelen mozdulattal  
dobd fel a levegőbe.

A csintalan palacsinta  
megfordul és rád kacsint,  
visszahuppan a sütőbe,  
s mindjárt kész a palacsint'.

Töltsd meg gyorsan túróval meg  
sárgabarack lekvárral,  
ízletesen felcsavarva  
sorakoztasd egy tálra.

Csalafinta palacsinta  
a tányéron nem nyugszik,  
eltervezte, hogy a szádba  
ő mielőbb beugrik.

Kóstold csak meg, csábít téged  
kellemes illatával,  
és hófehér porcukorral  
meghintett álarcával.

Meglátod, hogy csuda finom,  
egy nem elég belőle,  
valamennyi villámgyorsan  
lecsúszik a bendődbe.

**Szilvássy Ildikó: Esküvői  
fénykép gyümölcsökből**

Előtérben málnatekerccs,  
meggypürével oldalán,  
dinnyeöntet fénylik rajtuk  
közös létük hajnalán.  
Jobb oldalon sült cseresznye,  
körteszéken szuszogó,  
kivilében már elúszott  
násznagyuk, Eper Janó.

Bal oldalon almafagyi  
narancsforgács koszorúban,  
cirtomkalappal a fején  
díszleleg barackszósiban.

**Kamarás Klára: Emlékezés  
Zsófi mamára**

Anyámnak tündérujja volt,  
nyomán a szakadás beforrt,  
leszakadt gombok serege  
kereste, hol van a helye.

Kezében táncolt a kanál,  
dalolt a fedő és a tál,  
és tudtam, mikor este főz  
meséket gombolyít a gőz.

\*

Én tündérséget nem tanultam,  
és most, hogy visszasodrom múltam,  
nem tudom, olyan fontos-e  
a valóság, mint a mese...

**Ságiné Szűcs Klára: A kis borissza**

A kisfiú felébredt. Két és fél, hároméves forma lehetett. Hajnalodott. Nem félt, már nem volt sötét a szobában. Nagyon szomjas volt. Halkan szólítottatta az anyukáját, de az nem jött. A kicsi ügyesen kimászott az ágyából, és odatipegett az anyjához. Gyengéden megráncigálta a kezét, de anya nagyon mélyen aludt, nem reagált. A fiúcska útra kelt. Kilépkedett a konyhába, de a fali csapot nem érte el. Az asztalon megismerte a

kisbögréjét. Óvatosan felmászott a székre, nyújtózkodva elérte a csészét, majd jól meghúzta. Kicsit furcsa ízt érzett, de a pár korty folyadékot mind megitta. Visszaballagott az ágyába, és pillanatokon belül elaludt.

Reggel anya kétségbeesve rázta a gyereket. Nem ébredt, de szuszogott. Tűzforró volt a teste, lángolt az arca, furcsa szag terjengett körülötte. A nő ránézett alvó, kisebb leánygyermekére is, annak nem volt semmi baja. Rohant a harmadik szomszédban lakó mentős apjához, jöjjön gyorsan, mert baj van Ferikével. A nagypapa szakértően megtapintotta a gyermek fejét, megnézte vannak-e rajta kiütések, sebek, nyomok. Nem talált semmit. Egyszer csak megérezte a gyermek szuszogásából azt a furcsa savanykás illatot.

- Te Margit, ez a gyerek ivott, berúgott. Hol hagyátok a tegnapi esti kártyázásból a maradék bort?

- Te jó Isten! Futott az asszony a konyhába, megtalálta a kicsi bögréjét az asztal szélén, bor szaga volt. Nem tudta, ki önthette a gyerek poharába a maradékot, ő éjszakásból jött haza. De mikor ihatta meg? - gondolkodott.

- Ne idegeskedj, nem lesz semmi baj. Engedd aludni, ha felébred, fagasd ki, de ne bánts. Ő nem tehet semmiről.

Sok-sok évvel később egy, már több éve hagyományos körzeti borverseny eredményhirdetése után a hegybíró odalépett egy résztvevő idősebb férfihoz.

- Gratulálok, Ferikém! Az idén is bebizonyítottad, hogy kiváló szakember vagy. Minden borod nyert, tiéd minden nagyobb díj, mindent bezsebeltél. Igazán büszke lehetsz a teljesítményedre. Kérlek, a végén maradj itt, mert a tévések riportot szeretnének veled készíteni.

A férfi szerényen megköszönte a dicsérő szavakat, de nem nagyon fűlött a foga a riporthoz. Nincs ő ehhez szokva, nem szereti az efféle felhajtást. Megpróbált kiosonni, de folyton-folyvást elkapta valaki. Meglapogatták a vállát, kezet ráztak vele, s fontos szakmai kérdéseket tettek fel. Ennek már nem tudott ellenállni, mert ha a borról volt szó, akkor akár órákon át is képes volt beszélni. Ez a szakmája, ez a hivatása.

sa, már közel negyven éve foglalkozik szőlővel, borral. Ismeri minden csinját-bínját. A hagyományos termesztés és feldolgozás híve, de azért követi a modern eljárásokat, megismerte az új technológiákat, mindig is igyekezett lépést tartani a kor kihívásaival.

A szőlőt gondozni, ápolni kell - válaszolta most is egy érdeklődő fiatal borásznak. A bor szülőanyja mégiscsak a szőlő, nagyon kell vigyázni rá, hogy jó termés legyen, ne csak sok, hanem minőségi, jó bornak való, egészséges, magas cukorfokú, kiváló alapanyag. Sokat kell ezért dolgozni a gazdáknak, kinek-kinek lehetősége szerint, gépekkel, vagy kézi erővel, izzadsággal, fáradsággal.

Mondják, a gazda szeme hizlalja a termést, bizony, ha csak ezen múlna! Mire az a gyöngyöző, csillogó sárgás-fehér, mélyvörös, rubin-, vagy rózsaszín nedű a poharakba kerül, sok mérget megesznek, sokat aggódnak és még többet dolgoznak a termelők. Még a legjobb szőlőből is készülhet rossz bor, sok baj érheti, ha nem vigyáznak rá, ha nem kezelik gondosan, szakszerűen.

- Meg aztán, tudod, ma már mindenki, akinek két sor szőlője van, kikiáltja magát szakembernek, gyártja a bort, viszi piacra. Ráadásul meg kell küzdeni a külföldről beáramló rengeteg olcsó áruval. Bizony, nem könnyű ma nekünk. De az igazi boros gazdák mégis megszállottan, szívesen, örömmel teszik a dolgukat. Tudják, hogy munkájuk gyümölcsét szeretik az emberek, felvidítja, bátorrá teszi őket, elűzi a bűt és bánatot, mert a bor Isten ajándéka. Majd rájössz te is, komám, ennyi év után - nyújtott kezét a fiatalembernek - csak szeresd, amit csinálsz.

- Kérem, uram, szíveskedjék néhány kérdésünkre válaszolni - toppant elé a fiatal riporternő.

Először is gratulálunk az elért szép eredményekhez, további sikereket kívánunk. Kíváncsian várjuk a válaszait.

- Elsőként azt szeretnénk megtudni, hogy mikor ivott életében először bort?

A férfi egy pillanatra elmélázott, majd csibészesen mosolyogva végigsimította ezüstösen csillogó hajját.

- Két és fél évesen.

### Balogh Krisztina: Kávé

Oly üde és csábító,  
Már érzem a zamatát,  
Fenséges és kábító,  
Szinte hallom dallamát.

Tiszta, mégis fekete,  
Selymes fényű ragyogás,  
Ajkaimhoz emelve,  
Kis csészében vallomás.

Forró tejjel öntözve  
Kavargatom gyengéden,  
Királynőnek öltözve  
Az extázis hevében.

Illatozik, gőzölög,  
Csodálatos aroma,  
Vérnyomásom fölporög,  
Verselek biz dalolva.

Tejszínhabnak látványa  
Kávézóknak öröme,  
Pihe-puha párnácska,  
Lelkemnek is gyönyöre.

Elmémet és szívemet  
Elönti a forróság,  
Készülődő rímemet  
Átjárja a boldogság.

Az első korty menedék,  
Szemeimet lehunyom,  
Életerő, szenvedély,  
Soha-soha nem unom.

### Bakonyiné Nyitrai Gizella: Forralt Bori

Kalandra vágyó Forralt Bori vagyok. Hideg téli napokon kószálok köztetek, de imádom a karácsonyt, és szeretem a téli sportolókat is. Gyakran meglátogatom borongós időben a vásárokat. Általában az emberek közelébe a hűvös, borongós, meghűléses időben kerülök. Illatommal felkeltem érdeklődésüket, felém fordulnak, én magamhoz csábítom őket. Szeretek a poharukba költözni, kezükben illatozni, és melegíteni azt. Kapcsolatokat is építek, mert ti, emberek, velem nem akartok sétálni: ha a kezetekben vagyok, akkor csoportban állva beszélgettek. Nem ritka az sem, hogy egy lazító kádfürdő mellé meghívtok engem is. Gyakran

szívesen láttok barátaitok társaságában, mert illatommal és meleg formámmal oldott hangulatot varázsolok. De gyógyítani is tudok! Mikor náthások vagytok, akkor izzasztásra kértek, én pedig megkérem a takarót, hogy segítsen, és ti már izzadtok is. Persze, a kúra történhet úgy is, hogy olyan sokat fogyasztotok belőlem, hogy kettőt láttok, de inkább az előző, izzadáson kúrát javaslom, mert azzal javul a közérzetetek. Sok mindent elmondtam már magamról, de még nem mindent.

Bemutatkozom: igazi nevem Forralt Bor. A nevem megtévesztő, mivel soha nem szabad felforralni, azt szeretem, ha melegítenek, és közben folyamatosan kevergetnek. Világszerte népszerű vagyok, szinte minden nemzetnek létezik belőlem saját verziója. Legnagyobb hagyományom az észak-európai országokban van. Német nyelvterületen Glühweinnak neveznek, ezen a néven hazánkban többen is ismernek. Kevésbé ismert svéd testvérem a glögg. A skandináv országok mindegyikében hasonló néven futunk, és rendkívül népszerűek vagyunk. Moldvában izvar néven neveznek, vörösborból, fekete borssal, mézzel készülünk. A franciák elegánsan vin chaud-nak, meleg bornak hívnak. Nagy családom van, és már régóta ismertek, sok testvérem mind-mind más ízesítésű. Születésünket befolyásolják az ősi receptek, a néphagyomány, de gyakran egyegy táj is meghatározza illatunkat, ízünket, zamatunkat. Az egyfomság minden testvérünkben az, hogy meleg és hogy bor van benne. Színesek vagyunk, fehér és vörös formában is előfordulunk. Régen a megsavanyodott, vagy kissé romlott borból készítették minket, mézzel, fűszerekkel ihatókká váltunk. Napjainkban jó minőségű bort használnak arra, hogy megszülessünk. Vannak, akik vízzel, teával hígítanak, mások erős, ízes vagy édes szesszel dúsítják alkoholtartalmunkat. Testvéreimmel olyan típusúak vagyunk, akik az emberek között komoly izlésbeli eltéréseket okoznak, mindenki más - más ízzel és más illattal kíván bennünket.

**Klasszikus alakunkhoz** vörös- vagy fehérbor, cukor, rúd fahéj, szegfűszeg, szegfűbors, citrom kell. Ha készítenek, akkor a bort és a többi hozzávalót üvegedénybe öntsétek, majd 78 fok körüli hőmérsékletre hevítsétek, ne forraljátok, mert az árt a bor aromájának, majd beleka-

rikázhatjátok a citromot és csészékbe öntve forrón tálaljátok. Alternatív módszerrel is elkészíthettek, ilyenkor a fűszereket vízben kell főznötök, ezzel esszenciát hoztok létre, s ezt keverjétek össze a melegített borral.

Említettem, hogy sok testvérem van; a számotokra legkedvesebbeket és legkevesbé ismerteket bemutatom nektek. Kedvenc testvérem neve **Pikáns és Gyógyító Forralt Borka**, aki csatát vív a náthával, és „akit” a magyar népi konyha hagyományozott az utókorra. Zsebkendőt is adjatok hozzá! Teste vörösborból, cukorból vagy megfelelő mennyiségű mézből, rúd fahéjból, szegfűszegből, teáskanálnyi erős Pistából, vagy egy félbevágott cseresznyepaprikából, avagy chiliből áll. Ha készítenek, ugyan úgy jártok el, mint klasszikus testvérem készítésénél: forrón tálaljátok. Következő testvéremet igazán ütős legénynek tartom, a neve is erre utal. ***Igazán Alkoholos Rumos Forralt Borbálának hívják.*** Testét cicomázza narancssal, citrommal, 1,5 l vörösborral, szegfűszeggel, rúd fahéjjal, rúd vaníliával, kardamom maggal, cukorral vagy mézzel, de még 2,5 dl rumot is belekever magához. Ha készítenek, a narancsot és a citromot mossátok meg, vágjátok vékony szeletekre. Nagy lábasba öntsétek a bort, tegyétek bele a fűszereket, a citromot, a narancsot, a cukrot, és forráspontra hevítsétek. A felforralt borhoz öntsétek a rumot, majd flambírozzátok, azaz gyújtsátok meg. Amikor a láng elaludt, azonnal szervírozzátok. Ne tegyétek a poharakba a fűszereket és a gyümölcsöt.

Ismétlésekbe nem szívesen bocsátkozom, de néhány alapszabályt mégis rögzítsünk. Számtalan testvéremet világszerte készítenek, minden esetben más és más alapanyagból. Közös bennük az alapvető összetevő, tehát a bor, a cukor vagy méz, a citrusfélék. Különbőségünket a sokféle fűszer biztosítja. Hígíthatók vagyunk vízzel, erősíthetők más italokkal, jellemzően brandyvel. A gyümölcsök közül legfontosabb a narancshéj, sokan használnak citromhéjat és az említett két gyümölcs levét. Hagyományos testvéreim készítésekor azonban nem szerepel gyümölcslé. Narancslével ízesített testvéremet inkább már **Puncs** Pankának nevezik. Bizonyos receptekhez felvert tojásokat vagy tojássárgákat

kevernek a kész italba, amitől testes, **Likőr** Lilivé változik. A skandináv verzióhoz gyakran adnak mandulát és mazsolát is.

Tudnék még mesélni a családomról, de annyit kalandoztam közöttünk hogy az orrom megtelt az illatokkal, a fejem bágyadt és kótyagos a bor és szesz gőzétől, aludni és talán izzadni vágyom, elbúcsúzom. Hívj, ha a segítségemre vágysz, én veled tartok, ha melegíteni, andalítani kell, de **most hagyj aludni: jó éjszakát!**

### **Ujhelyi Tibor: Malbec**

Poharamban argentin Malbec,  
Vele ma jól elleszek,  
Hagyom, hogy kitárja lelkét,  
Megismerve e vidék legjobb szőlőjét.

Messziről jött vándor,  
Itt mesél az óvilágról,  
S most, hogy új hazát talált,  
Megismerte az Andok világát.  
Magasan, hol szőlő ritkán jár,  
Ő hozza legjobb formáját,  
Gyümölcsök zamatát,  
A borok vaníliáját.

S ha hagyom, spanyolra tanít,  
Néha franciából fordít,  
Mert nem feledi a múltat,  
A bordói hegyoldalakat.

### **rozetta: Vajasmézes**

olyankor mikor nem szeretsz  
vajasmézes kenyeret eszem



fehér a vaj a friss kenyéren  
s a haloványsárga akácméz  
lassan testesen hömpölygve  
ragacsosan folydogál rajta  
már a látása öröm számomra  
beleharapva fogaimmal tépve  
kéjjel habzsolom és a világról  
megfeledkezve élvezem hogy  
mindez a jó csak az enyém -  
még te sem veheted el tőlem

### **Juhászné Bérces Anikó: Szíverősítő**

Kristálytisztá, gyógyerejű,  
Palackba zárt finom nedű.  
Kóstolj hát egy kupicával,  
S megbékélsz e rút világgal.

Mosolybontó, csupa derű,  
Életre kelt, oly nagyszerű!  
Kóstolgasd meg mind, barátom,  
Tudod, tőled nem sajnálom.

A természet édenkertje  
Zamatát benn elrejtette.  
Földön termő égi manna,  
Ízlelheted, hogy mifajta.

Bármilyen az ízvilágod,  
Kedvencedet megtalálod.  
Barack, eper, körte, alma,  
Könnyen fakadsz tőle dalra.

Illatával csal az ágyas,  
Kortyold, hogyha megkívántad.  
Üveg alján kék a szilva,  
Arcodon a jókedv pírja.

Szíverősítő cseresznye,  
Gyöngyként gurul minden cseppje.  
Torkodban egy enyhe kanyar,  
A som íze kissé fanyar.

Az boróka, ez a törköly,  
Pohárkádat teletöltöm.  
A kokojsza kuriózum,  
De megárthat sok a jóbul'.

Könnyedén fejedbe tódul,  
Leszállít a magas lóru'!  
Csúszik a föld talpad alatt,  
S piheghetsz az asztal alatt.

## BARANYAI ATTILA: KÖNYVAJÁNLÓ

### Kamarás Klára: Kutyául érzem magam című kötetéhez

Mindenkinek lehet rossz napja, amikor már reggel úgy kel, vagy este úgy fekszik, hogy kutyául érzi magát, vagyis nagyon rosszul. No de hogy valaki szinte teljesen egy kutya bőrébe bújjon, kutyaként mondja el a véleményét az emberek viselt dolgairól, az már igazán meglepő! Márpedig ebben a könyvben Brumi kutya sok mindent kimond versben - bocsánat: beleugat a világba -, amit a szerző nem tud, vagy nem akar pózában elmondani. Tréfás, könnyed versikék, ugatások komoly dolgokról, emberi gyengeségekről, sőt aktuális történésekről, mint például az utcanevek megváltoztatása, vagy a kutyák chipezése.

A könyv második részében a sok négysoros és néhány hosszabb vers bővelkedik az egyszerű, gyerekes humorban, a frappáns csattanóban.

Ezután két komolyabb ciklus következik: *Csendes órán* és *Még mindig kutyául érzem magam*. Egyikben a 2012. évben írt és az akkor megtalált régebbi verseket gyűjti csokorba, míg az utóbbiban azokról a problémákról ír, melyek ténylegesen elkésérítik, aggodalommal töltik el a szerzőt.

Mindenkinek ajánlom a könyvet, aki ismeri Kamarás Klára verseinek egyszerű nyelvét, könnyed ritmusát, pontos rímelését, és különösen ajánlom azoknak, akik eddig még nem ismerkedtek meg vele.

A könyv még kapható. Megrendelhető a szerző címén vagy a kiadónál: [si@z-net.hu](mailto:si@z-net.hu), illetve [kati521212@gmail.com](mailto:kati521212@gmail.com).

\*\*\*

### Miből lesz a cserebogár Gondolatok Kamarás Klára készülő új könyvéről

Már a könyv címe is szokatlan. Csak nem akar Klára áttevezni a biológia, vagy a növényvédelem vizeire? Szó sincs róla! A cím képletes és azt kérdést takarja, hogy miből lesz a költő.

Egyszerű lenne annyit mondani, hogy minden költő kisgyerek volt valamikor. Maga a folyamat, a fejlődés azonban csak néhány esetben követhető nyomon. Egészen különleges irodalmi emlék József Attila Jocoéhoz írt gyerekkori verse.

Kamarás Klára most saját példáján próbálja bemutatni, hogyan fejlődhet a téma, a kifejezőmód, a formaérzék egészen kis kortól az érettségiig. Nagy anyag áll rendelkezésére, mert szinte minden versét füzetbe írta és ezek a füzetek meg is maradtak. Egy-két, már kamaszkorban írt írását már olvashattuk a 2010-ben kiadott versgyűjteményben, a többséget azonban mindeddig mélyen titkolta. Most végre megismerhetjük az utat, amelyet bejárt.

Ezt a könyvet azoknak ajánlom, akik szeretik az egyszerű, könnyen érthető, jó ritmikájú és tisztán rímelő verseket.

\*\*\*

## GŐSI VALI: KÖNYVAJÁNLÓ

### **Kühne Katalin: Gyűjtatlan gyulladnak című kötetéhez**

„Azért írok, hogy kitöltsem magam körül a teret.” - kezdi a szerző legújabb kötetének bevezetőjét, és ahogy tovább lapoz az olvasó, körülötte is kitöltődik a tér. Esszék, novellák, versek tárulnak az olvasó elé, csöppet sem kérkedően, inkább szerényen, de annál tisztább alázattal, úgy az elődök, mint a mai kor fontos üzeneteit megvillantva, amelyek közül a legfontosabb a szeretet, a tisztelettel emlékezés az ősökre, hátrahagyott szellemi kincseikre. A ciklusokba rendezett prózák címei is ezt a szeretettel alázatot sugallják: Ölelünk faággal, Mélységből fölzengő, Gyűjtatlan gyulladnak. A kötet végén csokorba gyűjtött versek is ezen értékek, valamint a szerző mély természet- és ember-szeretetének továbbörökítői. Ajánlom szeretettel mindenkinek Kühne Katalin legújabb - sorrendben a hatodik - kötetét, aki meghittsége, tiszta hangú üzenetekre vágyik.

Elérhetőségek: a Barátok Verslista kiadványaiban, honlapjain, és számos internetes irodalmi portálon - pl.: Könyvműhely, Poeta, Irodalmi Rádió.

## GŐSI VALI: ALKOTÓI KÖZELKÉP SZABÓ EDIT IRMA KÖLTŐ

- *Mikor kezdődött, és hogyan mélyült el az irodalom iránti szereteted?*



*Emlékszel még, mikor kezdtél el írni? Ahogy közülünk sokan, te is sokáig egy fiók mélyén rejtegetted írásaidat?*

A magyar nyelv és irodalom szeretete, a vers- és prózamondó versenyek emléke kísér.

12 éves koromban írtam az első versemet, ezt 18 éves koromig a próbálkozás időszaka követte. 23 évesen a helyi könyvtár Asztalfiókomban c. pályázatán 2. helyezést értem el. Ezután a család és a munka kitöltötte a mindennapjaimat. Hosszú hallgatás után, 15 éve írok újra. Sokáig tényleg a fiókomban rejtegettem a verseimet.

*- Volt-e valami ösztönzés, ami a rendszeres versírásra készítetted, hiszen ma már mindennapjaid része lett? Ha igen, mi volt az?*

2003-ban az Accordia Kiadó irodalmi pályázatát hirdetett kezdő szerzőknek. Jelentkeztem a felhívásra, de a válogatott kötetbe nem kerültem be. Balázs Tibor, a kiadó vezetője viszont levélben biztatott a folytatásra. Így kezdődött. Később, az Accordia kiadásában három antológiában jelentek meg a verseim, 2004-2005-ben. Fontosak voltak a megerősítések, a megmérettetések, hogy valóban érdemes-e írnom.

*- Örülök, hogy e megerősítések, biztatások eredményeivel - a szelíd szépséget, nyugalmat, meghittséget árasztó verseiddel ma már rendszeresen találkozhatunk a Barátok Verslistán is. Publikálsz még más irodalmi portálokon is? Kaptál díjakat, elismeréseket?*

Igen, - kihasználva a pályázati lehetőségeket, - kétszeres bronz oklevelet kaptam az Alföld Művészeti Egyesület és Raszter Kiadó közös költészeti pályázatán, 2007-ben a Szárnypróbálgatók, 2009-ben a Gyer-

mekvers kategóriában. Az internetes portálokon történő publikálás további kiteljesedést biztosított. A szerkesztők észrevételei, kritikái, elismerései, a tagok visszajelzései segítettek az útkeresésben. 2007 óta vagyok tagja a Héttorony-nak, 2008 óta a Barátok Verslistának, és 2009 óta az Irodalmi Rádió-nak. A Barátok Verslista országos Nyár c. pályázatán 2. helyezést értem el 2008-ban. Ekkor kapcsolódtam ehhez a közösséghez, melyhez azóta is személyes kötődés fűz. Tagjai érző lelkű emberek, magas művészi értékekkel megáldva. Nagyon szeretem ezt az összetartó kis csapatot. Számos egyéb pályázaton értem el szép sikereket (Irodalmi Rádió, Éden Művészeti Hálózat, Univerzum Művészeti Alkotócsoport). Eddig 15 antológiában, köztük a Barátok Verslista, és a Vizualis Pedagógiai Műhely által kiadott Sodrásban c. antológiákban, valamint a Képzeld el c. folyóiratokban olvashatóak, illetve az IR két hangoskönyvében (Hallgató 33, Hallgató 34) hallgathatók verseim. A helyi, sarkadi városi könyvtár Szülőföldem c. pályázatán 2. helyezést értem el 2008-ban. A Helikon-Art pályázatának köszönhetően egy versem elhangzott a Tilos Rádióban 2009. aug. 4.-én, valamint az Irodalmi Rádió Verspercek c. műsorában, szintén 2009-ben.

*- Örülök, hogy a sok rejtőzködő szépségre, amelyekről verseid üzennek, egyre több fórumon találnak olvasókra. Számunkra igazi ajándék valamennyi szelíd, lélekérintő vers-üzeneted, amely a tiszta szeretet, a szerelem, a természet szépségeinek csodájáról üzen, megható könnyedséggel, természetességgel. De mit jelent a Te számodra az írás, amely mára életformáddá, mindennapjaid részévé vált?*

Számomra az írás az önjutalmazás, az örömtöbblet különös formája.

Az a kifejezési mód, amellyel közelebb jutok bármilyen probléma megoldásához, megtalálom a belső erőmet, és igyekszem kisugározni a külvilág felé. Egy menekülési útvonal, mely alkalmas a belső békém, harmóniám megteremtésére. A rohanó mindennapok feszítő világában képes vagyok megállni, elmémet lecsendesíteni és a versírással kikapcsolódni. Ritkán írok, és olyankor a mélyen rejlő gondolatokat, érzéseket próbálom felszínre hozni, formába önteni. A vers maga az alkotó személyisége, életre keltett, színes képzelete. Az érzelmek, a természet, a zene

inspirál, a spirituális energiák segítenek a lelki ráhangolódásban. Igyekszem szellemi úton járni. A belső elmélyülés, a meditációk kivételnek a külső környezetemre, és nyomot hagynak írásaimban is.

Mindennapi életünket áthatják a kavargó gondolatok, szövevényes érzések. Hogy ezeket miként éljük meg, s hogyan toleráljuk, azt személyiségtípusunk határozza meg. Fontos az őszinte odafordulás, a szeretetteljes közeledés, az igazság közvetítése, hamisítatlan segítségnyújtás, mások elfogadása. Csak tiszta belső fényvel lehet a gyermekeket, az időseket, a gyengébbeket, az elesetteket, a rászorulókat vezetni, támogatni.

*- Kedvenc költőid, íróid?*

Szeretem Weöres Sándor, Kányádi Sándor, Pilinszky János és Simonyi Imre verseit.

*- Az Interneten és a számos antológián túl jelent meg önálló köteted?*

Önálló nyomtatott kötetem még nem rendelkezem, de készülöben a Net-kötetem az Irodalmi Rádió szerkesztésében, melynek címe: Lélek-ének.

*- Sokáig hallgattalak volna még, de most átadlak az olvasóknak, remélve, hogy a közeljövőben folytatjuk a beszélgetést, előbb a Lélek-ének című Netköteted, azután pedig önálló versesköteted megjelenése kapcsán, amit valamennyien nagyon várunk. Addig is további szép életet, sikeres alkotómunkát kívánok neked a Barátok Verslista tagjai, és az olvasók nevében is.*

\*\*\*

Szabó Edit Irma írásait itt is olvashatod:  
<http://portal.verslista.hu/?show=lyricfinder>

---

Kiadó: Palatia Nyomda és Kiadó Kft, Győr, Viza u. 4-6.

Tördelés: Vizuális Pedagógiai Műhely (<http://www.vpm.hu>)

Nyelvi lektor: Sz. Gábor Ágnes (<http://www.iropult.hu>)

Főszerkesztő: Baranyai Attila - Szerkesztő: Gósi Vali

Szerkesztőség címe: 8263. Badacsonytördemic, Római út 84.

Elérhetőség: <http://www.kepzedel.hu> - [folyoirat@kepzedel.hu](mailto:folyoirat@kepzedel.hu)

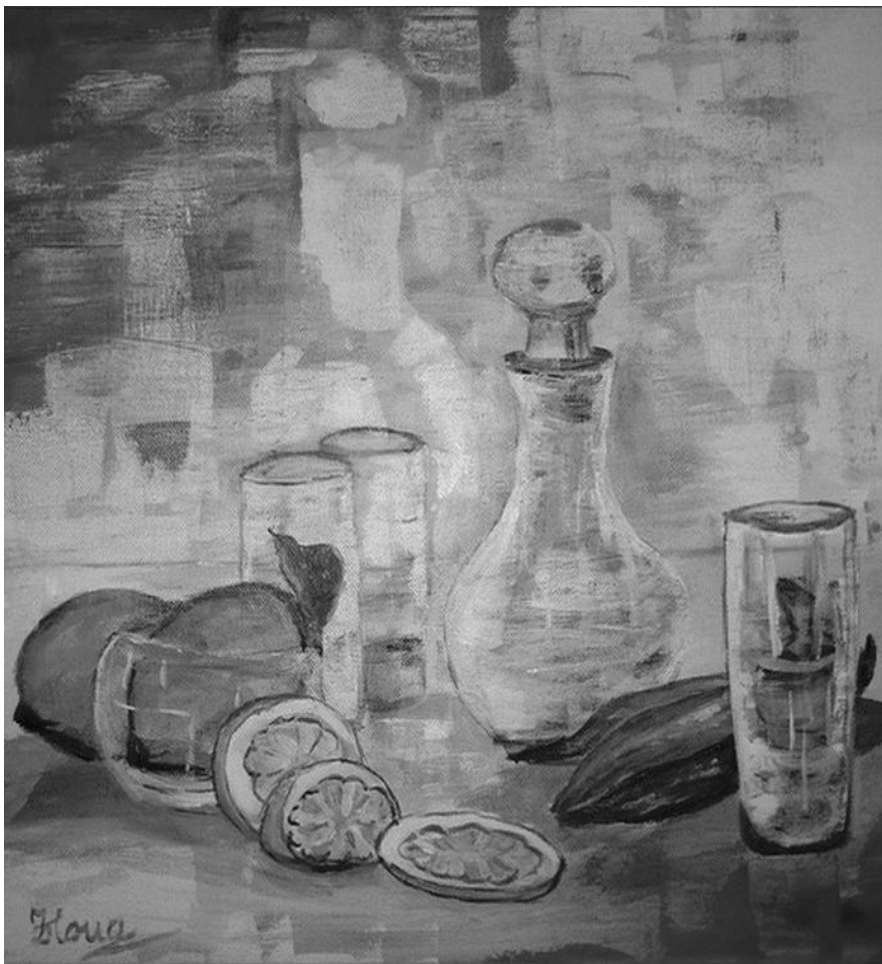
ISSN 1789-6479 (Nyomtatott) - ISSN 1789-6487 (Online)



---

*A Barátok Verslista honlapja:  
<http://portal.verslista.hu>*

---



Dezső Ilona Anna: Citromok (50x40 cm, vászon, akril)

---

*A Képzeld el... irodalmi folyóirat honlapja:  
<http://www.kepzeldel.hu>*

---