

Egy farsangi leves hiteles története

A csík olyan naiv teremtés, hogy a róka a lompos farkával, az ember a nádcsomó téli virágjával megfoghatja, és kihozhatja a léken át a téli tavakból (tiszai kiöntésekből, nádasok befagyott vizeiből). Ez a naivsága a csíknak onnan ered, hogy a világtól távol, a halak társadalmán is kívül tölti napjait, sejtelve sincs az életről azokon a magános helyeken, ahol róka ül a jégen, és azt a pillanatot lesi, mikor eresztheti le farkát a lékbe, hogy a csík tömegesen bekapaszkodhasson a vörös csalétekbe. Igaz, hogy a róka alattomosan nyomban abbahagyja a törvénytelen haláztatot, ha nádvágó, jégvágó vagy más téli emberek közelednek, de a csíknak sorsán ez már nem sokat változtat, mert az emberek veszik át a róka helyét. A csík rátapad a nád bugájára, mint a róka farkára.

S így menthetetlenül a kasba, szatyorba, kosárba kerül, amelyet az emberek hordanak magukkal a csíkhálászathoz.

Ott van az ujjnyi nagyságú fekete halacska, amelynek ízéről sohase feledkezik meg, aki egyszer megkóstolta.

– No lesz öröm a városban – mondják a téli emberek a maguk ködös hangján, mikor a kosarakat megtöltik a jég alól jött, bajuszkát viselő, igen fürge s eleven halacszkákkal. Mert a csíkot nem eszi meg, aki fogja.

A legfinomabb csík a Felső-Tisza környékén terem, ahol a halak általában a leggyorsabbak, és így a legízletesebbek. A kecsége diktálja itt a tempót az összes halféléknek, így a csíknak is, de mit ér szegény a gyorsaságával, ha már egyszer az emberek karjukra vagy hátukra vették, és belépnek vele a konyhába, ahol az asszony nép között mindig nagy felfordulást idéz elő a fekete halacska megjelenése. (Majd mindjárt meglátjuk, miért.)

A csíkot ritkán árulják pénzért; ügyvédnek, orvosnak, hatóságnak, földesúrnak szokás ajándékba vinni, honorárium érte egy kis dohány, amelynek szállítási ideje ugyancsak egybeesik a csík idejével.

A csík hideg vízbe kerül a konyhán, és ott várja sorsát, amellyel most már a háziak törődnek.

Mindenelőtt megfelelő káposztáról kell gondoskodni, amelynek társaságában a csík megjelenhessen. Némelyek, s ezek vannak többségben, a káposztaleveshez ragaszkodnak a csík sorsában. Persze, annak a káposztalevesnek olyannak kell lenni, hogy már jóformán készen álljon, apróra vágott torzsákkal, levelekkel, a kellő hússokkal, malac körmével, kis csülökkel, dagadóval, egy-egy darabka kolbásszal, a kellő csontokkal, amelyekről ugyan főzés közben lemállott a hús, de a csontokat megszopogatni nem ártalmas, sőt a jófogúaknak megrágásuk is ajánlható. (Farsangban a sok tejen hizlalt pulyka, kappan, bárány és *borjú* korszakában, amikor a kényesebbek a tejen hizlalt borjúból még sonkát is főznek – farsangban aztán olyannak kell lenni a káposztalevesnek, hogy az minden igényt kielégítsen. De a csíkos káposztaleveshez pláne szükséges, hogy tartalmassága mellett is bő leve legyen, amiről a jó háziasszony úgy gondoskodik, hogy utánatöltögeti a káposztalét.)

A levesen kívül készítenek másféle ágyat is a csíknak bizonyos házaknál. Láttam már töltött káposztát, igaz, hogy csak lakodalomban, amelyben még csíkot is főztek. Más, közönségesebb káposzták se idegenkednek a csíktól, de mi már csak maradjunk a bő levű káposztalevesnél, amely ott forr, fortyog, párolog erős tűz alatt a tűzhely közepén, minden fazékfedél-emelésre rendkívüli szagokkal látja el a házat, még az utcán elmenők is megállnak a jó káposztaleves illatára. (Hátha még tudnák, hogy csík is kerül belé!)

Kevesen próbálták, mit jelent az elevenen való megfőzés, de a csíkt minden farsangban megpróbálja, amikor asztalra kerül. Mikor legforróbb a leves, mikor izzik a vaskarika a káposztafazék alatt: akkor ütött a csíknak utolsó órája. Kiveszik őket a hideg vízből, és ahogy vannak, egyszerre a lihegő levesbe öntik őket...

Hej, micsoda zenebona kezdődik erre a konyhában!

A néma csík, amelynek hangját eddig még a halakkal beszélgető bibliai szentek sem hallották, a néma halacska a tüzes levesbe jutván, egyszerre megszólal, mégpedig olyan cincogó, visító kiáltással, mintha kisgyermekek sikoltának segítségért. A visítás halk, fájdalmas zümmögésbe merül egy másodperc múlva, de ez az idő éppen elegendő az érzékeny asszony népnek, hogy kimeneküljön a konyhából, százfelé futamodván a fájdalmas hang elől. Csak a tapasztalt öregasszonyok maradnak a káposztásfazék mellett, mert azt magára hagyni mégsem illik, mikor ilyen nagy munkát végzett, pillanatok alatt végezvén félszáznyi vidám, fürge életecskével.

És a tapasztalt asszonyosság a kanálával meg is ütögeti a fazék oldalát, mintegy jelezvén, hogy a tálalás ideje elkövetkezett, a fazék félrevonul a lobogó tűzről, és csak oldalvást pöfög, fortyog, duruzsol nem mindennapi tartalmával.

Most már csak az kell, hogy megfelelő száj is akadjon a leves elfogyasztásához.

Nagyon jó, ha olyan emberek ülnek körül az asztalt, akik idejüket idáig a szabad levegőn töltötték, mondjuk, nagyobb szánutat tettek a hóesésben, vagy vadászaton jártak. Kipirultak a hidegtől, éhesek, mint a farkasok, ugyanezért zsebükkel kenyérszeleteket vagdosnak, amelyeket megsóznak, megpaprikáznak. Így várják a káposztalevest.

És kenyérmajszolgatás, esetleg: otthon főtt pálinka fogyasztása közben az asztalra kerül a piros leves, tarkázva a fekete csíkcokkákkal, amelyek olyan engedelmesen indulnak el útjukra az első kanalakkal, hogy az emberek felkiáltanak:

– Tavalyi farsang óta nem volt ilyen leves az asztalon.

– Nem is lehet ez mindennap – feleli a bölcs ember, aki ott ül minden asztalnál.

(1933)