

Saly Noémi

A mindennapok kultúrája*

A mindennapokról írni? Jó, de kinek a mindennapjairól? Férfi? Nő? Kisgyerek? És hol? Falun, kisvárosban, Budapesten? És hétfő legyen vagy szombat? Tél vagy nyár?

Mivel most már az olvasó is beláthatja, a feladat lehetetlen, nem fogja a szememre vetni, hogy találomra választottam egy nem kimagaslóan jómódú polgárcsaládot (az egyszerűség kedvéért a magamét), amely sok tekintetben átlagosnak tekinthető, és arról fogok mesélni, hogyan is élt ez a család Budapesten a 20. században. Hol jól, hol rosszul, de mindig valamiféle íratlan szabályok szerint. És mivel ezek részben még ma is érvényesek (mivé is lennének nélkülük?), azokkal sem árt megosztanunk őket, akiknél másfélék a szokások, vagy éppen szabályok nélkül próbálkoznak a túléléssel.

A ház. Az 1850-es, '60-as évektől kezdve Budapest – majd sok vidéki nagyváros – belső részének legjellegzetesebb háztípusa a „gangos”, azaz körfolyosós bérház lett. Ilyenben laktak dédszüleim, nagyszüleim, szüleim, és ilyesfélekben lakom én is. Ezek a házak általában két lépcsőházzal épültek, az egyik az „úri lépcső”, a másik meg a cselédlépcső. Itt közlekedtek nemcsak a szakácsnők és szobalányok, hanem a tejet, péksüteményt házhoz szállító kifutók, az ügynökök és más, „alsóbbrendű” idegenek, illetve az olcsó udvari lakások bérlői is. A cselédlépcső vezetett a pincébe, ahol a tüzelőt és a feleslegessé vált holmikat tárolták, illetve a padlásra, ahová a heti nagymosás után nyikorgó fűzfa kosárban cipelte a mosóné – vagy maga a háziasszony – a lepedőket, dunnahuzatokat.

A főlépcsőn csak a „rendes lakók” közlekedhettek. A kapubejárat fölötti, első emeleti, utcai lakást – a legnagyobbat, legelegánsabbat – többnyire maga a háztulajdonos lakta. A másodiktól fölfelé feleakkora vagy még kisebb, de még mindig „jó”, legalább háromszobás, utcára néző lakások sorakoztak. Mindnek volt egy konyhai bejárata a gang felől is, onnan jutott a lakásba a bevásárlókosarakkal és a tüzelővel a személyzet. (Az ő szobáik is az udvarra néztek – sőt nemegyszer a gyerekszoba is.)

A házak kapuját – egészen az 1970-es évekig – este 10-től reggel 5-ig zárva tartották. A lakóknak nem volt kapukulcsuk. A kései hazatérők csöngettek, és „kapupénzt” fizettek a kicsoszogó házmesternek. Ő bizony nem sokat alhatott egyhuzamban, mert miután este összeszedte az ajtók elé készített szemétket, és éjjel néhányszor fölkelt kaput nyitni, hajnalban már készenlétben várta a szemeteskoscsit, majd végigsöpörte (hetente legalább egyszer, szombaton fel is mos-ta) a lépcsőházat, aztán ugyanígy letakarította és felloccsolta az udvart és a ház előtti járdát. (Télen persze ellapátolta a havat.) Naponta ellenőrizte, ég-e minden lépcsőházi villanykörte, nincs-e valahol javítanivaló. Ha áramszünet volt – már-

* A Napkút Kiadó *Magyar kulturális kalauz* című országnévjegy-könyve angol nyelvű kiadásához készült zárófejezet

pedig ez a háborús években és aztán, az ötvenes, hatvanas években is gyakran előfordult –, gyertyákat állított a fordulókban a lépcsőkorlátra. Éberen őrködött a házirend betartásán: szőnyeget porolni, porrongyot rázni csak reggel 7 és 10 között volt szabad, hiszen utána már minden konyhában főztek, legalább résnyire nyitott ablaknál. A házmester egyébként is nagy hatalomnak számított: ő szedte be a lakbért, vezette a lakónyilvántartó-könyvet, fegyelmezte a renitens lakókat, napközben figyelt a gyanús jövő-menőkre. Voltak házak, ahol segédet is tartott: ilyenkor a „viceházmester”, azaz a „vici” végezte a piszkosabb munkákat.

Az udvar egyetlen hivatalos „bútordarabja” a poroló volt, a falhoz rögzített, vaskos farúd vagy szabadon álló, masszív vasállvány, amelyen a szőnyegetek tisztították: felakasztották, és egy erre a célra készült, nádból font, rugalmas nyelű, nagy, lapos fejű eszközzel, a prakkerrel alaposan kipüfölték őket. Az eljárás csak akkor hatékony, ha fúj a szél, mert különben a felszálló por nyomban visszatelepszik oda, ahonnan jött. A nagy szőnyegek le- és felcipelése és kiporolása nehéz és fáradságos munka, általában egy évben háromszor került rá sor. (A poroló egyébként a ház fiúgyerekeinek kedvenc tornaszere is volt, korántsem veszélytelen mászóka és nyújtó egyszerre.) Sok pesti háznak nagy, tágas udvara van, a földszinti lakók növényeket nevelnek, kitesznek egy-egy bútordarabot, jó időben ott üldögélnek. Az ember néha csak ámul, milyen belső kertek rejtőznek a bérházfalak ölelésében, fákkal, virágokkal, macskákkal, madarakkal...

Nézzünk följebb. Miután a férfiak munkába, a gyerekek pedig iskolába mentek, megéledt a gang: egy darabig a takarítás csatazaja hallatszott, utána pedig – ha jó idő volt – ide ültek ki a szakácsnék és az egyszerűbb háziasszonyok zöldséget, krumplit pucolni és közben trécselni, miközben mellettük – vagy az udvaron – kergetőztek a kicsi gyerekek. Ilyenkor érkeztek a különféle házalók is, ha beengedték őket: jött a vándorköszörűs, a drótostót (aki megfoltozta a lyukas edényt, dróthálóba foglalta a repedt cserépfazekat), a szódás (eleinte lovas kocsi-val, később motorkerékpárral szállította zörgős faládában a szódásüvegeket) meg a tojásos kofa, de jött a rongyszedő is, aki használt ruhaneművel üzletelt, és nem utolsósorban jött a verklis vagy a vándorhegedűs, aki andalító melódiákkal szórakoztatta az udvar népét. A muzsikusnak illett ledobni pár fillért, kötelezően újságpapírba csomagolva. Ez általában a gyerekek tiszte volt. Dél tájban mindenkit lefoglaltak az ebéd körüli teendők, de mosogatás után megint kiültek a nők, varrogatni, beszélgetni, babot szemelni a másnapi ebédhez, elaltatni a kisbabát.

A gangos házakban mindenki ismert mindenkit, az emberek úgy beleláttak egymás életébe, mint egy faluban. Biztosan volt olyan, akit zavart, és igyekezett kizárni ezt a nagy nyilvánosságot, de a dolognak sokkal több jó oldala volt, mint rossz. A háziúrtól a legszegényebb albérlőig és a viceházmesterig mindenféle társadalmi osztály együtt lakott, és nemcsak kíváncsiságból figyeltek egymásra. A gazdagabbak levetett holmiját megkapták a szegényebbek, ha valaki hosszabban – úgy egy napig – nem mutatkozott, rákopogtak, nincs-e valami baj, és ha beteg volt, orvost hívtak, átszaladtak egy tányér meleg levessel. Bármikor át lehetett ugrani a szomszédasszonyhoz egy tojásért, fokhagymáért, kanál zsírért; meg lehetett kérni, vigyázzon kicsit a dédire, hosszabb távollét esetén vegye át a leveleket, locsolja meg a virágokat. A gyerekek között is vándoroltak a kinőtt holmik, játékok. Ők a leckeírásban segítettek egymásnak, összejártak játszani. Segítséget adni éppoly természetes volt, mint elfogadni

és megköszönni. Mára ennek a világnak már csak nyomai maradtak, de azért léteznek még házak, ahol ilyen a hangulat, és az új beköltözők is hamar átveszik. Mindebből a mai városjáró sajnos nem sokat lát: olyan lett a közbiztonság, hogy a házkapukat mindig zárva kell tartani, és persze sokkal kevesebben is vannak otthon napközben, mint hajdanán.

A lakás. A társadalmi hovatartozás egyik legbiztosabb mutatója a lakás volt és maradt. Fontos az is, melyik városrészben, milyen utcában él az ember (régí mondás, hogy a pestiek egyik fele Budán lakik, a másik meg szeretne ott lakni), de a „hol” után következő legfontosabb kérdés az, hogy mennyi tér áll a rendelkezésére. (Az 1960-as évektől megkezdett paneles építkezés egyik legborzasztóbb jellemzője az észveszejtő fukarkodás volt: anyaggal, minőséggel és térrel. A mai „lakóparkok” többségében sem sokkal jobb a helyzet.)

Középosztályi családnak a második világháborúig három-négy szobás lakás dukált, amelyhez előszoba, konyha, cselédszoba, kamra és – legalábbis az 1900-as évek első évtizedétől – véce és fürdőszoba is tartozott.

A szobákat használat szerint neveztük meg: hálószoba (ennek rendszerint a fürdőszoba felől is volt bejárata), nappali vagy szalon (vagy egyszerűen a „nagyszoba”), dolgozószoba, gyerekszoba. Sok lakásban volt úgynevezett „hall”, egy központi, ablaktalan helyiség, amelyből mindenfelé ajtók nyíltak.

A hálószobát a szülők dupla ágya, éjjeliszekrényei és a ruhásszekrények uralták. Ha több gyerek is volt a háznál, a legkisebbiknek az ágyát vagy kis díványát a szülői ágy végéhez állították. Itt kapott helyet a háziasszony fésülködőasztala és varróasztala is. Az ágy fölött családi képek vagy nagyobb festmény, keresztény háznál kis feszület is függött.

A nappaliban állt a „szalంగarnitúra”: asztal két vagy három fotellal és támlás székekkel, meg egy nagyobb méretű kanapé, amely szükség esetén vendégágyként szolgált, vagy ha valamelyik szülő beteg lett, a másik addig itt aludt. Fontos bútordarab volt az üveges vitrin – díszes poharakkal, tányérokkal, porcelánfigurákkal –, a kihúzható ebédlőasztal és a faragott tálalószekrény, amelyben az ünnepi étkezéslethez, pohárkészleteket, féltve őrzött damasztabroszokat tartották. (Ha volt külön ebédlő is, a nagy asztal és a tálaló persze ott kapott helyet.) Ha volt a háznál zongora, az feltétlenül a szalonban állt. A ház legszebb szőnyegeit is biztosan itt terítették a földre (és szedték föl olykor egy-egy házibál kedvéért). A falon festmények, fényképek, dísztálak lógtak.

A dolgozószoba a ház urának birodalma volt. Íróasztal nagy karosszékekkel, könyvespolcok, egy kisebb asztal fotelekkel, ahová a férfiak ebéd után letelepedhettek szivarozni. Ebbe a szobába a gyerekeknek csak apjuk jelenlétében, engedéllyel volt szabad belépniük.

A gyerekszoba viszonylag kései találmány, és a berendezése körül messze nem volt akkora cirkusz, mint manapság. Kiságyak, a felnőttek világából leselejtezett bútorok („úgyis ugrálnak rajta!”), ágy, ruhásszekrény vagy komód, az iskolás kis íróasztala, egyszerű polc a könyvei számára – ennyi volt, nem több, de hát a gyerekek a leckeírás keserves óráit leszámítva nem is töltöttek itt sok időt. Ahol több gyerek volt a háznál, a nagyobbak az ebédlőasztalnál tanultak, addig a kicsiknek csöndben kellett játszaniuk a saját szobájukban, vagy egyszerűen leküldték őket az udvarra vagy a játszótérre, hogy ne zavarják a testvéreiket.

Ezekben a helyiségekben mindenütt volt kályha, és pedig gyakran díszes csempelapokból épült, magas cserépkályha, amely nagyszerűen tartotta a meleget. Fával vagy szénnel fűtötték – tüzelőt mindig több napra hoztak föl a pincéből, és a konyhaajtó mellett vagy az előszobában, a fás- vagy szenesládában tárolták. A szobákba kosárban, szeneskannában vitték az aznapra szükséges mennyiséget. A kályhákból reggel ki kellett kotorni a hamut, salakot, majd megrakni és begyűjtani, s mielőtt teljesen leégett volna, hamar tenni rá megint. A lakásokban egyáltalán nem volt olyan meleg, mint manapság szokásos. (Máig a fülemben cseng nagymama korholó hangja, amikor nyafogtam, hogy fázom: – Hát vegyél fel valamit, édesem!) A kályhát éjszakára csak akkor rakták meg újra, ha odakint nagyon-nagyon hideg volt. Egyébként fölvettek egy flanel hálókabátot, átmelegítették a dunyhát, netán odakerült lábhoz egy meleg téglavagy forró vizes gumipalack, és aludt az ember, mint a bunda.

Az előszobában is állt egy vagy több szekrény: ezekben a nagykabátokat és az épp nem, vagy csak ritkán használt ruhákat tartották (nyáron a téli, télen a nyári holmit és az ünneplőket). Itt állt a cipős szekrény is, benne a cipőtisztító szereket tartalmazó ládika. Az egyik szekrényen vagy a falon volt egy nagyobb tükör, hogy az utcára kilépő még vethessen magára egy pillantást: minden rendben van-e. Kis fiókban vagy a tükör alatti polcon fésű és ruhakefe kínálkozott a szükséges utolsó simítások elvégzésére. Az ősztől tavaszig napi használatban lévő kabátok – és a vendégekéi – vállfára akasztva fogasra kerültek.

A konyha legfontosabb, elmaradhatatlan berendezési tárgyai a falikút, a tűzhely, a kredenc és a konyhaasztal néhány székkal.

A magas, öblös falikút lényege a mosogatóval szemben, hogy a csap és a medence közé kényelmesen befér a lekvárfőző fazék, a mosóüst vagy a felmosódör. A mai konyhákból ez a célszerű alkalmatosság szinte teljesen kiszorult.

A tűzhelyet kezdetben fával fűtötték, az 1900-as évek elejétől pedig egyre inkább hódított a gáz. A villanytűzhelyek csak az 1930-as, '40-es évektől terjedtek el a háztartásokban.

A kredenc felső polcain a hétköznapi használt bögrék, poharak és táányrok, az alsókon a lábosok, fazekak, serpenyők sorakoztak. A kettő közötti, ajtóval zárható üregben különféle méretű cserépfiókoknak volt helyük, bennük a napi főzéshez használt liszt, cukor, gríz, morzsa, nyers kávé és a fűszerek. A kis ajtó mögött terpeszkedett a vágódeszkán a fehér vászonkendőbe burkolt kenyér, mellette a kenyérvágó kés, ezt semmi másra nem volt szabad használni. (A só helye a tűzhely mellett volt, fedeles cserép- vagy fadobozban. Ott állt mindig egy üvegben, kéznél a „főzővíz” is: az odakapni készülő ételt lehetett villámgyorsan nyakon lötytinteni vele. Ahogy fogyott, rögtön töltöttek helyette frisset.)

A kredenc fiókjaiban megvolt (megvan) a helye a hétköznapi evőeszközöknek, aztán külön a főzőkanalaknak, húsvágó bárdnak, nagykéseknek, klopfolónak, habverőnek, derelyevágónak, karalábévájónak, fokhagymaprésnek, dugóhúzóknak, konzervnyitónak. A konyhaasztal fiókjában laktak a szakácskönyvek – köztük a kézzel írott, három-négy nemzedéket is kiszolgált családi receptgyűjtemény –, a sodrófa és az apró bádoggal süteményformák. A fiók alatt lapult a kihúzható gyúródeszka, amelyen a házi tésztát gyúrták-nyújtották, és amelyen a sütemények nagy része is készült. Egy polc oldalán lógtak a vágódeszkák:

egy kicsi a hagyma- és zöldségaprításhoz, egy nagy pedig a húshoz, illetve – szigorúan a másik oldala – a tepsiből kiborított sütemény felszeleteléséhez.

Ne feledkezzünk meg a támlátlan, négy lábú hokedliről: ez részben ülőalkalmatosság, részben erre állították mosáskor a teknőt, befőzéskor a tűzhelyről leemelt nagy fazekat. Húséges kis jószág a sámli is, apró gyerekek vándor kucorgóhelye, de a nagyok is szívesen ültek rajta a gangon.

A konyhában állt még a szemétláda és a „vizespad” – akkor is, amikor már nem az udvari kútról kellett felhordani a vizet –, a falikút mellett. Utóbbin a mosogatóvájdlingok, mellette a felmosóvödör és a seprű meg a kislapát.

Nagyon sok régi lakásban (vagy a konyhában, vagy a fürdőszobában) szolgált és szolgál ma is a „fregoli”-nak nevezett, célszerű ruhaszáritó, favázra feszített, erős zsinegeivel: a mennyezethez van erősítve, két csigával, kötél segítségével le lehet eresztetni, majd a rátéretegetett ruhával együtt ismét felhúzni. A centrifuga és az automata mosógép előtti világban ezen száradt a „kismosás”: könnyen kicsavarható, kisebb darabok, napi váltás fehérneműk. Nagyon sok holmi ráfér, és nem foglal helyet.

A fürdőszobában állt az öntöttvas kád, mellette a fürdőhenger, amely alatt fával raktak tüzet. A meleg vízzel spórolni kellett: a család általában hetente egyszer, szombaton fürdött, először a gyerekek (a kicsik együtt), aztán a felnőttek. Volt-van egy külön mosdó is, gyors mosakodáshoz, fogmosáshoz. Mellette törülközőtartón a családtagok törülközői, fejenként egy kisebb kéz- és arctörölő, meg egy nagyobb, fürdéshez. Itt kapott helyet a fehérneműs szekrény az alsóneműkkel és a törülközőkkel, mellette a szennyesláda, két rekeszében külön gyűlt a fehér és a színes ruha. A fürdőszobában – ahogy a konyhában is – kőpadló volt, mindkettőt mindennap felmosták.

A sötét és hideg kamra szent helynek számított. Általában zárva tartották – sok háznál a vécét és a fürdőszobát leszámítva ez volt az egyetlen belső helyiség, amelyiknek használatban volt a kulcsa –, mert vagy a cselédektől, vagy a gyerekektől, vagy mindezekről együttesen kellett megvédelmezni a benne tárolt javakat. Itt álltak a befőttek, lekvárok, savanyúságok, ecetes és borosüvegek, rum és likőr, az előre, nagyobb tételben beszerzett liszt, cukor, gríz, bab és rizs, vászonzacskókban a szárzetszta, a földön, kosárban krumplics, hagyma, répa és alma, kis szakajtóban dió, mandula. (Később, a konzervek korától persze a konzervdobozok is.) Rúdon lógott egy-két oldal szalonna, szalámi, kolbász. (Tessék csak elképzelni ezt a hűvös, édes-sós illategyveleget!) Falra akasztva a ritkán használt, nagy tálak, a habverő üst, a lekvárfőző lábos. Valamelyik polc aljában ücsörögtek a karácsonyfadíszek, a villanykörték, a szerszámos láda. Az ajtó mögött állt a létra. Addig, amíg meg nem jelentek az elektromos hűtőszekrények, a kamrában – a lakás leghidegebb helyiségében – kellett helyet szorítani a jég-szekrénynek is. A jeget nyáron kocsival szállították a jéggyárból a város házaiba: amikor a jeges elordította magát az udvaron, mindenki rohant a vödörrel, és cipelte föl a csöpögő jégtömböket, amelyek a jég-szekrény bádoggal bélelt felső tartályába kerültek. Az alsóban voltak a romlandó élelmiszerek, a tejüveg, a dinnye. A lassan olvadó jégből csordogáló hideg víz körbefolyta a tartályt, s végül egy edénybe gyűlt, amelyből aztán csak ki kellett önteni. Az ételek melegen tartásának is volt egyszerű és takarékos módja: a konyhai „főzőláda”, egy ócska párnákkal bélelt, vaskos faláda. A forrón belehelyezett, gondosan zárt fazékban

órákig bírta a leves, a tészta, nem kellett újból tüzet gyújtani, ha végre hazaért a késlekedő családtag, sőt a készülő ételt hamarabb le is lehetett venni a tűzhelyről, a ládában a saját melegétől fődögélt még egy darabig.)

Reggeltől estig. Fél hat, hat óra körül megszólalt egy vekker vagy az ősi női ösztön. A mindenes vagy a ház asszonya kibújt az ágyból, szoknyát-réklit vagy pongyolát kapott magára, és ment a konyhába tüzet rakni vagy föltenni a gáza teáskannát. Futtában gyorsan arcot-kezet mosott. Behozta az újságokat, tejesüveget, kiflit-zsömlét, amelyeket a kifutók hajnalban letettek az ajtó elé, vagy – amikor ez már nem volt szokás – leszaladt a közeli kisboltba a friss reggelihez valóért. Ekkor már a család többi tagja is indult a véce és a fürdőszoba felé: gyorsan, szigorú sorrendben, kinek mikorra kellett munkába, iskolába érnie. Reggelizni csak megmosakodva, borotválkozva, fésülködve lehetett, de egymásra várni nem volt kötelező, a közös reggeli a vasárnap öröme volt. A felnőttek kávét ittak tejjel vagy feketén, a gyerekek tejet, teát vagy kakaót kaptak, nyáron külön gyönyörűséget jelentett a kamrából előkerülő hűvös aludttej. Ha nem volt friss péksütemény, nagymama pirítóst készített platnin, illata belengte a konyhát. (Nagyon hideg téli reggeleken zsírban sült pirítóst vagy tejbe áztatott, majd felvert tojásba forgatott szikkadt kenyérből „huszárostélyost”, bundás kenyeret sütött.) Ki-ki félbevágott egy-két péksüteményt, megkenste vajjal, és tett rá, amit megkívánt – vagy ami volt: lekvárt, mézet, felvágottat, kenőmájast, sajtot, előző napi körözöttet. Nyáron a reggelihez is mindig járt zöldpaprika, paradicsom. Mire mindenki útra készen állt, elkészültek a tízórai is. A felnőttek is vittek magukkal a munkába egy-egy szendvicset, a gyerekeknek pedig mindig került mellé egy alma (vagy amilyen gyümölcsnek épp szezonja volt). Egy anyai puszi, egy búcsúpillantás a tükörbe – és fél nyolc körül kiürült a ház.

A konyha gyors rendbetételét kiadós szellőztetés, majd ágyazás követte. Amíg az ablakba tett dunnák, párnák levegőztek, télen ki lehetett szedni a kályhákból a hamut, bekészíteni a napi tüzelőt, nyáron pedig szaladni a piacra. (Oda télen ritkábban kellett menni, mert nem volt annyi friss zöldség, a hús pedig napokig elállt a kamrában vagy csonttá fagyott az erkélyen.)

Kilencre meg kellett járni a piacot, így maradt egy óra a takarításra. Erre nem volt mindennap minden helyiségben szükség: heti egyszeri komolyabb nekibuzdulással és az évi háromszori, mindent felforgató nagytakarítással általában el lehetett érni, hogy a lakás tiszta legyen. Tehát reggel egy gyors portörles, söprés, feltörles, és máris indulhatott a támadás a konyha ellen.

Az ebédnek hétköznap két fogásból kellett állnia: leves, és valamilyen főzelék feltéttel vagy – kedden és pénteken – tészta. Utána járt egy kis gyümölcs vagy egy szem keksz, kocka csoki, a felnőtteknek kávé. Húsleves csak szombat-vasárnapra főtt, hét közben csontlével vagy rántással készült, egyszerűbb változatok kerültek az asztalra. A csontlevesben szerepelhetett zöldség, grízgaluska vagy tészta, a különféle zöldséglevesek megállták a helyüket magukban is vagy rizzsel, csipetkével dúsították őket. Nyáron egy héten kétszer-háromszor is gyümölcsleves került az asztalra, a gyerekek legnagyobb örömére. A főzelékek sora még télen is nagyon változatos volt: a krumpli mellett a káposztafélék és a bab-borsó-lencse szentháromsága jelentette az alapot, ezekből pedig némi répa, zeller, hagyma és fokhagyma segítségével – no meg egy darabka füstölt

hússal vagy akár szalonnabórral – remek étkeket lehet készíteni. Feltétként szerepelhetett egy-egy szelet frissen sült vagy az előző napról megmaradt hús, sült kolbász, hurka, virsli, szűkösebb időkben omlett, tükörtójas, kemény tojás, bundás kenyér vagy – sárgaborsóhoz, lencséhez – karikára vágott, lisztbe forgatott, ropogósra sült hagyma. A tésztára többnyire túró került (nyáron sósan, friss kaporral) vagy – főleg télen – pirított gríz, dió, mák, ritkán lekvár. Palacsintatöltelékként is ez utóbbiak szerepeltek, bár előfordult, hogy a pörköltmaradék lényegült át tejföllel meglocsolt, rakott, húsos palacsintává. A tavaszi kedvencek közé tartozott a tojásos nokedli fejes salátával, a téli tészták királya pedig a mákos guba szilvalekvárral, mézzel. Hétfőn többnyire vasárnapi maradék került az asztalra, a szerda és a péntek pedig hústalan napnak számított (a péntek kötelezően), a többi napokon ettek húst – az ötvenes, hatvanas években persze volt, hogy csak vasárnap, sőt akkor sem, vagy csak a férfiak.

Alapszabály volt, hogy a sűrű, tartalmas leveseket könnyebb második fogás követte, és fordítva. Ha a hús körete nem főzelék, hanem rizs vagy krumpli volt, mindig készült melléje saláta is, többnyire egyszerű cukros-sós-ecetes öntettel.

A háború előtti évtizedekben mindenki, aki tehette, otthon ebédelt. A gyerekek hazajöttek az iskolából, az apa a munkából, és pontban 12-kor vagy 1-kor mindenki ott ült az asztalnál. Anya tállalt. Ennek is megvolt a szertartása: ha ott voltak, először a nagyszülőknek, aztán az urának, majd kor szerint a gyerekeknek, végül magának szedett. Csak akkor volt szabad elkezdni, ha már mindenki kapott, elhangzott az asztali áldás, és apa jó étvágyat kívánt. Az asztalnál nem sok szó hangzott, legfeljebb a gyerekeket kérdezték ki az iskolai eseményekről: mindenkinek hamarosan mennie kellett tovább a dolgára. Amikor befejezték az evést, mindenki megköszönte az ebédet – ez az apának is szólt, aki a rávalót megkereste, meg az anyának is, aki főzte. A nagyobb gyerekek futottak vissza az iskolába, különóra, zeneóra vagy edzésre, a férfiak pedig, mielőtt visszatértek az irodájukba vagy a műhelyükbe, rendszerint beszaladtak a kávéházba egy kávéra, szivarra, és átfutották a délutáni lapokat, amelyek 2-kor kerültek ki az utcára.

Otthon kezdődött a mosogatás: először is vizet kellett forralni a nagyfazékban, aztán átönteni a vándlingba, tölteni hozzá annyi hideget, hogy kibírja a kéz, aztán egy kis mosósózat – később már valami mosogatószer – , és szép sorjában jöttek a poharak, a tányérok, az evőeszközök, és végül a főzőedények, azokhoz persze kellett még egy adag forró víz és szóda. Az elmosott tárgyak öblítésre átkerültek a hideg vizes vándlingba, onnan egy tálcára, majd mindent szépen el kellett törölgetni konyharuhával, és visszatenni a kredencbe.

Délután a kisebb gyerekek leckét írtak, gyakoroltak vagy edzésre mentek, aztán kicsapták őket játszani vagy hozzájuk jöttek át a pajtásaik. Az anya végre leülhetett pihenni (rendszerint valami varrnivalóval vagy hímzéssel a kezében). Ilyenkor jöhettek hozzá barátnők látogatóba, vagy ő ment hozzájuk. A hétköznapi vendégeskedésnél is meg kellett kínálni valamivel a látogatót: a kamrában vagy a kredencben mindig volt valami egyszerű aprósütemény a kávé mellé.

Hat óra körül eljött a vacsorakészítés ideje. Ha volt déli maradék, annak el kellett fogynia, ha nem, vagy nem volt elég, akkor télen készült valami gyors egytálétel: eltett lecsó, tejbegríz, omlett vagy rántotta, sült kolbász vagy hurka káposzta- vagy krumplisalátával, nyáron pedig szinte mindig hideg vacsora volt: sült hús, sajt, kemény tojás, paprika, paradicsom, uborka.

A család hétkor ült vacsorához, ilyenkor lehetett részletesen megbeszélni a nap eseményeit, majd miután ismét lezajlott a mosogatás szertartása – immár a gyerekek bevonásával –, még egy kicsit olvasni, társasjátékozni. (Ha a felnőttek színházba, moziba, társaságba mentek, akkor a vacsoráztatás és az ágyazás a szakácsnőre, a nagymamára vagy a legnagyobb gyerekekre maradt.) A kicsiknek 8-kor, a nagyoknak legkésőbb 10-kor ágyban kellett lenniük, elmondták az esti imát, és némi duruzsolás után csend lett. Ha este vendégek jöttek, a gyerekek lefekvés előtt, pizsamában bemehettek köszönni nekik, de utána szigorúan ágyba parancsolták őket. Az estéhez még egy fontos szertartás tartozott: aki napközben összekülönbözött a másikkal, ki kellett hogy béküljön vele. „Ne menjen le a nap a te haragoddal.” A gyerekek közötti torzsalkodásnak mindig, kötelezően a „jó éjt-puszi” vetett véget, ez ellen nem volt apelláta.

Hétfőtől vasárnapig. A házi teendőknek volt bizonyos kötelező ritmusa. A hétfő nálunk a nagymosás napja volt. Főzni általában nem kellett, legfeljebb kiegészíteni a vasárnapi maradékot, de nem is nagyon lett volna hol, mert a tűzhelyet kora reggeltől elfoglalták a forró vizes kondérok. A nagyon piszkos ruhaneműt – például a konyharuhákat, abroszokat – már előző este beáztatták (ha valami elszakadt, még mosás előtt meg is varrták). A többi külön kellett válogatni, a kényesebb holmit háziszappannal, a strapabíróbbakat és az ágyneműt lúggal mosták. Ha mosónő járt a házhoz, rá lehetett hagyni mindent. Ha nem, akkor a nagymama vagy a háziasszony rakta a mosóteknőbe a holmikat, majd többszöri alapos átgyúrás, szükség esetén kefélés után bő vízben, többször átöblítette. A fehér holmik utolsó öblítővizéhez pár csepp kékítőt öntöttek, amitől a ruha száradás után még fehérebbnek látszott. (Ősz hajú asszonyok hajöblítéshez is használták, de nagyon kellett vigyázni az adagolásával...) A ruhát végül kicsavarták, a nagy darabokat a padláson, a kisebbeket a fregolira teregették. Nyáron a gang rácsán, a napon száradtak – csak úgy fehérlett a ház a lepedőktől.

Kedden természetesen vasalni kellett. Erre a délután is megfelelt. A régi, faszenes vasalóhoz a konyhai tűzhelyen izzítottak szenet, de a munka a gáz-, majd a villanyvasalók korában is leginkább a konyhában zajlott. Előtte alaposan felmostak, hogy az esetleg leeső ruhadarab be ne piszkolódjék. A teljesen megszáradt vászonholmikat, lepedőket, ingeket vasalás előtt be kellett spriccelni vízzel, aztán jöttek szép sorjában először a nagyobb, aztán a kisebb darabok. A frissen vasalt ruhát hagyták kihűlni, majd összehajtva vagy vállfára akasztva tették a szekrénybe, komódba.

Szerdán, csütörtökön nem történt semmi különös. Ha a családnak volt bejáratott „fogadónapja” (általában e kettő valamelyike), ilyenkor jöhetek 5-6 órától bejelentés nélkül is barátok, ismerősök. Az ilyen várt és váratlan vendégek számára friss pogácsát vagy hasét sütöttek, teát, kávét, esetleg egy kis könnyű fehérbort kínáltak mellé.

Pénteken aztán kitört a heti nagytakarítás. Aznap kötelezően tészta volt ebédre, az hamar elkészült, nem késleltette a fontosabb teendőket. A munka a szőnyegek felgöngyölítésével kezdődött, ezeket kivitték a gangra, kirázták, és kint is hagyták. Utána jött a portörles, majd a padló felsöprése. A parkettát beeresztették padlóviasszal, és amikor megszáradt, a lábra húzható padlókefével és puha ronggyal fényesre kefélték-törölték. (Nehéz és fárasztó munka volt,

nem is feltétlenül végezték el minden héten.) Amikor a szobák rendben voltak, és visszakerültek a helyükre a szőnyegek is, jöttek a mellékhelyiségek: a csempéket, kádat súrolóporral, a tükröket ecetes vízzel tisztították meg.

Szombaton kora reggel piacra kellett menni, ez volt a „nagybevásárlás” ideje. Hús, tojás, sajt és túró, zöldségfélék kerültek a kosarakba, amelyek nagy része a hét végén nyomban el is fogyott. Mindenkinek megvolt a kedvenc piaça, jól bejáratott kofákkal és hentesekkel, akik soha nem próbáltak kétes árut sózni az ismerős vevőre – ha ilyesmi csak egyszer is előfordult volna, örökre elveszítik. Mindig a legszebbet, a legfrissebbet, a legfinomabbat válogatták, közben meg lehetett beszélni a lábfájást, a gyerekek iskolai előmenetelét, vagy hogy mikorra várható a befőzni való barack, a fűstről lekerülő házikolbász. (Ha az ember ma körülnéz a Nagycsarnokban vagy a néhány megmaradt „igazi” piacon, ugyanezt látja, még a fiatalabbak közül is egyre többen választják a bevásárlóközpontok helyett ezt a kicsit drágább, de meghittebb, emberibb és nem utolsósorban szórakoztatóbb világot.)

A szombati ebéd egyszerű ételekből állt, aznap ugyanis gyakran vacsora-vendégek jöttek – már ha nem a felnőttek mentek látogatóba vagy színházba, koncertre, operába. A férfiak szombat délben rendszerint a szüleiknél ebédeltek, kora délután pedig az egyedül élő, időő nőrokonokat kellett meglátogatni.

Az esti vendégek virágot hoztak a háziasszonynak, csokoládét vagy valami apró játékot a kicsi gyerekeknek, egy üveg italt a ház urának. (Ezt illet a vacsorához felszolgálni.) A nagy ebédlőasztalt ilyenkor ünnepi abrosszal és étkezésleltel terítették meg. Leves inkább csak télen került az asztalra (de akkor tartalmasabb, utána pedig egy könnyű második fogás vagy sült tészta, például fánk). Gyakoribb volt valami hideg előétel – pástétom, hideg sült és hozzá saláta –, majd egy könnyebb húsétel és valami finom desszert következett.

Vasárnap reggel vagy délelőtt misére kellett menni, utána pedig az asszonyoknak futni haza, a konyhába. A főzés ezúttal nagyobb cirkusszal járt, mert az ebédnek – még a legsötétebb ötvenes-hatvanas években is – valahogyan meg kellett adni a módját. A leggyakoribb menü húslevesből, sültből és desszertből állt. A sült hús mellé krumplit vagy rizst és salátát tálaltak, vasárnap soha nem volt főzelék ebédre. A desszert lehetett torta vagy gyümölcscsel, dióval, lekvárral töltött lepény, linzer, nyáron pedig fagylalt vagy gyümölcssaláta. Az asztalnál mindenkinek ott kellett ülnie, azok a családtagok, akik hét közben nem tudtak a többiekkel ebédelni, legalább ilyenkor feltétlenül otthon voltak. Vendégségbe rokonokat vagy nagyon közeli barátokat hívtak. Ha valami jelesebb alkalomra túl sokan gyűltek össze, a kisebb gyerekek külön, a „macskaasztalnál” ebédeltek, de azt is mindig abban a helyiségben terítették meg, ahol a felnőttek ettek.

Alig csitult el a mosogatás zaja, megérkeztek azok a látogatók, akiket ebéd utáni kávéra invitáltak. Később jöttek esetleg mások is uzsonnára: kávéra, süteményre, pogácsára. A gyerekek jó időben odakint, télen a szobájukban játszottak, de nem voltak kitiltva a felnőtt-társaságból sem. Ott viszont nem lehetett hangoskodni, és a beszélgetésbe csak akkor volt szabad beleszólniuk, ha kérdezték őket.

Ha nem jöttek vendégek, a család indult valamerre: látogatást viszonzni másokhoz, vagy kalandozni. Gyakori vasárnap délutáni program volt nyáron a séta – a pesti korzón vagy a budai Várban a Bástya sétányon –, gyerekekkel strand vagy az állatkert, télen pedig mozi, múzeum vagy korcsolyázás. (Buda-

pesten az 1960-as évekig számtalan tenispályát és iskolaudvart locsoltak föl a fagyok beálltával, ahol filléres belépti díjért lehetett csúszkálni.)

A vasárnapi vacsora jelképes volt: egy falat hideg maradék, egy szelet vajjas kenyér, pohár aludttej. Mivel másnap munkába, iskolába kellett menni, kora estére rend és csönd lett a házban.

Az esztendő ritmusa. Kezdjük a tavasszal, mégiscsak az a legvidámabb... A fagyok elmúltával eljött az első ablakmosás ideje, majd úgy egy hónap múlva a húsvéti nagytakarítás, amelyhez a konyha és a kamra kimeszelése is hozzátartozott. Ilyenkor nemcsak a szőnyegeteket porolták ki az udvaron, hanem a bútorokat is összetolták, hosszú partvisra tekert fehér ronggyal letörölték a falakat, a padlót alaposan felsúrolták, majd beviaszkolták és átkefélték. Kifényesítették az ezüstholmit, átnézték a befőtteket, ha romlottat találtak, kidobták. Kitisztították, kiporolták és elrakták a téli felsőruhákat, a nagykabátok, szőrmék, gyapjúöltönyök és -kosztümök molyirtós vászonzsákban aludták végig a nyarat. Ilyentájt – de nem feltétlenül a nagytakarítással egy napon – került sor a szekrények átrendezésére is: a téli holmik pihenőre tértek, a tavaszi, nyári ruhák kezügybe kerültek. Kisámfázva vagy az orrukba dugott, összegyűrt újságpapírral, gondosan megtisztítva, bekrémezve vonultak dobozaikba a csizmák és a meleg cipők.

A nagyhét egyre szigorodó böjti előírásokkal járt: nagycsütörtökön (vagy zöldcsütörtökön) spenót főtt krumplival és tükörtojással, nagypénteken rántott leves pirított kenyérkockákkal és fejenként egy szelet sós-babérleveles vízben főtt hal, pici vajjal, nagyszombaton tojásos nokedli vagy túrós tészta és fejresaláta. Ez volt a legnehezebb nap, mert hajnaltól fődögélt a tűzhelyen a sonka (mellette esetleg pár kemény tojás), mennyei illatokkal árasztva el a lakást. A tojásfőzést egyébként se lehetett kihagyni, főleg ha lánygyerek volt a háznál: készülni kellett a locsolókra. Szombat délután tehát előkerültek az összegyűjtött hagymahéjak vagy a színes tojásfestékek, viasz, papa bicskája, és a lányok – esetleg némi anyai segédlettel – lelkesen cifrázták a hímes tojásokat. (Az 1970-es, '80-as években ezeket már kiegészítette, később fel is váltotta a csokoládé, sőt a pénz, de ezekben az új szokásokban nekem már nem volt részem.)

Késő délután aztán mindenki ünneplőbe öltözve indult a feltámadási körmenetre és a misére. Onnan hazatérve ugyancsak ünneplőben ültünk farkaséhesen asztalhoz. Sonka, tojás, retek, zöld saláta, foszlós vajjas kenyér...

Húsvét vasárnap reggelre kisült a kalács. Az volt reggelire, sonkával, mézzel, ki hogy szerette. A gyerekek pizsamában rohantak az ablakhoz, vagy ha volt, a kertbe: a nyuszi feltétlenül hozott valami ajándékot, színes papírba burkolt csokitojást vagy -nyulat. Délelőtt mise volt megint, aztán ünnepi ebéd: jobb időkben bárány, nehezebbekben csirke, utána pedig bejgli. A délután többnyire vendégeskedéssel telt, szűk, rokoni körben, rengeteg süteménnyel, pogácsával.

Hétfőn kora reggel a fiúk locsolni indultak: a kicsik apjukkal vagy fivérükkel, a nagyok is többnyire párban, testvérral vagy baráttal. Előtte pontos listát kellett készíteni a felkeresendő lányokról, kidolgozni az útitervet, megtölteni a kölnisüvegeket. (Falun szokás volt vödörből, hideg vízzel locsolni a lányokat, de a mi városi köreinkben ez nem volt divat.) Az indulásra kész, ünneplőben feszítő fiúk először a család nőtagjait locsolták meg, a kicsik egyben elpróbálva a hozzá tartozó versikéket is. Elmentek, de hamarosan csöngettek a rokon

gyerekek, iskolatársak, titkos imádók. A locsolást meg kellett köszönni, a fiúkat behívni, megajándékozni és megkínálni egy kis süteménnyel, innivalóval. Ez persze veszélyes dolog volt, hiszen a sokadik háznál megkóstolt kisujjnyi likőr is lehetett „az utolsó csepp a pohárban” – ilyenkor a nagykamaszok is ihattak egy kis alkoholt, amihez egyébként nemigen voltak szokva. Bor ugyanis csak ünnepnapokon került az asztalra, igaz, olyankor az iskolások is kaptak egy kortyot, kiadósan felvizezve, hogy legyen mivel koccintani. (Ezzel a módszerrel a felnőttek elérték, hogy a gyerek megtanulja: az ivás nem mindennapra való élvezet, és a bort, ezt az ünnepi italt tisztelni kell, nem pedig nyakalni.) Sört főleg a felnőtt férfiak ittak, de nem otthon, üvegeset, hanem inkább nyilvános helyen friss csapolásút. A vendégeket kínálták házi készítésű likőrrel is (azok az üvegek is csak ilyen alkalmakkor kerültek elő a kamrából), tömény szesz pedig – az 1950-es évek végétől kezdődnek az emlékeim – egyféle volt a háznál: rum – süteményekhez és télen teába.

Június elején elkezdődött a befőzés, ami az egész nyarat és a kora őszt is végigkísérte. Eperdzsem, cseresznyekompót, sárgabarackból és meggyből ez is, az is, aztán jött a málna, a ribizli (mindkettő dzsemnek és szörpnek is), a zöld dió, az őszibarack, a paradicsom, a körte, a savanyúságok, a birsalmasajt, végül a szilvakompót és -lekvár. A legutolsó felvonás a dércsípte csipkebogyó volt, már jócskán novemberben: ezt a Buda környéki falvakból hozták nagykendős nénik, a megtisztított, cukor nélkül egyszer felfőzött sűrű gyümölcspépet cukorral még egyszer át kellett forralni és apró üvegekbe tölteni. A befőzési időny négy hónapjában nem nagyon volt olyan hét, amikor a konyha ne változott volna egy-egy napra csatatérre – ezt ügyesen össze kellett egyeztetni a nyaralással.

Amikor kitört a vakáció, a gyerekeket lehetőleg minél hosszabb időre nyaralni vitték vagy küldték. Ha a szülők dolgoztak, a nagymamák vagy vidéki rokonok vállalták pár hétre ezt a terhet. Akinek nem volt saját nyaralója, az bérelt valahol egy kis házat, aki meg tudta fizetni, panzióba költözött, a még tehetősebbek a tengerpartra, elegáns fürdőhelyekre utaztak. A szőnyegeket felszedték és összetekerve, molyirtóval behintve félretették, lehúzták a redőnyöket, bezárták a lakást. Ha volt cseléd a háznál (és nem kellett hazautaznia segíteni a mezőgazdasági munkákban), ő maradt otthon „vigyázni a házra”. Ha nem volt, akkor a házmester vagy valamelyik szomszéd kapott kulcsot, rá-ránézett a lakásra, locsolta a gangra kihordott virágokat.

Az én kiskamaszkorom – az 1960-as évek második fele – az úttörőtáborok és nyári napközis táborok fénykora volt. Félkatonai rend, sátor vasággyal és szalmazsákkal, reggel-este sorakozó, zászlófelvonás és takarodó, éjszakai riadó... A formások nagy része az Angliából kiindult – és a második világháború előtt nálunk is virágzó – cserkészmozgalom egyenes öröksége volt, a másik része a „szocialista ember” nevelését célozta.

A kommunista rendszer nagyon büszke volt arra, hogy milyen kiválóan biztosítja a dolgozók nyári pihenését, ám azt nem verték nagydobra – úgyis emlékezett még mindenki –, hogy üdülőket sok kisebb-nagyobb üzem, vállalat és szakszervezet tartott fenn már a háború előtt is. Ezeket – és a nagyobb magánvillákat – 1950-ben államosították és újraosztották. Később, főleg a hetvenes, nyolcvanas években újak is épültek, de a szakszervezeti üdülőhálózat gerincét ezek az elkobzott, sokszor igen nagy értékű ingatlanok adták.

Az üdüléshez beutalót kellett szerezni, ehhez persze szakszervezeti tagnak kellett lenni, de hát jóformán mindenki kötelezően az volt. Szerdán csomagolás, csütörtök reggel örültek háza a pályaudvaron: tolongás, lökdösődés, harc az ülohelyekért, üvöltő gyerekek, horgászbótok és gumimatracok kavalkádja, celofánba csomagolt fasírtos zsömlék fokhagymás illata, kőszénfűstös mozdonyok és kék zubbonyos kalauzok fűtőögetése... A vasúti kocsiban előkerült az otthonról hozott elemózsia, a kártya vagy más társasjáték: a balatoni vonatok minden megállóban megálltak, jól emlékszem, Budapesttől Balatonfenyvesig hat óra volt az út. Valami érthetetlen okból minden üdülőben csütörtökön volt a „váltás”: szerda este ment el az előző turnus, másnap reggel jött a következő. Így aztán hazafelé ugyanez játszódott le, csak már feketére sült nyaralók kapaszkodtak a magas vonatlépcsőkön – olykor egészen hazáig.

Az üdülőben „kulturfelelős” gondoskodott a vendégek jókedvéről: vetélkedőket, táncesteket, esős időben a gyerekeknek mesedélutánt szervezett. Napi háromszori étkezés, pingpongasztal, felnőtteknek sör, gyerekeknek málna a büfében, lángos és ropogósra sült keszeg a strandon: ezekre emlékszem.

A „családi” nyaralás bonyolultabb dolog volt: nagynénémék pici nyaralójába vinni kellett nemcsak ágyneműt, de főzőedényeket is. A bátyám pecabotjával és az én úszóövemmel tetézve úgy néztünk ki, mint egy vándorcirkusz. De ott az ember addig aludt, ameddig akart, nagy, kék tejeskannákban, biciklivel hordtuk a frissen fejt tejet egy helyi gazdától, egész nap a Balatonban, a kertekben és a közeli réteken játszottunk, csavarogtunk, a ránk vigyázó felnőttek pedig a tízliteres kondérban főzték a nyári konyha ócska kis tűzhelyén a zöldbalevest meg a tökfőzeléket. Amikor már érett a szilva, szilvágombóceví verseny is volt (de csak a második-harmadik helyért volt érdemes küzdeni, mert a bajnok mindig a bátyám lett).

Augusztus végén lassan kiürültek a nyaralótelepek: haza kellett menni iskolakezdésre. Roham a papírizletekben: az én iskoláskoromban a tankönyveinket és a füzeteket egyforma sötétkék papírba kellett kötni, ráragasztani az egyforma, piros szegélyű fehér címkét, ráírni a nevünket és az osztályunkat. Ugyanilyen egyforma sötétkék volt az iskolaköpenyünk is, a tornaruha pedig fekete klottnadrág és fehér trikó, később a lányoknak fürdőruhára emlékeztető fekete tornadressz volt. Az iskolai ünneplő viselet kisdobos- vagy úttörő-egyenruha: sötétkék nadrág vagy szoknya, fehér ing váll-lappal, fémcsatos bőrvöv, kicsiknek kék, nagyoknak piros nyakkendő. A gimnáziumban a fiúk az évnnyitón már öltönyt, a lányok pedig általában matrózblúzt viseltek – ez a háború előtti középiskolákban is általános volt, sőt a lányok hétköznapi kötelező egyenruhaként is hordták. Az én időmre már kiment a divatból a korábban szintén széles körben elterjedt, jelvénnel díszített iskolai egyensapka, mára meg már – az örök életű matrózblúzt leszámítva – szinte sehol nincs semmilyen iskolai formaruha.

Szeptember elsején hirtelen megtelt a város, és az első egy-két iskolahét után, amikorra már mindenki belerázódott a hétköznapiakba, munkahelyeken és iskolákban felütötték a fejüket a koncert- és színházjegy-szervezők. Ez fontos része volt az életünknek: a szocializmus ötven évének nem sok előnyét tudnám felsorolni, de ez – és a könyvek, hanglemezek hihetetlenül olcsó ára – kifejezetten közénk tartozik. A középosztályban és attól fölfelé természetes volt, hogy az embernek legalább két-három bérlete van: opera, Zeneakadémia, színház, és ezek mellett még egy-egy külön alkalomra mentünk máshová is,

meg persze moziba. Hangversenyre, operába, bábszínházba – matiné-előadásokra – hatéves korunktól, színházba tíz-tizenkét éves korunktól vittek bennünket rendszeresen, gimnazistaként pedig már „önjáróak” voltunk, a hét kéthárom estéje is ilyesmikkel telt. Ezekre az eseményekre egészen az 1980-as évekig rendszeren föl kellett öltözni, csak később jött szokásba, hogy – főleg színházba – utcai ruhában is be lehet ülni.

A hatvanas évektől össznépi városi szórakozási forma volt a házibuli. Anyáink még zsúrokra és házibálókra jártak – és ilyeneket tartottak otthon is: zsúr délután, házibál (ritkábban) este volt, persze táncsalommal összekötve. Jellegzetes figurája volt a budapesti házibálóknek a „tapőr” (a francia ‘tapeur’, ütögető szóból): jó házból való, zongorázni tudó, elszegényedett úrifíú, aki uzsonnáért zongorázott a többieknek. Ha nem volt zongora vagy tapőr, gramofon vagy a rádió szolgált zenével. Zenés vendéglátóhelyeken, szállodákban, nyáron kertvendéglőkben még az 1950-es, ’60-as években is divott az „ötórai tea”, szintén táncsalommal, élő zene mellett. Nos, ezeket váltotta föl a házibuli, ahol már magnóról szóltak a kor divatos – főként amerikai – slágerei, zengett a twist, majd a rock and roll, a szomszédok őrzöngtek, olykor még a rendőrséget is kihívták, bár az akkori erősítőik neveltségesek voltak a mostaniakhoz képest. A régi zsúrok finom szendvicseire, süteményeire és likőrjeire már csak az anyák emlékeztek: a házibuli kötelező tartozéka a zsíros kenyér volt, paprikával, lila hagymával, uborkával, sörrel, és azzal a kétféle borral, amelyeket akkoriban kapni lehetett (egy száraz, egy édes), illetve cseresznyepálinkával, melyből némi szerencsével „fekete címkéset” szerzett valamelyik fiú, azt ihatónak tartottuk, bár nem volt az.

Szeptember közepén, végén szüret ideje van. A budai bornak, szüreteknek már az 1880-as években véget vetett a filoxéra, de a „régí világban” nem volt ember, akinek ne lett volna valahol egy kis szőlője, vagy legalább rokona, barátja valamelyik borvidéken. Az aratás, az új kenyér csak a falusiakat érintette, de a szüret a városiakat is: legalább egy hétvégére megindult mindenki, hogy megünnepelje. A munka végeztével nagy mulatságot tartottak: bográcsban főtt a birkapörkölt, bőven fogyott a must és a tavalyi bor. A szocializmus éveiben a gimnazistákat, egyetemistákat is rendszeresen kivezényelték az állami gazdaságokba, termelőségvetkezetekbe szőlőt szedni – egy másik lehetőség az alma- vagy szilvaszüret, még rosszabb esetben krumpli-, cukorrépa- vagy hagymaszedés volt –, más években pedig nyáron vittek bennünket „építőtáborba”, főleg gyümölcsösökbe.

A téli ünnepek közül Szent Miklós, azaz a Mikulás napja, december hatodika csak a gyerekeké volt. Nagy izgalommal pucolták a cipőket, amelyek az ablakba helyezve várták, hogy éjszaka gondos kezek elhelyezzék bennük az ajándékokat. Piros sztaniolpapírral bevont csokoládémikulás, szaloncukor és virgács – aranyozott barkacsomó – fogadta az ébredő gyerekeket, ez utóbbi azért, mert biztosan elkövettek az év során egy csomó rosszszaságot is. (Az édességeket a Mikulás, a virgácsot pedig elmaradhatatlan kísérője, a krampusz hozza.) Ez persze csak előszele volt az igazi, nagy ünnepnek, a karácsonynak.

December elejétől már lázban égett kicsi és nagy. A kisebb gyerekek maguk készítették az ajándékokat: a lányok hímeztek, a fiúk fúrtak-faragtak, rajzoltak – a szülőknek és egymásnak is. Családon belül mindenki mindenkinek készített vagy vásárolt valamit. A gyerekek játékokat és könyveket kaptak, a feleségek

ékszert, ruhafélét, a férjek egy-egy üveg drágább italt, képes albumot, hanglemezt, ha gyűjtöttek valamit, akkor a gyűjteményüket gazdagító újabb „kincset”.

Minden család állított karácsonyfát, ennek divatja még az 1830-as években terjedt el Magyarországon is. A fa feldíszítése a szülők és a nagy gyerekek feladata volt, a kicsiket addig elvitték otthonról. A karácsonyfadíszek több nemzedéken át megmaradtak: az én dobozomban vannak házilag készített, aranyozott és ezüstözött gubacsok, makkok és fenyőtobozok, keménypapírból készült, színes angyalfigurák, fényes üveggömbök, tarka sztaniolgirlandok, amelyek ötven, sőt némelyek hetven-nyolcvan éve szolgálnak. A díszek mellett-között az ágakra erősített gyertyák és csillagszórók kápráztatták a gyerekszemeket. (A villanyégőfüzerek csak az 1960-as, '70-es évektől jelentek meg, hogy lassan kiszorítsák a sokkal szebb fényű, de balesetveszélyes viaszgyertyát.)

December 24-én alkonyatig tartott karácsony böjtje: aznap nem volt szabad húst enni, de még jóllakni sem. Ebédre köménymagos levest és mákos téstát vagy mákos gubát kaptunk. Sötétedés után mindenki előszedegette a legtitkosabb rejtekhelyeken dugdosott ajándékokat, és hordta a fa alá. Végre aztán megszólalt az angyal csengője, kitarult az ajtó, a gyerekek is beléphettek az addig zárt szobába. Közös ima és éneklés után boldog karácsonyt kívántunk egymásnak, ha a felnőttek között a megelőző hónapokban bármilyen harag vagy nézeteltérés volt, azt kölcsönös bocsánatkéréssel, megbocsátással és öleléssel egyszer s mindenkorra lezárták, majd bontogatni kezdtük az ajándékokat. Mindennek illett örülni, mindent meg kellett dicsérni és köszönni.

A karácsony a szűk család ünnepe volt: nem volt szokás az a vándorcirkusz, ami manapság dívik, hogy autóval rohangálnak az emberek ide-oda. Szokás volt viszont – ami ma már sajnos egyre ritkább – a ház magányosan élő lakóihoz átszaladni egy tányér süteménnyel, apró ajándékkal, sőt esetleg áthívni őket vacsora után egy pohár borra, egy kis beszélgetésre.

A vacsora hagyományosan és kötelezően borlevessel kezdődött, utána pedig hal volt: halászlé, rántott hal – vagy akár mindkettő –, végül jött az elmaradhatatlan diós és mákos bejgli. A felnőttek és a nagy gyerekek lementek éjféli misére. (A felnőtté válás fontos lépcsőfoka volt először az az év, amikor a gyerek bejelentette, hogy szeretne részt venni a fadíszítésben, és megengedték neki, másodszor pedig az, amikor kikönyörögte, hogy megvárhassa az éjféli misét, és kibírta ébren.)

Karácsony első napján reggel vagy délelőtt megint mise volt, aztán jött a nagy ünnepi ebéd: húsleves, töltött káposzta, sült pulyka, többféle sütemény, finom borok. A délután a tágabb családé volt: vendégségbe mentünk vagy vendégek jöttek. Vacsorázni általában senkinek nem volt kedve, elteltünk az édességekkel, egy tea és egy szelet pirítós is bőven elég volt.

Karácsony másnapján már a barátok is beállítottak egymáshoz, vagy együtt mentünk kiállításra, hangversenyre. És az ünnepeknek nem volt vége: István- és János-nap következett, márpedig nincs olyan magyar család, amelyikben ezek a nevek elő ne fordulnának.

Ha elég hideg volt (és a 20. század első felében sokszor volt nagyon kemény tél), már november végén, de mindenképpen még szilveszter előtt sor került a disznótorra is. Ahogy mindenkinek volt valahol szülője, úgy volt olyan vidéki rokona is, akinél tavasz óta nevelkedett a hízó. Én ilyenben sose vettem részt, megúsztam a disznó hajnali visítását, a vérrel teli vájdling látványát és azt

az estig tartó kemény, jobbára gusztustalan munkát, amelyet a jószág feldolgozása megkíván. De tudom, hogy az öregasszonyok dolga volt kimosni a beleket, miközben a böllér feldarabolta és szerepük szerint osztályozta a húsokat. A disznó fület levágták és nyomban megpörköelve megették, a vért hagymával megsütötték reggelire, a belsőségeket – májat, tüdőt – hurkához használták, a hús egy részét ledarálták: kolbászt és más eltartható felvágottakat készítettek, egy másik részét sózással vagy sütéssel tartósították, a sonkák pedig megfelelő pácolást követően a kolbászokkal együtt a füstre kerültek.

A disznóölést mindig hatalmas vacsora koronázta, temérdek borral-pálinkával, és amíg az idény tartott, minden háznál rengeteg húsféle fogyott: a saját „termésen” kívül jöttek-mentek a rokonoknak, barátoknak szánt és tőlük kapott kóstolós tálak, megrakva minden földi jóval.

A tél és az esztendő fordulója a vég és a kezdet két fontos napja: szilveszter és újév. Szilveszterkor mindenféle tisztítóvarázslatot űztek, nagy zajjal elijesztve a gonosz szellemeket, eltemetve a telet. (Ebből a hagyományból mára annyi maradt, hogy már délutántól rémes hangú papírtrombiták recsegése és petárdák durrogása tölti be az utcákat.) A lányok – városban is – ólmot öntöttek: a tűzhely fölött egy kanálban megolvasztott fémet hideg vízbe fordították, s a keletkezett alakzatokat „értelmezve” tudták meg, kihez fognak majd férjhez menni.

A szilvesztert az emberek ma szeretik nagyobb társaságban tölteni: népes összejöveleteken mulatnak, esznek-isznak, táncolnak. Éjfélkor hagyományosan felhangzik a Himnusz, mindenki pezsgővel a kézben kíván boldog új évet szeretteinek, barátainak. Az ünnepi menüben fontos szerepet kap a malac, amelyik orrával kitúrja a szerencsét, tyúkot viszont nem szabad enni, mert az hátrafelé elkaparja.

Újév napja ezért sokak számára másnaposan, takarítással, mosogatással kezdődik. De a régi hagyomány nem ezt diktálta: a szilveszteri mulatság nem tartott hajnalig, az asszonyok még az este rendet raktak, másnap reggel tiszta, kitakarított házból indult misére a család. A nap folyamán illet meglátogatni a rokonokat, barátokat és jókívánságokkal köszönteni őket. Ünnepi ebéd is készült, és pedig nem is akármilyen: ma is minden háznál kötelező éték a disznóhús és a lencse, amely apró szemeivel a pénzt jelképezi, s aki nem eszik belőle, egész évben szűkölködni fog. (Tilos viszont halat enni, mert az elúszik a szerencsével.)

Még pár nap, és jött a farsang: vízkeresztől hamvazószerdáig, a nagyböjt kezdetéig. Ez a párválasztás, a bálók és esküvők ideje volt falun és városban egyaránt. (A bálók hagyománya ma is él, de azt az előírást, amely szerint húshagyó kedd után vége a multságoknak, már nem szokták szigorúan betartani.) Az időszak csúcspontja a „farsang farka”; a karnevál farsangvasárnaptól húshagyókeddig tart. Magyarországon ennek egy ősi téltemető szokás, a mohácsiak jelmezes busójárása a legérdekesebb eseménye. Az ünnepkör főétele pedig országSZerte a híres farsangi fánk: zsírban vagy olajban pirosra sült kelt tészta, amelyet porcukorral vagy baracklekvárral szoktunk fogyasztani, azon melegében. Nagymama mindig óriási adagokat készített belőle, s mivel az egész lépcsőházat belengte az illata, a szomszédokhoz is vittünk belőle kóstolót.

De hát minden vígságnak vége szakad egyszer: hamvazószerdával megkezdődött a böjt, a lelki és testi megtisztulás időszaka, s vele hamarosan az első hóvirág, majd a tavaszi nagytakarítás: nyakunkon a húsvét!