

T. Ágoston László Nagyanyám lángosa

Nézegetem a sarki lángossütő hatalmas táblára pingált napi ajánlatát. Tulajdonképpen nem is vagyok éhes, csak úgy unaloműzőként böngészgetem az előttem álló étlapot. Kóstolgotom, forgatom a számban az ízeket, hogyha netán mégis egyszer rászánnám magam, melyikbe harapnék legszívesebben. A burgonyás? Nem rossz. Finom, puha a tésztája, itt – ott felfújta az olaj sütés közben. A közepe papírvékonyra sült, szinte csörög az ember foga alatt. A káposztás? Érdekes íze van. Mit érdekes? Finom. Talán még egy csipetnyi sót bele... Borsot? Azt is lehet, de akkor annak már ízes a neve. Így sorjáznak végig; a nevük a táblán, az ízük a nyelvem alatt. Hmm... Már számolni se győzöm, hányan vannak, de akárhányan lennének is, egy mindig hiányozna közülük. A legszebb, a legjobb, a legízesebb; gyermekkorom egyik nagy élménye: nagyanyám tejfölös lángosa.

Abban az időben még faluhelyen az asszonyok maguk dagasztották, maguk sütötték a kenyeret. Pontosabban a kenyereket, hiszen legalább kettőt, hármat, vagy még annál is többet, a családnak egy hétre valót. De nem ám ilyen kilós, meg félkilósakat, ami-lyeneket most árulnak a boltokban! Akkorákat, mint egy kocsikerék. És olyan foszlósat, mint a kalács. Amelyiket egy hét után vág- tak föl, az is olyan friss volt, mintha akkor vették volna ki a kemencéből.

Akinek még volt kemencéje, meg fűteni való fája, szalmája, otthon sütötte. Akinek nem, az reggel elvitte a pékhez, délben meg elment a kisült, friss kenyérért. Kis papírcetlire írta mindenki a nevét, rátették a nyers tésztára, és belesült. Így aztán nem volt nehéz kiválasztani, melyiknek ki a gazdája.

Ha gazduram éppen arra szekerezett, s megérezte a friss kenyér illatát, megállította a lovait, leterítette a kabátját a kocsiderékba, s azon fuvarozta haza az elemózsiát. S ha már ott volt a háta mögött egy karnyújtásnyira, nem állhatta meg, hogy le ne törje a kiforrott sarkát. A veknit nem kezdhettem meg, az szentségtörés lett volna. Csak a gyirkát vette le róla kóstolónak. Épp eléggé megszidta az asszony ezért is a keze szárát... Ha éppen nem járt arra a gazda, a felesége, vagy a gyerek rádobta a talicskára a tiszta deszkát, arra a fehér abroszt, úgy nyikorgott vele végig a falun.

Nekünk még volt kemencénk. Igaz, nem a házban, hanem apám asztalosműhelyében. Télen abban fűtöttek forgáccsal, rossz szalmával, kukoricaszárral, ami éppen akadt a ház körül. Volt a faluban egy cigányasszony, aki nagyon értett a kemencetapasztáshoz. Minden nyáron vele sároztatták ki a kemence belsejét, s nagyanyám ebben sütötte az ínycsiklandozó cipóit. De nemcsak azt, hanem a kenyértésztából szakajtott lángosait is.

Amikor megláttam, hogy lehozza a padlásról a nagy dagasztóteknőt, meg a kis kék lábosban odateszi a tűzhely csöve mellé melegedni a múltkori sütésből félre tett kovászt, már vetem is a sapkám, és indultam a barátaimnak jelezni; készüljenek föl, mert holnap kenyeret süt nagyanyám, s megint lesz nagy lángos evés. Ez általában piacnapra esett, amikor a tanyai asszony megjelent nagyanyám konyhájában, és a kis nyeles mérőedényével verdong számra rakta át a kissé savanykás illatú, étvágygerjesztő tejfölt a mi fedeles kannánkba.

Este jött a lisztszitálás, dagasztás, tésztapihentetés, szakajtés... „Kisfiam, menj már lefeküdni, mert reggel nem tudsz időben fölkelni!” „Dehogynem, előbb talpon leszek, mint a nagyanya!”

Másnap befűtötték a kemencét, lehordták a szakajtó kosarakat. „No, fölkelteél, kisfiam? Gyorsan mosdás, öltözködés!” „De hát miért nem tetszett fölkelteni?!” Kihúzta a paraszat a kaminba, és már jöhetett is a hosszú nyelvű péklapát...

Egyik vekni jobbra, a másik balra... de az a hely, ott középen üres maradt... Dehogy maradt az üresen, oda megy a kenyérlángos! Nagyanyám már egyengette is a tésztát a sütőlapáton a sodrófával, hogy jó vékony, szép egyenletes legyen. Néhány perc, és ott lapul mindkettő a kemence forró kövén. Úgy pirulnak, mint Jóska a tar- lón.

Nagyanyám a szénvonyóval betámasztotta a kemence ajtaját, megnézte a konyhaszekrényen trónoló nagy vekkerórát, és ment tovább a dolgára. Csak mi toporogtunk ott a kemence előtt, én, meg a barátaim, és aggódva lestük az ajtót, nem ég - e szénné mögötte a csemegénk, a kenyérlángos. Talán meg kellene nézni, szólni kellene nagyanyámnak, hiszen már szaga is van... Ő

azonban úgy tett, mintha megfélekedezett volna az egészről. Krumplit pucolt a konyhában, kukoricát szórt a csirkéknek, odaadta a kutyának a tegnapi esti csontot, miközben a lángos meg...

Na végre! Az órára nézett, kihozta a spájzból a tejfölös kannát, és jött. Jött egyenesen oda hozzánk, a műhelybe. A gyalupadot már lesöpörték, frissen gyalult deszkát tettek rá, arra meg az abroszt. Kinyílt a kemence ajtaja. Csak úgy surrogott a padján a lapát. Aztán megjelent rajta a ropogós - pirosra sült, illatfelhőben úszó, lapátnyi lángos. Az abroszra tegye? Minek? Csak letámasztja a lapátot, jól meglocsolja a lángost tejföllel, és tépi, úgy, pusztán kézzel tépi annyi felé, ahányan körülálljuk. „Nesztek, pernahajderek, egyétek! Ízlik - e?” Teli szájjal nehéz felelni. Inkább csak buzgón bólogatunk és nagy nehezen kinyögjük, hogy „ühüm...” Mosolyogva simogatja meg a fejünket, s indul a kemence felé. „No, azért meg ne fulladjatok, mert akkor ki falja föl a másikat?!”

Nézegetem a sarki lángossütő hatalmas táblára pingált napi ajánlatát. Ismerős az illat, ismerős az íz, csak egy valami hiányzik a választékból: az a régi, sütőlapáton tépett, tejfölös kenyérlángos, amelyet soha senki más nem tud sütni, csak az én nagyanyám.