Novák Ferenc

Szép találkozások

Tel-Avivban, amikor a Kőműves előadására készültünk, folyton én főztem. Kérlelt a színház gazdasági igazgatója, aki Debrecenből származott el: főzz egy székelykáposztát! Megtanultam, hogy a kelkáposzta héberül kruv messusál, s vettem a piacon. Erdélyi barátnőm, aki velem volt, csinált tőtikét, amit szőlőlevélben is szoktak, mi otthon, Erdélyben, az igazit, a legjobbat, martilapuba töltöttük. (Olyan, mint a görögöké, csak hús is van benne, nem csak rizs.) Kis barátnőm, B., szintén nagyon jól főzött. A tőtike az ő specialitása volt, na meg a vinete, a kikevert padlizsán. Nagy konyhát vezettünk hat hétig.

Bemutattuk a Kőműves Kelement, s búcsúztam Tel-Avivtól. Nagyon megszerettem a színészeket, akikkel dolgoztunk. Volt egy öreg színész, Smulik nevű, aki Páger Téni bácsi szerepét játszotta, fölajánlotta házát a búcsúestre. Hosszas licit után abban maradtunk, hogy ők, a háziak adnak előételt, mi pedig csinálunk székely káposztát. Január volt, Babos Karcsi is kint volt mint asszisztens. Smulik jött velem vásárolni, és persze ellenőrizni, mondta: disznóhús nyet. Jó, legyen marhahús. Jó, legyen lábszár, mert csinálnom kell egy nagy marhapörköltet. A nagy élelmiszeráruházban beszartak az örömtől, mikor meglátták Smulikot, nagy sztár volt!

– Az örmény szakács – mutatott be –, Libabonból hívtam, nagyon jól főz! – Tudta a ravasz öreg a viccet.

Lábszár, hagyma, káposzta (négyfélét is kínáltak), paprika, paradicsom, ugye lecsós pörköltet, jó zaftosat… Este elvittük Smulikhoz, hogy másnap meg tudjuk csinálni.

Mondom délután Babos Karcsinak, milyen lesz ez a székely káposzta füstölt hús nélkül? Gyere, menjünk el a román henteshez, fantasztikus füstölt csülkei vannak! Ez persze Tel-Aviv, a bűnös város… Kevés a kóser vendéglő, s a piacon nem sok kóser hentes van. Disznósajt költeményeket vettem a piacon!

Megvettünk két hatalmas, gyönyörű, sovány disznócsülköt, három kilót. Otthon föltettük főni, éjfélig megfőtt, addig jól beboroztunk. Kitettük a hűvösre, reggel leszedtem a léről a zsírt, és a levét nagy Coca-Colás üvegbe öntöttem. A csülökről leszedtünk minden zsiradékot, a húst földaraboltuk, és betettük egy nejlonzacskóba, be a táskába.

Reggel megjelentünk Smuliknál. Nézte a lét. „Tudod, ez egy fűszeres szaft, ebben párolom a káposztát”. Mindig külön, sok hagymával párolom a káposztát, nem puhára, még harsog, és külön a pörköltet.

Elküldtem Smulikot meg a feleségét, hogy vegyenek valamit, előszedtük a nejlonzacskóból a feldarabolt disznócsülköt, belevágtuk a nagy adag pörköltbe, összekevertük, és álszent pofával vártuk őket.

– Na, most kóstold meg, Smulik, kész a pörkölt!

– Jaj, fantasztikus, együnk egy kis ebédet, így, ebből! – ettünk egy kis ebédet.

–Érdekes íze van – mondta az asszony tűnődve…

– Igen, mert én így, s úgy… – elmismásoltam a dolgot.

Elkészült a székely káposzta, összejött a negyven-ötven vendég, óriási a hangulat, kitettem a kis kertbe egy hokedlire a hatalmas fazekat. Smulik mondta, hússal tejfölt tilos (aki ortodox, az még külön jégszekrényben is tartja a tejterméket). Kitöltöttem hát külön a – kitűnő! – tejfölt a pohárból egy mély tálba. Smulik ott állt mellettem, s büszke volt, milyen rendesen csinálom. „Otthon se keverem be, ki hogyan szereti." Ezek után mindenki keményen megtejfölözte, egy házaspár nem, azok viszont arabok voltak! Mondom Smuliknak:

– Smulik, mi ez?

– Hát, tudod, ilyenek ezek… de most már én is megkóstolom tejföllel… bizony, ez jó így… Isten bocsássa meg neki is, nekünk is!

Megjelent: Elmondtam én… Novák Ferenc, Tata
Összeállította: Farkas László
Planétás Kiadó, 2000