

NÁDAS PÉTER

Világító (jó polgári) részletek

EMLÉKLAPOK EGY ELBESZÉLŐ ÉLETÉBŐL

Akkor ültünk ebédhez vagy vacsorához, amikor elkészült, s ennek a déli harangszóhoz, azaz a monarchiában bevett szokásrendhez az égvilágon semmi köze nem volt. Nem emlékszem rá, hogy a leves hőfokát bárki kifogásolta volna. De tudtam, mert szívderítő vagy elrémisztő sajátosságként elmesélték az apai nagyapámról, akit születési anyakönyvi kivonata szerint Neumayer Adolf Arnoldnak hívtak, de az első keresztnévét, az Adolfot addig sem használta, míg a nevét Nádasra nem magyarosította, akkor viszont végérvényesen megszabadult az Adolf-tól, a későbbiekben kiállított anyakönyvi kivonataiban sem szerepelt többé, de a gyermekei tréfás bosszúból mégis felhasználták ellene, hogy ő bizony nagy cirkuszokat csinált a családi asztalnál, a Nádas Adolf Arnold. Azért választotta a Nádas nevet, így élcelődtek a családban, hogy a Neumayer dédanyámtól esküvői ajándékként kapott családi ezüstműn ne kelljen átvésetniük a díszes monogramokat. Meglehet, hogy így igaz. Magda nagynéném-től hallottam a történetet, akit valósággal boldoggá tett, ha valamilyen izetlenséget közölhetett az édesapjáról. Gyurival, a bátyjával, aki egy évvel volt nála idősebb, egyszer kicsi gyerekként megbeszélték, hogy milyen nagy csapás, hogy az atyjuk ilyen végtelenül buta ember. Ahogy rekonstruálni tudom, inkább korlátolt lehetett, mert magához való esze azért volt, de a Mezei rokonság szemével nézve faragatlan, vagy legalábbis neveltetése mélyen vidéki. Olyan volt, amilyennek egy középbirtokosnak,

egy rendes zsiros parasztnak lennie kellett. Egy tuskó. Egy Monsieur le baron de Thunder-ten-tronckh, azaz szellemében nyílt és együgyű. Ám bizonyos, hogy nem volt fukar, kifejezetten kedvtelve szórta a pénzét, és mértéken felül, szeszélyesen jótékonykodott. Ezt is maga miatt tette, mert mindig meghatódott, hogy ő mennyire jó. Kiszámíthatatlan volt, hol szentimentális, hol brutális. Ami nem vonzó, de férfiak között nem is ritka érzelmi egyveleg. Egy életen át rettegett az elszegényedéstől, ami a nagy gazdasági válságok idején, amikor a nagy építkezések leálltak, utol is érte, majd később is mindig újra leterítette a családot. Klára nagyanyámnak a fivéréihez, Bélához, a neves orvoshoz, és Pálhoz, a jogtanácsoshoz kellett fordulnia, hogy segítsék ki őket, vagy nagyobb baj esetén az apjához, mert immár megint egyszer felélték a hozományba kapott vagyonát. Háromszor kapta meg a hozományát. Mindeközben a nagyapám évtizedeken át fenyegette a gyerekeit, hogy meg fogják ezt a tékozlást még keserűlni. Majd amikor eljön a hét szűk esztendő, majd amikor száraz kenyérhéjat kell rágniuk, majd amikor a híd alatt kell hálniuk, akkor gondoljanak arra, hogy korábban mennyit válogattak. Ezért aztán mindenkinek mindent meg kellett a tányérjáról ennie. Nem volt apelláta, nem volt finnyáskodás. Aki pofákat vágott, vagy akár csak tologatta az evőeszközével a tányérján az ételt, annak fel kellett az asztaltól állnia, és ment ki az ebédlőből. Atyai átkoktól és szörnyű jövendölésektől kísérve, lelkileg megsemmisülve, sírva mentek, habár a sírás szintén szigorúan tiltva volt.

Úgy mesélték, hogy ez a nagyapám a Pannónia utcai lakás ebédlőjének ablakán soha ki nem vágta volna a levesestálat, ott ugyanis a harmadik emeletről egyenesen az utcára zuhant volna le, s ennyiben azért megőrizte fékezhetetlen természete feletti önuralmát, de ha nem adták fel elég forrón, vagy valami megint hiányzott az asztalukról, akkor a pesthidegkúti nyári villájuk vagy a gömörsidei udvarházuk ebédlőjének ablakán bizony akkor is kivágta, amikor az ablak csukva volt. El nem tudom képzelni,

miként csinálták. A forró levesnek végig kellett ömlenie az abronszon, a falon, az üvegtáblán, a karjukon, az ebédlő szőnyegén. Pedig ennek a pesthidegkúti vagy gömörsidi levesestálnak elvileg jó nagynak kellett lennie. Ovális volt, volt két nagy füle, még magam is láttam belőle kettőt a díszesen faragott, neoromantikus és eszelősen ronda ébenfa tálalóban, amit a családban várkastélynak neveztek. A szobalány a füleknél fogva helyezte el a levesestálakat a tálalóhoz tartozó tizennyolc személyes asztalon, amit ki lehetett egészíteni huszonnégy személyesre is. Súlyja miatt sem lehetett egyszerű az ablakon a tálát kivágnia. A szülőkön kívül hét gyereknek, Tieder úrnak, a házitanítónak, és a nevelőnőknek is helyet kellett foglalniuk az asztalnál, akár Pesten, akár a nyaralóban, akár Gömörsiden, azaz hol a magyar nevű német frájleinnak, Jolánnak, hol a francia mamzelek egyikének, akik oly sűrűn váltogatták egymást, hogy egyikük neve sem maradt fenn a családi emlékezetben, hol mindkettőnek egyszerre, meg a gyereklánynak, a pesztonkának, Júliának is, akinek mindig a kicsikre kellett az asztalnál ügyelnie. S jól tették a kicsik, ha neki szót fogadtak, mert akkor nem az apjuk dörgött rájuk az asztalfőről a szörnyűséges próféciáival, a száraz kenyérrel, a vízlevessel, mert ha rosszak voltak, gonoszak, haszontalanok, nevetlenek, szemtelenek, arcátlanok, akkor tényleg vízlevest kellett enniük, azaz egy tányér meleg vizet tett eléjük a szobalány, és szigorúan ki kellett kanalazniuk. Magda, Pista és Bandi gyakran hányt miatta. S a híd alatt kell majd a nagy hidegben koldusként végezniük, vagy valamilyen útszéli árokban fognak felfordulni, mint a háztól elűzött kutyák, most pedig álljanak fel, azonnal hagyják el az asztalt, és holnap délig semmit nem ehetnek.

Kenyeret sem kaphatnak, még vizet sem.

Jolán kisasszony vagy Júlia kisasszony azért ilyenkor is válogatottan finom falatokat dugdosott nekik.

Háztartásuk viszonylag jól rekonstruálható a szóbeli és az írásbeli elbeszélések alapján. Azt is tudjuk, hogy a Lipót körút és a

Pannónia utca sarkán álló óriási épületben mindössze nyolc lakás volt, jóllehet el nem tudom képzelni, mekkora lehetett a lakások alapterülete. Habár az ostrom utáni időkből kihajolva még valamennyire én is visszaláttam erre az életformára. A Pozsonyi úton, Vidor Emil finn mintára épített, art nouveau épületében ott terpeszkedett a mozdíthatatlan ebédlőasztal és az intarziás, oszlopos, isteneket, faunokat, habléányokat és szatírokat ábrázoló faragványokkal teljes, bőségszarukkal, virágkoszorúkkal, gyümölcstálakkal és akantuszokkal díszített, észvesztően ronda tálaló, benne a tálaláshoz szükséges edények, tárgyak, fiókjában az evőeszközök, a hétköznapi evőeszközök, az ünnepi terítésekhez használt asztali eszközök, alsó traktusában a huszonnégy, a tizenkét és a hatszemélyes damasztabroszok s a hozzájuk tartozó gondosan keményített és vasalt szalvéták tornyai, amelyekhez évtizedek óta senki nem nyúlt, az ünnepi abroszok, a hétköznapi abroszok, s így tovább, a reggelihez használatos abroszok a hozzájuk tartozó szalvétákkal, az uzsonnához használatos abroszok a hozzájuk tartozó szalvétákkal, mindezekkel persze a hozzájuk tartozó történettördékek.

A szakácsnő és a kiscseléd álltak neki a napnak először. Hajnali négykor kellett kelniük, a kiscselédnek először is a tűzhelyet begyújtani a konyhában, illetve azonnal zöldséget pucolnia, hogy a szakácsnő, akit vastag Mariként őrzött meg a családi emlékezet, másfél vagy két kiló marhahúst, s majd ugyanennyi marhafarkat vagy marhacsontot minden áldott hajnalon feltegyen a zöldséggel egy nagy fazékban. A további fogások, illetve a mártások elkészítéséhez szükséges erőlevest főzték meg először, s ennek időre kellett készen állnia. Ugyanebben az órában, meghatározott napokon megérkezett a mosónő, hogy a földszinti mosókonyhák egyikében begyűjtson az üst alá, amely egy úgynevezett üstházban állt, azaz vizet forraljon, s nekilásson a kismosásnak. A mosókonyhákat csak évtizedekkel később az eklektikus és az art nouveau építészet vitte fel padlásközelbe, a legfelső emeletre.

Két üstház is állt a mosókonyhákban, az egyikben hajnaltól késő délutánig a vizet melegítették, a másikban úgynevezetten főzték a ruhát. Ha nagymosás volt, akkor a mosónő mellé vettek még egy asszonyt, így mondták, vennem kell egy asszonyt, veszek egy asszonyt, a jövő héten három asszonyt is vennünk kell, mert nagytakarítás lesz, de nagymosáskor a kiscselédnek, akár a szobalánynak is jelen kellett lennie, hogy segítsenek az ágynemű és az asztalnemű öblítésénél, kékítésénél, csavarásánál, keményítésnél, végül pedig a teregetésnél, mert több teknőben mostak, de csak egyetlen kádban öblítettek. Ilyenkor már estébe hajlott a délután, lámpafénynél, az alaposan lehasznált lúgos vízben már csak a kisebb színes holmikát mosták, meg a harisnyákat, na, ezt még ellötyböljük, mondták a mosónők, mikor a többiek már fenn a padláson teregettek. A nedves ruhát, kizárólag a mosott ruhának fenntartott óriási vesszőkosarakban, a segédkező cselédeknek fel kellett a padlásra cipelniük, s általában ketten cipelték. Liftet a cselédség nem használhatott, a cselédség a gangról a zárt folyosókra sem léphetett ki. Meg az uraságoknak szolgáló liftek olyanok is voltak, mint a kis ékszeres dobozkák, fényesre polírozottak, tükrökkel ékesek, a hölgyek a fényes kis kabinokban két emelet között kis bársonyülésekre tudtak leereszkedni. A cselédségnek a hátsó lépcsőházban kellett közlekednie és cipekednie. Ezt nemcsak a pesti nyelv hívta cselédlépcsőnek, hanem a hátsó lépcsőt egyenesen ez a felirat ékítette. Cselédlépcső. A cselédek a találkáikat is itt bonyolították, mikor jött a bakájuk. Ez egy igen kétértelmű kifejezés volt a pesti nyelvben. Értelme kényelmetlenül ingázott a hím, a bak, az udvarló és a közkatona között, de még ennél nyersebb jelentése is volt, városi hímet jelentett, olyan magányos férfit, főleg fiatalembert, akinek bakalódhatnékja van, azaz a nősténynek akar a bakja lenni. Jön a bakád, Rozi, látom. Csak aztán a bakád föl ne csináljon. Ezek az általában gyámoltalan kinézetű férfiak úgy álltak meg két emelet között a lépcsőházban, hogy egy oszlop vagy rács mögül éppen csak kikukkanthas-

sanak. Ugyanigy kukkantott ki a konyhából a babájuk, aki addig el nem mehetett, míg el nem engedte őt a ház asszonya. Mondták még rózsájuknak is.

A rózsája néha kiszökött egy szóra, egy csókra.

Terhes, terhes, hát hogy ne lenne terhes, ha egyszer a bakája fölcsinálta.

A bakájának lopja ki az ételt ez a drágalátos.

Szép kis lilium, mondhatom.

Már hogy ne lopta volna ki, ezek a szerencsétlen, szerelmi éh-ségükben megalázott férfiak néha tényleg órákig álltak ott, télen is, némán rózsájukra vágyakozva. Ilyen szívszaggató jeleneteket még én is bőven láttam a Pozsonyi úti házban. A hatodik emeleti gangról nézve beláttam az óriási ház cselédlépcsőjének bugyrait. De a kiscselédnek és a szobalánynak már csak azért is jelen kellett lennie a kismosásnál és a nagymosásnál, hogy az idegen asszonyokat felügyeljék, nehogy a drága holmik a kezükön eltűnjenek. Eltűnt a kezén. Ami a lopás szinonimája volt. Kézenkőzön eltűnt. Minden drága volt. Minden pótolhatatlan. A kelengyém, s ha ezt kimondták, akkor tényleg nem hiányozhatott semmi. Szent volt a kelengye. Ha hiányzott egy damasztyszalvéta a tizenkettőtől vagy a huszonnégyből, vagy galád gondatlanság miatt beszakadt egy ünnepi abrosz, akkor használhatatlanná vált az asztalnemű. Most akkor hogyan terítsek. Nem tudok többé rendesen megteríteni. Az ilyen hiányos vagy hibás asztalneműt hétköznapi használatra fogták, de az így támadt hiány, ha ennyi vagy annyi személyre kellett a ház asszonyának teríttetnie, akkor tényleg erősen korlátozta. A ház ura vendégeket hívott, gyakran számolatlanul és váratlanul, de olyan mellékes kérdésekkel nem foglalkozott, hogy mit fognak a váratlan vendégeinek föltálatni, vagy mivel terítenek. Az abroszokat a különböző alkalmakhoz tervezték a kelengyékben, a díszebédekhez habféhér, a díszvacsorákhoz törtféhér vagy csontszínű, az ünnepi reggelihez krémszínű vagy lazacszínű, az uzsonnához sárga, rózsá-

szín, netán törtfehér, fényes, és még fényesebb mintázattal teli kínai nehézselyem, s így tovább, de még a fehér damasztabroszok és -szalvéták önnön színével szövött fényesebb mintázata is lényegesen különbözött a felhasználási és terítési módok szerint, voltak barokkos mintázatú abroszok, s egyszerűbb mintázatúak a hétköznapi használatra, ám az abroszokhoz tartozó szalvétákat nem lehetett keverni, éppen a mintázat különbsége miatt egyszerűen lehetetlen volt. Unmöglich. Impossible. Ha egy abrosz tönkrement, akkor a hozzá tartozó szalvéták sem voltak többé használhatók.

A ház asszonyának éles szemmel ügyelnie kellett, hogy a bevett társadalmi szabályok ne sérüljenek, s ezek kiterjedtek az asztalnemű minden kicsi részletére.

Két párnaciha már megint hiányzik.

Többnyire minden megkerült, de állandó keresésben voltak, mert valahol valami mindig elkeveredett. A szent kelengyéből semmi nem hiányozhatott, minden egyes darabja egy egész életre szólt. De még a legmegbízhatóbb mosónők is loptak. Semmi kétség, József Attila édesanyja is lopott, hogy Attilának legyen vajas kiflije, vagy színes ceruzája, legyen neki legalább kék és piros. Egy pillanatra nem lehetett a mosónőket magukra hagyni. Igaz, a kiscseléd is lopott, hogy a bakájának adja. Aztán kiderült, hogy a szakácsnő is rendszeresen lop. Óriási lett a patália. Olyan szakácsné, amilyen Zsófi volt a Mezei dédapánál, vagy olyan szakácsnő, mint amilyen vastag Mari, később, a háborús években pedig Irma a nagyapámnál, vagy olyan szakácsnő, amilyen Gizi volt Özsi nagynénémnél a Dobsinai utcában, Mrázik Gizella, igazán ritkaságszámba, inkább csodaszámba ment. Mrázik Gizella csaknem húsz évig főzött náluk. Igazán nem volt egyszerű személyiség. Én is jócskán lakmároztam a főztjéből, nagyon is jól emlékszem az ízekre, az illatokra, amelyeket előállított. Olyan ételekre, amelyeket sehol másutt nem ettem. A tejszínes mártásba merített spárgával feladott töltött borjúszegeyre.

A különböző fogások prezentációjának konyhaművészeti módszerére. Irigyelték is egymástól az ilyen szakácsnét az úriasszonyok, néha sikerült a másiktól elirigyelniük, és fondorlatos módon el is csábították, de akkor azzal is számolniuk kellett, hogy vége a barátságoknak a két család között. Loptak a szobalányok. Talán egyedül a nevelőnők nem loptak, de az inas biztosan lopott. Egyedül Planck nem lopott. És lopott a ház asszonya, mert máskülönben nem lett volna rendes nyári toalettje a kötelező nyaralásokon Karlsbadban, Abbázián. Alkalmanként le kellett csípnie a konyhapénzből. A ház mélységesen szeriőz ura pedig a saját nagyra becsült klienseit lopta meg, sokszorosán és alaposan meg kellett őket kopsasztania, hogy a háztartási költségeken kívül fedezni tudja görbe útjait, a párhuzamosan vezetett szerelmi életét a bal kézről született gyermekekkel.

Ha a konyhában már fenn volt a tűzhelyen az óriási levesesfazék, akkor hozzáláthattak a reggeli, s ezzel párhuzamosan az ebéd előkészítéséhez. A szobalányok fél ötkor, a nevelőnők ötkor vagy fél hatkor keltek, s ennyi gyerek mellett ugyanekkor a ház asszonyának is fel kellett kelnie. Mosási napokon persze előbb, hogy a mosnivalót kiadhassák a mosónőnek a kiscseléddel. Aki nek mindeközben fát vagy szenet kellett a tűzre tennie, ez szigorúan az ő dolga volt. A pincéből kellett felcipelnie. Nem beszélve a szobák egész sorának befűtéséről, a cserépkályhák táplálásáról és felügyeletéről. Nagyobb vagy előkelőbb háztartásokban ezért volt szükség házvezetőnőre, kulcsárnőre, hogy ők adják ki a szennyes ruhát mosásra, a napi munkarend betartásáról és az időigényes beszerzői körutakról szintén ők gondoskodjanak. Mrázik Gizella egyenesen ezért szegődött át Eugenie nagynénémhez a Dobsinai utca másik oldaláról, ahol előzőleg csaknem ugyanennyi ideig volt Bornemissza báróék házvezetőnője. Nem tudom, miként dolgozta fel a váltást a két család. Tüske biztosan nem maradt. Gizi nem árasztott jó kedélyt, éppoly mosolytalan ember volt, mint a nagynéném, örületes csalódást cipelt egy éle-

ten át a vállán, de maga volt a korrektség élő szobra, s így majdnem biztos vagyok benne, hogy a másik házból konfliktus nélkül távozott. Éppen a konfliktusokat nem tudta többé tolerálni, ezért adta alább, ezért adta föl házvezetónői pozícióját, a sok emberbe és a sok fakszniba egyszerűen belefáradt.

Szigorú időpontokhoz és szeszélyes programváltozásokhoz kötött rövidtávú futás volt a háztartási munka. Én ugyan a kora reggeli kiadási műveletet már csak a lehető legszerűesebb formájában láthattam, anyám adta ki a mosónőnek Németh Rózssal, vagy Németh Rózsi egyedül adta ki, de a kiadás még így is egy pontosan körülírható, klasszikus művelet maradt, és nem is akármilyen művelet, hanem lélektani motívumokkal túltelített rituális művelet. A mosni való ruhát már előző délután szét kellett válogatni, akár egy kismosáshoz is. Nemcsak a fehér és a színes került külön, mert ha valami összeszíneződött, akkor az felért egy tragédiával, hanem voltak kényesebb darabok, ezeket meg kellett külön nevezni, és óvatosan el kellett különíteni. Voltak például olyan holmik, amelyeket nem egészében, hanem csak részleteiben kellett keményíteni, meg a ház ura úgy szerette, hogy a mandzsettája jó kemény legyen, a gallér belső felülete viszont ne dörzsölje a tisztelt nyakát, a zsebkendőket csak éppen keményíteni, a díszzsebkendőket viszont erősen keményíteni, s így tovább, megannyi szokás, alkalmi kívánság, személyes rögeszme, amivel egy mosónőnek meg kellett ismerkednie, és tisztességgel meg kellett birkóznia. Volt olyan fehér holmi, amit erősen kékítettek, volt olyan, amit gyöngén, s volt olyan, amit egyáltalán nem kékítettek.

Isten őrizz, hogyan kékíthet törtfehéret.

Előző délután pakolták ki a teli szennyesládákat, szétválogatták, listázták, szükség szerint beáztatták, vagy másnap reggel adták ki szárazon, avagy a kötelező bizalmatlanság miatt inkább adagokban. Abban az ütemben, s abban a rendben, ahogy a mosónő dolgozott. A mosónővel mindenképpen darabonként meg-

beszélték még az áztatott ruhát is. Ezenfelül a mosónőnek spórolnia kellett a lúggal, a kenőszappannal, a forró vízzel, s így a mosási műveletnek az elkülönített holmik szerint kötött rendje volt. A kíméletlen megbeszélési művelet nemcsak a háziaknak állt érdekükben, hanem legalább annyira a mosónőnek is érdekében állt. A mosónő teljesen alaptalan vádaktól és mértéktelen gyanúsítgatásoktól tarthatott. Teknőben mostak, gyökérkefével. Ugyanabban a lúgos vízben többféle holmit kellett kimosniuk. A mosás ökonómiáját éberren felügyelték. A vízforralás drága volt, a mosólúgot sem adták ingyen, a mosónő nem cserélhetett üptre a mosóvizet. Üptre, ez volt rá a műszó. A fehér ruhát előbb áztatták, aztán mosták, majd főzték, azaz lúggal forralták jó negyven percen át. Ezt a vizet aztán felhasználták a színes ruha mosására. Kismosásnál a mosófazékban, nagymosásnál üstben főzték ki a ruhát, aminek higiénés oka is volt. A fertőzések veszélye miatt a vasalónőnek, aki ritkán volt azonos a mosónővel, mindig a holmi adottságaihoz mérten, de a legforróbb vasalóval kellett vasalnia. Állandóan ellenőrizték a vasaló hőfokát. A vasalókat faszénnel tüzelték, a mérgező szén-monoxid miatt nyitott ablaknál kellett vasalniuk, a helyiségben egyszerre volt hőség és hideg, nyáron elviselhetetlen forróság. A faszénnek a nehéz öntöttvas vasalóban nem volt szabad lánggra lobbannia, és nem volt szabad kialudnia.

Szerényebb háztartásokban dolgoztak tűzhely platniján melegített váltott vasalókkal is.

Ezek a műveletek és eljárások, bármily kíméletes volt egy mosónő vagy vasalónő, ették a ruhát, ették a fehérneműt, ették az asztalneműt, ették az ágyneműt. Ez volt rá a műszó. Folt viszont nem maradhatott. Gyűrődés sem. Az ágynemű és az asztalnemű ránctalan hajtogatásának is megvolt a maga rafinériája. Minden folt és gyűrődés nagy házi dráma tárgya lett. A foltok miatt olykor tényleg zengett a ház a női sikítozástól, ordítástól, sírástól és visítozástól. A polgári rend szigora kedélyesen egyengette a dia-

dalmas proletárforradalom útjait. Mivel úgy volt tervezve az élet, hogy az ágyneműnek és az asztalneműnek egy életem át ki kellett tartania, a ház asszonya iszonytató jeleneteket rendezett, ha valami mégis elvékonyodott, behasadt, elszakadt, kilyukadt, foltos maradt, megszíneződött, s így tovább. Önmagában ez is érhető. A felebaráti szeretetnek, a kötelező liberális bizalomnak, az emberi egyenlőség vágyának itt húzódtott a legszigorúbban őrzött határa. A szegény mosónőnek előre kellett látnia, meg kellett vizsgálnia, egyetlen szakszerű pillantással fel kellett mérnie, hogy mit és milyen állapotban vesz át mosásra. A fény felé tartva nézték meg az anyagokat, hogy bizonyos helyeken nincsenek-e ezek mértéktelenül elvékonyodva. Az előre beáztatott ágyneműk és asztalneműk minősége mindig élénk viták tárgya volt.

Tessék idejönni, nagyságos asszony, mondta a mosónő a gyökérkefeje alól egy lepedőt kiemelve. Csurgott a lúgos víz belőle, amint felemelte a fény felé. Mutatta, hogy itt bizony elvékonyodtak már a szálak, s nem az ő hibája lesz, ha a kefe alatt átszakad. Csak sűrölje.

Aztán majd tetszik csinálni a nagyságos asszonynak a patáliát.

Pesten a mosónő elképesztő mondatokban fitymált. Budán jóval óvatosabban fitymáltak a mosónők. De mindenképpen fitymált a mosónő, ez volt az érdeke, ez volt a bosszúja. Kényes tartalmú jelenetek zajlottak a mosónők és a háziasszonyok között, hiszen a fehéreneműn, az ágyneműn és az asztalneműn ott díszelgett a nagy úri ház egész elmúlt hetének minden árulkodó pecsétje. A mosónők pedig jól olvastak e dicstelen jelekből. Évtizedeken át ezeket a rettenetes nyomjeleket kellett kiolvasniuk és eltüntetniük. A mosónő volt az úri ház eltüntetési szakembere. A mosónő oly böszön állt a ház asszonyával szemben a látszat és a valóság határmezsgyéjén, miként a pokol kutyája. A mosónő nem tudta nem észrevenni, hogy a tekintetes asszonynak bele méltóztatott menstruálni a habfehér vagy rózsaszín bugyogójába. A titkos tanácsos úr a héten kétszer okádta le az ágyneműt, a

bűzből ítélve sört ivott pálinkára, miközben vörösboros mártással ette a marhasültet. Nem, ezt nem fogom tudni tisztára hozni. Tisztára hozni, ez volt hozzá a mosónő pesti szakkifejezése, miközben keféjével indulatosan ütötte a teknő oldalát. Budán bizonyára még finomabban tettek megjegyzéseket a mosónők. A titkos tanácsos úr selyempuplin alsónadrágja bizony megint szaros lett. A kegyelmes úr már megint nem törölte ki rendesen a seggét. Szarás után lusta volt bidére menni. Vagy nem volt bidéjük, ami azt jelentette, hogy ez nem egy úri ház. Ezek csak felkapaszkodottak. Uramisten, ezzel most mit tegyek, szólt ilyenkor szakmai gondterheltségét bemutatva a mosónő. A brüsszeli csipkével gazdagon feldekorált, fehér batiszt hálóingén, semmi kétség, egy bányadát közönség utolsó jeleként beszáradt az álmos spermátócsa. Egy terhességmegelőzési művelet vagy egy korai magömlés spriccelt foltjaként itt volt az orra előtt a havi házaséletük. Ezt aztán én nem fogom tudni úgy kivenni, hogy ne maradjon foltja, méltatlankodott a mosónő. Amíg nem találták fel a biológiai fehérítőket tartalmazó mosószereket, a spermafolt többnyire az ágyneműn is megmaradt, s az ilyesmi fölért egy katasztrófával. A Krisztinavárosban és Lipótvárosban, vagy éppen a középpolgári Nagykörúton a mohácsi vész szinonimája lett. Külön szcéna a férfiak puplinalsója, mert a farkukból persze nem rázták ki rendesen az utolsó cseppeket, nem is lehet, s ezeket az általában balosra szabott alsókat hiába mosták rendesen, egy idő után a szárán nagy sárga folt éktelenkedett. A vizelet, a sperma és az izzadsággal elkeveredett ürülék többszörösen beiródott foltjai miatt a fehérnemű nem volt többé makulátlan, hiába békétlenkedett az úrnő. Nem beszélve róla, hogy már megint a legfinomabb fehér puplin zsebkendőjére verte ki a farkát a ház ura. Beszáradva látszott igazán, hogy ez nem takony. A turhával is volt gondjuk épp elég. Az egyik zsebkendőből kiszedték a gyökérkefével, de ha nem vágták ki rögtön a teknőből, akkor a másik zsebkendőre rögtön ráragadt. Ez pedig néha csak vasalás közben derült

ki. Hát nem belevasalta, mein Gott, mon Dieu. Azt nem mondták volna ki, egy világerért sem, hogy mit vasalt bele, de elég volt annyit mondani, hogy belevasalta. Vörösbor foltja sem mindig távozott a selyemdamaszt abroszokból, hiába volt minden mosónőnek speciális receptje rá. Ha semmi nem segített, akkor a pimasz mosónő csak annyit mondott a ház asszonyának, olló. Ezen vagy együtt nevettek, vagy ennél a háznál ez volt a mosónő végszava, s ez nemcsak Budapesten volt így, hanem Königsbergtől Lisszabonig és Oslótól Milánóig mindenütt.

Ha nem volt kismosás vagy nagymosás, akkor amint leszedte a szobalány a reggeli edényeket, a szakácsnő legalább kétszer egy héten még akkor is piacra ment vele, ha az állandó rendeléseket naponta házhoz hozta a hentes, a zöldséges, a fűszeres és a gyarmatáru-kereskedő. Amikor nagyobb ünnepnek vagy vendégségnek néztek elébe, komplikáltabb volt az étrend, kényesebb és igényesebb a sok hozzávaló, ment velük a ház asszonya, ő vezényelt. Hogy ne késsenek az ebéddel, legkésőbb fél tízre ismét a konyhában kellett állniuk. Addigra a csontleves vagy az erőleves is megfőtt, s ez lett a levesek és a szószok alapja, ezzel öntötték föl a főzelékek rántásait és a sültketet. A nehezebb árufeleségeket, a krumplit, a káposztát, a befőzni való gyümölcsöket vagy a nagy paradicsomoskosarakat hordár hozta és cipelte föl utánuk a hátsó lépcsőházban az emeletre. A konyháknak külön kijáratuk volt a hátsó folyosókra. A hordárok a számozott, fekete sildes, piros sapkáikban a piacokat szegélyező utcákban álltak a kétkerekű kordéikkal még az ostrom utáni években is. A budapesti pályaudvarokon még a hetvenes évek elején is lézengett néhány korosabb hordár. De akkor aztán vége lett a hordárok korszakának. A fűszeresnél, a gyarmatáruboltban vagy a drogistánál vásárolt holmikat egy segéd vagy egy kisinas vitte fel az emeletekre. A nagy véres húsokat és csontokat a kiscseléd tisztelte volt hazacipelni a nagykosárban. Volt a kiskosár, ezt a szakácsné hozta a karján. Eugenie nagynénémnél Mrázik Gizella azonban vásá-

rolni sem ment, ez volt az egyik szigorú kikötése. Ez volt az idők szava, ahogy mondani szokták. A kivétel, a renitencia kis lépésekben jut el a nagy történelmi változásig. Kiskosárba tették a kényes, törekeny dolgokat, a sajtokat, a felvágottakat, a vajat, a tojást, a túrót, a tejszínt, a tejfelt, mindazt, ami nem törhetett, nem nyomódhatott, nem lötyöghetett ki. Hatalmas mennyiségeket cipeltek haza naponta, hetente legalább kétszer, hogy ennyi embert naponta ötször megetethessenek. Minden laktató és kiadós legyen, ahogy mondták volt. Volt a reggeli, volt a tizórai, volt az ebéd, volt az uzsonna, volt a vacsora. Ez utóbbi egyszer egy héten hideg, amikor a szakácsnénak kimenője volt. A cselédség csak háromszor kapott, arisztokrata házaknál inkább csak kétszer. Mert minél nagyobb lett a személyzet, annál több a száj, annál bonyolultabb a házvezetési logisztika. A világ nem csupán csillagközi tágulás.

A maradékokra jött a koldus, akinek az emeletekre a hátsó lépcsőházban sem volt szabad feljönnie, az újságpapírba csomagolt maradékot a kiscseléd vitte le az udvarra.