



PARTI NAGY LAJOS

ÁRNYÉKPOROCSKA

EMLÉKMONDATOK
KNER PIROSKA ÉLETÉBŐL
(FÉLTÉNYPRÓZA)

MAGVETŐ KÖNYVKIADÓ
BUDAPEST
HATÁR GYŐZŐ VÁROSI KÖNYVTÁR
GYOMAENDRŐD
2021

(Nyilasliszt) Mesélte Pörkének távoli ismerőse, hogy a legyilkolásunk idején beköltélt magát hozzájuk egy nyilas család. Jöttek, hogy beköltöznek, '44 telén ez így ment, ki mert szólni és kinek? Együtt jártak le az óvóhelyre, illetve föl, amikor lehetett. Ott a férfi egy decemberi reggel leejtette vagy akarattal földhöz vágta a vastag szemüvegét, mi eltört. Erre megtaposta a konyhakövön, de miszlikre, azután betelerelte a családját a spájzba, az ajtót bezárta, és agyonlőtte az egyéves gyerekét, a feleségét meg saját magát. A vérük persze ráfolyott a zsák lisztre, mit sok más enivaló között magukkal hoztak. Ezek az ismerősök dermedten várták, hogy jönnek értük a többi nyilasok, s ott koncoltatnak fel a kredenc előtt, de nem. Másnap és harmadnap se jött senki. Addigra oly éhesek lettek, hogy nem volt mit tenni, az egyik légiriadó alatt fönt maradtak, a nagy égzengésben kifeszegették a spájzuk ajtaját, félretuszkolták a hullákat, és kihozták, ami élelmet tudtak. Mikor a liszt megszáradt, apránként elsütötték. Rettegtek, s nevettek kínjukban, mi lesz, ha valaki megtudja, hogy nyilasvért kevertek a pászkába. Nem rágondolni, aki amit túlél, avval élt tovább. Olyan tízkilósforma zsák. Akkor Pörke megkérdezte, hogy mi lett a spájzban a holttestekkel, de erre az ismerős már nem tudott felelni.

(Erzsébet, Chicago, Cinkota) Erzsébet unokahúgomat, kit mi Pörkének hívtunk, Pesterzsébeten bújtatták egy baromfióiban. Ott nagyon bombáztak a gyárak végett, láttam a két szememmel, Rákoslige-tről is, de főleg Cinkotá-

ról. Mikor abból a lyukból kiszabadult, azt mondta, legszívesebben megnyúzatná magát, annyira viszketett, vagy legalább fürdene éjjel-nappal. Továbbá ha ő a hátralévő életében csak egy csibetollat is lát, abba belehal, hiába köszönheti ennek az életét. Igaz, híres könyvkötő s iparművész létére, kinek saját egzisztenciája volt, korábban se kellett sokat kopasztania. Mikor ő felnőtt, más idők jártak, nem elég, hogy leérettségizett, de kitanulta a szakmát otthon, a gyomai nyomdában. Ezt állította Izidor feltételül, mondván, ha ez megvan, kiküldi Lipcsébe az akadémiára. Mikor azt fényes sikerrel bevégezte, nemsoká műhelyt nyitott az Alkotmány utcában, Izidor és Imre ebben is nagyon segítettek, ha már ilyen arany keze volt, és okossága. Férje, gyereke viszont nem volt. Aztán jött, ami jött, ő ezeknek a brigantiknak a négyökrös szekerére föl nem ül, de végül csak fel kellett tennie a csillagot. 1948-ban a Bercink kihívta Chicagóba. Igen vacillált, ötvenéves, mit csináljon, de arra jutott, kimegy innét, mielőtt államosítják. Azután majdnem belepusztult az idegenségbe, s települt volna vissza, haza, de akkor már nem engedték neki, mármint a hatóságok, illetve népi demokrácia, hiába volt magyar állampolgár. Nem tudom, kik voltak ezek a megmentői Pesterzsébeten, akik nem is csak őt, egyedül, hanem együtt bújtatták őket a Gyurika feleségével, Haiman Györgyével. Talán még Ilona is ott volt velük egy darabig, mintha említett volna utcanévet is egyszer, de konkrétan nem emlékszem, napi beszédtemát a mi életünkben ebből nem csináltunk. Hogy velem mi volt, hogy volt Cinkotán, azt se neki, se Amálnak, se az Ilonkának nem

meséltem el részletesen, nem is hitték volna, meg alighanem röstelltem, amibe keveredtem, s hogy én nem verődtem, nem szenvedtem annyit, mint ők. Meghalszvaló férjem nem volt, s a gyerekek is hazajött, mire végérvényesen halottnak gondoltam.

(Bújtatni, hallgatni) Volt olyan házaspár, nem rákosligeti, kiket megesketett az utolsó bújtatójuk, hogy senkinek nem mondanak soha semmit, se órála, se a körülményekről, amik egyébiránt nem voltak rosszak, igaz, pénzbe került, de méltányos összegbe. Ugyanis az illető elkezdett rettegni, hogy most majd az összes nyilas, akinek véres a szája széle, legfőljebb nem habzik, mind be fog menekülni a kommunista pártba, s mivel ő is a belépést tervezgeti, ha róla ott a zsidórejtegetés elterjed, egyszer csak fel találja magát akasztva az udvaron a diófájára. Ebben ő biztos, ezt meg is álmodta, úgyhogy, kérem szépen, bejöttek a románok, föl vagyunk szabadulva, slussz, felejsük el egymást. Hát azt hogy lehet, kérdezte az asszony ijedten. Úgy, hogy a következőkben ne ismerjék föl, ha nem akarnak neki rosszat. S így is lett, illetőleg volt, amíg csak zárt intézetbe nem került szegény. Derék ember talán még előbb megbolondul, mint a csirkefogó.

(Főzés és írás) Nekem két önálló dolgom volt az életemben, a főzés meg az írás, melyekkel a család ölelő árnykából egy kis fényre már-már kiléphettem. Nagyobb vagy

irodalmi sikerről nem álmodtam, és ha cikkeim után a *Vasút*, hová sógorom beprotezsált, beszüntette volna a kis fizetséget, az én irodalmi működésem is meghalt volna. Így igyekeztem a 30 koronámat megszolgálni és amennyire tőlem telt, jól írni, ahogy mindent, amihez hozzáfogok, ezt is jól elvégezni, mert a természetemben van, és azt hiszem, itt az egész titka annak, hogy egyáltalán nyomtatást láthatott a munkám.

*Köszönet
dr. Erdész Ádámnak,
az MNL Békés Megyei Levéltár
nyugalmazott igazgatójának
a Kner családdal kapcsolatos
kutatómunkájáért.*

m

MAGVETŐ KÖNYVKIADÓ ÉS KERESKEDELMI KFT. • WWW.MAGVETO.HU
WWW.FACEBOOK.COM/MAGVETO • MAGVETO.KIADO@LIRA.HU • FELELŐS
KIADÓ DÁVID ANNA • TÁRSKIADÓ HATÁR GYŐZŐ VÁROSI KÖNYVTÁR
GYOMAENDRÓD • WWW.HGYVK.HU • VAROSI.KONYVTAR@GYOMAENDROD.
HU • FELELŐS VEZETŐ DINYÁNÉ BÁNFI IBOLYA INTÉZMÉNYVEZETŐ • KÉSZÜLT
A GYOMAI KNER NYOMDA ZRT.-BEN, A NYOMDA ALAPÍTÁSÁNAK 139. ESZTEN-
DEJÉBEN, 2021-BEN. • A MAGYAR KÖNYVKIADÓK ÉS KÖNYVTERJESZTŐK EGYE-
SÜLÉSÉNEK TAGJA. • FELELŐS VEZETŐ CSÖNDES ZOLTÁN VEZÉRIGAZGATÓ
WWW.GYOMAIKNER.HU • FELELŐS SZERKESZTŐ SCHMAL ALEXANDRA
KORREKTOR BALOGH EMERENCIA • A KÖTETET PINTÉR JÓZSEF TERVEZTE • MŰ-
SZAKI VEZETŐ TAKÁCS KLÁRI • KIADVÁNYSZÁM 9186 • KNER ANTIKVA BETŰ-
TÍPUSBÓL SZEDVE • 978-963-14-4132-1 • ÖSSZ: 978-963-14-4133-8



SZAKÁCSKÖNYV

ÍRTA
BECZKÓY NÉ KNER PIROSKA

RÁKOSLIGET, 1915. ÉVBEN

MAGVETŐ KÖNYVKIADÓ
BUDAPEST
HATÁR GYŐZŐ VÁROSI KÖNYVTÁR
GYOMAENDRŐD
2021

A kézirat tulajdonosa
dr. Kovácsné Sári Enikő és dr. Kovács György
adományozók jóvoltából
Gyomaendrőd Város Önkormányzata.

Kner Piroska szakácskönyvét – az olvasás és a használat megkönnyítése céljából – a hangzás megtartása mellett modernizált helyesírással adjuk közre. A magyarba már átment idegen szavakat szintén mai helyesírással közöljük (pl. hasé, filé, nugát), és a központosítást is a mai normákhoz igazítottuk.

A kéziratban látható későbbi ceruzás és tollal írt javításokat (Haiman Hugó munkája) nem vettük figyelembe, mivel célunk a szerző eredeti szövegének publikálása volt. Így a mai olvasó számára szokatlan szórendeket, idegen vagy helytelenül csengő szófügéseket, toldalékolást sem javítottuk. Ahol a szöveg megértése nehézségbe ütközhet, lábjegyzetben igyekeztünk segíteni. A régi, ma már ismeretlen konyhai eszközök, anyagok és eljárások nevét a kötet végén ábécérendben összegyűjtve magyarázzuk. A receptgyűjtemény használatát tárgymutató is megkönnyíti.

A szerkesztő



LEVESEK

Marhahúsleves

A jó marhahúslevesnek nem az a titka, hogy minél több legyen a hús, hanem az, hogy minél kevesebb legyen a víz. Inkább tálaljunk valamivel kevesebb levest, mint rosszat. (Természetesen ez az elv ott követendő, ahol a takarékoság határt szab a háziasszony működése elé.)

Egy kiló marhahúsból 6-8 személyre kitűnő levest lehet főzni. Megfelelő fazékba tesszük a tisztán megmosott, de nem kiáztatott húst. Felöntjük tiszta hideg vízzel, hogy jól ellepje, azonnal beleteszünk sót, vagy hús szem borsot, egy parányi gyömbért, és feltesszük főni. Ha felforrott, olyan részére állítjuk a tűzhelynek, ahol csendes, egyenletesen fő. Lehabozni nem szabad. Másfél órai főzés után beleteszünk egy nagy vagy két kisebb petrezselyemgyökeret, egy szál répát, kis darabka zellert, kalarábét vagy kelkáposztát. Egy kicsike fej vereshagymát héjával együtt, egy kis gerezd fokhagymát. Nyáron egy egész paradicsomot, kis darabka zöldpaprikát. Télen két evőkanál paradicsomot. Ekkor főzzük még másfél órát a zöldséggel is. Állandóan letakarva és csendesesen. Három órai fővés után kissé le hagyjuk higgadni, aztán egy másik fazékba leszűrjük, újra felforraljuk, és belefőzünk tetzés szerint tésztát, gombócot vagy haluskát.

Bouillon

Ha több vendéget várunk, és a marhahúst nem óhajtjuk asztalra adni, viszont nem áll módunkban az, hogy félredobjuk, a következő recept szerint nagyon jó, könnyű marhahúslevest kapunk.

Egy fél kiló marhahúst ledarálunk és egy-két tojásfehérjével jól eldözsöljük. 10-12 személyre való vízzel felöntjük és folytonos keverés között felfőzzük. Ez azért szükséges, hogy a tojás össze ne fusson. Ha jól felfőtt, fűszert, zöldséget bele, és most már befedve, csendesesen főzzük.

Egy nagy tálcára csészéket rakunk, mindenikbe kevés sült borsót teszünk (lásd a levestészta között), a lehiggasztott levest rászedjük és csészékben szervírozzuk. Arra való tekintettel, hogy a csészékbe kevesebbet tálalunk, mint ha tányérba szedjük, szűkebben lehet a húst felönteni.

Gulyásleves

Mindenféle húsból, de leginkább marhahúsból készítjük. Kövéres húst veszünk, felaprítjuk egyenletes kockára. Lábamba tesszük, vöröshagymát kockára vágva, sót teszünk bele, kis köménymagot, egész borsot fehér organtüllbe kötünk, és ezt is beleadjuk. Ha felforrott, tetszés szerinti mennyiségben szegedi paprikát; kis sárgarépát, gyökeret. Fél órával a tálalás előtt burgonyát adunk bele, apró kockára vágva. Tálaláskor a zöldséget kidobjuk.

Ha kövéres hús nem áll rendelkezésünkre, lehet szalonnát pirítani, és azzal főzni. Szép csendesesen főzzük, mint a húslevest. Lehet kevés csipetketésztát is belefőzni.

Barna leves

Egy lábasban egy kanál zsírt s egy-két kockacukrot teszünk, ezt kissé megpirítjuk. Most sorba rakunk egy kis szalonnát, borjúmájat, kockára vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, kalarábét, s lassú tűznél keverés nélkül, olykori húslé hozzáadásával puhára pároljuk. Ha puha, felöntjük húslével, ezzel még fél órát főzzük, azután leszűrjük, s májgombóccal feladjuk (lásd a levestészta között).

Barna leves csontból

Friss zsíros csontokat zsírban egy órát párolunk, aztán zöldséggel még addig pároljuk, míg az puha lesz. A zöldséget kockára vágjuk. Ekkor felöntjük húslével, s még fél órát főzzük. Leszűrjük, s májhaluskával tálaljuk (lásd a levesbe való között).

Tyúklevés

Ugyanúgy készítjük, mint a marhahúslevest, de ízlés szerinti darabokra nyers állapotában vagdaljuk fel a húst, és tálaláskor a tálba rakjuk. A levest, amelyben metélt tésztát vagy csigát (lásd a levesbe való tészták között) főzünk, ráöntjük.

Csirkelevés

Összeaprítunk egy nagyobb csirkét, annyi vizet öntünk reá, hogy jól ellepje. Ha felfőlt, só, kis paradicsomot, csipet paprikát, kevés apróra vágott vöröshagymát, metéltre vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret teszünk hoz-

zá. Fél órával a tálalás előtt egy marék rizst teszünk bele. A tálba jól elhabarunk 1-2 tojássárgáját, erre vigyázva, hogy össze ne fusson, rátálaljuk. Citromlevet lehet belefacsarni.

Csontleves

Felteszünk néhány darab friss csontot egy fazékba, azonnal annyi zöldséget hozzá, mint egy rendes húsleveshez. Csendesen főlni hagyjuk vagy másfél órát, amikor hat személynek való levesbe beleadunk négy darab, közepes nagyságú burgonyát, összevagdalva. Ezzel mindaddig főzzük, míg a burgonya szét nem fő. Ekkor vékonyra kevert, szép piros rántást sütünk, kis pirospaprikát, zöldpetrezselyem-levelet apróra vágva teszünk bele, és a levesel feleresztjük. Ha kissé forrott, jól le hagyjuk higgadni, és sült borsóval feltálaljuk.

Zöldségleves

Két csirkének vagy libának, kacsának, szóval bármely szárnyasnak az aprólékából kitűnő levest kapunk a következő módon: Egy lábasba két kanál zsírt teszünk (ha van, liba- vagy kacsazsír), a feldarabolt aprólékot beletesszük, továbbá sót, metéltre vágott petrezselyemgyökeret, sárgarépát, de különösen a répából keveset, nem is fél szálát. Apró kockára vágott fél kalarábét. Ezeket együtt pároljuk olykor kis vizet öntve reá. Amikor gondoljuk, hogy félórai fővés elengedő lesz neki, zsírjára süssük, beleadunk egy kanál rizst, zöldpetrezselymet, pici tört borsot. Egy perccig így süssük a zsírban folyton kavarva, aztán tiszta vízzel

felelesztjük, hogy jól ellepje. Egy negyedóra múlva belesztünk két kisebb krumplit, egészen apró kockára vágva. Ezzel addig főzzük, míg a krumpli puha lesz. De vigyázva, mert gyorsan szétfő.

Becsinált csirkeleves

Egy lábasba egy kanál zsírt teszünk, ha forró, beledünk egy felaprózott csirkét, megsózzuk, és fél óráig csendesen pároljuk. Ekkor zsírára süssük, beledünk apránként egy kávéskanál lisztet, azzal egy percig piritjuk, azalatt pici borsot, petrezselyem zöldjét adunk hozzá. Hideg vízzel felelesztjük, és addig főzzük, míg a hús puha nem lesz. A víz a csirke mennyisége szerint változik. Annyit mindig lehet reáönteni, hogy a húst ellepje. Citromlével is kitűnő.

Becsinált csirkeleves zellerrel és gombával

A fenti módon készítjük, azzal a módosítással, hogy a csirkével egyidejűleg egy csirkéhez kis fél zellert apróra vágva hozzáadunk. A vízzel való felelesztés után pedig két szép nagy sampiongombát hosszúra vágva szintén hozzáadunk. Kitűnő.

Paradicsomos csirkebecsinált

Egy lábasba két kanál zsírt teszünk, amikor forró, beledünk egy felaprózott csirkét, megsózzuk, és fél óráig pároljuk. Ekkor egy kávéskanál lisztet szórunk reá, egy kis ideig ezzel is pároljuk. Majd ráöntünk fél liter paradicsomot, két deci vizet és két darab kockacukrot. Ha tetszik, 2-3 kanál tejföl is jöhet bele.

A kötetet támogatta a
MAGYAR AGRÁR- ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM



A Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Európa egyik legnagyobb agrárfókuszú, multidiszciplináris felsőoktatási intézménye. A MATE egyedülálló infrastruktúrával és oktatási képességekkel rendelkezik számos tudományterületen, ahol a tradíciókat ötvözi a modern kor megoldásaival. Az intézmény célja Magyarország gazdasági és társadalmi fejlődésének elősegítése, valamint a vidék és a mezőgazdaság újjáépítése-fejlesztése kiemelkedő oktatási, kutatási, innovációs és tanácsadási tevékenységeivel. Nyolc képzési területen, így az agrár-, gazdaság- és bölcsészettudományok, a művészet és művészetközvetítési, valamint a műszaki, az informatikai és a pedagógiai területen biztosít színvonalas, rugalmas és átjárható oktatást a felsőoktatási szakképzéstől, az alap- és mesterszakokon át a szakirányú továbbképzésekig és a doktori képzésig, magyar és angol nyelven.

m

MAGVETŐ KÖNYVKIADÓ ÉS KERESKEDELMELMI KFT. • WWW.MAGVETO.HU
WWW.FACEBOOK.COM/MAGVETO • MAGVETO.KIADO@LIRA.HU • FELELŐS
KIADÓ DÁVID ANNA • TÁRSKIADÓ HATÁR GYŐZŐ VÁROSI KÖNYVTÁR
GYOMAENDRŐD • WWW.HGYVK.HU • VAROSI.KONYVTAR@GYOMAENDROD.
HU • FELELŐS VEZETŐ DINYÁNÉ BÁNFI IBOLYA INTÉZMÉNYVEZETŐ • KÉSZÜLT
A GYOMAI KNER NYOMDA ZRT.-BEN, A NYOMDA ALAPÍTÁSÁNAK 139. ESZTEN-
DEJÉBEN, 2021-BEN. • A MAGYAR KÖNYVKIADÓK ÉS KÖNYVTERJESZTŐK EGYE-
SÜLÉSÉNEK TAGJA. • FELELŐS VEZETŐ CSÖNDES ZOLTÁN VEZÉRIGAZGATÓ
WWW.GYOMAIKNER.HU • FELELŐS SZERKESZTŐ SCHMAL ALEXANDRA
KORREKTOR BALOGH EMERENCIA • A KÖTETET PINTÉR JÓZSEF TERVEZTE • MŰ-
SZAKI VEZETŐ TAKÁCS KLÁRI • KIADVÁNYSZÁM 9186 • KNER ANTIKVA BETŰ-
TÍPUSBÓL SZEDVE • ISBN 978-963-14-4131-4 • ÖSSZ: 978-963-14-4133-8

