

Rózsa: virágágyból tálalóasztalra

Édességek, fagyaltok, italok íz- és színanyaga, díszítmény

• Hol vannak azok az idők, amikor istenek, tündérek eledele-itala lehetett a rózsa? Később nem csak a mesés keleti, hanem az erdélyi asztalokról sem hiányozhatott az illatos, aromás ehető dísznövény. A virágok királynője visszahódította jussát: élelmiszerek íz- és színanyaga, díszítménye. Rózsavíz és -méz, kandírozott szirmok, zselék, befőttek, bőlé, likőr, szörp formájában édes zamattal kecsegteti az általa kifejezhető szeretetre vágyókat. Hódító-bódító csodanövényünk a napokban másodvirágzását éli – minden értelemben. Kóstoljunk bele ezerszirmú áldásaiba!

MOLNÁR MELINDA

Előkert díszje volt

A szomszéd néni tapasztott falú kék háza előtt, a kerítésnek támaszkodva díszlett a tearózsának nevezett bokor. Korpos néni kis virágos előkertjében violának, rezedának, dáliaának, szívvirágnak tartott némi árnyékot. Hervadásnak indult szirmai olykor a szél hordta szét. Míg nem édesanyánk valahonnan szert tett a rózsaszörp és -befőtt receptjére. A kedves néni mindig nekünk adta a kinyílt virágokat. Számolgattuk, van-e legalább harminc virágfej, egy kis adag szörpre való. A készítmény inkább gyógyszerként szolgált. Köhögés ellen kanalas orvosságként kaptuk, de édesapánk tanácsára és jóvoltából a falubéli kisbabák aftáját is azzal kengették. Az éleskamra kincse ajakherpesz megfékezésére is bevethető volt, hiszen antibakteriális, gyulladásgátló, vérzéscsillapító hatása ismert, nem is szólva kedélyjavító jótéteményeiről.

Mielőtt leültem a számítógéphez, készítettem magamnak egy pohár rózsaszörpös vizet. Noha nem nevezhető elixírnek, mégis az. Tizennyolc éve őrizgettem a kamrák mélyén, mint édesanyánk utolsó nyarának és a télre gondoló igyekezetének bármikor megízlelhető emlékét. Nem is akartam felbontani, nehogy elillanjon a mélyzöld üvegben rejlő varázs. A napokban, amikor a rózsakészítmények bemutatására készültem, rávitt a kíváncsiság. Illatából, ízvilágából semmit nem veszített. Kissé sűrűbb lett, és bíbor színe borostyánosra váltott. Szinte hihetetlen, családtagjaim is rácsodálkoztak, leginkább a testvérem. Rákérdezett: megtartottál egy üveg rózsaszörpöt? Megtartotta magamagát, és elmeséli történetét.

Ilyés Borbála néninél szitában szárad a teaadalék



Szárításhoz, kandírozáshoz használjunk vastagabb szirmú vörös vagy rózsaszín virágot

Előbb a jólelkű néni költözött a fellegeken túli kék lakba, aztán édesapánk vált égi gyógyítóvá – ránk ruházva tapasztalati tudását. A házikó tulajdonost, majd alakot váltott, csak a rózsabokor terebélyesedett tovább. Nyaranta egyre több virágot ontott, jutott belőle befőttnek, szirupnak, sőt, még ennyi év utánra is. Emlékgom, hogy továbbadjam a rózsát nevelők és feldolgozók eltanulható szeretékészítményeinek recepturáját.

Édes emlékek

A virágfejekért, ha legalább két napig nem esett az eső, reggelente, amikor felszáradt a harmat, én mehettem. A zománcos kis vándling illatos tartalmát nem kellett mosni, mert még szekér sem járt akkoriban a csendes utcában. (Ma bizonyára többször le kellene öblítenem folyóvízzel.) Fehér papírlapon szedgettük le a szirmokat, gondosan vigyázva, hogy se porzó, se bogár ne maradjon benne. A nagyobb szirmokat külön válogattuk, azokból befőtt készült. Mindkettőnek kivagdostuk manikűrrel elvékonyodó fehér részeit – eltartott egy darabig, amire végeztünk. Mindkét készítmény alapanyagát becitromsózta édesanyánk, a szörpnek való le is forrázta. Másnap reggel kezdődhetett a befőttnek való vacskolása, vigyázva, hogy ne sérüljenek a szirmok.

Az üvegeket a szokásosnál is gondosabban csirátlanítottuk, hiszen a rózsakészítményekbe nem járt tartósítószer. A hosszas előkészület során illatok töltötték meg a konyhát. Fás-kályhán párolódott a szirombefőtt, így lassan elpárolgott a fölösleges víz róla – nem használtunk zselésítőt. Biztosak voltak azok a receptek! Lám, közel két évtizedre tartósított a kényes rózsá...

Az édesanyám által nekem szánt, kézzel írt füzetben lapul és jobb sorsra vár a Rózsa-szelet receptje. Néhány éve elkészítettük Bácescu Piroskával, de már akkor sem találtunk hozzá rózsaserbetet. Ki emlékszik a kis befőtt üvegekben árult serbetre? Minden

élelmiszerüzletben kapható volt, de házilag is elkészíthető. Leginkább a fondanthoz hasonlít az állaga. A Rózsa-szelethez csak fel kellett melegíteni, és rácsorgatni mázként.

Míg a rózsás készítményekhez gyűjtöttem recepteket, és készítettük a fényképeket, a testvéremék Bulgáriában nyaraltak. Hoztak rózsalekvárt és -elixírt is. Egy csendes percen, remélem, megpróbálkozhatok a házi rózsaserbettel. Ha kigyakorolom, ígérem, megtanítom.

Zamatok, színpompa

Udvarhelyi gyümölcsfesztiválon ismerkedtem meg a Bögözben élő Ilyés Borbála nénivel. Hosszú évek után

Finomság és gyógyír is egyben a rózsaszörp

