

1 2 0 3

A MAGYAR HÍRLAP HÉTVÉGI MELLÉKLETE
2016. DECEMBER 3.
SZERKESZTETTE: PETÁN PÉTER
MŰVÉSZETI VEZETŐ: SALÁT ZALÁN PÉTER

A f r o d i z i á k u m

Percy Bysshe Shelley: Indián szerenád

*Első álmom rólad volt, / első álmom elröpült. / Még az esti szél nyögött,
/ még az égen csillag ült. / Lábaiban lakik egy / szellem: az rejtélyesen
/ húzott, hozott, vezetett / ablakodhoz, édesem!*

*Csitt! A fekete folyón / illet és szél úgy alél, / mintha mákos álmokat
/ tépegetne ott az éj. / Apadoz a zokogás / a csalogány csöpp szivén,
/ mint ahogy a tieden / kell hogy elapadjak én.*

*Jaj, bűvölj föl a füből! / Halk! Hullok! Ájulok! / Szórja csókkal szám-szemem /
szerelmed, mint záporok! / Arcom fagyos és fehér, / szívem dobzörgése vad:
/ szorítsad szíved fölé, / talán ott majd megszakad...*

(Babits Mihály fordítása)

Amikor az aztékok Tollaskígyót látták Hernán Cortésben

A keserű víz

Kevés olyan ember él a Földön, aki ne szeretné a csokoládét. És feltehetően igen sokan vannak, akiket nem foglalkoztat ennek a varázslatos édességnek a története. Pedig szinte hihetetlen, hogy az európai kultúrkörben a csokoládé története mindössze néhány száz éves. Kezdetre Amerika felfedezéséhez kötődik, pontosabban az Újvilágból az óvilágba átkerült, addig ismeretlen növényfajták egyikéből, az addig kizárólag a „nagy vízen túl” tenyésztő kakaóbabból készül. Érdekes tisztázni az édesség nevének eredetét is, ez egy bizonyos indián nyelvből, a navatlból (náhoatl, náhoa) származik. Az utóazték nyelvcsaládhoz tartozó, főként Közép-Amerikában használt indián nyelvet napjainkban másfél millióan beszélik, és ezt nevezik sokan azték nyelvnek, amely csak némi pontosítás után lehet igaz, hiszen a navatl nem azonos a középkori aztékkal. A csokoládét tehát navatlul sokolátlinak (keserű víz) nevezték. Alighanem ez a világon a legismertebb indián szó.

Amerika meghódítása előtt a nagy közép- és dél-amerikai birodalmakban már igen elterjedt volt a csokoládé. A maja birodalomban alapanyaga, a kakaóbab az összes dél-amerikai kultúrához hasonlóan fűzőeszközként is szolgált. Hogy egy mondat erejéig tovább nyelvészkedjünk, a kakaó szó is indián eredetű, ige, aminek jelentése: venni, cserélni, vásárolni. A vallási szertartásokon még kevésbé rokonszenves formában használták, a megpörkölt, darált kakaóbabot vízzel keverték össze, és ezt az igen keserű italt itták. A maja birodalom meghódítói, az aztékok kakaóbabban szedték a hadisarcot.

A csokoládékultusz kezdeti időszakában a babokat megpörkölték, malomköveken szétmorzsozták, a port kukoricaliszttal és vízzel kásává keverték, felmelegítették és habosra verték. Minél tovább tartott a habosítás, annál jobb ízű lett az ital. Mivel a csokoládét nem vágyat fokozó szernek, afrodisziákumnak minősítették, voltak olyan uralkodók, akik

naponta ötven korsónyit is lenyomtak belőle. Az italmaradékhoz aztán kukoricalisztet és fűszereket keverték, ebből süteményt készítettek – ennek természetfeletti erőt tulajdonítottak –, és ezt kapták meg a katonák. A kakaóbab zsírsját, a kakaóvaját gyógyításra használták. A kakaóbab olyan értékes volt, hogy száz babért már egy rabszolgát is lehetett vásárolni.

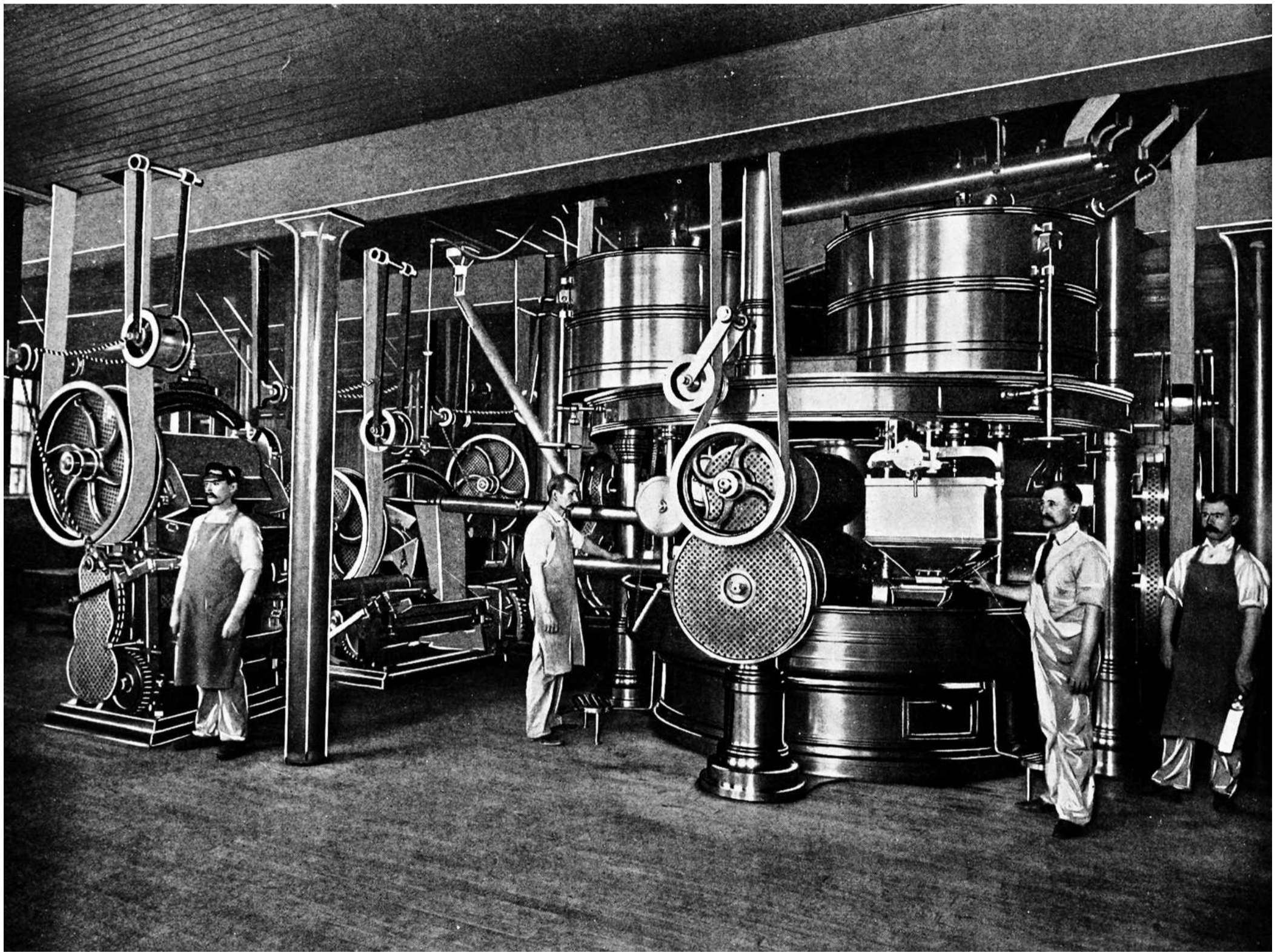
Az idő haladtával a fejlettebb technikai kultúrával élő aztékok igyekeztek a keserű csokoládét élvezhetővé tenni, fahéjjal, ánizzsal, vaníliával és kukoricaliszttel édesítették. Ennél fontosabb volt azonban, hogy a kakaóbabot erjesztették is, ezzel lágyabb állagú és kevésbé keserű csokoládét tudtak készíteni.

Az azték mitológiában Ketzalkoatl, a tudás és a tanulás istene adta az embereknek az istenek italát, a csokoládét, és ételüket, a kukoricalépenyt. Ketzalkoatl neve annyit jelent: Tollaskígyó. Sokféle formában ábrázolták, ezek mindegyikében a természet ere-

jét jelenítették meg. A leggyakoribb kép róla: a Tollaskígyó fölemelkedik a földről, a farka vizet ér, vihart és port kavar, aztán esőt hoz. Ketzalkoatl teremtette az emberiséget, és ő volt a keleti égtáj ura is. Amúgy a Tollaskígyó az indián hitvilágban egyenlő az Esthajnalcsillaggal, a Vénusszal. Ő adta az embereknek a mezőgazdasággal összefüggő ismereteket és az írás tudományát. Csodatételei miatt azonban összekülönbözött a többi istennel, akik keletre zavarták.

Az aztékok azonban erősen visszavárták, igaz, ez alatt az idő alatt a többi istennek is hódoltak, de valójában évszázadokon át irányította tetteiket a Tollaskígyó. Annyira várták, hogy amikor a hódító spanyolok megszállták birodalmukat, igen jelentéktelen harcok árán tudták szinte teljesen hatalmuk alá hajtani az indiánokat, mert a hírhedt konkvisztádor, Hernán Cortés alakjában, úgy gondolták, a Tollaskígyó tért vissza közéjük.
folytatása a III. oldalon

A keserű víz



Híres csokoládémárkák

*Belga: Côte d'Or, Corné Port-Royal, Godiva, Wittamer, Galler,
New Tree, Dolfin, Café-tasse, Leonidas*

*Svájci: Cailler, Toblerone, Lindt, Frey, Villars, Sprüngli, Teuscher,
Milka, Ragusa, Stettler, Auer, La Bonbonniere, Rohr, Laderach*

Német: Heidel, Ritter Sport, Zotter

Spanyol: Coll, Chocolate Amatller Barcelona

Holland: Van Houten, Bendsorp, De Zaan, Gerkens, Puccini Bonboni

Francia: Richart, Valrhona, Saveurs & Nature

folytatás az I. oldalról

Partra szállt tehát a spanyol katona, akit az aztékok uralkodóhoz, Montezumához vittek, és megkínálták az isteni itallal, a csokoládéval. A konkvisztádort a csokoládé frissítő, erőt adó hatása lenyűgözte. Az aztékok birodalmának minden kincse kellett neki, ezért az indiánok elpusztítása után az arannyal együtt a kakaóbabot is hazavitte Spanyolországba.

Az 1600-as évek közepéig a csokoládé nem vált népszerűvé. A spanyolok se itták nagyon, hiszen igencsak keserű volt. Hódító útját a Mexikóban élő spanyol apácák kezdték el kiépíteni, a csokoládét fűszerekkel és cukorral ízesítették. A Dumas-regényekből ismert Ausztriai Anna királyné, XIII. Lajos francia király felesége aztán Spanyolországból Franciaországba vitte át az akkorra már egyre ízletesebb csokoládét. Az évszázad második felében divatos itallá vált Angliában, majd 1728-ban Bristolban megépült az első angol csokoládégyár. Szilárd csokoládét 1842-től készítettek, a Fry cégnél, ez a ma is népszerű Cadbury édességgyártó cégbe olvadt be. A napjainkban a világ második legnagyobb édességipari cége jól járt a csokoládéval, 1873-tól kizárólag ennek előállításával foglalkoztak. A 19. század fordulójára birminghami gyárak mellett egy százhusz hektáros területen külön falut építettek dolgozóiknak. Több ezer embernek adtak munkát.

Menjünk vissza azonban a 19. század elejére, amikor is egy holland ember, C. J. van Houten feltalálta a kakaósajtoló gépet, amelynek segítségével a kakaóbabból ki tudták vonni a zsírtanyagot. A csokoládészeletet 1847-ben találták fel. Tejszokoládét először 1876-ban készítettek, meghezozta a svájci Henri Nestlé üzemében. A Nestlé egyébként mára a világ legnagyobb élelmiszeripari vállalata.

A modern csokoládégyártás hazája kétségtelenül Svájc, hiszen bizonyos Rodolphe Lindt

a berni csokoládégyárban új eljárásokkal módosította a csokoládégyártás alapanyagainak összetételét és a főzési módszereket. Ő fedezte fel a kenőgyúrásnak – konsolásnak – nevezett csokoládéfinomítást. Ez a csokoládégyártás egyik legbonyolultabb művelete, amelynek végén az édes, diszharmonikus és jelentéktelen ízű, aprított, porszerű köztes termékből finom, homogén szerkezetű, harmonikus ízű csokoládémassza készül. Az első szakasz a száraz konsolás. Kakaóvaját adnak a por csokoládéhoz, hogy folyékonyvá váljon. Ezt intenzív mozgásnak, keverésnek, levegőztetésnek és melegítésnek teszik ki. A mozgatás nyomán a szemcsék és kristályok csiszolódnak, finomodnak. A víztartalom egy százalék alá csökken, a vízgőzzel eltűnnek az illóösszetevők. Kialakul a csokoládé aromája. A konsolás hőmérséklete étcsokoládé esetében 70–80 °C, tejszokoládénál 40–45 °C. A második szakasz a folyékony konsolás, az anyaghoz hozzáadják a még hiányzó anyagokat, kakaóvaját, ízesítőszereket és lecitint. Még napjainkban, a legszigorúbb vizsgálati módszerek alkalmazásával is a csokoládékészítést vizsgáló tudósok csak addig jutottak el, hogy az aromaképződés szempontjából a legkevésbé átlátható folyamat a konsolás.

Amíg azonban eddig eljutnak, egészen a kakaóbabig kell visszamenniük. Az édesipar egyik legfontosabb nyersanyagából, a kakaóbabból háromféle alapterméket készítenek: kakaóvaját, kakaóport és csokoládét. A kakaóbab a kakaófa gyümölcsének magja. Három részre osztható: maghéj, magbelső és csíragyököcske. A magbelső dolgozzák fel, amelyet a mag sziklevele alkot. A gyümölcsök és a magok különbségei alapján többféle kakaófajta van. A kakaótermesztés meghatározó eleme a szüret, ehhez természetesen a gyü-

mölcsnek érettnnek kell lennie. Következik a fermentáció (erjesztés), ekkor a kakaóbab felületén megkötött gyümölcsbőr elbomlik, a belsőpedig baktériumok és élesztők hatására enzimes és kémiai reakciók következnek be, ezek a megfelelő íz és illatanyagok kialakulásáért felelősek. Jön a szárítás, azaz a víztartalom hét százalékra csökkentése, a megfelelő szállítás, tárolás a penészedés megakadályozása érdekében. Ezek a műveletek a kakaó termőterületén történnek.

Miután a gyárba került, a nyers kakaót megtisztítják. Levegővel gépekbe szívják, megrostálják, átfésülük és a mágneses tisztítás sem marad ki. Ekkor az összes szemét kikerül az anyagból. A csokikészítők ezek között említik a kisebb-nagyobb kavicsokat, üveget, a szállítószák foszlányait, szökeket és egyéb piszkokat. Következik a kakaóbab pörkölése, ezzel három százalékra csökkentik víztartalmát, kialakulnak a jellemző aromaformák és színek. Az őrléskor a pörkölésnél megglazult kemény héjat az őrlőgép első hengere letöri. Az így leválasztott héjdarabokat – a kakaóbab pelyvét – kifűjják a szerkezetből, ebből aztán nyugtató és izomlazító hatású teobromint készítenek. A kakaóbab törmelék újabb és újabb hengerekre kerül, ahol aztán massza állagúvá válik, felszabadul a sejtjeikben lévő kakaóvaj. Az őrlés súrlódásának melege megolvastja ezt a vajat. A masszát présekbe öntik. Ekkor választják el a kakaóvaját. Elkészül az úgynevezett kakaótészta, amely nem más, mint keményre összepréselt, alacsony zsírtartalmú kakaómassza. A kakaóvaj halad tovább a maga útján, mígnem teljesen meg nem tisztítják, majd tömböket alakítanak ki belőle.

A csokoládémasszát a folyékony halmazállapotú kakaómasszából, kakaóvajból, porcukorból keverik vagy gyúróják azért, hogy az

anyag egyneművé váljon. Ezután jön a már bemutatott konsolás, majd a csokoládé késztermékek elkészítése.

A kakaó tehát Közép-Amerikában őshonos, és innen hozták be a spanyolok Európába. Amikor aztán a 19. században a világot elöntötte a kakakóláz, újabb termőterületek után kellett nézni. Nyugat-Afrikában találtak kakaótermesztésre alkalmas termőföldet a franciák, Ázsiában és Ausztráliában pedig az angolok.

Aztán, az igények óriási mértékű megugrásával a kakaókat szinte minden trópusi vidéken meghonosították. Ma a világ kakaótermelésének kétharmada Afrikában, közelebből Elefántcsontparton, Ghanában, Nigériában és Kamerunban folyik. A harmadik harmad Dél-Amerikából származik, Brazíliából és Ecuadorból. A világ kakaótermelése évente hárommillió tonna. A kakaófajták közül a Forastero adja ennek az óriási mennyiségnek a nyolcvan százalékát, a Criollo az öt százalékát, a két előbbiből keresztezett hibrid, a Trinitario pedig a maradék tizenöt százalékot.

A kakaó gyógyászatban is használt hatóanyagok közül kiemelkedik a koffein és a teofillin. Ezek az anyagok serkentő, izgató hatásúak, vérnyomásnövelők.

Végezetül soroljuk fel, hogy milyen anyagokból áll a nyers kakaóbab. Csaknem fele a kakaóvaj, tíz-tíz százaléka a fehérje, a cellulóz és a keményítő. A kakaóbab csírája az egésznek két százalékát teszi ki. A természetes színezék négy, míg víztartalma nyolc százalék. Majd három százalékát adják az ásványi anyagok, a héjában található teobromin másfél százalék, a különböző cukrok egy, a koffein pedig 0,2 százalékban van jelen a termésben..

DIPPOLD PÁL

Mikszáth Kálmán: Magyarország lovagvárai (21.)

Kékkő vára

Amennyire a történelem emlékezik (nálunk bizony rövid emlékező tehetsége van annak is), Kékkő mindig a Balassák vára volt, innen is vették a nemesi előnevüket.

Bár most is a Balassák lenne, mert az ősfamiliákból, leszámítva a Hunyadikat, Rákócziakat és Zrinyieket, a Balassák a legrokonszenvesebbek.

Akadtt azokból minden; hadvezér, politikus, poéta, még rablólovag is, de magyartalan érzésű sohasem. Csináltak a Balassa-várakban sok mindenféle rossz dolgot, még hamis pénzt is, de hamis politikát nem.

A kékkői vár, amely Nógrádmegye felső részében van, meredek sziklaormon, két órára Balassagyarmattól, nem sokat szerepelt. Felvonó hídja előtt ritkán álltak ostromló hadak, faltörő kosok és ágyúk. Még a török, majd a kurucvilág is nagyobb, említésre méltó kalandok nélkül suhant el a szép kurtosi völgy felett, amely a vár lábainál terül el, árnyas erdőcskével, hímes rétjeivel, kanyargó patakjával. Fent a sziklaormon szelíd gesztenye-erdőben folytatódik.

Csupán egyetlen olyan esemény fűződik a várhoz, amit a krónikáirónak nem szabad homályban hagynia, ami a dicső vitéz Balassa Imrével történt.

Valamiért megharagudott egyszer a feleségére, összefeleseltek, méregbe jött, állati dühében átfogta a szép Palásthy Krisztina derekát, de nem ölelésre, hanem fölemelte és a nyitott ablakon át lehajította a rémítő mélységbe. Az asszony természetesen szörnyet halt.

No, ezt idáig megcselekedte egyszer, ha jól emlékszem Csicsó vár ura is, – hanem ami ezután következik, az már egészen új és eredeti eljárás.

A király meghallotta szegény Palásthy Krisztina rossz végét, nagyon fölháborodott emiatt s titkos megbízatásban küldött egy wallon csapatot, Schramm Mátyás kapitány vezénylete alatt, hogy vizsgálják meg a szál-longó hírek mibenlétét és ha csakugyan úgy bánt volna feleségével a hatalmas várúr, fogják el és szállítsák Bécsbe.

Egy májusi estén érkezett meg a wallon csapat Kékkő alá.

A semmit nem gyanító Balassa lebecsátotta előttük a hidat, illő vendégszeretettel.

Lent a legénységet vendégelte meg, fent pedig a kapitánynak csapott pompás vacsorát.

Hanem hovatovább mind jobban gyanakodni kezdett a gazda. A várnagya megsúgta neki, hogy a berugott katonák egyben-másban elszólták magukat, maga a kapitány is gyanúsán viselkedett s megérlelte Balassában a hitet, hogy ezek rosszban járnak.

S mikor vacsora után Schramm kérdezősködni kezdett a gazdától a vár úrnője felől, akkor már megbizonyosodott.

– Nincs feleségem – mondá Balassa.

– Hogyan? – kiáltott fel a kapitány, mintha csodálkoznék – én mindig azt hallottam, hogy kegyelmed nős ember.

– Meghalt a feleségem.

– Meghalt? Ah! Mi baja volt szegénykének? – ravaszkodott a kapitány.

– Az a baja volt, hogy leesett az ablakon száz ölnyi mélységbe.

Schramm uram hüledezve összecsapta a kezeit.

– Lehetetlenség! És hogy történt a szerencsétlenség?

– Elmondom kegyelmednek a legnagyobb őszinteséggel. Épen így vacsora után vol-

tunk, ahogy most, az ablak ki volt nyitva, ép úgy, min most... valami családi ügyet magyaráztam a feleségemnek, úgy, ahogy ezt most kegyelmednek. Az asszonynak rossz nyelve volt, belekotyogott, valami szúrós szót mondott, én is egyet, erre meg ő mondott vagy hármat, dühbe jöttem, hozzá lépek így és azt mondom neki „meghalsz”, átfogom a derekát, úgy, ahogy most kegyelmedét, fölemelem, így ni s azzal zsupsz... egy erős lökéssel kidobom az ablakon... úgy ahogy most téged, te gazember.

De ezt az utolsó szót már nem hallotta a wallon kapitány, mert akkor már menthetlenül szállt alá a mélységbe. Még a meglepetésre sem volt elég ideje. Bezzeg majd csodálkozhatik a másvilágon.

Így menekedett meg a pallostól Balassa Imre. Hanem nyergelt is rögtön, s még az éjsötétjében elhagyta várát, hogy minél előbb künn legyen Lengyelországban.

A király elképedt, mikor meghallotta az újabb csínyat s mindjárt kimondotta a fej- és vagyonvesztést.

Hanem hát a feje jó helyen volt Balassának, csak a javait szedte el a kincstár.

Tizenöt esztendeig bujdosott, míg végre kegyelmet kapott, hogy visszatérhet és elfoglalhatja a javait.

Megöszülten, megtörtén indult vissza a bujdosó Balassa, de áldotta az Istent, hogy megláthatja még a hazát.

Lóháton jött Lengyelország felől. Nem olyan sebesen már, mint ahogy kifutott, pedig most jobban sietett, de öregember alatt már nem úgy megy a ló.

Egy heti lovaglás után végre egy reggelen megpillantotta a kékkői vár orrát.

Szíve nagyot dobbant az örömtől. Nagyobbat mint kellett volna. A viszontlátás édes érzelmei megártottak neki. Az a bizonyos ablak, nem nagyobb innen messziről, mint egy szem, ránézett és megölte. Szélhűdés érte s holtan hanyatlott le lováról.

Most aztán nagy pör keletkezett a kincstár és Balassa-familia közt.

A kincstár azt állította, hogy a számüzetésben halt meg Balassa Imre, mielőtt még elfoglalta volna birtokait – tehát azok most a kincstárt illetik.

Ellenben a Balassák azt állították, hogy az a föld, amelyen lováról lerogyott, már az ő birtoka volt – tehát már otthon halt meg.

E körül folyt a kötekedés vagy harminc esztendeig. Tanukat állítottak pro és kontra, replikáltak, duplikáltak, míg végre a Balassák nyerték meg a pört, amely ekként szerencsésen végetért, az akkori ügyvédek nagy szomorúságára.

Az 1889-ben írt gyűjtemény 1926-os Révai-kiadása alapján





Képirás (31.)

IV. Károly azon ritka Habsburg uralkodók egyike volt, akiknek házasságát nem a hatalmi vagy a politikai érdek határozta meg, hanem ő maga választott magának feleséget

Még mindig nem boldog az utolsó magyar királyné

Portréval és ünneplő kísérszöveggel köszöntötte Magyarország új királyát és királynéját száz évvel ezelőtt, 1916-ban a Tolnai Világlapja, röviddel Ferenc József november 21-i halála után. A korabeli újságban meg nem nevezett szerző igyekezett hangsúlyozni, hogy IV. Károly királyunk korábban két évig Sopronban nevelkedett, s ott igen szépen, választékosan megtanult magyarul, akárcsak felesége, Zita Mária Adelgunda, aki 1892. május 9-én született Róbert bourbon-pármai herceg tizenhetedik gyermekeként – huszonégy közül.

„Ő is jól megtanult magyarul és szereti nemzetünket” – jegyezte fel róla az anonim szerző. Teljes leánykori nevét – Zita Mária Adelgunda Mikaéla Rafaéla Gabriella Jozefa Antónia Lujza Ágnes Bourbon-pármai hercegnő – azonban nem írták ki, talán túl hosszúnak tűnt, s az emberek meg egyébként is szeretik a könnyen megjegyezhető, egyszerű neveket. Így lett belőle később a magyar köznyelvben egyszerűen csak Zita királyné. Vagy olykor kicsit talán hivatalosabban: Bourbon Zita, aztán pedig Habsburg Zita. Mennyivel egyszerűbb is ez így...

A Tolnai Világlapja illusztrált, képes újságként egyébként sem szeretett elveszni a részletekben, nem tért ki tehát arra sem, hogy az új uralkodó csak magyar királyként volt IV. Károly, osztrák császárként bizony mindössze első. „Új korszaka kezdődött meg Magyarország történetének: új király ült a magyar trónra. IV. Károly néven foglalta el trónját az új uralkodó, Magyarország királya és Ausztria császára. A nemzet örömmel üdvözli trónra lépésekor az új királyt, aki már mint trónörökös tanúságot tett arról, hogy a szeretet és a nagybecsülés érzelmeivel van eltelve irántunk” – olvashatjuk a lap 1916. decemberi számában. Az újságban a királyné menyasszonyi fotóját adták közre – néhány évvel korábban, 1911. október 21-én há-

zasodtak össze Károllyal –, s az ünnepi alkalom pillanatában vélhetően még ő sem gondolta volna, hogy uralkodóként hasonló sorsot kell majd megélnie, mint édesapjának. Vagyis hasonlatosat ahhoz, amelyet magával hozott szülői családjából.

Zita édesapja, I. Róbert pármai herceg ugyanis csak nevében viselte uralkodói rangját, hiszen soha nem is lépett trónra. Hatévesen vette át – persze csak névleg – Párma vezetését, de tizenegy esztendősen már el is vesztette a trónt. A Pármai Hercegséget 1860-ban előbb megszállták II. Viktor Emánuel szárd-piemonti király seregei, majd a következő évben beolvasztották az egyesített Olasz Királyságba. I. Róbert tehát tulajdonképpen egy napot sem uralkodott, hiszen mire Párma az egységes Itália részévé vált volna, édesanyjával és testvéreivel már az Osztrák Császárságban keresett menedéket.

Nem szokványos uralkodói nász volt Károly és Zitáé. Az Angliában, a bencés rendi Szent Cecília-zárdában –, amelyet anyai nagyanyja, az apáca Adelheid hercegnő vezetett – eltöltött rövid idő alatt a nedves-párás klíma kikezdte a hercegleány egészségét, ezért Csehországba küldték gyógykúrára. Franzensbad (mai nevén: Františkovy Lázně) gyógyfürdőjében ismerkedett meg Károly főherceggel, aki a regimentjével épp a közelben állomásozott. Így esett hát, hogy Károly azon ritka Habsburg-uralkodók egyike lett, akiknek házasságát nem a hatalmi vagy a politikai érdek határozta meg, hanem ő maga választott magának feleséget. Első gyermekük, Habsburg Ottó, röviddel a házasságkötésük után, száznegy esztendővel ezelőtt, 1912. november 20-án született meg.

Zita ragaszkodott a trónjához: „Egy uralkodó sohasem mondhat le. Trónjától megfosztani lehet, uralkodói jogait megvonni tőle lehet. Ez rendben van. Mert ez merő erőszak.

De ez nem kötelezi arra, hogy elismerje: elvesztette uralkodói jogait. Engedhet az erőszaknak, attól függően, milyen időben és milyen körülmények közé kerül, de lemondani soha, soha, soha! Inkább itt pusztulok veled, de majd jön Ottó. És ha mindannyiunknak pusztulnia kell is, akad még Habsburg eleget” – mondta az az Osztrák-Magyar Monarchia háborús veresége és felbomlása után, mielőtt férje 1918. november 11-én aláírni kényszerült a lemondó nyilatkozatát.

A Tolnai Világlapja anonim szerzője azonban mit sem sejtett még erről, amikor trónra lépésük alkalmából köszöntötte őket 1916-ban. Akárcsak arról sem, hogy később száműzésben éltek, akárcsak egykor Zita ugyancsak trónját vesztett édesapja. És nyomorogtak is, mert az osztrák Habsburg-törvény minden vagyonukat államosította, így a családnak semmi pénze nem maradt, és a győztes nagyhatalmaknak sem fűződött érdekük ahhoz, hogy az ellenséges császári családot támogassák. De Zita még férje halála után sem adta fel a Habsburg-birodalom restaurációjába vetett álmait, amire jó alkalom kínálkozott a második világháborút megelőző években, hogy útját állhassák a náci és a szovjet terjeszkedésnek. Mint tudjuk, ebben szintén nem járt sikerrel, de ő maga sohasem mondott le sem az osztrák, sem a magyar trónról, ezért Habsburg Ottót mindvégig trónörökösnek nevelte. Az utolsó magyar királyné 1989. március 14-én, kilencvenhat évesen hunyt el a svájci Zizersben.

A franciaországi Le Mans püspöke, Yves Le Saux 2009. december 10-én indította el Zita királyné boldoggá avatási folyamatát, az özvegy ugyanis minden évben több hónapot töltött a városban, ahol három nővére élt apácaként a Szent Cecília-apátságban s a helyiek továbbra is tisztelik emlékét. (SZPA)