



Galagonya köz

KAJUK GYULA

Magányos férfi
főzőkanállal

Kajuk Gyula
Magányos férfi főzőkanállal

2009

TARTALOM

Egy címlap ürügyén...
Káposztás fácán, bonyodalmakkal
Böjtös nap
Macsó konyha
Aranybarnára sült combok
Diós sütemény
Ebéd reggel
A csábítás édes trükkje
Székelykáposzta, négyesben
Ultiparti a kórteremben
„Mikor mozdulok...”
Vasárnapi ebéd
Piacnap
Megalecsó
Sertésfej és emberi szív
Befőzni muszáj

Egy címlap ürügyén...

Az aktívan alkotó illusztrátori középnemzedék emblematikus alakja, *Szalma Edit* nemcsak kiváló grafikus, hanem érzékeny szívű ember is. Humorérzéke ugyanakkor megóvja attól, hogy érzékenysége érzélgősségbe csapjon át, kíméletlen szemmel veszi észre és láttatja az élet groteszk jelenségeit, de mindig van benne annyi empátia és együttérzés, hogy ebben a sokszor cinikus, kegyetlen világban szerethetőnek ábrázolja az esendőt, a gyarlót is.

Könyvillusztrátorként pedig kiválóan egyensúlyoz azon a keskeny mezsgyén, ami a sablonos, fantáziátlan tartalmi leképzés és az öncélú, teátrális önkifejezés között húzódik. Nagy művészi alázattal szolgálja, segíti, támogatja a mű gondolatának közvetítését a maga sajátos művészi eszközeivel, anélkül, hogy minden áron valami harsány, erőszakoltan belemagyarázó képzet-társítást akarna létrehozni.

Valahogyan mégis, szinte titokban létrejön egy harmadik, új minőség. A címlap kiválóan sűríti és mutatja meg a könyv rejtett filozófiáját. A címszereplő „magányos férfi”-t, amint konyhája ablakán kitekintve szemlélődik a hol csak közönyös, hol ellenséges világban, amint néha morgolódva, de végül mindig megbékélten teszi a dolgát, szemérmesen segít, ha szükség-séges, de fontosabbnak tartja a világmegváltásnál azt, hogy ne kapjon oda a hagyma és a húsleves sokadjára is olyan legyen, amilyennek lennie kell...

Galagonya, a novelláskötet főhőse önként vonult vissza a piac, a konyha és a kocsmá szűkhorizontú világába, ahol mégsem érzi rosszul magát, hiszen ennek a környezetnek ismeri és betartja összes játékszabályát, így otthonosan csetlik-botlik benne és biztonságban érzi magát. Magánya is csak látszólagos, hiszen állandóan megtalálják őt azok, akiknek segítségre, meghallgatásra, egy kis szeretetteljes törődésre van szükségük. Mindig van körötte valaki, vagy éppen készülnek hozzá segítségért, tanácsért, vagy egy tál ételért, esetleg pont most veszi fontolóra egy vonzó ifjú hölgy, hogy talán jó lenne odaköltöznie... vagy, ami a jobbik eset, éppen csomagol és továbbáll... mindegy!

Hiszen az élet állandó jövés-menésből, változásból áll... néha már pusztán ezért is jólesik megállni, nekitámaszkodni a kocsmá- vagy a konyhapultnak, főzni, inni, vagy csak végig-gondolni valamit, amire eddig valahogy, nem tudni miért, de nem jutott időnk.

És akkor, mint a címlapon, a szűk sikátor is kitér az ég felé és bármennyire rosszálló ablak-szemekkel figyelik a lengedező női és férfi fehérneműket a szomszéd házak, ez a kis darabja a világnak bátran őrzi a nehezen kiharcolt békét és harmóniát.

Káposztás fácán, bonyodalmakkal

Galagonya már a konyhaablakból látta, hogy kedvenc unokaöccse nagy gondban van. - No igen... - gondolta magában halk derűvel -, a fiatalok még olyan bagatell apróságokon is el tudnak kenődni, amin egy-két évtizeddel később már fenn sem akadnának... De hát, mindenkinek a saját baja fáj igazán... Eszébe ötlött az előző esti tv-film, amelyben ragyogóan szép, makkegészséges, és persze dúsgazdag fiatal emberek szenvedtek olyannyira látványosan a kaliforniai tengerparton levő pazar luxusvillájukban, hogy az már időnként nevetésre is ingerelte őt, míg bele nem unt az egészbe és el nem szunnyadt a tévé képernyője előtt, ami mostanában kezdett rendes szokásává válni. A hozzá igyekvő fiatalember hamarabb ért fel az emeletre, mint azt a bánatosan meggörnyedt testtartásából várni lehetett, így Galagonyának még arra sem jutott ideje, hogy megtörölje a kezét és letegye, ami benne volt. A betoppanó öcskös arckifejezése döbrentette csak rá, milyen látványt nyújthatott, miközben könyökével lenyomva a kilincset, ajtót nyitott vendégének.

- Gyere csak be, nem öltem meg senkit! Csak kaptam egy szép darab borjómájat a piacon, azt darabolom éppen... - adott magyarázatot a kellően elképedt arcot vágó vendégnek a kezében szorongatott nagyméretű, véres késre.

- Ha már pont ebédidőben evett ide téged a fene - folytatta szakállába somolyogva - legalább egyszer eszel egy igazi jó reszelt májat, úgy elkészítve, ahogyan kell! Oda ülj le, míg ezzel itt megleszek, pattintsál magadnak egy hűvös sört a hűtőből és mindjárt veled is törődök... De ennek a vastag érnek nem szabad bennmaradni, mert elrontja az egész napi jókedvem, ha ráharapok! Azzal már vissza is fordult a konyhapult felé, hogy minél hamarabb befejezze a kényes műveletet. - No monddjad, min eszed magad! Mert látom, hogy valami bánt! Ha tudok, segítek, csak pénzt ne kérj, mert mostanában feltűnően kerül a postás! Csak csekkeket dobál be a ládámba, ahelyett, hogy pénzt hozna, vagy legalább szerelmes levelet!

A fiú arckifejezéséből rögtön rájött, hogy érzékeny pontra tapintott. A körítésként előadott zavaros történetből csak homályosan derült ki, hogy pontosan hogyan is alakult ki a jelenlegi zűrös és bonyolult helyzet, de az világossá vált, hogy a fiúnak pénzre van szüksége, méghozzá igen sürgősen és emberi számítás szerint már csak nővéreére számíthat ez ügyben... de ez sem olyan egyszerű. A nővér meglehetősen vehemens férje ugyanis a jómultkor kerek-perec kijelentette egy hasonló esetben, hogy a továbbiakban tőlük egy „huncut garast” se reméljen. A szükséges pénz ez esetben ráadásul messze meghaladta azt az összeget, amit egy jólelkű nővérke esetleg le tud csippenteni a havi rezsire, kosztpénzre tartalékoltból, így a sógort megkerülni nem igen tűnt lehetségesnek. Dióhéjban ez volt a fiú gondja, amivel kapcsolatban most tanácsot akart kérni, de úgy tűnt, hogy már előre fel is adta a reményt.

- Pedig ez egy olyan, de olyan tutti lehetőség! - ismételte kedvenc szófordulatával. - Ha ez most sikerülne és le tudnám rakni a kezdő pénzt, bevinnének a csapatba engem is és egy-két éven belül egyenesbe jönnék... Most mondd meg, mi a francot csináljak?

- Először is, szedd össze magad, fiam! Valamirevaló üzletember nem keseredik el a kezdet kezdetén már, hanem próbálja megoldani a helyzetet! - mordult rá az öcskösre Galagonya szigort tetteve, de azért jóindulatúan. Ha üzletről van szó, és azt akarod, hogy a sógor komolyan vegyen, vedd te is komolyan őt! Tegyéél neki egy konkrét, attraktív, komolyan megfontolható ajánlatot, amin elgondolkodhat, ami felkelti az érdeklődését, megmozgatja az agyát! Akkor a dolog leterelődik az indulati síkról és nincs kizárva, hogy előveszi a jobbik meggyőződését. És ha nem is látja pont olyan optimistán a lehetőségeket, mint te, talán mégis hajlandó lesz belenyúlni a zsebébe a felesége kedvéért, ha másért nem is...

Galagonya közben üvegesre párolta a felvágott hagymát és beleszórta a tűzálló tálba az opálosan csillogó, precízen egyforma csíkokra vágott májdarabokat is.

- Talán az sem ártana, ha most mindjárt felhívnád a sógorodat és megbeszelnél vele egy időpontot. Nem jó dolog csak úgy beállítani valakihez és hipp-hopp előállni egy jelentős dologgal. Ez olyan, mintha sarokba szorítanád, azt meg senki se szereti!

- Mint ahogy azt se szereti senki, ha a reszelt máj kemény, mint valami cipőtalp vagy keserű, mint az epe... - tette hozzá látszólag logikátlanul, de a lassan elkészülő étel szempontjából tekintve pont jó időben. - Kemény akkor lesz, ha idő előtt sózzuk meg, mert akkor a só összekapja a rostokat!

- Keserű meg a legtöbbször azért, mert a gondatlan szakács odaégeti a pirosparikát! Látod-e, én is csak most hintem meg vele az ételt, mikor a májnak már nem kell, legfeljebb egy-két perc! Ennyi idő épp elég a paprikának, hogy szépen feloldódjon a zsiradékban és megadja az ételnek a jó magyaros ízt és színt! Gyorsan még meg is borsozzuk egy kevéssé, és a legutolsó pillanatban jöhet egy kis só! Vágjál hamar abból a finom házikenyérből, mert főtt krumpli ide vagy oda, a legtöbb ember már csak szereti egy ropogós héjú, de puha bélű kenyérdarabkával kitunkolni a végén ezt a jóféle szaftot, nem igaz?!

Ellenvetés nem érkezett, így rögvest asztalhoz is ültek. A máj tényleg omlós, vajpuha lett... a szaftot a sós, jófajta magyar rózsa burgonyából készült krumpliköret csak úgy itta magába... de azért jutott a ropogós héjú, likacsos bélű kenyérrre is, ahogy annak lennie kell.

- Egyél ebből a csemege uborkából is! Látod, a savanyús kofák nekem válogatják a legfinomabb apraját. Fél évig udvaroltam a főnökasszonynak, mire elárulta, hogy attól marad olyan resz, frissen roppanós a héja, hogy vasfüvet is tesznek a hordóba... Jó hallani, mikor halkán megreccsen a szájban...

- Persze, az se rossz, mikor a sörösdoboz ad ki valami hasonló roppanó hangot, a vesztét érző sör rosszalló sziszegése közben... - tette hozzá huncutul az öreg, és a fiú értett a szóból, már ugrott is a hűtőhöz, hogy kibontson egy újabb eresztést. Ebéd után, mialatt az öreg gyors mozdulatokkal, gyakorlottan rendbe tette a konyhát, még beszéltek pár szót, de újabb téma már nem akadt. Azzal váltak el egymástól, hogy a fiú majd jelentkezik, ha újabb fejlemények adódnak.

Ez már másnap be is következett. Szerencsére, Galagonya éppen túl volt már ebéd utáni sziesztáján, így ismét jó szívvvel fogadta unokaöccsét, aki lelkesen mesélte el, hogy a vártnál kisebb ellenállásba ütközött és ajánlatát a sógor végül is kedvezően fogadta...

- De van egy kis gond... - hangzott el a vészjósló mondat a beszámoló e pontján. Galagonya arca megrándult. Valami efféle, elcsépelte szófordulat szokta bevezetni némely hollywoodi másodosztályú akciófilmek véresebb jeleneteit, amikor mindenkit lelőnek, a bombának már csak néhány másodperce van hátra a robbanásig és a többi és a többi...

Így hát, érthetően feszülten várta a folytatást, melyből kiderül, hogy mégsem olyan szép az a beígért menyasszony, mint ahogy ígérték és minden máshogy lesz, mint az a korábbi elképzelésekben szerepelt. A fiatalember megköszöri a torkát, nyelt egyet, majd belekezdett a beismerő vallomásba:

- Szóval, épp a téma legkényesebb részénél tartottunk, mikor a Lajoshoz beállított egy küldönc valahonnan vidékről. Valami üzlettársa vagy ismerőse küldött nekik hat darab frissen lőtt fácánt a tisztelete jeléül... biztosan azt gondolta, hogy dobnak tőle egy hátast élből... A nővérkém, naná, hogy lehidalt egyből, kivágta a magas cé-t, hogy Lajos direkt az ő szívatására küldte ezeket a dögöket; ő bizony az életben hozzájuk nem nyúl... és már totál úgy látszott, hogy oda van a kezdeti biztató hangulat és fuccsba megy az én dolgom is!

- Mire te? - tette fel az öreg a lényegretörő kérdést.

A fiú felnyögött, elpirult, de fejét felemelve végül is bátran a szemébe nézett.

- Mire azt mondtam, hogy én lazán elintézem a dolgot, bízzák csak rám, megtisztítom a madarakat és a hét végére csinállok belőlük valami frankó kaját...

- Szép feladat, az biztos... - jegyezte meg higgadtan Galagonya és zöld szemében némi gunyoros szikrák gyúltak. Gyorsan lehunyta hát szemét és inkább húzott egy nagyot langyosodó söréből. - Majd mondd el, hogy melyik recept szerint készítetted el a vacsorát!

A fiú feljajdult. Arca egy hiába megtért bűnös összes keservét tükrözte.

- Szóval... - nyögte ki nagy kinnal - én igazán nem akartam ezt a te nyakadba varrni, azt hittem, hogy sikerült szereznem profi segítséget... De a profi szakácsok kiröhögtek, azt mondták, semmi pénzért nem készítik el a kaját hozott anyagból... Volt, aki valami EU-s egészségügyi előírásra hivatkozott, volt, aki beismerte, hogy nem is igen vannak ilyesmire felkészülve. Egy helyen mondtak rá igent, de csak úgy, ha az étteremben fogyasztják el a vendégek a fácánokat...

- A vendéglátó bizony nem népjóléti intézmény! És a hölgyismerőseid, ha szabad érdeklődnöm? - tapintott rá Galagonya egy másik érzékeny pontra.

- Jaj, hát azok a csajok még teából is csak a filterest tudják megfőzni... Némelyik még azt sem... - vallotta meg a keserű igazságot a fiatalember töredelmesen.

- Az a nagy büdös helyzet, hogy te maradtál utolsó reményem, Öreg... - Csak most az egyszer, utoljára ránts ki a drekkből, tutti meghálálom, ha megnövök! - és hűséges kutyaszemét Galagonyára szegezte.

- Ugye, segítesz, bátyó?!

- No és éppen hol vannak azok a híres-nevezetes madarak? - kérdezte Galagonya, aki lassan már kezdett beletörődni elkerülhetetlennek tűnő sorsába.

- A csomagtartóban hagytam lent, a kocsiban. Azzal jöttem, mert hülyének néztek volna a buszon egy rakat szíjra fűzött fácánnal...

Ennek a véleménynek Galagonya is helyt adott. Elképzelte öccsét a BKV-ellenőrök gyűrűjében, amint éppen azon vitáznak, hogy szabad-e a járatokon fácánt szállítani. Mosolyra húzódott a szája. - Ami azt illeti, az én szomszédaim is furán fognak rámnézni, ha meglátják az erkélyre kiakasztott madarakat! - fűzte tovább a saját gondolatait.

- Márpedig, a fácánok a legjobban a maguk tollruhájában szeretnek pihenni, még hősi haláluk után is... merthogy akkor válik lassan élvezhetővé a húruk. Jó volna tudni persze, mikor volt a vadászat...

De ezzel a nagyfontosságú adattal az unokaöcs sem rendelkezett.

Viszont azzal a legalább olyan fontos információval igen, hogy mi a kedvenc sörmárkája az öregnek és hálája előjeleként a fácánok mellé egy féltucat üveget tartalmazó kartondobozt illemtudóan oda is helyezett a színpompás tollazatú madarak mellé a konyhaasztalra. Készséggel segédkezett abban is, hogy Galagonya kiaggathassa a vadászszákmányt az erkélyére, de aztán szinte azonnal, láthatóan igen-igen megkönnyebbülten elviharzott, miután megbeszélték, hogy péntek este átjöhet a végeredményért.

Akinek már osztályrészül jutott féltucat fácánt megkopasztani, utána gázlángos perzseléssel megtisztítani a toklászoktól egy lakótelepi konyhában, majd kizsigerelni és felbontani őket, az tudja méltányolni Galagonya herkulési erőfeszítéseit a rokonság érdekében. Akinek nem volt

ilyen szerencséje, annak azt javaslom, messze kerülje a jövőben is el az ilyen feladatokat, ha jót akar magának és környezetének. Mindenesetre, a lakóépület végül megmenekült a gáz-robbanás rémétől, a lépcsőházban terjengő furcsa illatokat pedig a rezignált lakók egyértelműen az első emeleti, ezúttal teljesen ártatlan ázsiai albérlők számlájára írták, nem az öregére.

A péntek kora reggel Galagonyát már a piacon találta. Végigmustrálta a zöldségesek standjait, vett ezt-azt, aztán beállt a kedvenc káposztás kofája előtt gyűrűző sorba. Ezután az ismerős, vörös arcú hentes került sorra, akivel már régi barátként üdvözölték egymást. Két tételért még a bevásárlóközpont földszintjén lévő, jól felszerelt szupermarketet is felkereste, pedig ide nemigen járt a magas árak miatt. Végül, miután bevásárlócédulájának minden tétele mellé pipa került, egy szusszanásnyi időre megpihent az ismerős kocsmá pultjánál.

- Melyik a legjobb konyakod? - kérdezte az ismerős csapostól, mikor kissé elcsitult a vendégek rohama.

- Ez itt, ni! - mutatta az a jólismert márkát. - Halálbiztosan eredeti, a Fater vette kint Franciában, ez volt a kedvence, de már nem iszik, hát megmaradt, mondta is, áruljam ki, nehogy bármikor kísértésbe essen tőle... Neked olcsón is adom, mert ilyenkor szokott jönni az ellenőrzés és erről a tételről naná, hogy nincs számlám... Túl akarok adni rajta, mielőbb! Az ördög és a finác nem alszik...

Megegyeztek az árban, amely valóban „ahhoz képest” baráti volt. A csapos már töltötte is volna a talpas pohárba a drága nedűt, de Galagonya határozott nemet intett.

- Ebbe a laposba töltsd nekem, légy szíves! Nem magamnak viszem... - és előhúzott egy rozsdamentes, szépformájú kis flaskát, amit menő vadászok szoktak a belső zsebükben tartogatni, afféle magaslesi, hideget ellensúlyozó vésztartalékként.

Mikor hazaért és szétnézett konyhájában, önkéntelenül az jutott eszébe, hogy ilyen egy tájkép *a csata előtt*... És még mi jöhet ezután?

Felsőhajtott és nekilátott. Szétválogatta a feltrancsírozott húst, egy részét félretette, a nagyobbik adagot darabonként újból átvizsgálta és alaposan leöblítette, majd leszárogatta. Ezzel jó idő elment, de Galagonya biztosra akart menni. „A jó előkészítés és a tisztaság a főzés titka!” - mondta neki mindig Lili néni, akitől még gyerekkorában az első főzőleckéket vette. „Az ételt kavargatni már bármelyik buta liba tudja...” - tette még hozzá annak idején az élesnyelvű öregasszony.

A már teljesen tisztának talált hússok aztán lassan megkeresték a helyüket egy nagy fazék mélyén, amit kezdtek is megtölteni. Hiszen csak combból egy tucatnyi sorakozott az asztalon, sorára várva és ott volt a többi rész is, mellek, farhátak... de a fejeket és a lábakat a szemetes-vödör várta és amint mindegyiket kidobta, már vitte is le a kapu alá, a kukába őket, ne szagosodjanak a konyhában.

Amikor a fazék elnyelte a kijelölt húsdarabokat, még belekerült két-három babérlevél és két közepes fej vöröshagyma is egészben, de azért meghámozva. Az a szép fényes, rozsdamentes teatojás meg, amely Galagonya illatos keleti titokkal teli fűszerpolcáról rejtegetett néhány ismeretlen bogyót, füvet, miegymást, türelmesen várakozott a sőtartó mellett. Aztán a lábas, vízzel módjával feleresztve, végre a tűzhelyre került.

Több órányi türelmes várakozásba került, amíg többszöri lehabozás és hűvillával való puhasvizsgálat után, megfelelőnek találtattak a hússok és kikerültek a léből, mely el is tűnt a szem elől. Közben persze történt még jónéhány más dolog is; az öreg szinte mérnöki precizitással tisztította meg a zöldségeket, vágta fel a szalonnát, karikázta a kolbászt. A káposztát átöblí-

tette a csap alatt, hümmögve kóstolhatta egy darabig, míg eldöntötte, hogy a savanyúsága pont a kívánatos mértékű lesz. A kinyomkodott, kifacsart káposztát a nagy gyúródeszkán terítette szét és gondosan, ahogyan azt már csak igen kevés konyhán szokták az öreg szakácsok, megvagdosta, hogy ne legyen majd túl hosszú szálú a tányérban. Aztán egy nagy, széles lábosban némi zsiradékot elkezdte pirítani a gusztusos kockákra vágott finom füstölt szalonnát, melynek az illata nemsokára ellepte a konyhát. Amikor a szalonna már szépen engedte a zsírt, az öreg apróra vágott vörös hagymát fonnyasztott rajta. A hagyma szép sárgára pirult, majd hamarosan pirosra váltott a színe, amikor a rákerülő szárazkolbász karikák kezdték engedni magukból a paprikát. Ekkor gyorsan ráteregette a káposztát és gyakori keverés mellett, nagy türelemmel párolni kezdte a fedő alatt. A káposzta aromás illata kellemesen elvegyült a szalonna és kolbász markánsan füstös szagával.

- Ugyan kár a szomszédokba, de azért csak ki kell szellőztetni... - mosolygott magában az öreg és kinyitotta a kis konyha bukóablakát. - Faluhelyen már vonyítanak a kutyák ettől az illatártól... - gondolta magában. A káposzta is elkezdett megpuhulni lassanként. Ekkor az öreg felöntötte egy fél üveg, vízzel felhígított zelleres paradicsomlével, melyben benne volt egy múlt nyár összes napsütése és illata. Aztán belerakta azokat az aszalt szilvákat is, melyek eddig egy bögrében áztak csendesen.

A léből kikerült tucatnyi combot és két-három, éles késsel kettévágott mellet gondosan betekerte vékonyra szeletelt szalonnába, félrekortorta a lábasban a párolt káposztát, fészket csinálva a húsoknak. A fészek alját jól megtejfőlözte, megborsozta, majd a bebőnyált húsokat óvatosan, szorosan egymás mellé fektette a káposztaágyra. Rájuk kotort még a párolt káposztából, hogy felülről is átvegyék az aromáját és a maradék tejfölt szétkenete a készülő étel tetején. Már nem keverte többet, csak lassú lángra vette a gázt és időnként gyengéden megmegrázta a nagy lábast, ami nem volt valami könnyű feladat. El is fáradt eddigre már alaposan, pedig még maradt dolga elég. Mégis engedélyezett magának egy röpke pihenőt, lekuccrodott a kis konyhaasztal mellé és kitöltött magának egy juttalom sört. Mire elkortyolgatta, ösztöne azt súgta, hogy a káposztás fácán elkészült. Ennyi idő alatt a húsoknak végképp meg kellett puhulniuk és ha van isten az égben, átvették a fűszeres, káposztás, paradicsomos aromákat, a megabálódó szalonnákból kiszivárgó zsíros, ízes lé és a tejföl pedig porhanyóssá kellett hogy varázsolja a természeténél fogva eléggé száraz fácánhúst.

Eloltotta a lángot a lábas alatt és csendesen elmosolyodott. Aztán feltárcsázta az unokaöccsét, hogy indulhat már... a küldetés teljesítve. A fiú tüneményes gyorsasággal jelent meg a kis konyhában.

Átszellemlélt arccal szimatolt bele az ételszagba és szeme felragyogott, amikor a hatalmas lábasról leemelte a fedőt és meglátta tartalmát. Már fogta is volna a lábas fülét, hogy viszi magával, de Galagonya türelemre intette.

- Figyelj ide! Meg fogják tőled kérdezni, hogyan készítetted el az ételt. Nem állhatsz ott, mint Bálám számára... - és az öreg töviről hegyire elmagyarázta, mit hogyan csinált. A fiú zúgó fejjel hallgatta végig, igyekezett mindent megjegyezni.

- Nem gondoltam volna, hogy a főzéshez ennyi mindent kell tudni és ilyen sokáig eltart... - mondta némi büntudattal. Az öreg még megtett annyit, hogy elmagyarázta neki, hogyan melegítsék majd meg az ételt, hogy ne essék baja az utolsó percben, hogyan jó tálalni, mit igyanak mellé... Kölcsönadott két gumipókot is, hogy a fedőt rögzíteni lehessen és segített a kocsiban úgy elhelyezni az edényt, hogy a szállítás ne tegyen benne kárt.

Amikor végre magára maradt, folytatta félbemaradt teendőit. A nagy leveses lábast kisebbre cserélte, hiszen a húsok java már átvándorolt a káposztába. Csak hat farhát és két mell maradt vissza. A melleket félretette, a többieket visszatette a lébe, alágújított a fazéknak és folytatta a főzést.

Amikor a lé újból felforrt, azonnal kisebb lángra váltott és már csak gyöngyözni hagyta a levest. Örömmel látta, hogy újabb hab már nem képződik a színén, mert a tisztátalanságok már kifőttek belőle. Azért még két órányit gyöngyöztette a levest, mire úgy döntött, hogy bezöldséghelheti már. A húsokat kiemelte a fazékból és helyükre a zöldségek kerültek. A szemre is szépen felvágott finom kerti zöldek illata ismét betöltötte a konyhát, de ez az illat már gyengébb, szelídebb volt, mint az előző főzésé. Amikor a zöldségek megpuhultak, Galagonya óvatosan kiemelte őket a fazékból és egy üvegtálon szépen elrendezve, fóliával lefedve a hűtőbe tette őket. Megkóstolta a sárgán aranyló, kristálytisza levest. - Igen, már csak egy kis kiegészítés és kész lesz! - és beletette a fűszertojást is még egy pár percre. Újabb kóstolás következett... igen, érződött, hogy a fűszerek beindultak már, csak még mindig volt valami hátramaradt, leheletnyi, csak az igazán finnyásak által érzékelhető vad íz... Bevetette titkos csodafegyverét. Egy evőkanálnyi francia konyakot öntött a párologó lébe. Még egy perc... lélegzetvisszafojtva újrakóstolta a levest. Boldogan felsóhajtott... Igen, ezt várta már oly régen és sikerült... tökéleteset alkotott... Már csak arra a bizonyos i-re kell feltennie a pontot!

Epilógus

A telefonban a nagy magazin főszerkesztőjének hangja ércesen szólt.

- Nos, uram, én itt vagyok a ház előtt, amit az ebédmeghívásban címként megadott, de itt nem látok semmiféle éttermet, még egy büfét vagy kifőzdét sem...

- Nem is láthat ilyet, ugyanis nincs! Én lakom itt, ezen a címen... és bátorkodtam önt a lakásomra meginvitálni a munkaebédre. Felfáradna a második emeletre, kérem?

A lakásba betessékelt vendéget kifogástalanul megterített asztal fogadta az ebédlőben, házigazdája mégis megkérte, jöjjön ki vele és tekintse meg konyháját. A vendég kíváncsian kukkantott bele a tűzhelyen levő üvegfazékba.

- Csak egy kis fácánlevest főztem... - válaszolt kérdésére Galagonya szerényen és őszintén. - Kevés híján készen van, de még be kell sűrítennem egy kis vörösborral elkevert burgonyaliszttel!

- De megvártam ezzel Önt, hogy maga választhasson a borok közül... - és az elképedt főszerkesztő elé tartott két üveget, melyekben két kiváló francia bor volt. Azok a márkák, melyeket a magát kiművelt borivónak tartó nagyfőnök egy belső jegyzetben az év legjobb borainak minősített a nemzetközi piacon...

- És akkor a fazon, szemrebbenés nélkül kinyitotta azt a palackot, amelyikre ráböktem és összekutyulta vele a habarást... - mesélte később a Nagy Ember, szűk baráti körben. - Úgy meg voltam lepve, hogy csak annyit tudtam kérdezni tőle, hol vásárolja a burgonyalisztet. Mire fapofával elmondja, hogy bizony, kénytelen maga előállítani, mivel nem bízik sem a hazai, sem az importált termék minőségében! Utána stopperrel a kezében beforralja a habarást, lenyitja a sütője ajtaját, ahol egy tepsiben valami fantasztikus levesbetét-galuskák főnek és betárolja nekem a világ legjobb fácánlevesét, amit maga főzött, nyilvánvalóan, mert még az

unokáinak félretett faroktoll csomókat is megmutatta később, *mind a hatot, a szentségét neki, mert hat fácánt főzött meg azért a levesért...*

- Ja, azokat a levesbe való galuskákat finomra darált fácánmellből, néhány fűrjtojásból és kézzel felvert, fűszeres tejszínhabból készítette és nem tudom felfogni, hogy csinálta, de a belereszelt szerecsendió aromáján éreztem, hogy teljesen friss! Padlón voltam... elhíhetitek!

- Hát, egy ilyen pasas valóságos kincs! - vetette közbe egy barátja, aki jártas volt a magazin belső dolgaiban is. - Gondolom, azonnal oda is adtad neki a gasztronómia rovatot... amire rég kerestél embert!

- No igen, bár nagy balhé lett belőle otthon, mert a helyet korábban már odaígértem a Saci egyik rokonának. Végül azt találtam ki, hogy bemutatom neki az új rovatvezetőt, hátha megbékél vele. Össze is hoztunk egy közös vacsorát. És a fickónak volt pofája ezúttal a szájban selymesen szétomló, frissen kisütött házi libatepertőt feladni, lila mogyoróhagymával és magasította köményes kenyérral, amelyet addig csak az anyósomnál ettem...

- Saci persze túlreagálta a dolgot, nem?

- Hát meglehetősen - ismerte be a főnök. - Az a romantikus luvnya másnap odaköltözött a pasához, akit persze kénytelen voltam kirúgni, alighogy felvettem... Most se rovatvezető, se asszony...

- Sajnálod, mi, hogy így alakult?

- *No igen! Ilyen fácánlevest a büdös életbe nem kapok többet, sehol...*

Böjtös nap

Galagonya a zuhany alól ugrott ki a telefon erőszakos, tolakodó csengetésére.

- Ki a fene lehet az, ilyenkor? - morgolódott bosszankodva, és egyszerre kapott lecsúszó törülközője és a kagyló után. De hamar megbékélt, mikor felismerte unokahúgának vidám, bár mindig kissé gunyoros hangját.

- Megbuktál, bátyó, mint Rottenbiller! - indította beszélgetést máris a szokott letámadó stílusában a fiatalasszony, bár ezt Galagonya egyik kedvenc szófordulatának beiktatásával tette, ami arra utalt, hogy azért nincs komoly harag.

- Csak nem gondolod, hogy a lökött öcsém tíz percnél tovább képes előlem eltitkolni bármit is....?! Azonnal tudtam, hogy azt a múltkori, pazar káposztás fácánt, amivel aztán kiudvarolta a férjemuram anyagi támogatását, nem maga főzte... Megismertem a lábasodat is, ami persze azóta is ott dekkol a spájazomban, mert eszébe nem jutott volna a drágalátos öcsémnek, hogy visszaszármazzassa! Ja, és azt a két gumipókot, amivel a szállításhoz leszorítottad a fedőt, azt meg én hoztam neked pár éve Párizsból..

- Hiába, az ember a nőkel sosem lehet elég elővigyázatos! - ismerte el mosolyogva Galagonya, mikor a rázúduló szóáradatban egy pillanatra rés mutatkozott. - Remélem, az ilyen bizalmasan szerzett, kényes, valódi „gasztrodiplomáciai” értesüléseidet a megfelelő diszkrécióval kezeled, csillagom?

- Semmi hasznom nem lett volna belőle, ha leleplezlek benneteket! Az öcskösnek esetleg bedől az üzlete, ha Lajos felkapja a vizet, én meg állhattam volna neki félórával a vendégség előtt valami más kaját kitalálni... csibészek! - szólt az asszony, reálian latolgatva az esélyeket és következményeket, ahogy munkahelyén, a nagy bank kockázatelemzési osztályán is szokta volt és megenyhült hangon folytatta. - Ha gondolod, holnap felugranék egy percre és feladnám az edényedet! Nehogy lábos hiányában derékba törjön az ígéretes vendéglátói karriered... - tette hozzá ajánlatához csúfondárosan.

- Gyere csak, úgyis régen beszélgettünk már, a lábasra meg hamarosan tényleg szükségem lesz! - szólt Galagonya. Folytatta is volna, de megint a szavába vágta.

- De nehogy nekem főzzél valamit! Második hete koplalok, hogy beleférjek a tavalyi kosztümjeimbe... nem akarok mindent újratekenni!

- Nyugodtan eljöhetsz, hugi, holnap úgyis böjtös napot tartok! - mondta Galagonya talányosan, bár nem volt biztos benne, hogy utolsó mondatát meghallották-e a vonal túlsó végén.

Az érkező fiatalasszonyt már akkor furcsa előérzetek kezdték gyötörni, mikor beleszagolt a lépcsőház légterébe. Érzése bizonyossággá változott, mikor Galagonya kitérte előtte lakása ajtaját. Az érkezőt a már órák óta fővő igazi, házias húsleves semmi mással össze nem hasonlítható gőze és illata csapta meg, olyan tartalmas töménységben, hogy szinte rá lehetett támaszkodni.

- Galagonya, te mégis főzöl! Ráadásul az egyik kedvencemet! Marhahúsleves szimatolok, gazdagon bezöldségelve, te... te vadállat! - rivallt rá a harcias amazon nagybátyjára, még mielőtt teljes terjedelmében benyomult volna az előszobába.

- Hát nem megmondtam, hogy fogyószok?! Te meg itt vasárnapi ebéddel akarod törbeccsalni alattomban, a mit sem sejtő vándort, szerda reggel?!

- Ne ülj fel a látszat megtévesztő illúzióinak! - kezdte védekezését előadni Galagonya. - Szó sincs ebédről! Mondtam neked, hogy böjtös napot tartok! Az nálam azt jelenti, hogy amit csak tudok, megfőzök vagy legalábbis előkészítek a következő időszakra, amikor egyébként teli leszek munkával és nem lesz időm úgysem ilyesmire! Ha akarsz, te is beszálhatsz, talán tanulsz valami hasznosat, ha már anyád mindig a könyveid mellé parancsolt, mikor te az ő fazekai körül kezdtél sürgölődni... A legjobb diéta amúgy meg az ilyen főzés... elkészíteni szépen minden fogást, sorjában, aztán kiadagolva lefagyasztani! Az önuralmatod kiválóan fogja fejleszteni, meglásd.... No de, kerülj már beljebb, hadd adjak egy puszit is legalább!

A nem túl tágas, de kiválóan felszerelt konyhában egy nagy hadművelet kibontakozó offenzívája fogadta a belépőt. A tűzhelyen egy hatalmas fazékban gyönyörű színű húsleves gyöngyözött csendesesen, ahogyan kell és sztoikus nyugalommal várta, hogy bezöldségeljék végre. Az asztalon már halomban tornyosultak a sorokra várakozó leveszöldségek, fajtánként elkülönítve és valami titkos terv részeként más-más módon felvágva, aprítva, szeletelve vagy éppen gyalulva... A mosogatóba már be volt állítva egy közepes méretű fazék, tetején egy nagy szűrőkanállal.

- Ha levetkőztél végre, már jöhetsz is segíteni! Leszűrjük és kiadagoljuk ezt a frankó alaplé, ami miatt már hajnal óta fent vagyok...

- Hogy a lé „meg ne törjön”, soha nem öntöm, mert akkor az alján az üledék felkavarodna, hanem inkább apránként, leveseskanállal adagolom a szűrőbe, amibe még egy dupla gézlapot is beleteszek, hogy a leves aztán tényleg kristálytiszta legyen...

Az unokahúg csalhatatlan női szimattal közbekérdezett, megzavarva az előadást.

- Mondd csak, vén kujon, hogy kerülnek ide ezek a kórházi kötszerek?

Galagonya elpirult, ami ebben a korban szép teljesítmény egy férfitől.

- Nos, a múltkor egy napot... khmm... kivizsgáláson töltöttem és az egyik kedves kis asszisztensnő volt olyan kedves, ellátott egy kis tartalékkal, hogy magam is átköthessem azt a jelentéktelen sérülést...

- Egyszóval, saját felelősségedre távoztál a műintézményből, miután meggyőzted a kezelőorvost, hogy a szédülésed csak egy múltó, átmeneti tünet volt... habár inkább azért engedett el, mert nem akarta, hogy az összes nővért megszedítsd az osztályán... Megéred a pénzed!

- A szédülés néha ragályos! - szólt talányosan Galagonya. - Mindenesetre, ezek a gézlapok most nagyon jól jönnek a leves leszűréséhez! Így ni, szépen kiadagoljuk a lét ezekbe a négy-szögletes kis dobozokba! Szégyellem megvallani, hogy valami furcsa megszokásból, korábban mindig kerekded dobozokat vettem e célra, holott ezekkel, itt ni, jóval gazdaságosabban tudom hasznosítani a mélyhűtő rekeszem légterét! Ami nem fért bele ezekbe a körülbelül literes edénykébe, azokból még bármi is lehet... akár neked is rendezhetek belőle kívánság-műsört!

Most az unokahúgon volt a sora, hogy elpiruljon.

- Tudod, bátyó, évek óta te vagy az első, aki tőlem megkérdezi, hogy mit is szeretnék... A hivatalos protokoll vacsorák menüje már eleve adott, ha meg privátim megyünk vacsorázni Lajossal, olyankor már szinte természetes számomra is, hogy ő választ helyettem... Meg is sértődne, ha felülbírálnám a döntését!

Galagonya nem kommentálta a spontánul kibuggyanó vallomást. Némi késlekedés után mindössze ennyit mondott: - Tudod mit? Ne lelizzünk, hanem főzzünk! Az nemcsak a testnek, hanem a léleknek is csak jót tehet!

Mindenekelőtt megtisztították a terepet. A leveses dobozkák a nagy virágablak szárnyai közé kerültek, hogy lehűljenek pont a megfelelő, „eltevési hőmérsékletűre”, ahogy Galagonya a hűgának magyarázta.

- Sokan elkövetik azt a hibát, hogy melegen és lefedve teszik el a levesesfazekukat és többórás munkájuk eredménye vész kárba, mikor egyszer csak a drága lé mebuggyan... Én mindig hagyom, hogy itt az ablakban, lassan, magától lehűljön a leves. Ha jó zsíros-zselés alaplé főztem, akkor utána a hűtőben még hidegebbre hűtöm, pont annyira, hogy a tetején a fölösleges zsiradék kifagyjon. Akkor lezsírozom, ez a finom, ikrás zsiradék aztán pompás ízt ad más ételek rántásainak később. Végül a teljesen tiszta, finom alaplé mehet a mélyhűtő rekeszbe vagy a fagyasztoába, ahol aztán mindig rendelkezésre áll, mint a későbbi ételcsodák alapanyaga.

- Persze, vannak lusta, nemtörődöm háziasszonyok, akik nem viseltetnek a megfelelő tisztelettel a főzés művészetére! Az ilyenek... - Galagonya röpke szünetet tartva érzékeltette, hogy mit érez az emberiség eme elfajzott egyedei iránt - holmi instant porokkal és leveskockákkal gondolják áthidalni ezt a műveletet! No, az olyan is... Nemrég olvastam, hogy egy nagy vegyi gyártelep mentén felszámolták a régi gyári temetőt és exhumálták a sírokat. Nagy megdöbbenéssel tapasztalták, hogy a tetemek nem bomlottak el! A tudósok először a talajvíz vegyi hatására gyanakodtak, de szorgos kutatómunkával kiderítették végül, hogy az itt nyugvó halottak életük folyamán a gyári konyhán mindig instant, tartósított ételeket fogyasztottak, a hét öt napján... és a tömérdek tartósító anyag a végén őket is konzerválta!

- Jézus, micsoda rémtörténeteid vannak, bátyó! - nyugtázta a morbid sztorit az unokahúg. - No, egy darabig biztosan nem eszek zacskós levest ezután! Elmossam ezt a nagy fazekat? Ja, költői kérdés volt... - és már perdült is a mosogató elé.

- No igen, az alaplé főzésnek vannak árnyoldalai is! - ismerte el Galagonya lovagiasan. - Ezekkel a nagy edényekkel meg kell szenvedni a végén! Mivel a húslevest nem illik fővés közben megzavarni holmi hebehurgya kavargatással, így aztán a lassan kiülepedő mindenféle kis fölöslegesség barna réteggént letapad az aljára és meglehetősen nehéz eltávolítani. De a végeredmény mindenért kárpótol, hidd el nekem!

- Mennyi időre elég ez, amit most megfőztél? - érdeklődött az unokahúg, aki afféle szakmai ártalomként mindenféle adatot összegyűjtött, rendszerezett és feldolgozott állandóan számoló agyával.

- Nos, az én főzési és fogyasztási szokásaim mellett úgy áll, hogy ez a hatliternyi, lefagyasztható lé biztos kitart az egész hónapra át, bár tovább is gond nélkül eltartható lenne... De mostanában rákaptam, hogy esténként egy-egy bögrével, csak úgy, üresen, legfeljebb egy kis tésztát belefőzve megiszom belőle, ezért hamarabb elfogy. Plusz itt van ez a másfél liternyi leves, a bennefőtt pompás rostélyossal és persze a leveszöldségekkel... ezekből egy komplett ebéd lehet, mondjuk holnap... bár még nem is döntöttem el! - tűnődött Galagonya.

- Te bátyó! Emlékszel, egyszer a születésnapomra külön nekem főztél egy gyönyörű színű piros levest és az istennek se árultad el, hogy miből... Nem tudnál egyszer majd, megint... - és pont úgy, ahogy kislánykorában szokta, mikor valamit nagyon szeretett volna elérni, megrebegtette dús szempilláit.

Galagonya elmosolyodott. Kedvenc hűgának soha nem tudott ellenállni. Különösen, ha ilyen könnyedén teljesíthette a kívánságát.

- Mit tesz isten, jó időben bökted ki, mit is szeretnél! Megcsináljuk közösen azt a híres levest, oké? Sőt, kisütünk hozzá egy kis fűszeres, marhahúsos hasét is, mint akkor... Bár az már nem kimondottan fogyókúrás étel, de végül is, nem muszáj mindet befalni... vihetsz belőle Lajosodnak is!

- Á, a Lajos! - legyintett az asszony egyszerre bosszúsan és bánatosan.

- Mióta kinevezték, alig látom... Nemhogy az asztalnál, de már az ágyban sem találkozunk sokszor, mert ha későn jön meg, csak eldől a nappaliban vagy a vendégszobában... - Elhallgatott. Szomorkás csend telepedett kettőjük közé egy pillanatra, amit végül Galagonya tört meg, egy kicsit erőltettnek tűnő vidámsággal.

- Azt mondják, a jó házasság titka a külön hálószoba! Az egyik Pesten, a másik mondjuk Miskolcon!

Az asszony akaratlanul is elnevette magát.

- Igazad van, bátyó! Tudod, mit? Ha van itt valami bolt a közelben, leugrok egy kis konyakért! A cigim is fogytán van úgyis... meg ha neked kell esetleg valami, azt is meghozom szívesen!

- Mivel a leveskéd egy régi lengyel vagy tán inkább ukrán recept alapján készül, stílszerűbb, ha valami jobb vodkát hozol! - mosolygott a szakállába Galagonya.

- Ja, és egyik lábad itt, a másik ott! - idézte fel a régi-régi családi mondásukat, amivel a nagymama mindig útrabocsátotta őket...

Míg a hugi odavolt, Galagonya megtette a beígért fogásokhoz szükséges előkészületeket. Elővette ősrégi, de még mindig kiválóan használható, keletnémet gyártmányú robotgépét, meg egy gyűrőtáblát, amit még egy fiatalkori csavargásából hozott az Erdőhátról magával, a hozzávaló sodrófával együtt, ajándékként édesanyjának...

Kibányászott a mélyhűtőből egy adagnyi leveles tésztát, hogy lassan felengedjen.

- Legalább, ez sem fogja itt a helyet! Mostanában amúgy se igen szoktam süteményt sütni...

Feltette a tűzhelyre az alaplé maradékát egy kisebb lábasba és amikor forni kezdett, bezöld-ségelte a levest. Nem sajnálta tőle a zöldségeket, szerencsére már minden meg volt tisztítva és fel is volt vágva reggel óta. Csak még egy jókora hagymát tett a répák, zellerek, a cikknyi kelkáposzta mellé, egészben, de sebtében megtűzdelve néhány szegfűszeggel.

Nem főzte puhára a zöldséget, jobban szerette „ressre”, ropogósra hagyni, meg aztán most más szándéka is volt velük, mintsem hogy a húslevesben hagyja őket. Kiszedegette a forró, gőzölgő, félig főtt zöldségeket és félretette őket egy tálba, hadd hűljenek.

- Milyen jó, hogy hoztam tegnap tormát is, céklát, meg fekete retket... legalább a piacra nem kellett elszalasztani ezt a szegény lányt!

Két szép céklát meg is hámozott hamarjában és fel is kockázta őket. Egy szál tormát is latolgatott a kezében, de aztán mégis inkább az előre felreszelt mellett döntött, amit a vecsési savanyúságosoknál vásárolt a minap, kedvenc káposztás kofájától. Egy rozsdamentes levestűrőbe tette a céklakockákat és vagy két kanálnyi tormát és óvatosan belemerítette őket a gyöngyöző levesbe. A cékla lassan elkezdte kiadni bíborszínű festékanyagát, gyönyörűen megfestve a levest. A céklakockák közben egyre halványultak, míg a végén lilás rózsaszínre fáradva jelezték már, hogy feladatukat elvégezték. Galagonya megkóstolta a levest, elismerően csettintett és úgy találta, már alig egy-két dologra van hozzá szükség. Fűszerpolcáról egy kis fajansz tégelyt vett le, aminek titokzatos tartalmából egy késhegynyiit szórt a levesbe és elégedetten elzárta az edény alatt a gázt.

Mikorra húga visszatért a kis konyhába, Galagonya már átgyúrta és kinyújtotta a közben felengedett tésztát is.

- Hát ezt? - kérdezte csodálkozva az asszony. - Csak nem most gyúrtad, pikk-pakk?

- Nem, ez már karácsony óta itt hempergett a fagyasztóban! Régebben mindig tartottam leveles, vajás és omlóstésztákat, sőt a nagymama egyik régi receptje szerint gyúrt burgonyás korongokat is, primán beváltak pizza-alapnak... de mostanában már nem sütök ilyesmit. Még jó, hogy eszembe jutott, hogy ez még megmaradt, most pont jól jön!

- Emlékszem is, hányszor megmentettél az éhhaláltól minket egy-egy kiadós pizza-vacsorával! Körülültük, mi testvérek az asztalodot, te meg alig győztél sütni a tűzhelyedben az utánpótlást... meg főzni a forralt bort vagy a rumos teát...

- Igen, a ti korosztályotok ezekre emlékszik. Az idősebbek meg a sistergően forró zsírban sültő rosejbnira, vagy a libazsírral megkent, félbevágott, sütőben készülő sültkrumpli ízére... Mindegy, így is, úgy is elmúltak azok az idők... Látod, idén karácsonykor már mi sem jöttünk össze! - jegyezte meg Galagonya csendesen.

Húga szemét előntötte a könny, mondott volna valamit, de aztán meggondolta magát.

- Tölthetek neked? - kérdezte inkább, elfordulva egy pillanatra, míg lopva megtörülte szemét.
- Sztalicsnaját hoztam, már nem is emlékszem, mikor ittunk ilyet utoljára... - Koccintottak.

- Itt van ez az öreg derelyevágó, szeljed is fel a tésztát vele háromszög formákra, úgy ekkorákra, mint ez, rendben? Addig én passzírozom a töltelékem... - És már villogott is a nagy, borotvaéles konyhakés a kezében, csikokra vagdosván a levesben kifőtt marharostélyost. Aztán az öreg NDK masina már végezte is a többi, először kicsit erőlködve, de aztán egyre könnyedebben péppé passzírozva a húscsíkokat. Egy kisebb tálka csaknem teli lett vele. A húsmasszát megkóstolva Galagonya egy rövid ideig eltűnődött.

- Hogyan is ízesítettem a múltkor? Hopp, megvan!

Térült-fordult és kifogyhatatlannak tűnő kamrájából többféle mustárral és szósszal tért vissza. A masszát számos fűszerrel, örölt borssal, chili paprikával és a kész fűszeres öntetekkel jól bekeverte.

A levesben kifőtt hagymákat is apróra vágta, de aprított nyers hagymát is. Ezt aztán jól megpirította és erősen meg is sózta.

- Vissza kell adnunk szegény husinak, amit a leves elcsent tőle. Ezért nem kell tőle sajnálni a markáns ízesítést! - magyarázta közben. A megpirított, sós hagymát is hozzákanalazta a masszához.

- No meg, ha már pityergünk itten, akkor foghassuk rá a hagymára legalább! Ebbe jutott illóolaj bőven! - és ő is megtörölte a szeme sarkát és szelíd öngúnnal elmosolyodott.

- Készen van már az a tésztavágás, fiatalasszony? A tölteléknek már alig van valami híja!

Megkavarta a masszát. Túl hígnak találta, ezért elővett egy sütnivaló kolbászkát a hűtőből, lefejtette héját és a töltelékét is a masszába adagolta. Belevert két egész tojást még, ráhintett egy-két kanálnyi morzsát, aztán helyeslően bólintott.

- Így már jónak kell lennie! Gyere, megmutatom, hogy töltsd meg a hasét!

A tésztaháromszögek közepére egy-egy kanálnyi töltelékem halmozott, aztán két gyors hajtógató és csavaró mozdulattal rögtön meg is adta a kis batyuk formáját. Szélüket ujjbegyével megnyomogatta... és máris készen lett az egyedi, tán leginkább női papucskákra hasonlító forma. A szemnek is szép látvány volt. Jót nevettek, mikor a hugi először ügyetlenkedve, aztán meg már túlzott magabiztossággal elkezdte utánozni.

- Látod, nincs két kéz a világon, amelyik pont ugyanolyan formájút adna ki ebből... behunyt szemmel is meg lehetne különböztetni őket egymástól! Hanem, a gyomrunk már nem fog semmiféle diszkriminációt elkövetni velük szemben! - bölcselkedett Galagonya.

- Most még megkenetjük őket egy kis tojással! Nézd csak, ez a kenőtoll még a nagy kedvenc Márton nevű lúdjától lett megköttve... - ismét hallgattak egy sort, mintha csak a kenegetés követelte volna meg a csendet és az odaadó figyelmet.

- Hát, ez már mehet a sütőbe! Míg elkészül, elszívhatsz egy cigarettát! Csak nyiss hozzá ablakot! Kérsz még egy stampedlivel, ebéd előtt?

Galagonya gyors mozdulatokkal összerámolt és letörölte a kis asztalt.

- Elmosogatni ráérek majd később is, ha ez a leány már elment... - tűnődött magában szomorú-kásan. - Legalább nem fogok itt unatkozni, magamban...

Az ablaknál álló nő közben a lakótelepi játszótér életét figyelte, míg csendben szívta cigarettáját. Egy fiatal anya, hirtelen támadt indulattal püfölte és hangosan szidalmazta kislányát, mert az összesárosza a kabátját.

- A franc egyen meg! Én bezzeg de boldogan kimosnám azt a vacak kabátot! - tűnődött magában az unokahúg és eddigi csaknem negyven évnyi életére gondolt, melyből hol ezért, hol azért, de kimaradt a gyermekáldás és arra, hogy milyen évek is várhatnak még rá.

Visszafordult és maga sem értette, hogy miért, de sírós, elfulladás hangozattal belekiáltotta a kis konyhába és nagybátyja arcába is...

- Utálom az életemet! Azt a rohadt bankot, a pénzhajszát, a sok fölösleges kacatot, ami körülvesz, az önző férjemet, aki csak magával törődik... Semmi, de semmi örömöm nincsen már! - elhallgatott.

Galagonya elsápadt. Résztvevő, szomorú arccal így szólt:

- Lásd, én se tudok neked mást adni, csak egy kis levest... - és lehajtotta fejét. Az asszony elszégyellte magát. Odalépett nagybátyjához és megölelte.

- Ne haragudjál, no... nem is tudom, miért pont neked mondom ezeket! Nagy baj, ha most... nem kérek ebédet? Valahogy nem tudok enni... - tette hozzá bocsánatkérően.

- Ugyan! - legyintett Galagonya rezignáltan. - Mondtam neked még tegnap, hogy ma én is böjtös napot tartok... No, Isten áldjon, kislány! - mondta csendesen, mikor húga kilépett az ajtón.

A leves valóban kitűnő volt. Telt, fűszeres, friss íze ragyogóan harmonizált az aranybarnára sült húsos haséval. A harmadikon lakó öregasszony erősen csodálkozott, mikor Galagonya beadta a levesestálat neki és a kendőbe kötött, illatozó süteményt.

- Biztosan ki akar kezdeni velem, csak szégyenlős! - gondolta végül és fogatlan száját bekente egy árnyalatnyi rúzzsal.

Macsó konyha

A Művészklub presszójában vágni lehetett a füstöt. A kis asztalokon gyorsan szaporodó talpas poharakkal arányosan nőtt a hangzavar, még az általában halkszavú dramaturg is kénytelen volt megemelni a hangját, hogy társa, a kiöregedett énekes sztárból rendezővé avanzsált zsűritag hallhassa szenvedélyes érvelését. Így aztán a sápadt fiatalember, aki a szomszédos asztalnál, bár egy oszlop takarásában ült, szinte minden szót kitűnően hallott.

- Nem mondom, hogy az a gyerek nem tehetséges! De ehhez a szerephez több kell, mint a megfelelő hangterjedelem, a jó megjelenés és a színpadi mozgáskészség! Ennek a megformálásához nem elég, ha valaki talpig férfi, hanem már a belépése pillanatában annak is kell látszania! Hogy minden pasi a nézőtérén azonnal elfogadja vezérként! És az összes nőnek átnevessedjen a bugyija, ha csak ránéz!

- No persze! - vetette közbe vitapartnere. - De hol vannak ma már azok az igazi, tagbaszakadt férfiak, akiknek akkora mellkasuk volt, mint egy hordó, olyan délceg bajszuk, mint a sas szárnya és a léptük alatt csak úgy döngött a föld? - Érzékeny ujjaival tűnődve és ábrándozva simított végig gondosan bezselyezett hajján.

- Ezek a mai gyerekek már eleve nem is válhatnak ilyenné! Nézz körül, kisgyerekek koruk óta mindenféle szintetikus tápon, pempőn, műkaján élnek és balettra járattja őket a művészetkedvelő nagymamájuk! Egy igazi férfi véres húsokat eszik, méregerős paprikákat... és nem pácolt amerikai cigarettát szív! Mondd, adnál nekem is egy Chesterfieldet, az enyém pont kifogyott és itt csak Camel van... Kisasszony! Még két rumpuncsot kérünk!

A fiatalember úgy érezte, hogy eleget hallott. Fizetett és gyorsan távozott, nehogy a szereplő-válogatás következő fordulóján felismerjék. Eltűnődve ballagott a sötét utcán a sarki taxidroszt felé és agyában az elhangzottakat forgatta. És lassanként egy zseniális terv kezdett körvonalazódni benne...

Galagonya másnap hajnalban azzal a bizonytalan érzéssel ébredt, hogy valami fontos, bár nem túl lelkesítő teendője van aznapra. Míg szinte még félálomban kibotorkált a konyhába, feltenni az első kávé, lassan eszébe is jutott. A felismerést megkönnyítette, hogy majdnem átesett azon a zömök, jól megtömött jutazsákon, amit előző este elővigyázatlanul a konyhapultnak támasztott neki. - Ó igen! A hagyma... a Juliék híres makói télállója... a francba, ezt jól megcsináltam!

Nem lehetett teljesen biztosra venni, hogy ez a bosszús megjegyzés pontosan kinek vagy minek szólt. Lehet, hogy annak az éles, bár múltó fájdalomnak, melyet a beütött nagylábujj sugárzott, vagy az előtte álló herkulési munkának, melyet csak magának köszönhetett...

Galagonya ugyanis, vagy két héttel előbb, egy társaságban keserű szavakkal ostromozta a magyar zöldségtermesztés szomorú állapotját. Színes szavakkal ecsetelte, mennyire megdöbbent, mikor a nagybani piacon szembesült azzal a felismeréssel, miszerint a forgalomba kerülő hagyma Egyiptomból és Iránból, a fokhagyma Kínából származik...

- A saját szememmel láttam a fuvarlevélen a feladási helyet, mikor a török kamionos engem kérdezett, hogy hova kell mennie a vámkezelésre... Hát már nem maradt a világhíres Makó-környéki hagymásoknak írmagja sem?!

Nos, aki panaszkodik, annak számolnia kell azzal a veszéllyel, hogy esetleg megsajnálják... A társaságban ott volt valaki, aki véletlen pont egy „megmaradt írmag” volt és Galagonya

tirádáját szívére véve megörvendezettte őt egy jókora zsák válogatott minőségű, kőkemény, kopogós, télálló bronzhagymával, hősünk kedvenc fajtájával.

Hogy a drága termény a panellakás klímájában ne induljon idejekorán romlásnak, mint a hajdan erős magyar a híres versben, valamit tenni kellett! Miután magához vette betevő koffein-adagját, megtette a szükséges előkészületeket. Levitte az előző napi szemetet, hogy a hagymahéjnak legyen majd helye, megfente kedvenc zöldségtisztító kését és egy nagyobb pengéjűt is, amely majd a daraboláskor lesz hasznára. Előbányászott egy ritkán használt, karos vágómasinát is, melytől azt remélte, hogy a hagymakockák előállításában hatékony segítségére lehet, elővette összes vágódeszkáját... sőt, a gardrób szekrény aljából kitúrt egy ódivatú úszószemüveget is. Miután, némi tűnődés után felhajtott egy stampedli eperpálinkát, hogy erőt merítsen belőle és a pihenésre percre gondolván behűtött két-három dobozos sört is, elkecserepedve nézett körül...

- A fene egye meg, nincs már több kibúvó, most már csak csinálni kell! - gondolta gunyorosan. - Így jár, aki panaszkodik!

Egy bő óra, vagy ha úgy szemléletesebb, akkor az első doboz sör után, de még a második felpattintása előtt, Galagonya nagyjából a zsák egyharmadánál tartott. Igaz, hogy már minden hagymáról lehántotta a külső héjak rétegét, és ezzel a legtöbb hulladékkal járó munkafázison sikeresen túljutott, de a darabolás, felvágás embert próbáló munkája még előtte állt.

Elhatározta, hogy nem kapkodja a döntést, hanem precízen felméri az összes várható hasznot, hozadékot és kockázatot is, ahogy unokahúgától, a menő közgazdásztól tanulta és csak azután hozza meg stratégiai döntéseit a hagymavágást illetően.

A tisztánlátás elősegítése végett mindenestre töltött még egy stampedli erőset, majd fájo szívvel, de eltette a fogyatkozó tartalmú üveget. De hősies lemondása fájdalomdíjaként, egyben kísérő gyanánt felbontotta a második sört. Aztán szemügyre vette a feladat elvégzéséhez rendelkezésre álló eszközöket.

Volt egy elég bizalomgerjesztőnek látszó, karos zöldségtisztító szerkezete, melyet egyszer egy vásárban vett, ahol a harsány eladó boszorkányos gyorsasággal vagdosta fel vele a legkülönfélébb zöldségeket. Először ezt próbálta ki. Miután a tartozékok kis zacskójából kikeresgélte a legszimpatikusabbnak tűnő vágókést és helyére illesztette, megpróbálta üzembe helyezni a masinát. Második-harmadik próbálkozásra sikerült elfogadható hagymakockákat előállítania, de érezte már, hogy nem fog menni a dolog.

- Túl nagy erőt kell kifejteni ezzel a karral, előbb-utóbb még el is törhet nekem... és a kések sem elég élesek, utánélezni meg nem tudom házilig őket! A fenébe, sejtettem, hogy átverés az egész, de a pasinak olyan jó dumája volt...

A másik lehetőség anyai öröksége volt, egy amolyan dunsztosüvegbe applikált, forgatható vágószerkezet, ahol a késeket le-föl kellett mozgatni, hogy újból és újból a hagyma húzába mélyedjenek.

- Tisztára, mint egy köcsögduda! - mészázott el Galagonya, miközben kipróbálta a szerkentyűt. - Csak az a fenéség, hogy így össze-vissza szecskázza a hagymát és az egyes darabok a legkülönfélébb méretűre sikerednek. Vagy, ami még rosszabb, kellő kitartással péppé pocskoljuk az egészséget... Ezt az izét bizonyára azzal a trükkel sózták rá a nagyérdeműre, hogy vagdosás közben az üvegben marad a szemet irritáló illóolaj... De mi van, amikor kinyitjuk a fedőt? Pénz az ablakban... - ezzel a másik megoldás is ad acta került.

- Marad a jó öreg kés meg a vágódeszka! Hiába, az öreg edző is megmondta régen, „nyertes csapaton ne változtass!” - ezzel nagyot sóhajtván nekiveselkedett. De előtte még bölcs előrelátással, egy régi lecsófőzés kapcsán szerzett hasznos tapasztalatot felhasználva, felvette az

úszószemüvegét. A többi már ment, mint a karikacsapás! Gyakorlottan és gyorsan szeletelte a félfőre vágott hagymákat, egyiket a másik után. Csak akkor állt meg, mikor a felvágott hagyma már nem fért el az odakészített nagy tálcán sem. Ekkor elővette legnagyobb lábasát, az alját meglocsolta némi olajjal. Aztán hirtelen elhatározással elővette a múlt héten vásárolt szép darab füstölt erdélyi szalonnát és leszelt belőle pár szeletet. Felkockázta a szalonnaszeleteket és a lábas aljára szórta őket. - Csak jobb pörköltalpom lesz így! - gondolta magában, míg alágyújtott az edénynek. A szalonna lassan pirulni kezdett és mennyei illatot árasztott. Amikor a kockák kiadták a zsírjuk javát, Galagonya egy szűrőkanállal egy dunsztosüvegbe kanalazta a pörccöt, majd a forró zsiradékba zúdította a hagymát. A felcsapó gőz egy pillanat alatt telítette a kis konyha légterét.

- Most már csak kavarni, kavarni kell... oda ne kapjon, mert akkor megkeseredik, mint Mastroianninak az Édes élet... - filozofált Galagonya a múltba révedve. A hagymaszeletek lassan megfonnyadtak és kezdték felvenni azt a jellegzetes, opálos, üveges árnyalatot, amelyet leírni alig lehet, de amit sok ezernyi szakács vagy gyakorlott háziasszony szeme egy pillantás alatt felismer.

A csengő ebben a drámai pillanatban szólalt meg. Galagonya elfojtott magában valami nem egészen szalonképes, inkább népies ízeket hordozó mondást, míg elzárta a gázt lábasa alatt...

- Ha valami vigéc akar most rámsózni valami árut vagy szolgáltatást, úgy kirúgom, hogy a lába sem éri a földet! - morogta. - Egyházba, pártba se lépek be, alapítványt se támogatok!

De nyomban megenyhült, mikor meglátta a küszöbön álldogáló unokaöccse átszellemült arcát. Kedvelte a fiút, mert ritka kivételként a racionális foglalkozásokat kedvelő családban, ő inkább a humaniorák iránt vonzódott és bár nem sok sikerrel, de szíve szerint a színészi hivatás után ácsingózott már hosszú ideje.

Amikor az ajtó kitárult, a fiatalember megtántorodott. Nem tudni, hogy fürdőnadrágos, úszószemüveges nagybátyja látványa, vagy az arcába csapó sülthagyma tömény, illóolajoktól dús, aromás gőze hatott rá így. De hamar összeszedte magát, sőt arca örömteli lelkesültséget sugárzott.

- Tudtam én, hogy ide kell jönnöm! Ez az igazi macsó odőr! Bátyó, ha van valaki a világon, aki tud rajtam segíteni, az Te vagy!

Galagonya, a dicshimnusz ellenére azért ablakot nyitott, hogy némileg enyhítsen a konyha klímáján, míg végighallgatta unokaöccse beszámolóját a szereplőválogatásról, a váltakozó esélyekről és a tegnap este kihallgatott beszélgetésről a két zsúritag között.

- Tényleg nagy kiugrás lenne a fiúnak, ha megkapná ezt a szerepet. A hangja, tehetsége megvan hozzá, ha meg egy kis gasztronómiai hátszél meghozza azt a szükséges többlet önbizalmat, magabiztosságot, hát miért ne segítenénk neki... - morfondírozott az öreg magában.

- No jól van, lásd, kivel van dolgod... - mondta somolyogva. - Rajtam ne múljon! Hanem, akkor most ki kell ugranunk a piacra, merthogy hagymával momentán jól el vagyok látva, de egyéb nyersanyaggal nemigen!

Mivel rend a lelke mindennek, előbb azért kiürítette a nagy lábast, az első adagnyi pirított hagymát egy valamikor káposztasavanyításra használatos fajansz hordócskába töltötte.

- Ha a fénytől megóvod, tovább eláll! - magyarázta közben. A héjuktól megfosztott hagymákat több nagy, barna papírzacskóba elosztva a kamrába vitte.

Majd befejezem a hagyma hadműveletet is, ha hozzáférek... - gondolta gondterhelten, de egyben kissé megkönnyebbülve is, hiszen mára a hagymapucolásból, az igazat megvallva, már épp elege volt. Útnak indultak hát és útközben a régi idők férfias ételeiről beszélgettek.

Lehet, hogy a téma, lehet, hogy a friss levegő, vagy egyszerűen biológiai órájuk belső ketyegése volt az oka, de mindketten megéheztek, mire a piacra kiértek.

- Éhesen nem lehet jól vásárolni, mert az embert eltérítik pillanatnyi szükségletei a megfelelő döntésektől! - filozofált Galagonya, akinek mindenre volt valami különbejáratú elmélete. - Lássuk előbb, hogy miből élünk!

Öccsét magabiztosan a piac sarkában megbúvó kis üvegalackos irányába terelte. A parányi belterű kocsmá, hisz mi is lehetett volna más, csodák-csodája üres volt.

- Most ment el egy nagyobb csapat! - közölte az ismerős csapos. - Nem is bánom, mert a végefele már kezdtek túl hangosak lenni... Ti mit isztok?

Galagonya mosolyogva így szólt.

- Józsikám, aranyom! Ez a szépreményű ifjú rokonom most ismerkedik a nagybetűs Élettel és én szerény útikalauzként mellé szegődtem e rögzös úton! Valami igazán férfias italra vágyunk, amely méltóképp megágyaz majd annak a pár falat ételnek, amit szintén magunkhoz kívánunk venni rövidesen!

A csapos ötvenfokos, kristálytisztá körtepalinkát töltött nekik. Lelkesen magyarázta:

- Ez a sógorom szeszfőzdéjében készül, őrségi receptúra szerint. Nézzétek, milyen gyönyörű a színe! - és a fény felé fordította a palackot.

- Őrségi vagy ősrégi a recept? - élcelődött Galagonya. A csapos elérte a tréfát.

- Mindkettő! Valami olyasmit magyarázott a sógor, hogy mézes-zölddiós körtebefőttel indítják be a cefrét... Kóstold csak meg, érezned kell azt a keserűdes ízt, ami a körte héjának belsején levő grízes réteg sajátja...

A palinka valóban kiváló volt és a gyomrukban mocorgó jóleső várakozást erőteljesen felszította. Némi konzultáció után, melyben a megbízható belső értesülésekkel bőven ellátott csapos is részt vett, a két bódéval arrébb levő kifőzdét keresték fel.

- Ettől te már valaha igazi jó vesevelőt? - kérdezte Galagonya az öccsét. A nemleges válasz hallatán lemondóan legyintett. - No persze, hát mit is várhattam volna... a te korosztályod lassan már hírből sem ismeri ezeket a virtigli piaci kajákat, a kifőzdék, országút menti büfék kínálatát, a sofőrök, rakodók, kocsikisérők, nehéz testi munkát végző férfiak számára készülő, gyorsan és tartósan energiát, erőt adó étkeket!

Megrendelték a két adagot, jó adag válogatott savanyúsággal és foszlós bélű, hófehér házi-kenyérrel. Galagonya jócskán meghintette örölt borssal a gőzölgő ételt és kettéharapott egy méregerősnek látszó, haragoszöld cseresznyepaprikát is. Unokaöccse röpke habozás után, elszántan követte példáját. Úgy látszik, a jófajta körte elszibbaszthatta az ínyét az imént, mert nem is találta veszélyesnek. Nemcsak, hogy megállta köhögés vagy sziszegés nélkül, de a szájában összekeveredő étel, a selymes ízű kenyérbél és a markáns aromájú savanyúságok valami újfajta, eddig általa még soha nem tapasztalt ízharmóniává kezdtek összeállni. Lassan kezdte kapisgálni, miről is beszéltek a „vén fatökűek” a büfében és mit is magyaráz neki nagybátyja is szívós türelemmel, egyfajta népnevelői buzgalommal. Míg ettek, Galagonya rövid kultúrtörténeti keresztmetszetet villantott fel az ifjú színészpalánta előtt. Elmagyarázta a „lacikonyha” szavunk eredetét; hogyan gazdagodott a magyar konyha a svábok, szászok, a türingiai hentesek hurka- és virsli receptjeivel, a balkáni rablólússal, mi a különbség a tüdő, a májas, a véres töltelék, a hartai vagy tótkomlói, a gyulai vagy csabai, a fokhagymás vagy citromos kolbászok között... és igaz-e, hogy a jó téliszalámiba hajdanán szamárhúst is keverték és még sok egyebet. Lassan jóllaktak és miután az ételt leöblítették egy pikoló erős,

barna sörrel is, valami derűs, csendes jóérzés vett mindkettőjükön erőt és a fiúban is lábra-kapott valami újfajta bizakodás a jövőben...

- Ettünk, ittunk, vígan voltunk... - tért a tárgyra Galagonya. - Most itt az ideje, hogy neki-lássunk annak, amiért jöttünk... Nézzük előbb a húsokat, mert ez a férfias konyha fundamentuma!

Az ismerős hentesek már messziről integettek, biccentettek vagy odakurjantottak valamit Galagonyának, ki-ki vérmérséklete szerint. Az öreg türelmesen végignézte az üvegezett pultok kínálatát, a kampókon lógó sonkákkal, csülkökkel egyetemben, mintha csak egy múzeumban járna. Aztán lényegretörő kérdéseket tett fel a henteseknek, titokzatos tartalmú párbeszédetek alakultak ki köztük, melyből az unokaöcs nem sokat értett. Orja, karmonádli, spicc, diója... fartő, ökörszál, frikandó és egyéb varázs-szavak ütötték meg a fülét. Sejtette, hogy ezek a húsok fajtáit jelölik, de bővebbet nem tudott róluk.

- Mennyi mindent nem tud az ember, még az élet ilyen köznapi dolgairól sem... - kezdett megfogalmazódni benne a nagy felismerés, amihez minden okos ember eljut előbb-utóbb életében.

Az öreg közben elhatározásra jutott.

- Csabikám, abból a szép, tömör marhafelsálból vágjon le nekem úgy nyolcvan dekányit! - A hentesfiú egy gyors mozdulattal lenyeste a szép darab húst és már dobta is a mérlegre.

- Hát, ez egy kiló öt deka lett, szerkesztő úr! Maradhat?

- Persze, hiszen ennyire volt eleve szükségem! De ha egy kilót mondok, maga egy kiló harmincat vág le nekem... - szólt Galagonya joviálisan, miközben a többi hentes hahotája közben kifizette a hús árát a „kárvallottnak”.

- Rendes gyerekek ezek, de azért nem árt a körmükre nézni! Ha látnád, ezeket a kis fiatal, tapasztalatlan háziasszonykákat hogy meg tudják vezetni! - kommentálta az esetet Galagonya. - De látod, legalább szép darabot adott!

Jónéhány, dús választékkal bővelkedő húsbolt előtt haladtak el még, de Galagonya ügyet sem vetett a kirakatokra. Végül megálltak egy kis alapterületű bódé előtt, ahol a pultban szinte semmi nem volt látható.

Galagonya mégis magabiztosan szólt oda a nagybajuszú, eddig a pultot támasztó és szemmel láthatóan unatkozó, de most felélénkülő hentesnek.

- Károly úr, ugye van még a szerdán érkezett birkából?

A nagydarab hentes biztatóan mosolygott.

- Amennyi csak kell, szerkesztő úr! Magának itt mindig van minden... - és már fordult is be a raktárba és csak a válla felett visszapillantva kérdezte meg:

- A szokásos gulyáshoz valót hozhatom? - és már hallatszott is a benti tőkén két-három gyors bárdcsapás hangja. Károly úr egy perc múlva már meg is jelent.

- Hoztam egy kilónyi színhúst, felkockázva, meg egy kis csontos részt, mert az adja meg a birkapörkölt ízét igazán, de hát ezt tetszik tudni jól...

Ezzel hát megvoltak. Azért tettek még egy kört a standok között, Galagonya kihasználta az alkalmat, hogy kifogyó készleteit feltöltse, szép zöldséget, jólfövő babot, lencsét is vásárolt, meg egy füzérbe felfűzött, tűzpiros szárított pirospaprikát. A vecsésiek jólfelszerelt üzletében, mely nemrég nyitott a hajdani hordós káposztaárusok helyén, összeválogattak némi különleges savanyúságot is, a sváb pékségbe meg épp megérkezett a második sütés... Jól felpako-

lódva tartottak hazafelé. Egy kis pavilonnál még megálltak. „Borkereskedés” - hirdette az egyszerű cégér. Cvikkeres, gondterheltnak látszó, ősz öregúr fogadta őket.

- Jó, hogy betért, szerkesztő úr! - mondta szomorkásan. - Tudja-e, hogy a hónap végén bezárok?

- Hogyhogy? - kérdezte csodálkozva Galagonya. - Azt hittem, lassan beindul a bolt... hiszen már megismerték a környéken!

- Nem jól mértem fel a keresletet! Az én szolid minőségű, bár megengedem, nem kimagasló és főleg nem a divatos fajtákból válogatott boraim nem találták meg a maguk közönségét. Aki napi fogyasztásra vásárolt italt, az nem az ízt, az aromát, a fajtát választja... hanem az a fontos, hogy olyan áron jusson hozzá italához, amiből, valljuk meg, tőkén termelt szőlőbort kihozni nem lehet... A tehetős, igényes réteg, a bankfiúk, menő vállalkozók meg a divat után mennek, kerül amibe kerül alapon mindent megvesznek, ha elég drága és az éppen felkapott pincészetekből kerül ki... Pedig, tudja uram... de hát minek is terhelem önöket ezzel?! Kiárulom a készletemet és lehúzom a redőnyt! Mit adhatok, addig is?

Bár Galagonya inkább a fehér borokat kedvelte, de ezúttal mégis vöröset vettek, hiszen mind a marhához, mind a birkához ez illetett inkább. Egy korábbról megismert, finom Pinot Noir fajtát, egy testes oportót, amit mostanában Portuguiser néven kínálnak és kétféle könnyed rozét.

- Félóra múlva úgyis zárók, szerkesztő úr, ha gondolja, nagyon szívesen feladom a megvásárolt bort hazafelé menet... - ajánlotta fel a bánatos kereskedő jószívvel. Meg is egyeztek, csak egy palack rozét vittek el magukkal, nehogy „kiszomjazzanak”.

Otthon aztán Galagonya gyorsan nekilátott a vacsorafőzésnek. Sebtében vizet forralt és a mosogatóban jól leforrázta a birkahúst.

- Ugyan ez a birka nem túl öreg, de azért nem igazán szeretem, ha kiérződik az étel ízén valami kellemetlen faggyús íz. Így már biztos nem lesz ezzel gond, a többi már az ízesítés dolga! - magyarázta öccsének.

- A hagymaakciónak hála, egy lépéssel máris beljebb vagyunk! Hiszen most nem kell nekiállni hagymát tisztítani, párolni... Sőt, még ez a nagylábas most pont jó lesz a gulyásnak, így legalább nem kell potyára mosogatnunk se! - Visszakanalazott a délelőtt már megpárolt hagymából egy jó adaggal a lábosba és megvárta, míg újból felforrósodik a zsiradék.

Aztán a kockahúsokat szépen kifehéritette, majd megszórta bőven a mélykúti rokonoktól kapott tűzpiros fűszerpaprikával. Elhelyezte a lábas alján a csontos darabokat is, jól besózta, megborsozta őket és felöntötte vízzel. Még beleengedett a lébe két fej egészben hagyott hagymát, három-négy szárított babérlevelet és két bíborpiros cseresznyepaprikát, amit a füzérről csippentett le. Megvárta, míg felforr a lé, aztán lehalkította a gázt, hogy a gulyás csak úgy csendesen főjön magában, mint hajdan a pásztortűz parazsán...

- Isten nevében, ez majd csak elkészülget most már nélkülünk is! - sóhajtott fel megkönnyebülten. Addig akár beszélgethetnének is... - Öccse értett a szóból, már nyúlt is a dugóhúzóért és kinyitotta a rozé palackját.

Alig töltött a talpas borospoharakba, mikor csöngettek. Ígéretéhez híven, az öreg borász meghozta a kifizetett borokat. Ráadásként még egy lapos üveg borpárlatot is otthagytak nekik, amolyan búcsúajándékként. A gyorsan leszálló szürkület bagolyszárnyakon ereszkedett rájuk. Az öreg mégsem gyújtott villanyt, csak egy régimódi cserép gyertyatartót tett az asztalra, egy szál kocsisgyertyával. A gáz kekes lángja és a gyertya szelíden aranyló fénye különös han-

gulatot varázsolt a kis konyhába, ahol a csendes beszélgetés hangjait nem zavarta meg a fővő étel halk rotyogása, és a nagynéha a pohárhoz koccanó üveg csendülése.

A két férfi, a fiatal és az öreg keveset beszélt, mégis sokat mondtak el egymásnak. Fellobbanó és kihunyó vágyak, friss és hajdanvolt szerelmek emlékei, boldogság és keserűség, előttük álló és örökre a múlt ködébe vésző örömök kavarogtak körülöttük. Még soha ennyire nem értették meg egymást és a köztük feszülő évtizedek távolságát áthidalta a kölcsönös megértés, a másik életébe való belegondolás, mint egy kézfogás a két generáció között.

- Bárcsak apámmal is így elbeszélgethettem volna... - gondolta az egyik.

- Ha időben megértettem volna így a fiamat... - tűnődött a másik.

Galagonya törte meg a csendet. A gyertya lassú fogyásán mérte az időt és úgy látta, itt az idő a meghámozott krumplit is beletennie a levesbe. Addig meg sem kóstolta a lét, hiszen tudta jól, annak hibája nem lehet.

A burgonya nemsokára megpuhult és az öreg csendesen így szólt.

- Ehetnék, kisfiam...

A tálaláshoz már villanyt gyújtottak, amelynek éles, tiszta fénye elűzte a rájuk és közéjük telepedő nosztalgikus hangulatot.

Galagonya két régi cseréptálat vett elő, bőven telimerve őket a haragospiros lével. Kenyeret is vágott bőven a kis fonott kosárba.

Szükség is volt a kenyérre, mert a gulyás betyárosan csípősre sikerült. De azért jól lehetett érezni rajta, ahogy a hús kiadta telt ízeit, ahogy az egyszerű ételben minden alkotórész, fűszer a helyén volt egymás mellett, tolakodás, tülekedés nélkül, mint ahogy az életben csak ritkán sikerül...

Vacsora után a pásztorételekről beszélgettek. Galagonya elmondta, hogy szerinte hogyan és miért alakulhattak ki a tájegységek között azok a lényegi eltérések, amik miatt sokszor még ma is össze tud különbözni egy bográcsoló társaság. Aztán lassan az ételről megint az életre került a sor, hogyan is élhetett ez a messziről idekeveredett, nomád nép évszázadokkal ezelőtt. Régi szavak, szokások, sosem hallott szerszámok, eszközök nevei merültek fel, magyarázatok, regék, hiedelmek... És a fiatal színész egyszerre csak megérezte, milyen kihívás is hitelesen előadni e nép hajdani pogány vezérének a szerepét egy modern színpadon, reflektorok fényében, kisminkelve... Eltűnődött ezen.

Az öreg közben a másnapi peccenyét készítette elő. A szép darab, tömör húst egy beretvaéles késsel behasította úgy, hogy szétnyitva egy méretes, téglalap formájú húslapot kapjon. Míg a hús a vágódeszkán pihent, az öreg pácot kevert. Szőlőmagolajat kevert csípős mustárral simára, majd ezt sóval, borssal, mozsárban megtört borókabogyóval ízesítette. Ezzel a sűrű masszával kente be a hús belső oldalait, melyek közé hagymakarikákat is adagolt, bőven.

- Ezekből még zamatosabb lesz az egész, persze, sütés előtt majd eltávolítom őket! - magyarázta. Az eredeti formájára visszahajtott húst kívülről is megkente egy kis olajjal, majd a hűtőben egy tálra helyezte, amibe sós, zúzott fokhagymával elkevert tejet töltött.

- Kora hajnalban úgyis mindig felkelt a prosztatám mostanában! Majd akkor a másik oldalára fektetem a húst, hogy az is bepácolódjon! Ne félj, kezet mosok előtte! - szólt és csibészesen elmosolyodott.

- Bárcsak én is így túl tudnék emelkedni a napi nyugökön, problémákon! - gondolta a fiatalabbik egy kissé irigykedve, de azért örült is, hogy az ő egészsége még hálistennek töretlen.

- Mikor lesz holnap az utolsó forduló? - szakította félbe gondolatait Galagonya.

- Délben kezdődik, úgy gondolom, háromig-négyig eltarthat... - válaszolt a fiatalabbik.

- Rendben! - biccentett Galagonya. - Akkor holnap fél kilencre várlak egy kis erőt adó villás-reggelire! Akkor délre pont jó kondiban leszel, utána az izgalom úgyis kiveri a fejedből az ebédet... A szeánsz után meg, hacsak nem mentek el közösen valahová, gyere fel az ünnepi estebédre, remélem, nem halotti tor lesz belőle... - tette hozzá szokott szarkazmusával.

Másnap reggel Galagonya remekelt. Halottsápadt, izzadó öccsége belediktált egy kis lélekmelegítőt, de az első stampedli kitöltése után hangsúlyozott szigorúsággal elzárta az italt.

- Ennyi elég lesz! És kávét se igyál, ha jót akarsz! Na, gyere egyél!

Szabódó öccsét a már megterített asztalhoz taszigálta és sorra emelte fel a fedőket a gőzölgő serpenyőkről, tálakról.

- Nem kell mindenből enned, amit nem kívánsz, azt meg se kóstoljad! De innen éhgyomorra el nem mégy, édes öcsém!

A fiatalember ímmel-ámmal nyelte le az első falatot. Hanem aztán derekasan megjött az étvágya. Főleg a szalonnás báránnyevése ízlett neki, amit Galagonya meggyújtott vodkával flambírozott, aztán meg valami pikáns mustáros-tejfölös szósszal öntötte le. Ahogy evett, szinte érezte, hogyan tér vissza belé az életerő ismét.

- No, egész normális lett az arcszíned! Eredj fiam, szégyent ne hozz rám, de ne feledd azt sem, hogy egy szerep nem a világ... Ha tudsz, szólj ide, mikor indulsz, úgy teszem oda sülni a húst...

A telefon csak valamikor este hat körül szólalt meg. Unokaöccse síri hangon szólalt bele, bár a háttérből élénk, jókedvű nevetgélés, kiabálás hallatszott.

- Hát, a szerep az elúszott! Az a lófejű Székács Pali kapta meg, talán azért, mert tíz centivel magasabb nálam... Figyelj, bátyó! Nem lenne baj, ha a vacsorára odavinnem két barátomat is? Legalább elterelik a figyelmemet...

- Gyertek, nem bánom... - szólt Galagonya kissé rezignáltan. Valahogyan nem igazán ezt képzelte el korábban...

A szalonnaszalagokba göngyölt sültnek szerencsére már nem sok időre volt szüksége, a sütő felől mesés illatok terjengtek. Galagonya gyorsan nekiállt a köretnek. Hagymás tört krumplit készített.

- Az elég macsós lesz... bár már mindegy! - legyintett szomorkásan.

Az ajtón becsődülő társaság nem látszott levertnek. A bemutatkozás után a ragyogó, szőke szépség, akiről hamar kiderült, hogy ő az unokaöccse újdonsült barátnője, rögtön kifecsegte az okát.

Tűsarkain odaimbolygott Galagonyához és a nyakába borult.

- Ugye, nem tetszik ránk haragudni a kis tréfiáért? - mondta egyszerre sírós és nevetős hangon.

- Az igaz, hogy ez a lökött lemaradt a meghirdetett szerepről...

- De leszerződöttem egy negyvenrészes tévé filmsorozat főszerepére - szólalt meg csendesen mosolyogva egy ősz úr, akinek az arca valahonnét ismerős volt Galagonyának.

- Ez egy hollywoodi stílusú kórházi szappanopera lesz, de azért én szeretnék némi intellektuális-morális tartalmat is belécsempészni és ehhez pont egy ilyen szenzibilis, okos, kissé feminin alkatú fiatal arcra van szükségem, mint a Te öcséd, kedves bátyám...

- Értem! - szólt Galagonya egy pár pillanatnyi tűnődés után és furcsa kis szikrák pattogtak a szemében. - Nagyon örvendek, foglaljatok helyet!

Majd unokaöccséhez fordult.

- Neked nem tálalok a roast-beefből, öcskös! Mindjárt összeütök egy kis vaníliás gyümölcsrizst, külön a te számodra!

Aranybarnára sült combok

Galagonya hullafáradtan csukta magára kis garzonlakása ajtaját. Nehéz hét volt mögötte, alig várta már, hogy kisöpörhesse emlékeit agyából és pótolhassa krónikus alváshiányát. De, mint az ínyencek általában, és valami mazochista hajlam által is hajtva, mégsem az ágy, hanem a miniatűr, bár kiválóan felszerelt konyha irányába indult. A hűtő ajtajában ácsorgó palackok közül kiemelt egy ír whisky tartalmazó masszív palackot, a hozzá illő fajta sörrel. Töltött magának és tűnődni kezdett...

Nem volt kedve túlnni magát, mert tisztában volt azzal, hogy akkor az előtte levő hétvége két napja nem lesz elég arra, hogy a következő héten újult erővel nekifeszüljön a projekt hátralevő teendőinek. Épp ezért arra gondolt, hogy egy kis laza, pikáns, mégis férfias éték elkészítése és elfogyasztása pont annyira fogja lekötni maradék idejét és energiáját, amennyire kell... és utána jöhet a jól megérdemelt pihenés. Két gyönyörűen formázott csirkecombra esett választása. Gyakorlott kulináris agya pillanatok alatt felmérte, milyen hozzávalók állnak köretként, mártás alapanyagként a rendelkezésére, és habozás nélkül neki is állt teendőinek. Gyorsan megtisztított, kis kockára vágott, majd megpárolt egy szép zellergumót, meghintette a pirított zöldséget egy kis liszttel és felöntötte kevés csontlével és fehér borral, amikor megpuhult, összeturmixolta, kóstolás után még egy kis bort, tejszínt és mustárt kevert hozzá és elégedetten nyugtázta, hogy már csak egy percre van szüksége, hogy a mártás tökéletes legyen... Aztán kiürítve kedvenc serpenyőjét, majd friss olajat töltve bele, nekilátott a csirkecombok megsütésének.. És valóban, a múlt héten előrelátóan bepácolt, előkészített csirkecombok ígéretesen kezdtek sülni, pirulni, ahogy annak lenni kell...

Ekkor hirtelen csöngettek. Rosszat sejtve ment ajtót nyitni, hiszen nem várt megbeszélte vendéget. Amikor az ajtó kinyílt, nem is tudta hirtelen, bosszankodjon vagy örüljön inkább. Fiatal, gyönyörű barátnője áll sugárzó arccal az ajtóban, nyakába zúdítva egy perc alatt egész napja összes élményét, a főnöknője, kolleganői, barátnői valamennyi problémáját, és az idevezető út megannyi, banális eseményét, történéseit. - *Egyenesen ide jöttem hozzád, éppen csak szoliztam pár percet...* - szólt sugárzó arccal. - *Lezuhizok, és már röpdülök is a karjaidba! Ugye, örülsz?* A férfi végignézett a viruló, sugárzó fiatal teremtesen... A konyha felé pillantott, árnyalatnyi sajnálkozással a szemében, nyelt egyet... Aranyló barnára sült, gusztusos combok itt is... ott is... *Döntött.*

Diós sütemény

- Rosszkor jöttél, fiam! - mondta Galagonya, miután vendége helyet foglalt. - Momentán, nem tudlak megkínálni semmivel... De várj csak, van egy kis száraz teasüteményem, ha nem veted meg!

Térült, fordult és egy régimódi, kerek pléhdobozzal a kezében tért vissza. Egy porcelán csészealjra néhány darabot kiszedett és vendége elé tolta. Annak figyelmét pillanatnyilag maga a tányérka vonta magára, hiszen szenvedélyes porcelángyűjtő volt. - Érdekes, finom kis darab - gondolta magában -, valamelyik cseh vagy morva manufaktúra múlt század végi terméke lehet... - De nem tartotta illendőnek rögtön megvizsgálni a „leletet”, ezért egy sütemény felé nyúlt.

Lapos, vékony, mogyoróbarna korongocskát tartott kezében. Régóta lehetett a dobozban, mert felszínét vékony repedések hálózta be. Óvatosan beleharapott. A sütemény széle halk reccsenéssel adta meg magát, a leharapott darab apró morzsákra tört szét, egy darabka a szájpadrására tapadt. Először semmi ízt nem érzett, csak enyhe vaníliás illatot. Aztán hirtelen valami történt...

Emlékek rohanták meg az agyát. Apró, finomcsontú öreg kezet látott (tán nagyanyja kezét?), amint lassú, türelmes mozdulatokkal formálja, gyúrja a makacs tésztát. Aztán átható dióillat csapta meg, mint mikor dédapja csőszkunyhójában töltött egy éjjelt és az előrelátó öreg a szalmazsákokat frissen szedett diólevelekkel töltötte meg, hogy távoltartsa a nemkívánatos rovarokat.

Majd egy régi préház képe merült fel emlékezetében, mely előtt vén diófa és kecskelábú asztal állt. Erre kapaszkodott fel páréves korában, aztán nem tudott lemászni és kétségbeesetten várta a segítséget, miközben keze lassan lecsúszott a sima, szürke törzsről. Önkéntelenül nagyot harapott a kezébe tartott diós korongból. Galagonya közben egy pohár bort töltött neki és a kezébe adta.

- Nehogy megakadjon a torkodon... - szólt csendes mosollyal.

- Tramini, a tavalyelőtti termésből. Jó évjárat! - A bor zöldes-sárgán villogott a csiszolt pohárban. Híven őrizte egy nyár összes napsugarát, a szőlő aromáját, a szellők által hordott párás virágillatot. A vendég szájában mindez egy harmonikus, boldog ízélménnyé olvadt össze.

- Nem is olyan száraz ez a süti - nyögte ki, hogy ő is mondjon valamit. - Hogyan kell csinálni?

- Nem nagy ügy! - szólt Galagonya. A szomszéd fájáról mindig áthullik egy vödörnyi papírhéjú, milotai dió, abból van. Megőrlok vagy húsz dekányi dióbelet, ugyanennyi friss házivajat feleannyi cukorral habosra keverek, majd a lisztet és a diót apránként hozzáadom. Egy kis zacskónyi vaníliás cukorral és egy csipetnyi sóval ízesítem. - A só nagyon fontos! - emelte fel intően mutatóujját.

- Elég nehéz összegyúrni a tésztát, nehezen áll össze! Nagy gombóccá gyúrom és egy teljes napra a hűtőben hagyom, hadd pihenje ki a megpróbáltatásokat - tette hozzá somolyogva.

- Aztán 3-4 centis golyócskákat formálok a tésztából, kivajazott, lisztezett sütőlapon egymáshoz nem túl közel elhelyezem őket és egy pohár aljával lelapogatom őket, aztán inkább szárítom, mintsem sütöm. Vigyázni kell, hamar odakap! De aztán, így dobozba téve sokáig

eláll. - Tudod, szeretem, ahogy borozgatás közben úgy szétolvad a szájban - tette hozzá az öreg elgondolkozva.

A vendég nem szólt, értették egymást. Lopva megfordította a kiürült kistányért, a mesterjegy alapján megállapította, hogy jól tippelt, eltalálta a márkát.

Hetekkel később, otthonában asszonya is elkészítette Galagonya diós süteményét, de valahogy nem volt az igazi.

- Valamit kifelejtett a receptből az öreg! - gondolta bosszankodva. Szóba is hozta, mikor újból összefutottak a városban, valahol.

- Talán az emlékeid kimaradtak a tésztából... - szólt csendesen az öreg, és búcsút intve lekászálódott a külvárosi buszról.

Ebéd reggel

Sosem lehet előre kiszámítani mindent. A jósvafői tábor sem úgy alakult, ahogy azt Galagonya eltervezte. Pedig már tucatnyi hasonló, egy-kéthetes túraprogram sikeres megszervezése támogatta önbizalmát, ráadásul, mivel fiatalkori nosztalgiái erősen kötötték a tájhoz, a szokottnál is alaposabban készült rá. Helyismerete, a falvakban meglévő kapcsolatai és az előzetes, aprólékos tájékozódás, levelezés alapján méltán számíthatott arra, hogy minden gördülékenyen, olajozottan halad majd, mindennemű fennakadás nélkül.

Nos, a programokkal nem is volt semmi gond. Az adatbázis hibátlannak bizonyult, a helyi buszjáratok jöttek-mentek menetrend szerint, a múzeumok és egyéb kulturális objektumok megnyíltak előttük, a helybéli emberek, a pedagógus zsargonban „társadalmi segítők” kedvesek, aranyosak, valóban segítőkészek voltak, a szívüket is kitették, hogy megmutassák a fővárosból idevetődött iskolás gyerekeknek szűkebb pátriájuk szépségeit.

Hanem a lányokkal, ezekkel az elkényeztetett, hisztis, nyafka hetedikes libákkal csak a baj volt!

Semmi nem érdekelte őket igazán. Nem volt az az ízes beszédű falusi néni, vagy nagy-műveltségű múzeumi tárlatvezető, akinek a mondókájára odafigyeltek volna. Mindegy volt, mi a program, a téma, miféle egyedülálló természeti vagy kulturális értékeket próbáltak velük megismertetni, mutathattak nekik tehénfejést, rongyszőnyegszövést, fakanálfaragást, népi építészetet, tengerszemet, bagolyfiókat, cseppkövet, tufagátat, mészégető kemencét; vagy buta viháncolással, vagy unottan lekicsinylő vállvonogatással reagáltak rá.

A világsodája Baradla-barlang Hangverseny-termében kisebb botrányt kavart, hogy a fellépő olasz női kórus csipkefinom szólamait időnként hangos, idétlen pusmogással, vihogással zavarták meg, amit persze a jelenlevő német turisták hangos felháborodása kísért.

Másnap, mikor a mohorai tőzezlápos tavakat a biológiából élenjáró leány minősítette lábmosásra sem alkalmas pocsolyának, már az amúgy béketűrő Galagonyánál is kezdett betelni a pohár. Egyszerűen nem értette, mi a baj, mit is ronthatott el? Jó pár évvel később értette csak meg, hogy mi volt a probléma valódi gyökere, amihez neki semmi köze sem volt. Az osztályban egy jelentéktelen csetepaté után a lányok, hangadóik, a legnagyobb szájú és aktuálisan érintett csajok nyomására úgy döntöttek, hogy „ezekkel” - mármint a fiúkkal - nem hajlandóak közösen táborozni.

No persze, ezt a döntést aztán mind megbánták... és ezért sértetten fortyogtak saját levükben és onnantól kezdve már semmi sem volt jó, hiába volt kék az ég, jó az idő, csodaszép a táj... Hiszen mit ér az élet a másik nem, bármily bosszantó, átkos, de egyben áldásos jelenléte nélkül?!

De akkor és ott, mégsem ezek a dolgok verték ki a biztosítékot a jobb sorsra érdemes táborvezető fejében, hanem egy egészen más dolog.

Galagonya meglehetősen jó hírnévre tett szert amatőr szakácsként. Büszke volt, hogy nem csak arra képes, hogy egy-egy kedvenc ételét megbízható minőségben, „ha esik, ha fúj” elkészítse női segítség nélkül (valljuk meg őszintén, már ez sem kis teljesítmény...), hanem arra is, hogy ésszerű, gazdaságos, változatos heti étrendet is össze tudott állítani, figyelembe véve minden figyelembe veendő körülményt, évszakot, nyersanyagot, beszerzési lehetőséget;

bekalkulálva a lehetséges körülményeket, a rendelkezésre álló főző-sütő edényeket, felszerelést, konyhai és emberi adottságokat.

Ezért fájt neki a legjobban, hogy a lányok a főztjét sem ették igazán...

Pedig a maga módján igazán remekelt. Aki ismeri az Aggteleki-karszt szerény vegyesboltjainak szűkös kínálatát, az tudná csak igazán méltányolni, mi minden kreativitás, ötlet, spirituszt kellett ahhoz, hogy valaki ízletes, házias, jól fogyasztható menüt állítson össze nap mint nap, úgy, hogy mindazt még saját magának kelljen el is készítenie minimális és kelletlen segítséggel. A helyzet megértéséhez ugyanis jó tudni, hogy az utolsó pillanatban egy rutinos, jól főző anyuka kimaradt a csapatból és bizony a beosztott tanárnéni, lett légyen akármilyen lelkes, de még a tea és rántotta-szakot sem végezte el a gasztronómiai képzések során.

Így aztán a munka dandárja Galagonyára maradt. Leginkább éjszaka állt neki az új fogások elkészítésének, amit nem is bánt, mert akkor legalább már nem zavarta senki. Legfeljebb egy régi barátja, aki egy pár kilométerrel arrébb táborozó barlangász csoport vezetője volt, látogatta meg esténként, és miközben megiszogatott vele egy liternyi asztali bort, részvevően hallgatta G. egyre sűrűbb kifakadásait.

- Most nézd meg, mit mindent hagytak meg már megint ezek a luvnyák! - panasolta például G. - Itt van ez a zöldborsóleves! Közelharcot vívtam a karajcsontért, aranyáron vettem a répát, a petrezselymet bele, még vajgaluskát is szaggattam ezeknek a kis ribizliknek... és tessék, szinte az egész sűrűje megmaradt! Tudod mit, legyél te a kontrollcsoport, kóstold meg, hogy mi a csuda baja lehet ennek a levesnek...

Barátja, akit Keselyűnek becéztek barlangász körökben, csillogó szemmel penderítette maga elé a tekintélyes méretű leveses lábost. Elhárítva a megmelegítésre tett javaslatot, amúgy hidegen nekilátott a maradéknak. Szó nélkül bekebelezte a hús adagra főzött leves „alját”, leszopogatta a csontokat, majd elmenőben az ajtóból visszaszólt:

- Te vagy a hibás, barátom! Nem hallottad még azt a mondást, hogy széllal szemben nem lehet...? Miért nem csinálsz a lányaidnak hamburgert, hotdogot vagy pizzát? Azt biztos jobban ennék, mint a házikosztodat...

Jól tette, hogy ezt már az ajtóban állva jegyezte meg, mert így a súlyos merőkanál nem találta el, csak kizúgott feje mellett a csillagfényes éjszakába.

Hanem a megjegyzése bizony beültette azt a bizonyos bogarat G. fülébe. És bár már legszívesebben lefeküdt volna, mégis erőt vett magán. Felmérte, hogy az összes szükséges dolog rendelkezésre áll-e ahhoz, amit elkészíteni szándékozott és miután rendben megtalált mindent, nagyot fújta és fogát dacosan összeszorítva, saját józan esze intelmeit félresöpörve nekilátott...

Órák teltek el, mire mindennel elkészült. Mire megfőtt a krumpli és sikerült egy öreg villával szépen áttörni, majdnem úgy, mint egy igazi krumplinyomóval, mire megkelt a tészta és a kiszolgált, ócska PB-gázos tűzhely sütőjében két menetben kisültek az illatos, barnáspiros tésztaorongok.

Mire a megmaradt levesek, feltétek és felvágottak kidobásra ítélt maradékaiból sikerült gusztusos, „újrahasznosított” ételt varázsolni, bizony, már hajnalodott.

De már csak egy rántást kellett összeütnie a paradicsomleves alá....

Hullafáradtan ébredt, de csak pár perccel a szokott idő után. Már kotyogott a kétszemélyes kávéfőző és zubogni kezdett a teának való forróvíz, mikor a fiatal tanárnő megjelent a konyhában, mint egy küldönc, aki nem igazán biztos abban, hogyan fogadják a hírt, amit hozott.

- Az a helyzet, hogy a lányok inkább elindulnának haza a korábbi vonattal... Lemondanának a gombaszedésről és a madárlesről... ha lehetne előbb ebédelni valamennyivel... - szólt és elpirult, maga sem tudva, hogy miért.

- Persze, miért is ne? - válaszolta Galagonya. Torka egy kicsit keserű volt, de biztosan csak a szokottnál erősebb kávé marta fel.

- Ha becsomagolnak időben és most beérik üres teával, akkor akár már tízkor ehetnek ebédet és kényelmesen elérik a déli vonatot!

Azért csak szíven ütötte, amikor pár perc múlva meghallotta a hálóterem felől az örömujjongást. De elhatározta, nem törődik sérelmeivel, csak minél előbb túl akart már lenni az egészen. Számba vett minden tennivalót, egy kicsit minden teendőre rászámolt valami plusz időt... alibit keresett maga előtt is, csak hogy ne kelljen a társasággal együtt utaznia, hogy magára maradhasson végre.

A lányok összekapták magukat, megterítették a terasz nagy asztalán. Szokatlanul csendesen várták az ebédet. Galagonya még egyszer megkóstolta a melegedő paradicsomlevest.

- A lányok biztosan egy kicsit édesebben szeretik - gondolta magában és felbontotta a cukrot. A nagy sebbel-lobbal belökött konyhaajtó pont eltalálta könyökét. A hirtelen rántástól a vékony fólia végighasadt és a cukor java a nagylábosba zúdult. Galagonya nem csattant fel, arcizma sem rándult.

- Hát, ez most tényleg elég édes lesz! - gondolta, miközben a nagy főzőkanállal megkeverte a levest.

- A tetejéről szedjél! - mondta a napos kislánynak. - A paradicsomlevest úgy kell... - Aztán visszafordult a konyhába, hogy a pizzakorongokat meghintse a reszelt sajttal. Amikor a borsóval, gombával, szalámmal dúsan megrakott tésztaóra ráolvadt az aranylóan csillogó sajt, elzárta a sütőt és bement a szobájába, hogy ledőljön egy kicsit.

Nem tudta, percek, órák, vagy napok teltek el, mikor egy bátortalan kéz érintését érezte meg a vállán.

Amikor kábultan felpillantott, az a lány állt előtte, akit a legkevésbé kedvelt, aki olyan látványosan próbált minden dolog alól kibújni és aki éles nyelvvel oly könnyen elvette a többiek kedvét is a közös énekléstől, játéktól, beszélgetéstől.

- Tessék szíves kijönni! Szeretnénk elbúcsúzni. És megköszönni a finom meglepetés-ebédet, amilyent még nem ettünk soha... - nem tudni miért, a lány sírvafakadt és zsebkezdőjével vörösre dörzsölte a szemét.

Galagonya kilépett a reggeli verőfénybe. A lányok félkörben álltak előtte, kezükben egy-egy szál virággal. A tanárnő intésére énekelni kezdtek. Rögtönzött szöveggel, de gyönyörű, hibátlan kánonban hangzott fel az a dal, amit az idegen kórus a barlangban énekelt.

- Vajon mikor tanulhatták be?

- Hát igen, zenei tagozat! - nyugtázta magában G. - Az én lányom is ott végzett...

Aztán csendben befordult az ajtón, mert úgy emlékezett, látott még egy fél csomag papírzsebkezdőt valahol.

A csábítás édes trükkje

A kórteremben kényszerből összezárt férfitársaság hol kártyával, hol beszélgetéssel ütötte el a lustán csordogáló időt. Hamar rájöttek, hogy a politikát és a sportot, mint beszédtemát tanácsos elkerülniük, mert annak csak összekülönbözés lehet a vége... így aztán a társalgás este felé általában a nők, ahogy meg közelgett az étkezések ideje, akkor a gasztronómia körül forgott.

Most éppen Galagonya vette át a szót, aki mindkét témakörben meglehetősen bőséges tapasztalatokkal rendelkezett.

- Az ember sokszor esik a saját hiúságának csapdájába! - kezdte történetét.

- Meglehetősen jól főzök, sokszor kápráztattam már el vendégeimet a magam kreálta receptek szerint készült ételekkel. A nőknek, különösen ezeknek a mai szingli csajoknak, nagyon imponál, ha egy pasi főzni is tud... A csábítás egyik fő trükkje nálam, hogy a főzésre terelvén a szót, könnyedén ismertetem egyik-másik receptemet, és ha a nőnek csillogni kezd a szeme, megemlítem neki, hogy szívesen vendégül látnám erre a speciális ínycsalatra, hiszen, mit tesz isten, holnap úgyszintén ezt készíték...

- Ezzel a legutolsó csajjal viszont megégettem magam kissé... Hamar kiderült róla, hogy vegetáriánus, így kezdtem feladni a reményt, hogy becserkészhetem. Egy romantikus randevú csak nem kezdődhet azzal, hogy az ember répaszeleteket és salátaleveleket rágcsál, mint egy mezei nyúl, nemde?!

- Szóval, gondolatban már a búcsúszólamokat fogalmaztam magamban, hogy minél előbb a távozás hímes mezejére léphessek, mikor a nő elgondolkodva rámnézett gyönyörű, sokat sejtető szemével és bűgő hangján megkérdezte:

- *Sütni is tud?*

- Nos, bevallom férfiasan, a süteménykészítés a gasztronómiának az a területe, ahol nem vagyok jártas. Sütni csak hurkát, kolbászt, rántottát, vagy férfias zamatú pecsenyét szoktam, ha a vendégsereg édeset kívánt, azt megoldottam egy tálca cukrászsüteménnyel. De most eljött az igazság pillanata, ahogy a spanyol matadorok szokták volt mondani... Így hát habozás nélkül, felemelt fővel azt hazudtam, hogy igen! Mi mást tehet egy férfi, a sors drámai pillanataiban, amikor az élet ilyen kemény kihívás elé állítja?! Hazudik, mint a vízfolyás...

Meg is állapotunk, hogy másnap délután feljön kis garzonomba és túsarkain kecsesen ellibeggett. Én meg ottmaradtam a dilemmával: - *Mi a túrót süssek?*

- Hát persze, hogy a túrós lepény mellett döntöttem. Rétest bevállalni istenkísértés lett volna, de talán egy egyszerűbb lepénnyel még csak-csak megbirkózom, gondoltam naivul magamban. Áttanulmányoztam a szakirodalmat. Sorra elvettem mindegyik receptet, mert a legtöbbje mindenféle titokzatos műveletet, kelesztést, dagasztást és ilyesfélét említett, engem meg csak annak a pusztá gondolatára, hogy valami csirizes tészta-izét gyömszöljlek, akár a legcsinosabb nő kedvéért is, kivert a víz. Amikor már kezdtem feladni a reményt és a kivándorlás, kórházba vonulás vagy főbelövés gondolata komolyan kezdett megfogalmazódni bennem úgy, mint a süteménysütés valamely lehetséges alternatívája, egyszerre csak ölembe hullott a megoldás.

- Egy anyámtól rámmaradt receptgyűjteményben végre rábukkantam a bólyi túróslapó receptjére, amit mintha csak az én kedvemre talált volna ki valamely rokonlélek, áldassék az emléke még haló porában is!

Ez egy olyan különleges fajtájú süti, melynek a tésztáját sem keleszteni, sem gyúrni nem kell, ígérte a leírás, amit örömmel olvastam... Nekiláttam! Kezemben egy kockás noteszlappal, melyre felvéstem a hozzávalókat, kiügettem a piacra, régi, jól bevált „milimárimhoz”, azaz ahhoz a kedves, terebélyes hernádi kofaasszonyhoz, aki a tejeskófa kulcspozícióját tölti be évek óta kulináris udvartartásban. Nincs mindennap a standján, de szerencsére akkor pont a helyén találtam. Kiváló minőségű tehéntúrót, frissen köpült házivajat, édes tejfelt zsákmányoltam nála, pár szót még váltottunk az aktuális paraszti témákról, az üzemanyagákról, tőzsdeárfolyamokról, portfóliókról és utána irány haza!

Kis konyhámba érve elővadásztam a célnak legmegfelelőbb méretű tepsimet (nem volt nehéz, ez az egy van). Jó kivajaztam az alját és az oldalát is. Aztán levágtam egy szelet kenyeret, kezemet végigtörölgettem vele és máris kész volt a tízórai vajaskenyér! Milyen praktikus... Elismeréssel adóztam saját ügyességemnek!

- A recept azt írta, hogy egy cukros zacskóból öntsünk ki annyit, hogy csak az éppen szükséges mennyiség maradjon az alján, és töltsük fel liszttel és egy zacskó sütőporral, majd jól rázzuk össze az egészet. Begyakorolandó ezt a műveletet, próbaképpen megráztam a még teli cukros zacskót. Mit mondjak... a vékony fólia széthasadt és konyhámot betakarta a porcukor, mint a téli Moszkvát a hóesés. Másfél órányi takarítás után, amikor már a porszívóm is feladta a küzdelmet - habár addig ínycsiklandó karamell-illatot árasztott - felhagytam a küzdelemmel. Talpam alatt még megcsikordult időnként valami és ha csak egy fél percnél tovább álltam egyhelyben, cipőm talpa máris a konyhakőhöz tapadt, de nem adtam fel! A következő zacskó már szívósabbnak bizonyult és az előírt összetételű keverék sikeresen elkészült. E kevercsot óvatosan, egyenletesen beleszórtam a tepsibe, csak kb. egyharmadát hagytam hátra. A túró, mint egy masszív kormánytöbbség az adóemelést, csuklóból átpréseltem a krumplinyomón, melyet évekkkel ezelőtt vettem egy konyhafelszerelés akciós vásáron, de még soha nem használtam. Megérte az árát, hiszen kitartott mindaddig, míg az utolsó adag túró is át nem nyomtam a vékony lyukacsokán és csak aztán esett szét két darabra. Odatettem a porszívó mellé, esztétikus, bár kissé bizarr kompozíciót alkottak így együtt. A túrókukac-kupacot szétteregttem a lisztes keverék tetején. Előtte azonban belekevertem egy zacskó vaníliás cukrot és jó bőven abból a görög aranymazsolából, amit barátomtól kaptam. Ez egy különleges, nagyszemű, magnélküli, világos aranybarna színű szőlő, nem túl aszottra szárítva, így áztatni sem kell! Ez volt a zacskójára több világnyelven is feltüntetve. Ha nem, hát nem! Miért szegüljek szembe egy Felhasználási útmutatóval?!

- Ezért a rutinosan odakészített áztatórúmot inkább felhajtottam, mert nehézkes lett volna visszatölteni az üvegbe. Egészen bizakodó hangulatban folytattam a nagy hadműveletet. A maradék lisztet dudorászva szétteregttem a keverék tetején, csak egy kevés került a konyha légterébe, mikor hirtelen tüsszentenem kellett. De lassan leülepedett a por és újból tisztán láttam magam előtt a tepsit és a feladatot! Egy pohárba felütöttem tojást, felöntöttem és elkevertem tejjel, majd óvatosan szétlocsoltam a tészta tetején. A maradék vajból kis labdacsokat gömbölygettem és szétgurítottam a tepsiben és az asztal lapján, mert ravaszok ám ezek a golyócskák! De amit később megtaláltam az asztal alatt, abból pont kifutotta egy újabb szelet vajaskenyérre! A vajnak az volt a dolga a recept szerint, hogy majd szétolvadva még omlósabbá tegye a tésztát.

Mindezek közben hűsleges tűzhelyem sütője már előre bemelegítve várakozott zsákmányára. Amikor vágya már igazán forró lett, megkapta szeretett tepsijét. Pár perc intenzív sütés után lekapcsoltam a sütőt, hogy már csak a hűlő szerelem langy melege szárítgassa gyengéden a tésztát.

- Hogy milyen lett a sütemény? Megvallom, nem tudom... Az átélt izgalmak, a főzőrum, plusz néhány sör elfogyasztása és a várakozás idegfeszültsége felőrölte az ellenállásomat. Az még rémlik, hogy a hölgy megérkezett és megdicsérte a finom illatot, ami a konyha felől áradt, kíségetett a háromajtós ruhásszekrényből is, ahova betévedtem kistányérért és süteményes villáért... aztán sajnos elnyomott az igazak álma. Mikor felébredtem, lakásomban csend és nyugalom honolt. A nyomokból úgy tűnt, vendégem bánatában (vagy örömeiben) egy ültő helyében befalta az összes lepényt... Nekem csak a tűnő vanília illat és az elmosandó tepsi, a döglött porszívó, a széttört krumplinyomó és a tejespohár maradt a tethelyen, mint tárgyi bizonyíték... és a konyhai tájkép, e nehéz csata után... Elhatároztam, hogy legközelebb csak olyan hölgyvendéget hívok meg, aki elhozza a kedvenc süteményét és magával viszi a mosogatnivalót...

Székelykáposzta, négyesben

- Nem tudom, ti hogy vagytok vele, de én leginkább ilyenkor kívánok rá a káposztás ételekre! Amikor a vecsési kofák megjelennek a frissen feltöltött hordóikkal a piacon, de még nem állnak előttük a hosszú, türelmetlen sorok, mint az ünnepek előtt... Mert mikor közeleg az ünnep és mindenki térdig jár a káposztában, nekem már el is ment a gusztusom tőlük... De így, október végén, november elején még egészen más! Az ínyem szinte követeli a jóféle, háziasan eltett káposzta savanyú ízét... - vetette fel Galagonya, mikor már túl hosszúnak találta a rájuk telepedett csendet.

- Ugyan, hol kapsz már olyat! - szakította félbe Galagonya monológját a mindig szkeptikus ügyvéd. - Ma már mindent nagyipari módszerekkel csinálnak, nagy rozsdamentes tartályokban, ahova csak úgy zúdul a vegyszer! Brrr....

- No, azért lehet találni olyan kistermelőt, aki még a hagyományos receptúrák és a nagyanyáktól elesett módszerek szerint savanyít... Én magam is ismerekilyent, bár, igaz, ami igaz, egyre kevesebben vannak... - szólt közbe békítően az Öreg a sarokból.

- A legjobb, ha az ember az ilyesmit mindig ugyanott szerzi be. Persze, ma már gyorsan változnak a boltok, az emberek, kevés az olyan kereskedő, aki egy standon kínálja a portékáját akár több évtizeden keresztül is... No persze, nem csoda, a mai világban! - szólt közbe a legfiatalabb a szobában, de rögtön ijedten pillantott körül, hiszen a játékszabályok közé tartozott, hogy a napi politikát még csak érintőleg sem illik szóba hozni itt. Keserű tapasztalat volt, hogy abból csak baj és összeveszés származik.

Így hát igyekezett gyorsan másfelé terelni a szót.

- Kíváncsi lennék, hogy régen, mikor még majd mindenki otthon tette el a télirevalót, akkor hogyan is csinálták?

A számítása bevált. A többiek egymással versengve idézték fel a régi emlékeiket.

Káposztáskertekben hajladozó lányok bő szoknyái, savanyító kádak és hordók, melyek örökre beszívták magukba a zöltségek aromáját, a nyomtató kövek, amiknek a súlya alkalmat adott a legényeknek, hogy az erejüket fitogtassák a többiek előtt... no meg a nagy becsben tartott, családokban öröklődő fortélyok, fogások kerültek terítékre, a finom ízt kölcsönző birsalmaszeletektől kezdve, a savanyú uborka megtottyánását megakadályozó vasfű alkalmazásáig bezárólag.

Még volt egy kis vita a babérlevél és a piros fűszerpaprika alkalmazásának hogyanjáról és mikéntjéről, de a beszélgetés lassan mégis visszakanyarodott az eredeti témához, a káposztás ételekhez.

- Tudjátok-e, aranyapáim, hogy a székelykáposztának, vagy ahogy régebben még hívták, a székelygulyásnak semmi köze a székelyekhez, vagy Erdélyhez? - tette fel a szónoki kérdést Galagonya. - Egy Székely nevű vármegyei könyvtárosról kapta a nevét, aki egyszer, egy színházi előadás után késve érkezett a fogadóba...

- Na ja, biztos valami nőcskénél töltötte az idejét! - jegyezte meg az ügyvéd gunyorosan, de aztán elhallgatott.

- És a fogadós már nem tudott volna vacsorát adni neki, ám szerencsére még a kondér alján talált még párolt káposztát, bár a juhhús már hibádzott belőle, egy lábosban meg maradt némi sertéspörkölt, így a két maradékot összeöntötte...

- Mint ahogy ma is csinálják ezek a csibész vendéglátósok... - szúrta közbe ismét a kaján ügyvéd, de Galagonya nem zavartatta magát.

- Feljavította egy kis tejföllel és ezt kínálta a megkésett vendégnek! Aki aztán másnap addig áradozott a többieknek, míg azok is kíváncsiak lettek az újfajta ételre és mind azt rendelték. Az egyik vendég, mit tesz Isten, egy Petőfi Sándor nevű ifjú poéta volt... A fogadás meg, jó szimattal, Székely-gulyás néven felvette étlapjára az új kreációt, ami aztán gyorsan el is terjedt az országban.

- No akkor, ez olyan lehetett, mint a bácskai rizses hús, amit a lelkiismeretlen szakácsok nem az eredeti receptúra szerint főznek meg, a szerb gyuevecs bácskai változataként, hanem egyszerűen összekeverik a kész pörköltet egy kis rizskörettel! - szólalt meg az Öreg, aki még a háború alatt szerzett mélyreható emlékeket a délvidéki gasztronómiából.

- Pedig egész más az íze, ha egybefőzik a belevalókat, mintha külön-külön és csak a végén keverik össze!

Máris benne voltak a sűrűjében... Lassanként kiderült, hogy egy ilyen, nem túl bonyolult étket is hányféleképpen lehet elkészíteni, variálni.

Abban mind megegyeztek, hogy mindenekelőtt jóféle, zaftos sertéshúst kell venni, lehetőleg egy szép darab lapockát, ami jobban kiadja majd az ízét, mint a szárazabb combhús. Egyetértés alakult ki abban is, hogy egy igazi székelykáposztából nem szabad kispórolni a húst, a legjobb arány az, ha a káposztával azonos súlyban kerül az ételbe.

Már a darabolás körül kialakult egy kis vita. Az Öreg váltig amellet kardoskodott, hogy a húst „férfias, derék” darabokra kell vágni, míg a többiek mind a hagyományos, pörköltbe való felkockázást tekintették a megfelelőnek.

- Végül is, a dolog pont úgy indul, mintha az ember egy mezei pörköltöt csinálna, nem? - kérdezte a fiatalember bátortalanul, de lehurrogták.

- Az ember nem kecske, édes fiam! - nyilvánított véleményt az Öreg. - Ha nem csak a káposzta ízét akarod érezni evés közben, akkor a pörköltöt egy fokkal aromásabbnak, ízesebbnek kell főzni, hogy aztán a „hátán elvigye” a savanyú káposztát.

- Igaza van, bátyám! - szólt közbe Galagonya. - Ezt én úgy érem el, hogy a szokottnál több hagymával indítok, sőt, megvallom őszintén, egy gerezd fokhagymát is belecsempészek a lábasba. Nem spórolok a jóféle pirospaprikával sem. Kalocsai édesnemest szoktam venni hozzá, mert ebben az esetben nem szabad túl csípősnek lenni az ételnek. Ha valakinek az az ízlése, inkább jól borsozza meg az ételt! - A többiek úgy vélekedtek, hogy a bors jelenléte egyáltalán nem kívánatos. Galagonya ezen kissé felhúzta az orrát, mert ő szinte minden ételbe bőven adagolta kedvenc fűszerét.

De, csodák csodája, abban mind megegyeztek, hogy zsiradékként csakis a megbízható, igazi házi sertészsír az igazi. Holmi repceből vagy szotyolából préselt olaj szóba sem jöhet! Az ügyvéd ugyan megjegyezte, hogy az epések esetleg ehetik úgy is... de erre csak legyintett mindenki.

- Úgy emlékszem, hogy a Nagyi mindig meleg vízzel öntötte fel a húst... - révedt vissza a múltba a fiatalember, és egy kissé meg is párásodott a szeme, amint visszagondolt arra, aki valójában felnevelte.

- És azt nagyon bölcsen is tette! - kapta meg az idősebbektől a kései jóváhagyást a néhai mama. - Így hamarabb puhult meg a hús, és a kockái, főleg ha jól ki voltak fehérítve a forró zsíron, magukba zárva megőrizték a hús igazi ízét, és csak akkor adták ki, mikor ráharapott az ember. Ráadásul, ha a káposztához nem adtak elég levét, akkor a pörköltet kellett bő lével

elkészíteni. Úgy, hogy végül a kész étel lédús, bő szaftos legyen, de azért ne lehessen holmi közönséges káposztalevessel összetéveszteni.

- Annak idején, emlékszem, mindig összevitakoztunk az anyósommal, hogy át kell-e mosni a káposztát, vagy sem. Én csak összevagdostam, hogy ne legyenek túl hosszúak a szálai, de ő ragaszkodott hozzá, hogy gondosan átöblítse, kicsavarja, lecsöpögtesse...

- Ha megbízható helyről veszem, akkor nemigen mosom át. Inkább a gyengébbre savanyított fajtából kérek a kofától, de annak az ízét már nem gyengítem öblítéssel. És akkor nem is fröcskölődik, mikor párolom a zsíron...

- Micsoda?! Te még külön zsírban megpárolod a káposztát is? - kérdezte hitetlenkedve az ügyvéd.

- Miért? Te csak úgy nyersen rázúdítod a káposztát a pörköltre, oszt jól van? - kérdezett vissza Galagonya indignálódva. Kiderült, hogy bizony, a többiek is mindnyájan az egyszerűbb megoldások hívei.

- Márpedig, az az igazi, ha a gyalult és megvagdostott káposztát egy mély, széles lábosban, bőséges zsiradékban, gyakran kavargatva addig pároljuk, míg meg nem puhul magában, merthogy vizet azt nem adunk hozzá semmit sem! - kötötte az ebet a karóhoz Galagonya. - És amikor a káposzta rostjai megadták magukat, akkor keverjük össze a hússal. Már csak egy bögre tejjel nyakonöntjük, összeforraljuk és vágunk hozzá egy körülkaréj, ropogós héjú, de foszlós bélű házikenyeret... - A többiek nagyokat nyeltek.

- No fiúk! Kifőzőcskézték már magukat? Itt a vacsora! - harsant egy vidám hang.

A terebélyes, bögyös-faros Terike nővér kis kocsijáról fürgén osztotta szét az éjjeliszekrényekre a zsemlét, a két szelet halvány párizsit, a kockasajtot meg az almát. A kórteremre csend borult. Csak a sztaniol zörgött és a bögrék alja koccant néha oda a tányérhoz. Aztán az Öreg eloltotta lámpáját és nyögve, nagy körülményesen megfordult a szűk ágyon.

- Azért a rakottas, jó zaftos, igazi kolozsvári módra készült káposzta sem rossz! - mormogta, már csak önmagának.

Ultiparti a kórteremben

- No, ma elmondhatjuk, hogy valóban bensőséges vacsorán veszünk részt, barátaim! - élcelődött Galagonya, mikor meglátta, hogy a nővér májkonzerveket tesz le az ágy melletti éjjeliszekrényekre.

- Talán *belsőségest* kéne mondani, nem? - kötött bele szavaiba a szörszálhasogató ügyvéd, aki mindenkinél mindent jobban tudott.

- Mivel a *belsőség*, adott esetben a máj, a konzervdobozban *benn* foglal helyet, ezért bátor-kodtam rendhagyó szóhasználatot alkalmazni - jött elő a poénnal Galagonya fülig érő szájjal és a prókátor elvörösödött mérgében, hogy ilyen szépen besétált a csapdába.

- No, amennyi máj ebben lehet... - jegyezte meg pikírten, hogy mégis övé legyen az utolsó szó. - Az úgynevezett adalékok felsorolása alig fér el a doboz oldalán!

- Ezért szoktam én a nagyobb dobozt venni - szólt közbe a sarokból az Öreg huncutul.

- Bár a kedvencemet, azt a vietnámi kacsamájast már nem lehet vagy húsz éve kapni! - folytatta, konzervipari emlékeibe merülve.

- Van annak már negyven éve is, fater... - legyintett vidáman Galagonya. - Emlékszem, akkoriban az Agroimpex sorba szállította a kulcsrakész vágóhidakat a „fejlődő” országokba, aztán az ellentételezést ilyen késztermékekben kaptuk.

- Inkább „fejlövő” ország volt az! Hol őket lőtték fejbe, hol meg ők az amikat! - kotyogott bele a nagyok beszédébe Kisöcsi, a legfiatalabb. Nyegleségéért rögtön megkapta az őt megillető fejmosást, de végül a beszélgetés csak visszaterelődött a májkonzervekhez.

- Mostanában sokféle, műbélbe töltött májast lehet kapni és meg kell mondjam, egyik jobb, mint a másik! Én egyszer, csak úgy kíváncsiságból megpróbáltam valami múlt századi recept alapján előállítani egy „valódi, házias” sertésmájpástétomot, és mondhatom, beleraktam apai-anyait...

- Máj is került bele? - gonoszkodott ismét az ügyvéd, de Galagonya nem hagyta magát kizökkenteni.

- ...de a végeredmény közel sem lett olyan jó, mint ahogy elképzeltem!

- Mi hibádzott belőle? - kíváncsiskodtak a többiek, akik most először hallottak Galagonya szájából olyasmit, hogy egy étel nem sikerült neki és ez méltán felkeltette érdeklődésüket.

- Akárhogy is daráltam, passzíroztam, nem sikerült igazán kifogástalanul egyöntetűre kevernem a masszát. Azóta már tudom, hogy a gyárakban külön „homogenizálót” is kevernek bele, de az nekem nem volt, ugye. Az ízesítés sem sikerült olyan harmonikusra, pedig mindent beletettem, amivel a májnak ki lehet hozni az ízet... Csak évek múltán árulta el egy húsipari szakembernek, hogy az egyik legfontosabb anyag mégsem került bele... a tejpor!

- Na, erre gondoltam volna utoljára! - szólt közbe megint Kisöcsi. - Pedig hozzászoktam már, hogy a citromszörp kátrányból, azaz bocsánat, szintetikus citromsavból készül, habár a WC-tisztítóba meg állítólag természetes citromlé kerül...

- Gyerekek, térjünk a lényegre! Megvacsorázunk, vagy folytatjuk a kártyát? - tette fel a költői kérdést az Öreg.

Körülnézett, kevert, osztott és így szólt:

- Az alapjáték tétje egy sertésmáj, kontrázni csak libamájjal lehet...

„Mikor mozdulok...”

A fáradt, magát is unó éjszaka már csak a megváltó hajnalra várt. A napfelkelteig még jó óra volt hátra és a téli nap nem dacolt a csillagászok tudományával; esze ágában sem volt korábban felkelnie. A férfi éberem feküdt ágyán. Feje alatt a gyűrött párna híven őrizte nyugtalan éjszakájának nyomait. - *Miért nem tudok, legalább ilyenkor, szombat reggel, nyugodtan aludni?* - töprengett, de feladta és felkelt, mintha munkanap lenne. Komótosan készülődött, de így is alig pár perccel később készült el tennivalóival. Furcsa kényszerességtől űzve, összefogta bevásárló szatyrait, és sóhajtva nekiindult a szürkeségnek. Mintha álomvilágba került volna, úgy lépdelt a reggeli piac valószínűtlen fényei és alakjai közt. A vásárlásra buzdító szavak elúsztak füle mellett, csak ment, mint egy alvajáró, aki bármikor lezuhanhat a tetőről, mégis, mintha valami furcsa sugallat vezérelné a lépteit...

Az ismerős hentes már messziről mosolygott. - *A szokott lapockát?* - és már nyúlt is volna a szép darab húsert. - *Ne, Józsikám... csak egy kis karajcsontot vinnék!* - szólt, maga számára is váratlanul. De nem tépelődött döntése mozgatórugóin. Ösztönétől hajtva a piac legdrágább baromfi üzletéhez indult, és a frissen kirakott libamájak közül némán mutatott a legnagyobbra. - *Igen, adjon hozzá egy kilónyi hájat is, meg azt a fél tanyasi tyúkot is!* - szólt határozottan. Fizetett és ment, egyre tudatosabban. Áttört az éppen kipakoló árusok és a korai vásárlók között, egyenesen a kötött sapkát viselő, kortalan öregasszonyhoz, aki a piac szélén kínálta egyetlen áruját, a vödörben tornyosuló barnahéjú tojásokat. - *Mamikám, egy tucatnyit!* - szólt törzsvevői bizalmassággal. Jóérzéssel nyugtázta, hogy a néni a régimódi, barna zacskókba rakosgatja a friss tojásokat. Ismerős zöldséges kofája sem hagyta cserben. Pont úgy válogatta össze a leveszöldséget, ahogy ő szerette és kérés nélkül kettévágta a legszebb zellergumót hozzá. Ezúttal a gyakran kimaradó busz is időben jött és a sofőr türelmesen kivárt, míg ő a teli cekkerjeivel helyet foglalt...

Konyhájába megtérve, szétrámolt. Minden hamar a helyére került, nekiláthatott a főzésnek. A tanyáról ily messzire elkerült fél tyúkból szemöldökcsipesszel húzogatta ki a bennmaradt toklászatokat. Kése és öreg hentesbárdja segítségével megbirkózott a trancsírozás nehéz feladatával is. Leöblítette a húsdarabokat és jég hideg vízben feltette a levest. Rozsdamentes, jól bevált „teatojásba” kiadagolta a levesbe való fűszereket és egy összetördelt babérlevelet, hogy ezeket a kellő pillanatban egy mozdulattal el tudja majd a forró léből távolítani. Megtisztított egy egészséges, márvány-tömör makói bronzhagymát, ami egészben került a néhai tyúk darabjai mellé. Végül a szokott mennyiségű, durvaszemű só is bekerült a fazékba. A lé lassan felforrt. A felszínére felvetődő barna habot óvatosan lekanalazta, és a terjengő illatokból megállapította, hogy minden úgy alakul, ahogy kell. Belemerítette a gyöngyöző lébe a tea-tojást a fűszerekkel és a kis lánc végén levő kampót a fazék peremére akasztotta és sóhajtva nekiállt a zöldségtisztításnak. Minden darabot kétszer is kézbevett, megforgatott, majd szinte sebészi pontossággal darabolta föl őket, hogy szemre is szépen mutassanak majd a tányéron. Végül minden készen állt. Óvatosan kihálászta a forró levesből a néhai tyúk mellerészét, aminek kitüntetett szerepet szánt. Hagyta kihűlni a húst, majd egy örökölt orvosi szikével szépen felszeletelte. Hogy a levesbe kifőtt ízt visszapótolja valamivel, összezúzott két gerezd fokhagymát, elkeverte tejben és a szeleteket ebbe a masszába fektette. Közben kivett egy kemény, húsos szalonnadarabot és kis kockákra vágta. Ezeket olajon kipirította és a pörccöt belekeverte a lapostányérra terített lisztbe. Míg arra várt, hogy a mellfilék beszívják a fokhagymás tej ízét, feltette az addig méltatlanul mellőzött karajcsontot főni. Nem sok energiát fordított rá, szóta, jól megborsozta, pár szál babért szórt mellé. Zacskónyi zsenge zöldborsót vajon megfuttatott, liszttel meghintett és icipicit megcukrozott, aztán felöntötte a csontlével.

- *Ezt már csak behabarom, és kész is...* - gondolta magában. De közben valami furcsa szúrást érzett a szívében... - *Miért is, minek is, kinek is főzök én...?* - de elhessegette magától a hiábavaló borongást.

Kicsomagolta zsákmányát, az extra minőségű libamájat, a francia konyhák ünnepelt hercegét... Valóban szép darab volt. Hátra volt még a „nemszeretem” munka, a háj feldarabolása és kiolvasztása. Ezt azért is hagyta a végére, mert tudta, hogyha az orra teli lesz az olvadó zsír nehéz szagával, elmegy a kedve a többi étel főzésétől. De könnyebben ment minden a vártnál. A friss háj gyorsan kiolvadt. Egy kis konyakkal, meg némi tejjel megszelídítve, a zsiradék szaga sem volt már tolakodó. A tyúklevestől betöltött merőkanálnyi lé végképp megadta azt a fenséges ízt, ami méltó volt a gyönyörű, hízott májhoz. Minden a befejezéshez közeledett. A borsóleves megkapta a tejszínes habarást, a bezöldségelt húisleves ízei egybeérlelődtek, mint a dércsípte gyümölcsöké. Kifőtt a levestészta, elkészültek a köretek. Már csak a különleges rántott hús kisütése volt hátra. Kettéhasította a vastag, barna papírzacskót... azon végezte el a panírozást, ahogy régen az anyjától látta. Keze gondolkodás nélkül nyúlt a hozzávalókért és a sercegő zsírban aranybarnára sült a borzas bundát viselő hússzeletek. Megállt egy percre. A fáradtság, mint sötét felhő ereszkedett rá. - *Mivégre is van ez az egész?* - tette fel magának megint a kérdést, ami újra és újra felvetődött benne. A naptárra pillantott. Lezúduló hóként lepte el agyát a felismerés. Szüleinek e napon volt a házassági évfordulójuk. Végigpillantott az ételeken. Igen. Anyja kedvenc levestét főzte meg... Apja kedvére készült ilyen rántott hús a huszadik évfordulóra, aztán odaégett és ezzel elrontotta az ünnepet... És a libamáj... mindig arra sóvárogta mindketten, aztán, amikor már tellett rá, nem bírta a gyomruk, epéjük... visszapergetett filmen látta a régi mozdulatokat, ahogy anyja főz, ahogy apja belekóstol a félig kész ételbe, hallotta a zsörtölődő, civódó szavakat... A furcsa elhallgatást, amikor ő belépett a konyhába. Felidézte magában a megszenvedett boldogság ritka, intim pillanatait, amikor szeretett volna odafurakodni kettejük közé és mégis, kamaszos szégyellősségében inkább magukra hagyta őket. Megszédült. Bénult keze hiába keresett támaszt. Leejtette a verseskötetet, amit egy perce emelt le a polcra, hogy míg megpihen, belelapozzon. Mint a kidőlt fa, zuhant végig a padlón.

(A fiatal mentőorvos szórakozottan emelte fel a földről a könyvet. Szeme végigfutott egy ismerős verssoron: „Mikor mozdulok, ők ölelik egymást”. - Ja, ezt tanultuk, még az általánosban... - futott át agyán, és pedáns természetű lévén, visszatette a könyvet a polcra, ahol szemlátomást a helye volt.)

Vasárnapi ebéd

Másként kezdett verni a szíve, amikor a telefon megcsörrent. Boldog volt, mikor meghallotta a kagylóban a kedves csicsergést, lánya hangját. Mostanában valahogy kevesebbet volt módjuk beszélni egymással, hol ezért, hol azért, és a ritka alkalmakkor is főleg az aktuális tennivalók kerültek szóba. De most nagyon jól esett hallani a sok kedves banalitást, a mindennapok történéseit, unokái csínyjeit és azokat az eredeti gyerekszáj mondásokat, amik mindig megmelengetik egy nagyapa szívét... El is merengett ezen és alig fogta fel az utolsó pillanat fontos üzenetét... - *Akkor, ha úgyis egyedül vagy otthon egész délelőtt, akkor felugrunk, déltájban, a korizás után...* - mondta asszonylánya, és letette a kagylót. Déltájban... Ez az ő szinonima szótárában csak egyet jelenthetett: *Ebédre jönnek!* Agyában máris beindult a szokásos program: - *Mit, mennyit, miből, hogyan?* Nem volt egyszerű a feladvány, hiszen maga a család sem volt könnyű eset. Veje a kiadós, fűszeres magyaros konyha szeretetét hozta magával otthonról és bizony, ebben a műfajban nehéz volt a nászasszonyt felülmúlni... Lánya inkább a zöldséges, tejfölös, könnyedebb leveseket, főzelékeket, salátákat kedvelte és saját kedvteléséből elsajátítván, kiváló házias süteményeket süített alkalomadtán... Lányunokái még inkább feladták a leckét; a kisebbik húst evett hússal, míg a nagyobb... bizony inkább a semmit a semmivel... sokszor nehéz volt kitalálni, hogy ez a krumplicsíraként növekvő kislány mit is eszik igazán, miből meríti energiáit az életéhez... Szombat, késő délután lévén, különösebb bevásárlásra, utánpótlásra már nemigen kínálkozott mód, lehetőség. Mégsem esett kétségbe, hiszen hűtője, fagyasztója, kamrapolcai az indokoltnál is jobban voltak ellátva. Ő még úgy nőtt fel, amikor a tartalékolás minden háztartásban stratégiai feladat volt; anyák, nagyanyák, tantik, szomszédasszonyok ismételték mantraként a „milyen jó, ha van mihez nyúlni” varázsigét... és a nyarak, az ősök a befőzés, eltevés, aszalás, füstölés és más eljárások jegyében teltek el, hogy a Család egy percig sem maradjon élelem nélkül. Hiszen jöhet háború, forradalom, munkanélküliség... és ki tudja, mi minden még... És, ugye, „enni meg mindennap kell...” - *Tartsunk egy kis terepszemlét!* - mormogta magában. - *Egy kis vizuális inspiráció mindig lendít az alkotás folyamatán...* - gondolta magában, valljuk be, kissé nagyképpen, hiszen egy ebéd összeállítása, bár tagadhatatlan, hogy kíván némi ihletet, azért ugye mégsem tartozik a magas művészetek kategóriájába... Kitérte kamrájának ajtaját és az erős lámpa fényénél szemügyre vette a készleteket. Első pillantása a gondosan lezárt tetejű üvegekben magukat kínálkozó magvakra, hüvelyesekre tévedt... Többféle szárazbab, lencse, csicseriborsó, köles, hajdina és mindenféle más sorakozott a polcokon, szép rendben, egyforma, jól zárható üvegekben.

- *Ha mindet összeöntögetném, milyen szép látvány lenne...* - tűnődött el egy pillanatra. - *Hiszen, csak babból hányféle létezik... A fehér nagyszemű, a sóletek és ricsetek hercegnője, a gyöngybab, a babgulyás királya, a cirmos, jólfővő piroscsíkos menyecskebab, vagy a vörös egyszínű chilibab... a tarkababok sokféle válfaja, kedvencem, az aprócskaszemű, de jóízű Erzsébet-bab, no és a fekete, lila, barna, fehér ruhában ékeskedő virágbabok, a babsaláták díszei, amik olyan fenséges, a szelídgesztenyével vetekedő ízeket árasztanak magukból, ha kettéharapja őket az ember... megfőzöm előre a levest, azzal is beljebb vagyok...* - gondolta futólag magában. - *Meggyőztetek, lányok!* - somolygott és némi habozás után kiválasztotta a pont megfelelő mennyiséget tartalmazó üveget. - *Ezt most beáztatjuk, és jóféle, kiadós bablevessel örvendeztetjük meg azt a fiút...* - dűnyögte, vejére gondolva. - *A többi hozzávalót a hűtőből gyorsan elővadásszuk, nehogy valaminek hűje legyen...* De nem hibáztatott semmi. Takaros kis műanyag dobozokban előkészített zöldségek vártak sorukra, volt elegendő sárgarépa, habár nem kislaskára, csak karikára vágva, no de sebaj, talált petrezselyemgyökeret, egy negyed zellert is, és egy régi, kiszolgált jégkockatartóban lefagyasztva volt még gondosan

összemetélt zeller- és petrezselyemzöldje is. A húsos rekeszben többféle alapanyagra is rábukkant, némi habozás után egy füstölt libamell darabra esett a választása. - *A kisboltban meg mindig tartanak csípős debrecenit... no akkor, ezzel rendben is volnánk!* Beáztatta és sorsára hagyta a szárazbabot. - *Ha sokáig fennmaradok, tán megfőzöm előre a levest, azzal is beljebb vagyok...* - gondolta futólag magában. Aztán levette a polcra a következő tárolódobozt. Apró, sárgás színű magvak gömbörodtek benne, ahogy tétován megforgatta a kezében. - *Na, köles, megfőztelek köretnek, vagy megmaradjak a hagyományos krumpli-rizs páros mellett?* Némi tünődés után a köles mellett döntött. - *Rizst, krumplit ehetnek bárhol, bármikor...* Egy másik tálkában felöntötte vízzel az apró magvakat, megvárta, míg mindegyik benedvesedvén a víz aljára süllyed és óvatosan leöntötte a felszínen úszkáló maghéj maradékot, törmelékot. Ezt kétszer-háromszor megismételte, majd a megmosott magvakat vékony rétegben egy fehér kendőre szétterítette, hadd szikkadjanak meg kicsinyég. Aztán a mélyhűtője tartalmát vizslatta meg. Rábukkant egy kis zacskó válogatott csirkemájra, egy szép darab kolozsvári szalonnára, néhány emberes méretű combszeletre és egy sertés szűzpecsenyére. Latolgatta magában a súlyokat, az adagokat... aztán mint egy kártyás az utolsó, nyerőnek gondolt lapot, a húsk mellé dobta féltve őrzött erdei gomba keverékét is. - *Milyen jó, hogy egy kis húsleves alaplé mindig van otthon, azzal most nem kell bajlódni.... Habár, sok idő van még reggelig...* Betett egy videokazettát a lejátszóba és beült, hogy míg a fagyott húsk megbarátkoznak a meleg konyhai környezettel, elmerüljön egy kicsit az újévi bécsi hangverseny emlékeiben...

A tekercs lejárt, a koncertnek vége lett. A közönség lelkesen tapsolt és a sok japán turista vakui visszaidézték a szilveszteri csillagszórók fényét. Visszatért a konyhába. Időközben a bab szinte teljesen beszívta a ráöntött vizet, a köles is megfelelőre szikkadt. - *No, lássuk, miből élünk...* - mondta magában és nekilátott a főzés hadműveletének. Az olajon megfuttatott hagyma aranyárgára váltotta színét. Jól megsózta a csillogó hagymát és lefedte a serpenyőt. - *Most adja ki az ízt és így fogja majd a levest is megfelelően besűríteni...* - idézte fel magában egy régen halott szomszéd néni tudományát. Tőle tanulta el, hogy nem kell feltétlenül vastag, lisztes rántással sűríteni a levest, vannak arra jobb módszerek is. Amikor a hagyma pont a kellő ideig szenvedett a sótól, társként egy adag fokhagymát kapott, majd miután ezzel csak éppen egy-kettőt kavart, két nagy kanál finom paradicsom velővel adta meg az alapízét. Gondosan szemrevételezte a babot, egy-egy szemet körömmel megnyomkodott, aztán egyet a biztonság kedvéért ketté is harapott. A bab megfelelően ígérkezett. A füstölt hús viszont betyárosan kiszáradt, szinte a kés is alig fogta. Ezt tette fel főni tehát előbb, türelemre intve a tálban várakozó babszemeket. Míg a lé lassan forni kezdett és a babérlevelekkel ízesített füstölt hús illata szétáradt a konyhában, a kölest fogta munkába. Ez is hagymapirítással kezdődött, de itt a zsiradék a múltkori kacsaleves tetejéről lekanalazott ikrás kacsaszír volt. Ezen pirult a hagyma, majd ezen futtatta meg a kölesszemeket is. Amikor az állapotukkal elégedett volt, felöntötte vízzel, csak éppen annyival, hogy ellepje. A puhuló köles hamar magába szívta a folyadékot, időnként finoman utána is töltött, de főleg arra ügyelt, hogy állandó kavarással megelőzze, hogy oda ne kapjon. - *Mint a puliszka...* - gondolt magában, amikor a kása egyet-egyet pöffent. Amikor a kóstolás azt mutatta, hogy a köles csaknem tökéletes már, félrehúzta és lefedte a lábos, hadd puhuljon tovább már csak a saját gőzében. A feldarabolt zöldségek karikáit egy kis vajon futtatta meg, szintén megsózta, egy kis húslét öntött alájuk, oda ne égjenek, majd a nem teljesen puhára párolt, inkább „ress”-re hagyott zöldségek levét még egy zöldség buillon kocka belemorzsolással tovább fűszerezte. Aztán az egészet belekeverte a tűzhely szélén várakozó kölesbe. - *No, ez is megvan, még sincs este...* - gondolta magában. A konyhai falióra épp éjfél mutatott. Beleöntötte a babot a füstölt húskos lébe, lejjebb vette a lángot. A felvágott zöldséget is odakészítette karnyújtásnyira, hogy akár félálomban is a levesbe zúdíthassa a megfelelő pillanatban. Körülnézett, mindent rendben talált, ezért úgy döntött, míg a bab megpuhul, ledől egy órácskára... Elmúlt már hajnali kettő, mire hirtelen horkantással levetette magáról az álom béklyóit. Felugrott a díványról, ahol elnyomta

a buzgóság és a konyhába sietett, ahonnan ígéretes illatok áradtak. A hús és a bab már kezdte megadni magát, a lé készen állt a bezöldségeléshez. Az előre elkészített, gusztusosan fel-darabolt zöldségeket még egyszer átnézte és fölösleges precizitással, szinte egyenként engedte be a gyöngyöző lébe. Az utolsó pillanatban improvizálva, egy-két plusz zöldfűszerrel, zeller-szárral, csemege hagymával kiegészítette még a zöldségek arzenálját. Az elmaradhatatlan szárított, csípős paprika is került a lébe, bár csak módjával, nehogy a kényes gyerekek ínyét kikezdje. Elgondolkodott, milyen levesbetétet is szánt a lébe...? Aztán emlékei kútjából felmerült egy régi este, mikor barátainak „Agglegény-módra” készült bablevest adott fel, buggyantott tojással pótolva az előző napi jó étvágy okán kissé megcsappant sűrejű leves beltartalmát... - *A tojással még ráérek!* - nyugtatta meg magát. - *Percek alatt elkészül, ráadásul, ha a „hívek” mégsem a levesbe akarnák tenni, önálló előételnek is megteszi... sőt, a nagyobbik unokának talán még főételnek is beválik, ha bőven eszik utána desszertet...*

- *Igen, egy pár szelet kenyeret majd meg kell pirítani hozzá e célból, a biztonság kedvéért.... - Mi kell egy jó töltött húshoz?* - tette fel magának az ezerforintos belépő kvíz kérdést. És anélkül, hogy a közönség segítségét kellett volna kérnie, máris megválaszolt saját magának. - *Hát hús, meg töltelék... te pupák! No jó, a biztonság kedvéért felezzük meg a problémakört!* - elébb a húst vette szemügyre. A szép szarvascomb szeleteket megveregette, majd a szeletet szépre formázta és a vékonyra kivert szeleteket besózva, megborsozva és egy kis csípős mustárral is megkenve félretette. - *Most jön a dolog másik fele, a töltelék! Az már nem lesz ilyen egyszerű, de majd csak megbirkózunk vele...*

Kedvenc öntöttvas serpenyője aljába egy kis olajat csurgatott, majd a keményre fagyott, jóféle kolozsvári füstölt szalonnából gusztusos, pici kockákat vagdosott borotvaéles bicskájával. Türelmesen kipirította a szalonnát, majd egy gyors kézmozdulattal markából egy kis hidegvizet fröccsentett rá, a méltatlankodva felcsapó forró gőz és zsírcseppek útját a fedő rácsapásával elzárva. Várt egy félpercnit, hogy a dühödt fröcskölődés, sistergés elnyugodjon, majd levette a fedőt és félrehúzta a serpenyőt a lángtól. Egy másik, a változatosság kedvéért teflonnal bélelt serpenyőben vaj és olaj keverékén jókora adag karikára vágott fehér édes-hagymát pirított. Amikor a hagymaszeletek már aransárgán, olajos fénnel csillogtak az edényben, meghintette sóval őket és hagyta még egy kicsit párolódni, puhulni őket. Közben szétválogatta erdei gomba keverékét. A mutatósabb kalapokat az előételhez tette félre, a maradékot felmetélte és a hagymára szórta. A levét eresztő, majd piruló gomba semmihez sem hasonlító nedves avarillata szétterjedt a konyhában. Derekasán megborsozta a keveréket, hirtelen ötlettel még egy kis merőkanálnyi mirelit zsenge zöldborsót és egy evőkanál finomra metélt zöldpetrezselymet is hintett rá. Zsírjára sütötte a masszát, egyet-kettőt még kavart rajta, aztán félrehúzta az edényt. A bidva nehéz öntöttvas serpenyőt visszatuszkolta a láng fölé és amikor a szalonnapörcc ismét forgolódni kezdett a forró zsiradékban, apróra nyesett hagymakockát zúdított bele, de ezt nem szóta meg, nehogy a só a májat összehúzza, megkeményítse. Az összevágott csirkemájat akkor engedte rá a hagymára, amikor az már szinte barnára pirult, de még nem égett meg. Állandó keverés mellett sütötte a májat, közben eltűnődött, hogy bevonja-e a hadműveletbe a pirospaprikát, vagy se? - *Kár lenne kihagyni ezt az eresztés alatt szárított, egyenként köröm közt tisztított, kövön őrlött pirospaprikát ebből az ünnepi ételből...* - döntötte el végül, pont idejében, mert a máj szeletkén már látszott, hogy nem sok időre van szükségük. Egy jó evőkanálnyi behintett a Mélykút-környéki tűzpiros, csípős örleményből és gyorsan elkeverte vele a már csaknem kész reszelt szárnyasmáját. A konyha léghőmérsékletét uraló illatár újabb aromával bővült... A csendesesen várakozó hússzeleteket vette ezután munkába. Egyik oldalukat hirtelen megfuttatta egy kis olajon, éppen csak hogy a pólusokat elzárja, majd megkenté őket egy leheletnyi csipkebogyólekvár és mustár keverékével, aztán az összekevert szárnyasmáj-erdei gomba-borsó elegyből kanalazott rá, majd lefedte egy másik szelettel. Az így készült jókora búbos batyut összetűzte hústükkkel, majd nagy óvatossággal nekilátott a

kirántás kényes folyamatának. De minden jól sikerült, sem a panírozással, sem a batyuk ki-sütésével nem volt gond, egyik sem esett szét a megforgatáskor sem. A pirosuló-aranyló, jó-kora húsokat kedvtelve nézte, és ahogyan azt régen tanulta, egy-egy fehér szalvétára helyezte a tálban, hogy a fölös zsiradékot a papír beszívhassa magába. Már csak az utolsó simítások voltak hátra. Feltette a levest és a köretet melegedni és egy kis lábaskában nekilátott a buggyantott tojáshoz is. Ez nem nagy tudomány, de mégis könnyű elrontani, ha valami nem klappol a tojás frissessége vagy a szakács kezűgyessége körül. De ez is sikerült! Az ecetes forró víz jól összekapta a friss tanyasi tojás fehérjét és sikerült a kiemelés kényes mozzanatát is megúsni anélkül, hogy a tojáskák megalvadtt volna kilyukadt volna. A kenyérsütő is kiköpte a szépszínű szeleteket és az egészben, vajon megpirított rókagomba is pont olyan gusztusosra sült, amilyenre kell. Éppen idejében, mert már behallatszott a kapu előtt fékező autó zaja, az ajtók csapkodása és az izgatottan csivitelő unokák lármája. Fáradtan, de büszkén tárta ki a bejárati ajtót.

- Mégiscsak megéri a sok bajlódás egy ilyen szép család kedvéért... És hogy meg fognak lepődni, hogy ilyen nagy ebéddel várom őket! - gondolta magában csendes büszkeséggel. *- Mindjárt ülhetünk is asztalhoz! -* mondta lányának halkán. *- Ó, Apu, ne fáradjál! A korizásból jövet beugrottunk a MEKI-be! Teliittük magunkat, csak egy kis ásványvizet kérünk..*

A csend tizedmásodpercekig tartott. Aztán mindenki beszélni kezdett, egyszerre, hangosan.

Piacnap

Galagonya elébb résnyire nyitotta ajtaját, majd pillanatnyi habozás után kibújt kuckójából. Megborzongott, de nem bánta; szeretett fázni. Legalábbis jobban, mint a hőséget elviselni, amit egyenesen utált. Óvatos léptekkel végigballagott a keskeny járdán, mely házat szegélyezte. Kérve a magas lucfenyők sűrű árnyékából, a ház sarkánál befordulva megállt. Vaskapuja indázó rácsa felett elnézett a völgy fölött. A két házzal arrább levő szomszéd kertjében álló vörös törzsű erdei fenyő - Galagonya kedvelte ezt fát, egy régi-régi lányra emlékeztette, akinek csillogó zöld macskaszeme és vörössesszőke, vagy mégis inkább a valódi jaffanarancsot idéző, különleges színű vörös haja volt -, szóval a fenyő koronáját nyugtalan szelecske hajlítgatta. A sötét égen még bágyadtan hunyorogtak Galagonya kedvenc nyári csillagai, míg a felkelő nap első sugarai végképp elhalványították a fényüket. - *Vajon mért van az - tűnődött Galagonya - hogy ilyenkor ősszel mindennek megváltozik az illata?* Mindenre rátelepedik valami kesernyés, szomorú aroma. Mint amikor az előző este elégetett diólevelek hamuját megkotorja az ember és a hamu alatt megbújó kis üszökdarab hirtelen erőre kapván, vékony füstcsíkokkal ad életjelt magáról; és ez a füst hirtelen az orrlyukadba kúszik... olyan szaga lesz egyszerre az egész világnak! Még a nők is más illatot kezdenek árasztani, melyben a hervadó virágok szirma, az előrelátó háziasszonyok télire felkészített kamrájában felaggatott szőlőfürtök, selyempapírba csomagolt, válogatott almák és körték, s a műgonddal, titkos családi recept szerint készített birsalmasajt illata keveredik a rudakról lelógó, egértől gondosan óvott pácolt sódarok és fokhagymás kolbászok füstösen fűszeres aromájával. - Mikor tűnődésében idáig elért, gondolatai hirtelen megélnék. Eszébe ötlött ugyanis, mi a nyavalyáért kelt is ilyen korán?

- *Hiszen a hétvégén vendégeket várok!*

Köztünk szólva, egy ilyen eseménynek önmagában nem kéne megrendítenie Galagonya házi nyugalma, hiszen jól megrakott kamrája és viharedzett tűzhelye sokáig képes lenne megfelelni a mindenre elszánt kanál- és villaforogatók legerősebb rohamainak is; de tény, hogy Galagonya szerette mindennek megadni a módját. Ha vendégség, ott étel-italra van szükség, ehhez pedig, akárhogy is van minden otthon, de egy kis piacolás mégis szükségeltetik. De az öröm eléréséhez, mint az a női magazinok olvasói mostanság már nagyon is tudják, hosszas, kitartó előkészületek kellenek. Galagonyának is, bár szerény személyére nem sok időt fordított, jó darab időre volt szüksége, míg céljához közelebb ért. Hosszas válogatást igényelt például a szükséges szállító- és csomagolóeszközök megválogatása. Hiszen magára valamit is adó férfiembernek meglehetősen szégyen, ha mindenki úgy látja a kezébe fogott eszközök láttán, hogy őt „*elküldték valahová*”. Ugyanakkor, ezek hiányában, már nem egy ígéretes beszerzés volt sikertelenségre kárhozható.

- *Mily különös földrajzi determináció - tűnődött Galagonya -, hogy a Duna bal- és jobbpartján lakó bevásárlók milyen megrögzötten ragaszkodnak e téren is ősi megszokásaikhoz!* Már messziről megkülönböztethető a karján fonott kosarat egyensúlyozó budai hölgyemény a szatyrot vagy cekkert cipelő pesti asszonyságoktól. Galagonya mindenesetre világ életében szatyorpárti volt, nemcsak mivel a folyó balpartján lakó tősgyökeres pesti volt, hanem azon egyszerű oknál fogva is, hogy már kora gyermekkorában rájött, hogy az üres kosarat nem lehet összehajtani.

Miután e különös megfontolást igénylő műveleten és a többi, rutinszerű ténykedésen túl volt, elindult a vasútállomás felé. Fertályórányit vett igénybe az út szokás szerint és a Duna mentén vezetett. A hűvös hajnalban is kellemes sétának tűnt. Egy vasúti viadukt nyílása alatt áthaladva szinte azonnal a folyó partjára ért az ember. Galagonyának volt egy kedvenc part-

szakasza, rémlett neki, hogy valamikor, kiskamasz korának magányos vándorlásai során egy ízben meg is fürdött itt a folyóban és el is vágta a lábát valami üvegcséréppel. De most egyáltalán nem volt fürdésre csábító idő, a szél is fújt és meglepően erős hullámok csapkodták a partot. - *Biztosan most haladt el a kofahajó* - gondolta Galagonya, de rögtön el is mosolyodott -, *hiszen az talán Krúdy korában járt utoljára!*

Mintha csak a régen elporladt író mementója volna, egy magabiztos, bűgő hang törte meg a hajnali csendet. Pazarul kivilágított, gazdag turistáknak szánt üdülőhajó kürtje bűgött, felriasztván a partmenti cserjésben megbúvó szárcsákat és récéket. A hajó fedélzetén és a kabinok ablakában, már amennyire Galagonya szabad szemmel meg tudta állapítani, egy teremtet lélek nem látszott. - *Lehet, hogy tényleg nincs is rajta senki* - fantáziált Galagonya - *és a világsajtót majd bejárja a különös hír, amit senki nem tud majd megmagyarázni, hogy egy luxushajó magányos útján az Aldunától hogyan jutott el egészen idáig...*

Ekkor egy ismerős hajnali horgász köszöntése félbeszakította a szépen alakuló kísértet-históriát. - *Mit fogtál?* - kérdezte Galagonya, miután halörmentes jóreggelt kívánt. Megtudta, hogy az éjszaka csendes volt, a halak is aludtak, kivéve persze azt a buta balint meg néhány kis keszeget, melyek földi rendeltetése már csak az lehet, hogy marinírozott savanyú halként végezzék egy falusi kamra polcán, az akkurátusan sorba igazított befőttek között, kakukktojásként. - *Hanem azért, csak megakasztottam ezt a kis méretes pontyt is* - büszkélkedett Galagonya barátja. - *De ezt nem láttad, ugye?* Biztos lehetett abban, hogy titka az elévülés lejártáig titok marad, sőt talán örökre, hacsak a horgászbüszkeség okán és a cimborák pukkasztása végett fel nem oldja majd Galagonyát a titoktartási fogadalom alól, hogy egyben hites tanúként is ne szólítsa a többiek elé...

De máris feltűnt az út mentén a vasútállomás tömör tömbje. Az épület jóval nagyobb volt, mint amekkorának az építését a település nagysága indokolta volna, de Papp Ferencnek, a letűnt monarchia rég elfeledett, derék és nagy tudású vasúti mérnökének hála, mégis szép arányú volt és zömökségét feledtette jól eltalált törtfehér színe. Galagonya felköltötte az irodájában bóbiskoló pénztárosnét, kedves szavakkal kiengesztelte, hogy ilyen korán kiveri az álmat a szeméből és megvette jegyét a pesti pályaudvarig. Az igazat megvallva, tegnap vehetett volna retourjegyet is, indulásakor Pesten, de valahogy idegenkedett az újmódi jegykiadó masináktól. Itt, ezen a falusi állomáson pedig még a békebeli, barnaszínű kis kartondarabkát adták a kezébe, amelyre súlyos, fanyelű bélyegzővel ütötték rá a dátumot.

Az utazás eseménytelenül indult, még a kalauznak sem volt kedve a néhány utas jegyéért végigvándorolni a hosszú szerelvényen. Galagonya körülpillantott a szörnyen telefirkált kupén és fölsóhajtott. - *Miért van az, hogy mindig azok kívánják röpke jelenlétüket e földi létben megörökíteni, akiknek fő jellemzőjük a tökéletes feleslegesség és az ebből születő, ingerült bizonyítási és rombolási vágy?* Keresett egy olyan ablakot, melyet sem festés, sem karcolás nem éktelenített még el és odatelepedett. Nyugodtan válogathatott a helyek között, rajta kívül senki sem utazott a kocsiban e hajnali órán. A visegrádi fellegvár is sötéten komorlott még, csak Verőcét elhagyva kezdett vonakodva sütni a fáradt őszi nap. A vonat befutott Vácra, itt már sokan felszálltak. Galagonya próbálta kitalálni az utasok öltözetéből és viselkedéséből, hogy ki honnan jön és hová igyekszik. Ez egy ideig elszórakoztatta, de egy idő múlva beleunt a találgatásba. Figyelmét a vasút melletti kopár területek azon foltjai kötötték le, ahol a természet megpróbálta visszahódítani birtokát. A sokszor bolygatott, ruderális talajon persze főleg a szívós gyomok boldogultak. Fekete és fehér üröm, parlagnő és csalán, gyalogbodza nőtte be a szemetes, elhanyagolt sín melletti sávot.

- *Hihetetlen, milyen félelmetes életerővel növekednek azok a növények, melyeket nem az ember akar szándékosan valahol meghonosítani!* - állapította meg Galagonya magában. - *Bezzeg, a drága pénzen vásárolt, gondosan elültetett és ápolt kerti virágok, cserjék, fácskák*

csak hosszas könyörgésre hajlandóak a számukra kiszemelt területet elfogadni. De a bálványfa és az akác, például! Akárhányszor úgy gondolom, hogy sikerült végre kiszorítanom, mindig újabb és újabb gyökérsarjakkal ad jelt magáról...

A vonat közben beállt a Nyugatiba. Galagonya átküzdötte magát az aluljáró szégyenletes mocskán, sóhajtván és tehetetlenül elfordította a fejét a nyomor eléje táruló látványán és megkönnyebbülten szállt át a metró szerelvényére. Hamarosan a Lehel piacon találta magát. A piacot néhány éve teljesen átépítették. Galagonya eleinte nehezen barátkozott meg a hajóra emlékeztető építmény színeivel és arányaival, de mára már elfogadta az építész koncepcióját. Csak a környezetbe való beillesztés nem tetszett neki, változatlanul. De tény és való, funkciójában megfelelő az új csarnok és nagyságrenddel tisztább és áttekinthetőbb lett.

Elhatározta, hogy léha bámészkodással nem tölti drága idejét, hanem a lényegre koncentrál. „Bronzsülök” (Galagonya saját receptje) volt beigérvén elkényeztetett, igényes vendégeinek, akik gyomrát és lelkét Galagonya nem akarta sötét csalódásokkal magától elidegeníteni. Nekilátott, hogy felderítse a hentes szekció rejtett titkait. A bejárattól nem messze impozáns méretű füstölthús piramis csalogatta a tapasztalatlan vevőket. Közelebb lépve Galagonya gyakorlott szeme azonnal felfedte, hogy miért hirdetik a nagy táblák az óriási árengedményt és „akciót”. Az egyes húsdarabokat az ésszerűség és anatómia minden szabályát áthágva kanyarították, alkalmasint láncfűrészsel, állapította meg Galagonya.

- *Na, jó! Lehet, hogy csak elektromos késsel* - tette hozzá magában, mivel idegenkedett a túlzásoktól. - *De hova tűntek azok a régi hentesek és mészárosok, akik véres munkájukat is olyan precíz, szinte művészi szakértelemmel végezték, hogy a nézőkkel el tudták feledtetni annak borzalmait? Mikor a kímélettel leölt állat hihetetlen gyorsan elveszti élőlény mivoltát és szemünk láttára átalakul nyersanyaggá, egy eljövendő jó étel ígéretévé? Ezeket az otrombán felvágdosott húsdarabokat ráadásul vastag fóliába be is hegesztették, hogy a vevő csak otthon vegye észre, ha netán a füstölés zamatába nemkívánatos szagok vegyülnek...*

Nagy passzióval ment el a felvágottas pultok előtt is, mert nem akart belefeledkezni a szeletelt sonkák, virslik és szafaládék, páros kolbászok és májasok étvágygerjesztő látványába. Végre kedvenc füstölt húsos hentese előtt találta magát. A kampókra vékony spárgával felkötözött hátsó csülkök garmadája fogadta itt. Nem beszélve a füstölt csontok halmairól (*na igen, egy jóféle kaszásleves... - csettintett magában Galagonya*) és a füstölt sertés- és marhanyelvek bizalomgerjesztő csapatáról.

- *Mi lenne, ha kivételesen a kiszemelt receptet nem is csülökből, hanem füstölt nyelvből készítenék el?* De Galagonya kiüzte agyából e rendetlenséget szülő ötletet és gusztálni kezdte a fáintos hátsó csülköket, melyek rozsdabarna és óarany bőre vidáman felpirosuló, érett zamatú hús ígéretét hordozta magában. Választása két közel azonos darabra esett, azzal a meggyőződéssel mérette le őket, hogy mindkettő ugyanannak a néhai sertésnek lehetett alkotórésze. És valóban, a két csülök szinte dekára azonos súlyú volt a mérleg szerint és eme véletlen és egyszerű körülmény Galagonyát jókedvre hangolta.

- *Így nem kell majd számolgatni a főzési idők különbségeit!* Ha már helyben volt, lekanyarított a becsületes arcú hentessel egy kétujjnyi szeletet abból az oldalszalonnából, melyre emberünk letette esküjét, hogy valóban a híres hédervári mangalicából származó darab és a zöldséges kofák felé vette útját.

- *Adjon lelkem, egy kilónyt abból a makói bronz hagymából, az apraját kapkodja össze nekem!* - fordult oda egy szőke, sokszoknyás menyecskehez - mert látta, hogy ez a hagyma az, melyre most feltétlenül szüksége lesz. Ahogy a kemény koppanásokat meghallotta a kofa-mérleg serpenyőjéből, már tudta, hogy jól választott. E hagyma kőkemény, nehezen romlik

(habár most nálam nem sokáig kell elállnia - gondolta futólag Galagonya), viszont vajpuhára képes egy kis jóféle húslé gőzében párolódni.

- *Most már csak a burgonya van hátra és jöhet a szórakozás!* - állapította meg Galagonya. Azonban váratlan gondok merültek fel. A rózsakrumpli hatalmas halmokban kellett magát a standokon, de más fajtának nyoma se volt. - *Ameddig a szem ellát, Rózsát adnak, nem Ellát...* - dűnnyögte bánatosan Galagonya. Végül, hosszadalmas és fárasztó keresgélés után, melynek fáradságát kénytelen volt egy hús kisfröccs elfogyasztásával ellensúlyozni, egy másik őstermelőnél sikerült megfelelőnek tűnő Ella krumplira szert tennie. - *Ez ki fogja állani a hajában főzés után következő tortúrát is, szétesés nélkül!* - bizakodott Galagonya és korábbi jó tapasztalatai szerint joggal.

- *Most már pihenhetünk kicsinyég!* - szólt magában. - *Hiszen a lényeges alkotórészek már a birtokunkban vannak. Lássuk most a kevésbé fontos, bár igen lényeges dolgokat!* - és leg-súlyosabb szatyrárt egy megértő kofa óvó felügyeletére bízván, további zsákmányszerző kör-útra indult. Egy láthatóan jófajta tejtermékeket árusító asszonyságtól (- *Hogy felháborodna, ha „lemilimáriznám”* - somolygott magában G.) kitűnő félzsíros tehéntúrót vett, majd rövid alku után azt a félliteres házitejfelt is megvásárolta, mely utolsó adagként árválkodott a pulton. - *Adjon, angyalom, egy csomag csuszatésztát!* - szólt egy hamisszöke hajú leányzóhoz, ki meglehetősen kelletlenséggel örködött a száraztészták halmai fölött és láthatóan zokonvette Galagonya kedélyességét. - *Ez, kérem, lasagne!* - szólt sértődötten. - *Akkor legyen lasagne (azannya!)* - egyezett bele Galagonya és visszavándorolt a füstölt húsokhoz, mert tudta, hogy a leendő túrós csuszához inkább a kolozsvári húsos, füstölt szalonna ropogósra kisütött porce dukál, mint a mangalicából származó, inkább zsírt adó darab.

Sokáig válogatott a gyümölcsök között, végül egy cirmoshéjú, fehérbélű őszibarackot választott, mely Mariska névre hallgatott a kofa állítása szerint. Egy másik asztalnál mézsárga császárkörték kínálták magukat, ezeket sem lehetett otthagyni. A keleti csemegésnél hosszan böngészett az aszalt gyümölcsök és a ropogtatni való magok között. Végül pisztáciát és aszalt sárgabarackot, szilvát és meggyet vett, pénztárcáját jócskán megkönnyítve ezzel.

- *Nini, kesudió!* - fedezte fel egy előre csomagolt fóliazacskón a felírást.

Galagonya emlékezett rá, hogy valamikor, tán negyven évvel ezelőtt, az ÉS (ezt a lapot a benne *nem* publikáló írók emlegették így, mivel úgy vélték, hogy se ÉLET, se IRODALOM nem található benne) sokat cikkezett a kesudióról, persze ideológiai alapon, de hogy mi volt e mélyenszántó viták lényege, azt G. sehogyan se tudta magában felidézni...

Kiváltotta gondosan megőrzött csomagjait a jólelkű kofától, kinek szívességét jókora adag levesbe való zöldség vásárlásával hálálta meg (*Ó, azok a méregzöld üstökű sárgarépák és gyökerek!* - ezek közé hébe-hóba a megértő Galagonya pasztinák becsempészését is elnézte. - *Meg a hamvaszöld karalábok, egy cikk kel- és édeskáposzta, no és a nemes karfiol!*)

Jócskán felduzzadt rakományát szét- és összeválogatta, majd mielőtt hazafelé indult volna, elhatározta, hogy megfáradt szervezetét felfrissíti valamivel.

Az emeleten egy kissé rideg küllemű, de szimpatikus étkeválasztékkal jeleskedő büfé állt rendelkezésére. Betért ide, rövid töprengés után frissen grillezett és bőven megfűszerezett sült csirkecombot kért, melyet kívánsága szerint haragoszöld cseresznyepaprikák és foszlós fehér kenyér kíséretében tálaltak neki.

Az italpultonál egy pohár sört rendelt. - *Csak az iszik Ászokot, ki már régen rászokott...* - mormolta maga elé szakállas poénját, de úgy látszik, hogy túl hangosan, mert a csapos ingerülten így szólt: - *De kérem, uram! Ez nagyon is jó sör... egészen friss!* Galagonya, hogy

kiengesztelje a szakmai önérzetében megbántódott férfiút, gyorsan egy kupica vilmoskörte pálinkát is rendelt. - *Ez sem az igazi már!* - állapította meg szomorúan. - *Régen, ha ezt ittam, felismerni véltem azt a kesernyés, mégis kellemes gyümölcsízt, amit közvetlenül a körte vastag héja alatti grízes, kásás réteg hordoz magában ennél a fajtánál. Azért az eperpálinka sem rossz, főleg a saját fájából készült hordóban kiérlelve...* - *No, nem baj, azt még megkóstolhatjuk a szüret után, hogyan sikerült az idei főzés!* És elégedetten, újult erővel vágott neki a hazafelé vezető út viszontagságainak.

Az eseménytelen vonatút alatt Galagonya szépen eltervezte a vendégvárás előkészületeit, mint a hadvezér a döntő csata stratégiáját és taktikáját. De a legpontosabb, mérnöki precizitású tervezés is kudarcra van ítélve, ha közbejönnek azok a bizonyos előre nem látható körülmények! Hát ki gondolhatta előre, hogy „Szikvíz” Peti, a helyi kocsmá tulajdonosa előbbrehozza néhány nappal névnapja ünneplését valamely más családi esemény okán? És hogy az új dátum a nagy nap megünneplésére pont egybeesik majd Galagonya piaci kalandozásának napjával? És mit tesz Isten, a nagy eseményre pont hazatér Péro, a környék hírneves harmonikása külföldről... Ennyi egybeesés nem lehet véletlen! A sors ellen hadakozni nem lehet, egy jóbarátot megsérteni holmi kifogásokkal szégyenteljes meghátrálás a férfias kihívás elől...

Mindezeknek a súlyos körülményeknek a hatására Galagonya hazatérése érthető okokból elszenvedett néhány órányi késedelmet és mitagadás, erőnléti állapota is némi kívánnivalókat hagyott maga után. De a jó barátok segítségével végül mind maga, mind pedig a Lehelen zsákmányolt kincsei viszonylagos épségben hazafuvarozódtak egy kis kerülővel, mivel a szívességet tevő barátnak még volt holmi elintéznivalója előbb, sajnálatos módon pont az ellenkező irányban, mint amerre Galagonya házikója várakozott a kora hajnalban elkódorgott gazdájára. De a nehézségek arra valók, hogy férfiasan megküzdjünk velük! És aki így tesz, az előbb-utóbb célhoz ér, miként Galagonya is, aki ennyi viszontagság után méltán büszke volt rá, hogy kulcsát egy mozdulattal a zárba illesztve kinyitotta az ajtót és már otthon is volt, holott a falióra alig ütötte el az éjfélt...

Viharedzett, strapabíró szervezete hamar legyűrte a fáradságokat, és mire a szomszéd kakasa köszönteni kezdte a napot, Galagonya már talpon is volt. - *Vajon hány napig kéne a nagy kondérban melengetni ezt a vén tarajost, mire megrágható kakaspörköltté szelídülne a húsa?* - tűnődött el Galagonya a egy pillanatra, de aztán félretette a hiábavaló elmélkedést és sürgető teendőire koncentrált. A koncentráció spirituális élményéhez némi szesz is szükségeltetett persze, egy kis házi diópálinka formájában. A felhajtott pohárkányi bidva erős szesz ugyan markánsan férfias krákogásra készítette főhősünket, de az előző nap összes hordalékát egy csapásra kisöpörte agyából.

Gondosan lemosta a füstölt húsokat és konzervatív elveit félretéve kuktafazékban tette fel őket megfőni, hogy némi időt visszanyerjen abból, amit elvesztegetett. Aztán elővadászta kedvenc zöldségtisztító kését és sóhajtva nekilátott a temérdek zöldségnek, s az Ella krumpli, no meg a jófajta makói hagyma meghámozásának. Ez utóbbiak nem szívesen adták belegyezésüket a bőrük lenyúzásához, de végül mégis kénytelenek voltak meghátrálni az éles kés és gazdája türelemmel ötvözött elszánt akarata előtt. Mire a zöldségek egytől egyig szépen megtisztítva, hámozva és a kívánt alakra és nagyságra igazítva, gusztusos halomba rendezve ellepték a konyhaasztalt, a kuktában puhuló húsoknak is letelt az elrendelt főzési idejük. Galagonya izgatottan nyitotta fel a kuktafazékok (merthogy egybe nem fért bele a két derekas méretű húsdarab) tetejét.

- *Most dől el, hogy helyesen számítottam-e ki a mért súly és az eltelt idő szorzatából a puhulás mértékét...* - gondolta magában somolyogva. *A hús nem maradhat kemény, mert akkor a további sütés ugyan puhít rajta, de egyben ki is szárítja. Viszont a túlfőzés sem kívánatos,*

hiszen akkor nem a tepsiben fogja megkapni a kívánt végső aromát, a társaságában puhuló zöldségek gőzétől... hanem egyszerű főtt csülökként végzi majd be földi pályafutását, ami a receptem megcsúfolása lenne - elméledett tovább.

De szerencsére az előzetes számítás helyesnek bizonyult. A húsvilla nem ütközött túl nagy ellenállásba, de azért bele sem zuhant a csülök vastagjába. Némi ügyeskedéssel és a forró gőz hatását sziszegéssel és körömfújással enyhítve, több lépcsőben sikerült kimenteni a gőzölgő, jókora darab húsokat a forró léből. Galagonya gyorsan kicsontozta a két csülköt, a csonttal gyorsan megörvendeztette a szomszéd kutyáját, aki éjjel gavallérosan eltekintett attól, hogy Galagonya hazaérkezése alkalmából fellármázza a fél falut, de így most meg is kapta érte méltó jutalmát.

Ezután leszűrte a fazekakban rejlő, pompás, finoman fűszeres, zsíros lét, melyben már egy jövőbeli mesés bableves ígérete rejlett. Nagy ügyel-bajjal elmosta a két nagy, nehéz edény a nem igazán erre a célra méretezett mosogatójában, majd szusszant egyet. A szusszanást egy soproni dobozos sör kipattintása és a távozó szénsav sziszegése kísérte, mesés hangok ezek egy pillanatnyi enyhülésre vágyó férfi fülének.... Mire a sör lassan elfogyott (ha pontosak akarunk lenni, akkor az első fele sebesen, a második már megfontoltan, nyugodtabb tempóban), addigra a hús is kihűlt egy kissé.

Elérkezett a következő fázis ideje. Galagonya elővette nagyobbik, magasfalú tepsijét és szép alaposan a jóféle hernádi házivajjal kikente az oldalát és a tepsi fenekét is. Ezután vékony szalonnaszeletekkel beborította a tepsi fenekét, majd ezekre megkezdte a gusztusosan felvágott krumplihasábokat és a félbe, vagy négyfele vágott hagymákat felhalmozni.

Amikor a tepsi már félig megtelt, a szép, közel egyforma méretűre vágott csülökdarabokat kezdte egyenletesen elhelyezni benne, majd az ezek közti réseket a maradék krumplival, hagymával ügyesen kitöltve csaknem befejezte a műveletet. A kompozíció tetejére ismét szalonna szeletkék és lila hagymakarikák kerültek, míg az utolsó sort a maradék krumpli képezte, szintén karikára vágva. Néhány kanálnyi, szőlőmagból kpréselt olajat szétcsurgatott a biztatóan kialakult építmény tetején, majd a jól végzett munka sóhajával befedte az egészet alufóliával, hogy a drága gőzök ne illanjanak majd el túl hamar és a keverék teteje majd meg ne égjen. Gondosan elhelyezte művét az egyelőre még hidegen várakozó sütőbe, hogy útba ne legyen és megkönnyebbülten sóhajtott. Ekkor csörrent meg telefonja.

Galagonya rossz sejtelmekkel telve kapta fel a készüléket. - *Ha most bubópestis járvány, fegyverlázadás vagy más egyéb piti probléma lemondjátok a vendégséget, abból emberhalál lesz... Az sem érdekel, ha a Dalai Láma rádbízta verseskötetének lefordítását és a Láma Dalai miatt tengernyi a munkád!* - mikor itt tartott, szerencsére levegőt kellett vennie, és így barátja, az amatőr költő és profi műfordító is szóhoz juthatott. - *Dehogy mondjuk le, öreg! Ott leszünk teljes létszámban! Sőt, egy létszámfelettit is viszünk magunkkal, a Csoki új barátnője személyében... szólok előre, hogy a csaj vege, úgy készüljél!*... és a vonal már meg is szakadt. Te jó ég! Mint akit villám sújtott, úgy szorongatta kezében a néma telefont. Galagonya nagyon tisztelte a női nemet, elismerte a nők nélkülözhetetlenségét bizonyos kérdések és problémák megoldásában (bár ezeket javarészt éppen ők okozzák vagy miattuk merülnek fel, szokta volt hozzátenni...), de egyáltalán nem örült annak, hogy egy kanbulinak tervezett összejövételre valaki elhozza a barátnőjét. A pasik rögtön másként kezdenek viselkedni, főleg, ha csinos az illető, felborul a program, a témaválasztás, a szokott tréfás szertartások rendje... nem lesz jó vége ennek!

De a vendéglátás szent kötelesség, Galagonya tudomásul vette az elkerülhetetlent, bár egy dolog miatt lelke legmélyén igencsak berzenkedett. Bár titkolta, de ki nem állhatta a vegetáriánusokat. Pláne, díszvendégként egy csülökvacsorán! Elképzelte, amint a kis hölgy Jeanne d'Arc hevületével szónokolva meggyőzi barátait, hogy hagyjanak fel a húsevés fertelmes

szokásaival... és kezdjenek új életet! - *És pont itt nálam, pont akkor, mikor előveszem a sütőből a gőzölgő, illatozó étet, amiért már egy napja kiálltam mindenféle megpróbáltatást...* Ám Galagonya gyorsan túltette magát berzenkedésén és megfékezte túl élénk fantáziáját. Inkább azon kezdte törni a fejét, mivel várja a hölgyvendéget, ha már valami sajnálatos genetikai örökség vagy neveltetési hiba folytán vega lett az istenadta...

Gyorsan szemrevételezte a rendelkezésre álló nyersanyagokat és fejben átszervezte teendőit. Bár kifejezetten vega receptjei nemigen voltak, de úgy gondolta, kellő rugalmassággal áthidalható minden probléma. - *Majd valamelyik zöldségköretet előléptetem főtéllé és egy kis kiegészítéssel felturbózza tálalom. Remélem, a jövevény nem a vega szekta legszigorúbb ágának tagja, és legalább tojást, tejterméket, édességet fogyaszt hébe-korba, mert különben tényleg bajban leszek. Még a végén kénytelen lennék egy répát a kezébe nyomni...* - e gondolathoz érve Galagonya, ki tudja miért, enyhén elpirult.

Aztán az órára nézett és észbekapva, hogy igencsak eljárt már az idő, sebesen nekilátott a második műszaknak. Úgy döntött, hogy a maradék Ella krumpliból és a kamrájában árválkodó kis fej káposztából bécsi burgonyasalátát készít. Fel is tette a krumplikat héjukba megfőni, aztán a félbevágott káposztát miután megszabadította torzsájától, gondosan, szinte sebészi precizitással vékony laskára szelte. Aztán összeállította a saláta levét. Különleges eceteinek üvegcséin kedvtelve szemlét tartott, habozott egy kicsit, hogy borecetet vagy almaecetet használjon ezúttal, végül a borecet mellett döntött. Ebből készítette el a pikáns páclevet, cukorral, enyhén megsóva, ahogy az a nagykönyvben írva áll. Aztán sziszegve, körmét fújogatva, de késlekedés nélkül meghámozta az időközben megfőtt burgonyát és rögtön fel is karikázta, majd még melegen a páclébe rakta, hogy abban hűljön ki. A káposztát is hozzákeverte, hadd szokják egymást.

A salátás tál aljában szép simára keverte kedvenc mustárját olívaolajjal és némi salátalével, hogy majd a kihűlt és leszűrt káposztás burgonyát (vagy burgonyás káposztát?) leszűrés után beleforgathassa. - *Hadd érjenek egy kicsit össze itt a hűvös kamrában addig* - mormogta Galagonya és a két edényt biztonságba helyezte máris, útba ne legyenek a kis konyhában. - *Az ecetes saláta mellé csinállok egy majonézt is!* - döntötte el Galagonya, miután az első „vega” fogással elkészült. A Lehelről hozott jókora, fűszeres illatú zellergumót gyorsan meghámozta, aztán aprólékosan, ahogy szokta, szinte gyufaszálnyi darabokra metélte. A közben feltett sós víz már habzásig forrt, mikor készen lett ezzel. Gyorsan előkapta a nagy tésztaszűrőt, megtöltötte a zellerrel és a forró vízbe tartotta 3-4 percre. Utána lecsöpögtette és a konyhaasztalra terített vastag kéztörölő papírra szétteregette a gyufácskákat, hadd szikkadjanak kicsit. A hűtőből előkapott egy üveg majonézt (korábban ezt is házilag állította össze, de nem mindig sikerült tökéletesen, ezért felhagyott szokásával) és tejföllel, kis mustárral, pici cukorral és citromlével összeállította a saláta ízvilágát, melyre a koronát az a saját kertjéből származó kapor tette fel, melyet gyorsan finomra vágott. - *De jó illata lett a kezemnek, somolygott magában, bármelyik kimenős szakácsné megirigyelhetné... Az íze sem lesz rossz,* - tette hozzá magában -, *habár az én ízlésem megkívánná, hogy egy kis laskára vágott finom füstölt hús, lángolt karaj vagy jóféle sonka is kerüljön bele, dehát...* - és Galagonya lemondóan legyintett.

- *Ecetes megvan, majonézes megvan, jöhet egy kis paradicsomos különlegesség!* - gondolta és ötletét hamar tettekre váltotta. A makói bronzhagyma legapróbb szemei még ott vártak sorsukra a zöldséges rekeszben, igaz, jócskán megfogyatkozva, de mégis maradtak még elegenden. Gyorsan meghámozta őket, de egy darabban hagyta. Egy zománcos lábosba beleöntött vagy három deci szemelt rizlinget (épp az volt megbontott üvegben), utána küldött alig valamivel kevesebb olajat, a szőlőmagból préselt már amúgy is csak félig volt, és belekanalazott egy doboz paradicsompürét. Sóval, örölt borssal, babérlevelekkel megízésítette a keveréket és feltette forni. Amikor a lé már forrt, óvatosan belerakosgatta a hagymákat, hadd főjenek ebben a fűszeres, ízes lében puhára.

- *A paradicsom miatt vigyázni kell, mert hajlamos odakapni!* - figyelmeztette magát és mindig időben felkavarta a lábas aljára leülepedett sürejét. Már szemre látta, mikor kezdi a görög-honból származó étel elnyerni a megfelelő sűrűséget, ami egyben az ízekre is nyújtott némi garanciát. A kellő pillanatban lehúzta a lábast a gázzól és ezt is húlni tette a kamra kőpadlójára. - *Majd el ne felejtsem a hűtőbe is betenni, mikor már kihűlt! Ez a fogás hidegen jó igazán, igaz, akkor nem csak salátának, hanem előételnek is megjárja!*

Három a magyar igazság, de mi legyen a ráadás? - tűnődött el Galagonya. Zöldségek mellé talán egy kis gyümölcs is dukálna... Gyorsan meghámozott és kimagozott egy halom almát, és reszelője durva fokán lereszelte. A reggelire szánt, de valahogy megmaradt joghurtot egy nagy kanál mézzel simára keverte és egy üvegtálban az almára öntötte. Két-három szem tavalyi diót megtört, a belüket durvára megvágva, díszítésként, egyben ízesítőül is az alma tetejére szórta. Csinosan nézett ki így és rögtön mehetett is a hűtőszekrény polcára. A saláták sikeres elkészültét illendően megköszöntötte Galagonya egy újabb sör felpattintásával. Míg iszogatta, elmerengett azon, hogy múlik is az idő, és hogy egy ilyen vendégség ébreszti csak rá az embert, mennyire egyedül van időnként...

Mielőtt azonban az érzelgős hangulat túlzottan magával ragadta volna, szerencsére időben eszébe ötlött, milyen tennivalót is sorolt hátrébb a megvalósítás sorában a saláták kedvéért. Bizony, a sütemény még hátravan! Szerencsére, ezzel nem volt sok gond, mert az előrelátó Galagonya a lusta lepény elkészítése mellett döntött a vendégség megtervezésekor és ahhoz is szerezte be a hozzávalókat. Ez a sváb sütemény méltán lett Galagonya kedvence, mivel nem kellett a tésztáját sem gyúrni, sem keleszteni, dagasztani, hanem elég volt a hozzávalókat, a porcukorral összekevert lisztet, túró, sütőport, vanillint, mazsolát, a recept szerinti sorrendben és rétegezve a jól kivajazott tepsibe szórni, meglocsolni tojással elegyített tejjel és már mehetett is a sütőbe... Így is lett, a sütemény helyet cserélt a az előkészített csülkös finomsággal, mely láthatóan nem panaszkodott, hogy elébe furakodtak. Nemsokára mennyei vaníliás illatok gazdagították a kis konyha légterét. És mire Galagonya eltakarította a főzés nyomait és megterített, pont, ahogy a vonat érkezéséből kikalkulálta, megérkeztek a vendégei!

Ott mosolygott mindhárom ősrégi jó barát, bizony már ki őszén, ki meg kopaszon, de egyben, épen, látható egészségben... kezük telve mindenféle csörömpölő rakománnyal, hiszen régóta az volt a szokás, hogy a vendég hozza az italokat... És velük volt az *Úrlány a Vegáról*, ahogy magában Galagonya már előre elkeresztelte. Mutató, formás, helyes kis teremtés volt, és ahogy lányos zavarral elpirult Galagonya gáláns bemutatkozó kézcsókjának hatására, az kifejezetten megszépítette arcát. Az összejövetel a szokásoknak megfelelően alakult, magában hordozva a kellemes rutin és a bűbájosan kócos kiszámíthatatlanság minden vonását, mely az efféle bulikra jellemző. Már túl voltak a pohárköszöntőkön és a gyors információcserén, kivel mi történt a legutóbbi találkozás óta, a sütőből áradt a pecsenye fűszeres illata, jelezve, hogy már nyugodtan el lehet zárni a gázt, mikor megzörgették a konyhaablakot.

Galagonya ajtót nyitott. A küszöbön szipogva, könnyekkel szemében és zsebkendővel a kezében falubeli keresztlánya állt, egy kétgyermekes kis fiatalasszony.

- *Jaj, Gonya, segíts, az Istenért!* - mondta a sietéstől elfúló hangon. - *A Riska megellik, az állatorvos el van utazva, a Józsi meg...* és itt egy legyintés következett, melyből mindenki ért, aki élt egy csöppet falun és ismeri a Józsi örökké újratermelődő fajtáját.

- *Nem tudnál eljönni? Farfekvéses a tehén, a borjút már nem is bánom, csak az a drága állat bele ne pusztuljon...* Galagonya sóhajtott. Vannak dolgok, melyek mindenféle vendégségnél előbbrevalók. Ilyen az egymáson való segítség, mely a düledező világunkat még úgy-ahogy összetartja. Gyors szavakkal tájékoztatta társaságát a történekről, eligazította őket, mit hol találnak, megígérte hogy nagyon siet vissza, és elindult a csendesen sírdogáló menyecske oldalán. Bizony, jó néhány óra eltelt a véres munkával, de szerencsére sikerrel jártak. Ember,

állat megkönnyebbült, mikor a kis borjú, amely csodák-csodájára túlélte a szörnyű tortúrát, ott feküdt már anyja mellett, aki az anyák ősi ösztönével próbálta segíteni kicsinyét az élet első perceiben. Galagonya nagyjából lemosdott és hazafelé indult. Sok minden járt fáradt agyában, élet és halál... de aztán megpróbálta magát összeszedni és jó kedvre hangolni ismét. Hiszen milyen jó lesz majd barátaival újra felvenni a beszélgetés fonalát... Abban is reménykedett, hogy a kis csinoska leányzó kellőképpen el lesz bűvölve a külön neki készített vegetáriánus kosztól.

Házában szokatlan csend fogadta. Cimborái jobbra-balra dülve aludtak. Csak a kis teremtés fogadta csillogó szemekkel Galagonyát. Egyik kezében az utolsó darab hideg csülökkel, villáján egy egész hagymával...

- Aranyapám, ilyen jót már régen ettem! Odahagytam a gezemicéket a fiúknak, nagyon ízlett nekik, bár ezek az édessájú öreg kanok főleg a süteményre hajtottak rá, az utolsó szeleten majdnem hajba kaptak... Szerencsére nekem itt maradt ez a jó kis csülök... A francba ezzel a vega ízével, már úgyis untam az egészséget...

Megalecsó

- *Manapság minden lakkozott körmű hölgyike, akit jó- vagy balsorsa a képernyő irányába vezérel, sztárnak képzelet magát... - jegyezte meg Galagonya, miközben a füstölt szalonnát szeletelte. - Akinek a népszerűsége több, mint egy hónapig kitart, akit a sarki boltban esetleg felismer az eladó - bár nevét mással összekeveri alkalmasint -, az már hajlamos egyenest Megasztárként viselkedni! De attól aztán végképp herótom van, mikor a flancos tévé-konyhákban ötödjére, nagy nehezen összeütnek valami kutya közönséges ételt és aztán mindenféle fellengzős névvel ellátva odalökik a nézők arcába, mint valami új étel-kreációt... - folytatta morgolódását. Mentségére szolgáljon, hogy közben a keze is fürgén járt, már az ötödik fej vöröshagymát tisztította meg és aprította kockára.*

- *Miért, aranyapám?* - horgadt fel barátjában, Dzsókerben a vitatkozhatnék, talán azért, mert már átbillent a kritikus ponton, a negyedik stampedli házipálkán.

- *Te magad is „megalecsónak” hívod azt, amit most itt kotyvasztasz a szemem előtt! Ez legalább akkora nagyozolás, nem?!*

Galagonyának beletelt néhány másodpercebe, mire leesett nála a tantusz. Akkor viszont hangosan felvisított és úgy elkezdett hahotázni, hogy majdnem a konyhaasztal alá esett. Sokáig tartott, mire végre levegőhöz jutott a röhögéstől.

- *Ó, Te! Jóistenünk lökött teremtménye! Totál félrehallottál valamit! Amikor kérdezted a telefonban, mi lesz a kaja, azt mondtam neked, hogy reggel sonkás rántotta, „aztán meg a lecsó”!*

- *De most, ha már szóhajótt... - folytatta Galagonya eltűnődve, miközben nekiállt a paprikák megtisztításának - lehet, hogy bár véletlenül, de mégiscsak fején találtad a szöveget! Mert, akárhogy is nézem, azért ez a kaja nem egy közönséges, nyaranta bárhol készülő snassz étel lesz, hanem, ha úgy tetszik, akár tényleg Megalecsónak nevezhetjük majd!! Gondolj csak bele, barátom, hogy csak paprikából hányfélét látsz itt az asztalon?*

Dzsóker, aki zöldségtani ismereteit leginkább azokban az években szerezte, mikor - elmondása szerint leginkább tapasztalatszerzés, és csak kismértékben egzisztenciális okokból - éjszakai rakodó volt a nagybani piacon, készséggel sorolta:

- *No igen, van itt néhány... A java, amint látom, főleg bogyzslói!*

- *Igen!* - biccentett jóváhagyóan Galagonya. - *Anélkül bele se kezdek a lecsófőzésbe!*

Az igazat megvallva, aki a lecsót holmi „lecsópaprikából” főzi, az az én szememben erkölcsi hulla! - nyilatkozta ki harciasan és villogó szemmel nézett körül. A véleménye szerencsére nem ütközött ellenvetésbe, így békülékenyen hagyta, hogy barátja folytathassa mondókáját.

- *Nos, ezt itt kosdi kosszarvúnak nézem... Ez meg talán az a Kalocsa-környéki fűszerpaprika fajta, csak frissen, szárítás nélkül... Milyen gyönyörű, borvörös a színe! Mostanában kápiának hallom emlegetni, a rák tudja, miért hívják így... Ezt meg, a viaszoshéjú, zsírosan fénylő, tömpevéggű fajtát Nagykőrös környékéről szokták felhozni a piacra... Inkább édes, legfeljebb enyhén csípős, nem olyan bikaerős, mint ez a megtévesztően halványzöld, hosszú, karcsú fajta, ami a Viharsarokból származik...*

- *Stimmel!* - ismerte be Galagonya, miközben a felsorolt fajták jeles példányaikat sorra hasította, majd magházuktól megfosztva kimagvalta őket, hogy a magok nehogy majd odakapjanak a lábas aljára. A paprikakarikák halma gyorsan nőtt előtte.

- *A paradicsomban semmi különös nincsen, csak annyi, hogy komoly jatt fejében kunyeráltam egy konzervgyári sofőrtől, aki épp megjött vele valahonnan Békésből... Tudod, ma már, a*

reklámoktól megvezetett „hölgyközönség” - a fene a gusztusukat! - teljesen beállt a „mindent a szemnek” alapelve. Lövésük sincs arról, hogy mekkora különbség van a szántóföldön, az áldott napsütéstől csendesen beérő igazi, békebeli paradicsom és a melegházakban, totál mesterségesen előállított klímában esztétikusra nőtt, de egyben mindenféle valódi paradicsomízt és aromát, értékes beltartalmat nélkülöző fajták között! Amikből már azt a gyorsbüfékben tonnaszám fogyó, híres ketchup-jukat is csak répacukor bő adagolásával tudják úgy-ahogy összekotyvasztani!

Galagonya, hogy jogos felháborodását legalább némileg levezesse, a hűtőből elővarázsolt két doboz jóféle ászoksört. Az egyiket Dzsóker kezébe nyomta, a másikat maga pattintotta fel, a munkáját szorgosan végző, magabiztos chéf büszke öntudatával. Kortyolt egyet-kettőt, majd egy barna papírzacskót vett elő, és a tartalmát az asztalra borította.

- No, idesüss, pupák! Mikor láttál utoljára ilyet? - mutatott némiképp öntelten a zacskóból kiperdülő, összetéveszthetetlen erdei illatot árasztó rókagombák tucatjára. - Úgy képzeld el, hogy ezt ma reggel szedtem! Ráadásul, totál véletlenül találtam rá erre a kincsré! Nem a szokott útvonalon jöttem visszafelé a faluból, hanem tettem egy kis kerülőt... merthogy át kellett adnom egy sürgős üzenetet egy fiatalasszony részére, az Akácdombon, ami végül is nem is esik ki olyan nagyon az útból...

Dzsóker szája széles vigorra húzódott.

- Naná, sejtem, mi lehetett az üzenet! „Édesem, adódott egy kis túlóra az éjszakai műszak után, délig elő se kerülök, te addig vigasztalódjál nyugodtan az üzenet továbbítójával!”

Galagonya, ki tudja miért, némi zavarral válaszolt.

- Elképesztő, hogy milyen piszkos fantáziád van! Fel sem tudod tételezni, hogy az ember hajlandó önzetlenül, mindenféle hátsó szándéktól mentesen tenni némi baráti szívességet?! Bár, ami azt illeti... szívesen nyújtottam volna valóban némi vigaszt annak a kis tűzrőlpattant asszonykának... ahelyett, hogy a hirtelen felfortyant mérgét kelljen elviselnem!

- Hiába, a nők már csak ilyenek! Legalább hálás lett volna, hogy a kedvéért felkapaszkodtál arra a bidva meredek dombra!

- Sajnos, „hálásról” szó se esett! - sütötte el régi poénját Galagonya, amin mindketten jót nevettek. - No de, inkább haladjunk! Lassan megjelennek a haverok! Leöblítenéd ez a jó kis gombát? Addig én felgyalulom a cukkinit!

- Az is lesz benne? No, ez lassan tényleg igazi „megalecsó” lesz! De ha már ilyen szépen előre elkereszteltük, isten neki fakereszt... Ezt a cserkészkolbászt nem kell felvágni?

- De igen! - mondta Galagonya. - Megmutatom, hogyan csináld! Ezeket itt ötcentis, ferdén szelt darabokra vagdosd, légy szíves, a debrecenit meg karikázd fel szépen, egyenletesen! Itt ez jó kis éles, csontnyelű kés, ezzel csinálhatod!

Miután minden hozzávaló végre a kellő mennyiségben és módon fel lett aprítva, szeletelve, kockázva, karikázva, mit hogyan kell, Galagonya nekiállt a tulajdonképpeni főzésnek. Ideje is volt már, hiszen az óra mutatói lassan közeledtek a délhez... nem volt már elpazarolni való idő, ha a vendégek előtt nem akartak szégyenben maradni. A jóféle füstölt szalonna apró, egyenletes kockáit beleszórta legnagyobb lábosába, némi olajat is öntött alá, hogy „beindítsa” őket, és felcsavarta a gázlángot. Dzsóker tudta a dolgát, a nagy fakanállal kezében éberén állt, szemét le nem vette a lábas aljáról és mindig akkor kavart egyet, mikor arra pont szükség volt. Mikor a sülő pörcc és a forró zsír ínycsiklandó illata elkezdett terjengeni a kis konyhában, a szózott hagymakockák következtek, majd mikor ezek is elnyerték azt a jellegzetes, opálos,

üveges árnyalatot, mely jelezte a megfelelő állapotot, Galagonya elővett a hűtőből egy nagy dózis kétszer darált sertéslapockát... Ezt is Dzsóker gondjaira bízta, aki a gyors, élénk tűzön, állandó kavarással megbarnította a húst. Bátran megsózták, frissen darált borssal jól megborsozták, majd a gyönyörű színű kalocsai különleges pirospaprikából bőséges adaggal meghintették az alakuló egyveleget. A megfelelő időpillanatban lazán megkevervén a masszát, az előkészített, cikkekre vágott paradicsomok javát (az egésznek a kétharmad részét) és az írombára vágott erdei gombát ráhajintották a kupac tetejére. A paradicsom többi része akkurátusan cikkekre vágva várakozott sorára, a paprikák karikáinak halmaival együtt, a cukkini pedig legyalulva, enyhén besózva szobrozott a tálon. De nem sokáig...

Amint Galagonya tapasztalt szagló- és szájszerve jelezte, hogy az ízek és illatok kezdenek egyfajta egységes, mennyei összhangba szerveződni, egy mozdulatára Dzsóker, mindent bele alapon, az összes további nyersanyagot bezúdította a lábosba, mely csaknem színültig megtelt.

- *Majd összeesik, nemsokára!* - mondta Galagonya. - *Egyszer óvatosan kavard meg, aztán be kell fedni egy kicsit, hadd párolódjon a saját gőzében! De várj, egy kis sót meg borsot azért ráküldünk még... Hol lehetnek ezek a léhűtők? Már itt kellene lenniük lassan!*

- *Ne félj semmit!* - nyugtatta meg barátját a tapasztalt Dzsóker. - *Abban a minutumban, mikor készen leszünk, zörögnek majd az ajtón! Biztos, ami biztos, nem kéne addig meginnunk ezt a kis maradék pálinkát? Nekünk épp elég lesz, kettőnknek, ha mégsem hoznának, ígéretük ellenére...*

- *Fáj ez a bizalmatlanság!* - zendült egy összetéveszthetetlen orgánus, mégpedig Matrózé, aki a baráti kör egyöntetű véleménye szerint Európa legszebb kocsmabariton hangjának birtokosa volt és aki éppen elcsípte a két szakács utolsó szavait, miközben befordult a ház sarkán. - *Csak vodkából annyit hoztam, amennyi fedezné a balti flotta tisztai állományának éves szükségletét... és akkor a többiek ellátmányát még számba se vettem...*

- *Hát ne is vedd a szádba, haver, hiszen akkor nekünk nem marad semmi!* - replikázott Dzsóker boldogan, hogy régi barátjával a szokásos szócsatákat ismét felelevenítheti.

Mire megitták az érkezési áldomást, a többi „léhűtő” is befutott. Mentségükre szolgál a késésért, hogy legalább valóban „hűtött levekkel” tették ezt, hiszen a vonaton elfogyasztott söröket illő módon kipótolták a kisbolt hűtőjéből. Már, ha pótlásnak lehet aposztrofálni azt a három rekesznyi sört, melyet a derék fiúk rögtönzött eszterláncként végigfuvaroztak a kerékparúton, az arra járók őszinte csodálatát kivívván ezzel.

Míg elmesélték a közelmúlt eseményeit és az idefelé vezető út férfias viszontagságait, alapos, tárgyyszerű leírást nyújtva a vasúti kalauznő terjedelmes bájairól is, szinte észrevétlenül ürültek a vastagfalú stampedlis pohárok, melyeket Matróz szakavatottan töltött meg újra és újra.

Galagonya hamarjában úgy döntött, hogy a „megalecsó” felszívó képességét tanácsos lesz megtámogatnia a kenyéren kívül még valamivel, így gyorsan kipirított szalonnaszíron egy kis tarhonyát, majd mikor már pont a megfelelőképpen „csicsogott”, felöntötte, hadd duzzadjon, puhuljon a fedő alatt és ő is csatlakozott a kerti asztal mellé letelepedett társasághoz.

A cimborák felvágta a kétféle kenyeret, egy foszlós bélű, tiszteletet parancsoló méretű alföldi parasztkenyeret és egy rozslángliszt-búzaliszt feleséből sült tartalmas, fajsúlyos cipót, majd nekiláttak az időközben elkészült, mesés illatorgiát árasztó ételnek, melyben az egész nyár íze, zamata belefőtt... és aminek emléke aztán méltán hozzáadódott a múltbéli hasonló

ebédek, vacsorák legendáriumához, ahogy ez már lenni szokott minden, idő és tapasztalat által összeforrasztott baráti kör esetében.

„Remélem, Galagonya tett el ebből a mesés Megalecsóból legalább egy kanálnyi ételmintát, hogy dokumentálva legyen az utókor számára, mitől is zabálta halálra magát egy baráti társaság a szezon utolsó lecsóvacsoráján” - olvasható máig egy némileg dülöngélő betűkkel rótt bejegyzés Galagonya emlékkönyvében azóta is.

De úgy látszik, mégis voltak túlélők, hiszen ezt egy újabb, némiképp talányos tartalmú nyilatkozat követte, ugyanazzal a dátummal és számos aláírással:

„Ezúton tanúsítjuk, hogy a mai, 11:20-kor a Nyugatiból induló szerelvényen szolgálatot teljesítő kalauznőnek nem az IQ-ja volt 120-as...”

Sertésfej és emberi szív

- Merre jártál, öreg tökösmákos, hogy nem láttunk tegnap egész nap, hálisten? - fogadta a megszokott társaság Rugólábat, a kiérdemesült volt focistát.

- Disznóölésen, a franc essen bele! - kezdte élménybeszámolóját a megszólított és bosszúsan legyintett. - Jól átvágtak, annyit mondhatok! Egy volt szomszédom beszélt rá, szinte könyörgött, hogy menjek el nekik segíteni, ígért fűt-fát... Aztán tessék, ezt adták fizetségül! - és odalökte a köztéri padra a kiszolgált hátizsákot, amit eddig kezében tartott.

A zsák szája szinte magától kinyílt és az ámuló társaság szeme elé furcsa látvány tárult. Egy jókora sertésfej, szépen megtisztítva, de egészben hagyva. Ez volt a zsák tartalma és egy nagyobb, bedugaszolt üveg, amiben házibor kotyogott talán és egy kisebb, lapos, csavaros flaska, amiben a tapasztalt szemek házipálinkát véltek felfedezni.

A legfurcsább az volt az egészben, hogy a rózsaszínű kocafej pont úgy festett, mintha behunyt szemmel, ábrándosan mosolyogna, valamiféle sertés-mennyország bűvöletében.

- Teljes napi kemény meló fejében kaptam ezt - folytatta kesergését Rugóláb -, de mindjárt kihajítom az egészet a fenébe! Már az exanyósomnak is felajánlottam, de elhajtott vele, azt mondta, ő bizony nem bajlódik vele. Most mit csináljak, mondjátok meg nekem!

Mindenki Galagonyára nézett, hiszen az ilyen vészhelyzetekben neki szoktak a legjobb ötletei lenni. És valóban!

- Először is, megisszuk a pálinkádat, nehogy széttörjön az üveg és a húsba üvegszilánkok kerüljenek, ha már így csapkodod a zsákod! - javasolta Galagonya -, aztán majd lesz valahogy!

Javaslatát általános helyeslés követte. Hiszen senki nem akarhatta, hogy veszély fenyegetse embertársait... Miután az elhatározást tettekre váltották, máris derűsebben látták a problémát. Ehhez nagymértékben hozzájárult, hogy az üvegben jóféle szatmári szilva volt, nem valami pancsolt vegyes gyümölcs, amire a pesszimisták előzetesen számítottak.

- Addig meg, míg ti megisszátok a bort is, ami felől semmi kétségem nincsen... - folytatta Galagonya, miközben szigorú, de huncutul csillogó tekintetét végigjártatta a társaságon, mire többen bünbánóan lesütötték a szemüket, holmi régi bűnök tudatában -, addig én elugrom ide a közelbe, keríték valakit, aki tán segíteni tud.... Várjatok nyugiban!

A csapat hűen teljesítette Galagonya elvárásait. Megitták a bort az utolsó cseppig, sőt, ki is értékelték a nedű tulajdonságait olyan szakértelemmel, hogy bármelyik borverseny zsűrijének becsületére vált volna, és vártak türelmesen. Igaz, más dolguk momentán nem volt semmi, az égadta világon. Türelmük meghozta gyümölcsét. Röpké egy-másfél óra telt el, és mentoruk megjelent a sóderral felszórt tér sarokpadjánál, ahol a társaság törzshelye volt. Galagonya úgy állt a társaság elé, mint egy céltudatos, magabiztos katonai parancsnok, aki eligazítást tart.

- Nos, sikerült mindent sínre tennem, annak érdekében, hogy pazar lakomát ülhessünk majd nemsokára! - kezdte a tájékoztatóját.

- Vagyis a fejből nagy tort csapunk, hogy megteljen a potrohunk? - vágott közbe az örökké élcelődő Dodó, aki hajdan biológia tanár volt és a lelke üdvét is eladta volna egy jó poénért. De a többiek csendre intették, így Galagonya szétoszthatta a feladatokat.

- Rugóláb, te most fogod a keresményedet és elviszed a „Teli kosár” élelmiszerboltba. Tudod, hol van, ugye? Momentán be vannak zárva, mert leltároznak, de te az udvar felől csendben

bemegy és megkeresed Évikét, a főnökhelyettest, aki megígérte, hogy ad egy kis helyet a megboldogult koca fejének az alkalmazotti hűtőben, nehogy itt a nagy nyüzsgésben ránk-büdösödjön!

Mindenki elismeréssel nyugtázta magában a Főnök bölcs előrelátását. Hiába, aki tud, az tud! - gondolták magukban.

- Dodókám, itt az ideje, hogy hasznosítsad botanikai ismereteidet! Húzzál el a piacra és ami zöltséget csak tudsz, szedj össze nekünk! Ma rövidített nyitvatartás van, a kofák sietnek hazafelé, remélem nagyvonalúbban selejteznek, mint szoktak... de éj oda időben, nehogy a takarítóké legyen minden. És ha neadj'isten, ki tudnál kunyerálni a vecsésiektől egy kis savanyú káposztát, nem bánám...

- Ti ketten elkéritek a barkácsbolt kiskocsiját, mondjátok meg, hogy nekem kell... aztán az út túloldalán, a kertvárosi részben tegyetek egy kis portyát! Ma lomtalanítás volt, nézzétek át a cuccokat és ha egy mód van rá, guberáljatok ki... - és itt két-három olyan kívánság következett, ami enyhe csodálkozásra készítette e viharedzett fiúkat is. De régen rájöttek, hogy a fölösleges kérdezősködés, akadékoskodás nem visz előre, csak a hangulatot rontja és a végén úgysis a főnöknek lesz igaza. Útnak indultak hát...

- Te meg kiskomám, velem jössz! - csapott a vállára Galagonya Csokinak, a szellemi fogya-tékos cigányfiúnak, aki pár hónapja szegődött mellé és mint a hűséges pulikutya követte mindenfelé, végtelen hűséggel és bizalommal.

A furcsa páros a tízemeletes nagy panelok árnyékában meghúzódó kis utcába tartott, melynek szerény házacskaí csodával határos módon túléltek a lakótelep terjeszkedését annak idején, a telekspekuláció új hulláma meg még nem érte el őket. Az egyik ilyen ház udvara volt úti céljuk. Az udvar végében, burjánzó bokrok, elvadult fák és sövények takarásában egy rozszant házikó, afféle régimódi nyárikonyha állt, láthatóan lakatlanul.

- Megdumáltam a nénivel, aki itt lakik, hogy egy kissé rendbe szedjük ezt a viskót! - magyarázta türelmesen Galagonya Csokinak, aki csendesen bólogatott, majd hirtelen felragyogott a szeme, mintha kigyúlt volna egy fényes lámpa a fejében. - Ennek fejében megtarthatjuk itt a mi kis bulinkat... és ki tudja még... - de Galagonya itt elharapta a szót.

Csokinak nem is kellett több magyarázat, csillogó szemmel nézett körül és máris elkezdte összeszedgetni a fákról lehullott gallyakat egy kupacba. Aztán a leveleket kezdte összesöpörni egy elnyűtt ágseprűvel, amit az udvaron talált.

Galagonya előbb körüljárta a házikót, hümmögött magában, majd végül többé-kevésbé elégedetten lezárta a szemlét.

- A lényeg, hogy nem nedves a fal és a tető is bírja még egy darabig. A kémény majd megmutatja magát, ha be tudunk gyújtani, de az még odébb van... - morfondírozott.

Aztán odahívta Csokit és közös erővel kihordták az udvarra azt a sok kacatot, ami egy ilyen helyen felhalmozódik évtizedek alatt, mint a lassú folyók homokos hordaléka.

- Van itt minden, még halott német katona is... - mosolygott Galagonya, amint a lomok egyre növekvő halmát nézte az ajtó előtt.

Mikorra a helyiség kiürült és Csoki szépen felsöpört bent, a kiskocsis különítmény is befutott. Méghozzá fantasztikus eredménnyel jártak, amit Galagonya csak titokban mert remélni. Egy ház előtt, ahol a frissen áttört homlokzat tanúsága szerint nemrég vezették be a gázt, és a tulajdonos kiselejtezte a régi fűtőalkalmatosságait, két vagy három vaskályhát és a konyhai Salgó tűzhelyet is zsákmányolt a két portyázó.

- No persze, volt már rá aspiráns, nem is egy, de meggyőztük őket, hogy mondjanak le a cuccról a mi javunkra... - somolygott Dzsóker, a hajdani műszerész, sok kocsmai összetűzés legendás hőse.

- Képzelem, hogyan... - csóválta fejét Galagonya. - Levertétek őket, mint a vak Vili a poharat, mi?

- Ó, dehogy, Főnök! - szólt közbe Matróz, akit háta mögött csak négyajtós szekrénynek csúfoltak. Szelíden meggyőztük őket, hogy most nekünk nagyobb szükségünk van ezekre a dolgokra... és még a kocsira is segítettek felrakni a holmit.

- Dehát nekünk csak a kályhacsövekre van szükségünk, meg két könyökre... - fogta fejét Galagonya -, mi a rossz nyavalyának hoztátok el a kályhákat komplett?

- Hát az a helyzet, hogy azt nem is ide szántuk - gyűrögette sapkáját Matróz némi zavarral. - A MÉH-es csávó épp leszámol és a mérlegelésnél adódott egy kis differenciája. Úgyhogy kiegészítettük azokkal a bidva nehéz kályhával, hogy ne legyen akkora a súlyhiánya öntöttvasból.

- Még jó, hogy nem bronzból volt a hiány, mostanra mindenki Kossuth apánk szobráért tenné tűvé a kerületet! - jegyezte meg rezignáltan Galagonya, aki jól tudta, hogy egy jó barátért mi mindenre nem képes az ember.

- Remélem, a bunyóval nem hoztátok nyakunkra a körzeti megbízottat? Más se hiányozna a jóhíremnek...

- Ne aggódj, Főnök! Először is, a csávók idegenek voltak és hamar belátták, hogy ez jogosan a mi területünk. Tőlük át se vették volna a vasat, mert hivatalosan be van zárva a telep a leltár miatt. Úgyhogy mindenki jól járt végül, kaptak egy doboz cigit is fejenként és saját lábukon távozhattak a tett helyszínéről...

- Nos, rendben! Ami fekszik, nyugszik... - zárta le a témát Galagonya. - Gyertek, próbáljunk életet verni ebbe az öreg jószágba! És a kocsit is vissza kéne adni még zárás előtt. A visszaút során meg szabaduljunk meg ettől a kupac szeméttől, bántja szépérzékemet itt az udvaron!

Megszemlélték az „öreg jószágot”, mely, mint kiderült, szakasztott az a régi típusú salgótarjáni takaréktűzhely volt, aminek testvérét az imént adták le a MÉH-nek.

Így a szétégett aljú hamus fiók és az egyik rozoga ajtó kicserélése nem okozott különös gondot, mindössze egy kis újabb talpalásba került.

Visszatolták a kocsit is a barkácsboltba, épp időben, mert aznap korábban akartak zárni ők is. A segéd már türelmetlenül nézegette óráját, a redőnyhúzó rúddal a kezében. De megenyhült, mikor a sarokról meghallotta az ismerős kocsinyikorgást. Ráadásul a fiúk olyat tettek, amit már évek óta nem... bevásárlást eszközöltek! A sebtében elvégzett hibafelmérés alapján megvették a legszükségesebbeket, egy kis vasalást, tömítőanyagot, ezt-azt. Igaz, hogy a beszerzésre szinte az összes pénz ráment, amit a MÉH-es cimborától hálapénzként kaptak, de mint mindig, most is könnyű szívvel költötték el keresményüket.

S mivel a maradék pénzből még futotta egy-egy nagyfröccsre és felesre, a jól végzett munka öröme túl is emelkedett hangulatban tértek vissza új bázisukra. Galagonya örömtől ragyogó arccal fogadta őket.

- Ó, ti ragyás csibészek! Nem is mondtátok, hogy ajtót-ablakot is tudtatok guberálni! Ez az öreg ajtó több ér, mint a mostaniak. Ezen az ablakon meg tiszta ép az üveg! Igaz, a kilincse hiányzik, és ez a sarokvas sem az igazi... de megérdemelnétek egy külön nagyfröccsöt ezért!

- Ne aggódj, Főnök! A fröccs is megvolt, de ami a fő, a magunk eszéből is rájöttünk, hogy mi hibádzik és meghoztuk a barkácsboltból, ha már úgylis arra jártunk... - és fülig ért a szájuk és boldogok voltak, hiszen őket évek óta nem dicsérte meg már senki...

Az elismeréstől szinte szárnyakat kapott Dzsóker még arra is vállalkozott, amire addig még soha! Halált megvető bátorsággal elugrott volt lakásába és régi műhelyéből magához vette szerszamos táskáját. Az eljárás némi szépséghibájaként kukacos kritikusok talán felrónák azt a jelentéktelen körülményt, hogy a látogatás Joker exnejének rövid távolléte alatt zajlott, de ezt csak azok hánytorgatnék fel, akik nem ismerik a szóban forgó hölgyet behatóbban. Hiszen milyen asszony az, aki némi rezsi-elmaradás fejében zárolja önkényesen volt férje összes holmiját?!

A lényeg az, hogy a kimentett szerszámok segítségével a kis házikó immár zárhatóvá vált. Tán furcsa, hogy pont olyan egyének helyeztek erre nagy súlyt, akik többnyire annak a körülménynek köszönhettek időnként egy-egy nyugodt éjszakát, hogy mások nem tartották tulajdonuk védelmét ennyire rigorózusan fontosnak, de hát az élet sok hasonló furcsaságot produkált már.

A kályhacsövek összeillesztése után az ősőreg tűzhely is használhatóvá vált.

- Szívesen adnék rá akár egyéves garit is - nyilatkozta Dzsóker nem titkolt büszkeséggel -, de nem találok a cégbélyegzőmet pillanatnyilag... - Nem említette meg azt az apróságot, hogy cégének viselt dolgait önálló esettanulmányként oktatták már évek óta a kezdő adóellenőröknek.

- Tartsunk egy kis próbaüzemet! Persze, nem ártana egy kis naftalin...

- Mi a csuda?! Te most fűteni akarsz, vagy ritkán hordott ruháidat megóvni a molytól? - értetlenkedtek a többiek. Csak Galagonya kapcsolt azonnal.

- Igazad van, valamikor régen a nagyapám is azzal égette ki a kormot a kéményből! Na, várjatok egy kicsit! - és már ott sem volt. Pár perc múlva elégedett mosollyal tért vissza valamelyik szomszéd házból, egy öreg, zsíros, erős szagot árasztó papírzacskóval a kezében.

- Hiába, ezek a korosabb hölgyek még megtanulták, hogyan kell megóvni egy úrinő téli ruhatárát! No, lássuk, mire megyünk vele...

A tűzhely eleinte még sok helyen eregetett bodor füstkarikákat, mint egy nyugalmazott révkapitány, de a réseket apránként sikerült megtalálni és szilikonnal eltömíteni, így lassan az ajtót is be lehetett csukni már. Amikor aztán a zsíros, petróleumszagú naftalin is begyulladt, a kis konyha olyan lett, mint egy felfűtött kazánnal robogó hajó a viharos tengeren. Pár percig komolyan lehetett attól tartani, hogy felrobban az egész „gépház”, de aztán, mikor a kéményből a belerakódott korom, guanó, miegymás kiégett, egyszerre csak csendes, nyugodt, békebeli tüzecke lobogott a tűzhelyben, úgy, ahogy annak lennie kell.

Galagonya mégis gondterhelt arcot vágott.

- Ezzel a pár marék gallyal nem sokra megyünk, tűzifára meg nincsen pénzünk. Valamit ki kéne találni... - tűnődött. Mindent elraktározó agyában hirtelen felmerült egy tegnapi, fél füllel hallott veszekedés emléke. Felpattant helyéről és így kiáltott:

- Dzsóker, Matróz, gyertek velem! Csoki, te meg tartsd életben a tüzet, ki ne aludjon, de egyszerre csak keveset rakjál rá!

A fiú boldogan vigyorgott, hogy saját, önálló feladatot kapott. Még azt sem bánta, mint máskor, hogy Galagonya magára hagyta.

A kis különítmény a szomszéd utcába vette az irányt. Közben Galagonya sietősen magyarázott.

- Tegnap hallottam, hogy az egyik önkormányzati háznál baj volt egy öreg akáccal, mert a száradó ágai gyakran letörtek és az udvarra hullottak, no meg a villanydrótot is elszakították. A tűzoltók ki is vágták legutóbb, mikor tényleg életveszélyes szitu alakult ki, de azt már nem vállalták, hogy fel is darabolják és elszállítsák. Azt mondták, hogy az már az önkormányzat dolga lenne. Ki is jött szemlézni az előadójuk, de azt mondta, csak két-három hét múlva tud intézkedni. Az udvar végében lakó mámi meg nem igazán tudja a kégljét megközelíteni. Verte is a tam-tamot ezerrel, de hiába...

Dzsóker ekkor már vigyorgott, de Matróz visszakérdezett:

- És hogy kerülünk mi a képbe?

- Ó, te tompaagyú! Hát mi leszünk az önkormányzat alvállalkozója, a lakók megmentője!

És így is lett. Amint a sietős terepszemle kiderítette, hogy a kivágott fa még változatlanul az udvaron hever, a kis csapat mozgásba lendült.

Galagonya szervező zsenije ismét bebizonyosodott.

- Most eladlak rabszolgának, Dzsóker! - szólt mosolyogva. - Azaz, pardon, kiközvetítelek, mint próbaidős munkaerőt. Te leszel az én kaucióm, biztosítékom, úgy becsüld meg magad!

És már ott is álltak a szerszám- és kisépkecsésző pultjánál. Rövid disputa kezdődött a tulajjal, melynek végén Dzsóker ott találta magát a kölcsönző javítóműhelyében, egy szétbar-molt parkettacsiszológép fölött görnyedve, magán érezve a mindig a csőd szélén egyensúlyozó megviselt tulajdonos egyszerre bizakodó és aggódó tekintetét.

- Nyugi, Józsi! Ez a fiú az összes gépedet meg tudná javítani! Munkabér fejében nem is kérek mást, csak adj kölcsön egy motoros fűrészre egy-két órára. Vissza is hozzuk, mire a javítás elkészül.

- De hát arra a gépre letéti díjat kéne fizetni ám! - hangzott a bátortalan ellenvetés a tulajdonos részéről. Galagonya fölényesen visszaverte a próbálkozást.

- Tudod mit? Ő lesz az élő kaució! Addig ne is engedd innen el, míg vissza nem hozzuk a fűrészdet. Ha késünk egy kicsit, adj neki addig más javítanivalót, van itt elég, úgy látom.

Az üzlet megkötött és a kölcsönző ajtajából Galagonya már mint tekintélyt parancsoló vállalkozó lépett ki, hiszen megnyert egy üzleti tárgyalást, lett gépe és alkalmazottja...

Nem kis karrier ez öt perc leforgása alatt... Valami furcsa módon Matróz is ezt érezhette, mert boldogan cipelte a fűrészre Galagonya után, tiszteletteljesen, egy-két lépéssel lemaradva.

A házba pillanat alatt bebocsátást nyertek. Fellépésük olyan meggyőző volt, hogy a lakókban semmi kétely nem ébredt.

- Akkor, Lajoskám, maga álljon neki a munkának, van rá egy órája, no jó, hetven perce! Addig én intézem a dolgaimat, aztán visszajövök magáért és hozok segédeket, akik elhordják a faanyagot, ha már voltam olyan hülye, hogy ezt is bevállaltam... Ez az áldott jó szívem visz majd a sírba... - szólt, rákacsintott Matrózra és már ott sem volt.

- No, magának aztán szigorú egy főnöke van... Legalább jól fizet? - puhatolózott volna az öregasszony, de Matróz kezében már fel is sívított a motoros fűrész. Mintha mindig ezt

csinálta volna, lapát kezeivel rutinosan forgatta a veszedelmes eszközt, gazdaságos, tempós mozdulatokkal dolgozott. Gyorsan legallyazta a kidöntött fát, feldarabolta az ágakat, majd nekilátott a vastagjának is. A felvágott fa halma gyorsan nőtt és fűrészpor lepte el a kis udvart. Mikor Galagonya pont egy óra múlva visszatért, Matróz már egy hokedlin trónolt az udvar közepén, az öregasszony legszebb findzsájából szürcsölte a kávé.

- Minden rendben? - kérdezte Galagonya halkán. Látva a bólintást, így folytatta:

- Most menj, vidd vissza a fűrész, váltsd ki Dzsókert és küldd vissza ide magad helyett. Ő majd átdobálja a kerítésen a felvágott kuglikat, hisz amint látod, ez az udvar határos a „mi” telkünkkel. Ha valaki kérdezősködne, Dzsóker mondja azt, hogy ide nem tud beállni a kocsink a busz miatt, csak a szomszéd utcába, azért beszéltek meg így.

Dzsóker pár perc múlva megérkezett. Sőt, még Csokit is magával hozta, aki egy seprűt meg egy KÖZPARK feliratú nejlonszákot szorongatott a kezében és azonnal nekiállt a leveleket és a fűrészport összesöpörni. Csoki nem szívesen hagyta ott a tüzet, de amikor megtudta, hogy Galagonya várja, már ugrott is, szó nélkül.

- Tudod, Főnök, az ilyen zsákokba gyűjtött lombot zokszó nélkül elviszik a kukások, mert a zsákok árában már benne van a fuvardíj...

Most Galagonyán volt a sor, hogy elismerően csettintsen. Tanulékonyak a srácok! - gondolta magában. Nincs szemét, nincs balhé... Elegáns, egyszerű megoldás! Fennhangon így szólt:

- Asszonyom, a munkalapot és a minőségi átvételt ön írja alá? Kéne a személyi igazolványa is a jegyzőkönyvhöz... - látva az öregasszony szemében megcsillanó rémületet, nagyvonalúan legyintett. - Különb, tessék csak hagyni, majd a közös képviselő úrral elintézzük! - és a néni megkönnyebbülten felsóhajtott. Közben Dzsóker karjai úgy jártak, mint a gőzgép dugattyúi. A felvágott fa gyorsan fogyatkozott ezen az oldalon, a túloldalon a többiek alig győzték kapkodni a tuskókat.

Hamar végeztek, Csoki ragyogó tisztára söpörte a kövezetet és a nyesedékkal megtöltött zsákot hátára kapva, hangos „kezcicsókolom”-mal, mind a harminckét fogát a vénasszonyra villantva eltávozott.

- Milyen rendes fiú, cigány léte... - szólt az öregasszony, de Galagonya jeges pillantására jobbnak látta, ha behúzódik konyhájába. Galagonya kimérten biccentett és a kapu nem durván, de határozottan csattant mögötte.

Egy sarokkal arrébb Galagonya megállt a Bicegős borozó előtt és beinvitálta társait. Dzsókernek fröccsöt rendelt és a csillogó szemű Csoki egyik kezébe egy harmatos üvegű kólát, a másikba egy rágót nyomott. A fiút lenyűgözte a játékgépek talmi csillogása, zakatolása, a pénzcsörgés. Boldogan báméskodott, míg óvatos kortyokban iszogatta a kólát.

- És most mesélj! Mi volt a kölcsönzőben? - szegezte neki a kérdést Dzsókernek Galagonya, bár szíve mélyén már tudta a választ.

- Az a helyzet, Főnök, a tulaj addig könyörgött, míg szavamat nem vette, hogy beállok hozzá legalább a tére. Látta, hogy értek mindenféléhez... és előleget is adott. - Azt is megígérte, hogy megálhatok a műhelyben. Így nem kell se a szállóra bemennem, se albérletre költeni a pénzem.

- Ő meg ingyen egy megbízható éjjeliőrhez is jutott, egy füst alatt... - futott át Galagonya agyán, sok mással egyetemben. Ebben a másban egyszerre volt jelen a bánat, egy jó cimbor, becsületes társ elvesztése miatt, meg az öröm, hogy talán valakinek sikerül megkapaszkodnia a tisztességes, emberi létezés peremén...

De csak ennyit mondott:

- Hát, majd iszunk egyet az egészségedre a fiúkkal! - és koccintott Dzsókerrel, akinek szemében valami oda nem illő, szokatlan csillogás tükröződött, biztosan a cigarettafüst marta a szemét.

Mire visszaértek az udvarra, melyet egyre inkább magukénak éreztek, Matróz és Rugóláb már takaros farakásba stószolta a fát. Kerítettek egy ócska, lejáró fejű öreg baltát is, azzal próbálták akkora méretűre csapdosni az ágak vékonyabbját, hogy a tűzhelybe beférjen.

Dzsóker rögtön akcióba lépett, a szerszamosában turkálva kikotort egy éknek valót, meg egy fenőkövet, így a balta pár perc múlva jobban használható lett, mint újkorában.

Közben Rugóláb és a piacról visszatérő Dodó egymás szavába vágva mesélték kalandjaikat.

- Ott tartottam, ugye, hogy a boltos csajok nagyon kedvesen fogadtak. - mondta Rugóláb. - Rögtön berakták a fejet a fagyasztójukba, engem meg igazi kapucsinóval kínáltak. Muszáj volt a kedvességüket lekvittelni valahogy, hát nekiálltam segíteni a raktárban, tologatni a ládákat, átrendezni a rekeszeket. A csajok meg leltároztak, ahogy kell. Egyszerre csak csengett az Évike telefonja... és amikor letette, láttam rajta, hogy halálra sápadt. Hosszas faggatásra kinyögte, hogy kapott egy fülest a tulaj titkárnőjétől, aki neki az unokahúga, bár ezt nem verték soha nagydobra. Egyszóval a főnökük elhatározta, hogy kiszáll a stábjával még ma és addig kutakodnak, míg találnak valami okot, hogy kirúghassák az egész személyzetet. Merthogy a bolt nagyon jó helyen van, egy kisebb bank pizsok jó áron megvinné. De a főnöknek nem elég az a lóvé, amit az üzleten nyer majd úgyis, hanem még a lányoknak járó végkielégítést is meg akarja spórolni... úgyhogy valami műbalhét akar kreálni.

- És nekik is leltárhiányuk volt, mint a MÉH-telep vezetőjének? - kérdezte valaki.

- Á, dehogy! Pont fordítva működik ez... - válaszolt Rugóláb. - A lányok hét végén szokták áruban kivenni, amit a hét alatt így-úgy összeszedtek. Ezt mindenki tudja, maga a tulaj is, hiszen ép ésszel fel nem fogható, miért kuliznának neki különben ilyen lehetetlen munka-beosztásban, szörnyű munkakörülmények között, minimálbéréért... Végül is, kár nem ér senkit, csak a vevőket, akik már úgyis megszokták...

- Ha egy forinttal olcsóbban kapják a zsemléjüket, fel sem tűnik nekik, hogy a felvágottnál egy tízessel becsapták őket... Egyszóval, a lányokat most az fenyegette, hogy leltártöbbletet találnak a boltban, amit még nem tudtak kiemelni... Vágod már?!

- Remélem, megoldottad a hölgyek gondját, amorózó? - kérdezte Dodó, aki mindig irigyelte Rugóláb nőknél elért sikereit.

- Naná! Habár nem ingyen! - simította hátra még mindig loboncos, hullámos haját Rugóláb. - Magamra vállaltam ezt a veszélyes küldetést, mármint hogy a kertek alján ellopakodva kimentem a többletet a boltból. Így szűzi, habtisza köténnyel, ártatlanul kéklő szemmel állhatnak majd a górék elé! Elmagyaráztam nekik azt is, hogy eleinte tanúsítsanak némi zavart, értetlenséget, mint akinek talán mégis van valami a fülük mögött... hogy aztán annál nagyobb arccal vág hassanak vissza... Amúgy meg, nekünk itt van e szerény sikerdíj... - és teátrális mozdulattal szétnyitotta a társak előtt a két terjedelmes műanyag zsákszatyrot.

- Hacsak a független magyar vádhatóság át nem minősíti mindezt bűnjelként és le nem foglalja a rakományt... - jegyezte meg maliciózusan Dodó. De a társaságból többen azonnal Rugóláb védelmére siettek, mint a magyar jogrend, ezen belül a Btk. és a Ptk. avatott ismerői.

- Ha nincs hiány, nincs se vétség, se bűntény! Nincs elkövető, se tetthely, se bűnjel...

- Főleg, ha minél hamarabb mindent eltüntetünk... - fogalmazta meg a legfrappánsabban Dzsóker. Ebben a szakvéleményben mindannyian megnyugodtak.

A szatyrokból nagyszerű dolgok kerültek elő. Galagonya különösen megörült a fűszereknek és az arasznyi bácskai májasnak, amit elgondolkozva forgatott kezében.

- Dodó barátom, te mit zsákmányoltál? - kérdezte az izgága biológustól, aki már alig várta, hogy végre ő is szóhoz jusson.

- Hát Főnök, ha én ezt a klubban elmesélném... - kezdte históriáját Dodó egy ősrégi tévéfilmsorozat szlogenjét beidézve -, nem is tudom, hol kezdjem...

- Akkor ne is mondd, elég, ha mutatod... - válaszolt Galagonya némi iróniával. - Azaz, lássuk a medvét, ahogy az egyszeri erdélyi színházlátogató mondta volt...

Dodó szatyraiból is mesés kincsek kerültek elő. Némelyik tételnek külön története is volt.

- Nézzétek ezt a makói bronzhagymát! Egy idős házaspár megvett belőle egy zsákkal, merthogy télállónak mondják, de nem tudták volna hazacipelni. Segítettem nekik jó szívvel, hisz csak pár házzal odébb laktak, nem volt nagy munka az egész. Amikor visszaértem, megemlítettem a zöldségesnek, hogy az öregek visszamérték a zsákot és több, mint egy kiló híja volt és nagyon fel voltak háborodva ezért. A fickónak tutti, hogy vaj volt a fején, mert odanyomott nekem vagy kétkilónyi pótlást, sőt egy ötkilós zsák rózsakrumplit is, hogy engeszteljem ki a vevőit.

- Te meg lenyúltad, amit küldött? - kérdezte Galagonya szemrehányón.

- Dehogy, Főnök, a hiányt hiánytalanul megkapták - mentegetőzött Dodó -, sőt a krumplinak is oda akartam adni a felét, de abból már bespájzoltak a múlt héten, jó szívvel lemondtak hát róla.

- A savanyú káposztához meg úgy jutottam, hogy kunyerálni se kellett. Láttam, hogy a Julikának nincs ott a férje, aki rakodni szokott. Megkérdeztem, merre jár, csak nem csajozott be, mire majdnem sírva fakadt, úgymint beletenyerelehettem valamibe... de hogy megvigasztaljam, segítettem neki begurítani a hordóit záráskor a raktárba, mert elöl nem maradhat három napig, ugye...

- A raktárban meg kiadós vigaszt nyújtottál a hölgynek? - adta vissza a korábbi szurkálódást Rugóláb. Dodó zavarából kiderült, hogy Rugó rátapinthatott a lényegre. A társaság jól derült a sztorin, és a szokásos módon röpködtek a megjegyzések, poénok, hiszen mindenkinek beindult a fantáziája, elképzelvén a szerelmi jelenetet a káposztás hordók között.

- No, hanyagoljátok már ezt a témát, engem meg sürgősen felejtsetek el, különben a legjobb sztorit el se mesélem! - szólt nyugósen Dodó, hiszen mindenki szereti a jó poénokat, csak az nem, akinek a kárára elsütötték.

- Szóval, míg a vetőmagos bódé tulaját győzködtem, hogy némi meló fejében adjon egy kis tarkababot nekünk, beállított egy fazon madárszotyoláért és cinkegolyóért. Elpanaszolta, hogy a gyerek milyen hülye feladatot kapott a hétvégére biológiából. Saját megfigyelések alapján le kell írni egy tetszés szerinti állatfaj viselkedését a természetben, életképszerűen...

- És hogy már az egész család meg van bolondulva, mindenki a feladaton töri a fejét, de nem jutottak semmire, csak azt tudták kitalálni, hogy kimennek a Margit-szigetre madarat etetni és hátha abból összejön valami.

- Mire te? Bevetted a tested, mi? - kérdezte kíváncsian Matróz. A többiek közben azon tűnődtek, ők hogyan oldanák meg a feladatot. Még Csoki is elrévedt, kinyújtott kezével a

magok szórását utánozta és azt suttogta maga elé: - Pi, pipi, pi! - mintha csak otthon lenne, a baromfiudvaron.

- Szerényen megjegyeztem az úrnak, hogy nekem bezzeg lennének ötleteim, sőt, akár verse is foglalnám a megfigyeléseimet! - válaszolta Dodó széles vigyorral. - Mire ő elvörösödött és azt mondta, hogy ő ezt nem hiszi ugyan, de ha mégis... úgyhogy megállapodtunk egy félkilós szalonában, kvázi munkadíjként, előlegnek meg kértem egy felest, mondván, az felpörgetné az agyműködésemet.... - A társaság ekkor már dőlt a röhögéstől, egymás térdét csapdosták, ahogy elképzelték Dodót, amint a kocsmapult előtt áll és várja az ihletet.

- És végül, a potya feles után hogy sikerült elmenekülnöd a félrevezetett megrendelő dühe elől? - érdeklődött Rugóláb.

Dodó láthatóan felhúzta az orrát.

- Miféle félrevezetés?! Az én köreimben az a szokás, hogy korrektül teljesítjük a megbízásokat! - válaszolta, egy becsületében megbántott jóhírű vállalkozó és egyben amatőr költő sértett érzékenységgel. - Nem mondom, az első versszak után még kértem egy pohár sört is, mondván, hogy az megnyugtatja az idegeimet és segít a folytatásban... Pedig a vers már régóta készen állt a fejemben! De az üzlet az üzlet, nemdebár? Mindenki igyekszik maximalizálni a jövedelmezőségét...

- Te jó ég! Miféle írásművet szóhatott el ez a mázlista, amiért egy felest és egy sört lehetett kaszálni? - súgta Dzsóker Galagonyának.

- Nos, ha nem hisztek nekem, akár itt és most újból felolvashatom költeményemet, extra honorárium felszámítása nélkül. De meg kell mondjam, művem a megrendelő teljes megelégedésével találkozott és zokszó nélkül kifizette a kialakított tiszteletdíjat, ezt itt, ni! - szólt Dodó, irodalmárhoz méltó önérettel és meglengetett kezében egy tényleg szép darab erdélyi szalonnát. A bizonyíték súlya alatt megtört társaság kényelmesen elhelyezkedett és immár egy pissenés nélkül, megfeszített figyelemmel hallgatták végig Dodó művét, a költő ihletett tolmácsolásában. A művet az irodalomtörténeti hitelesség kedvéért alant közöljük is.

A meggyvágó ebédje

*A meggyvágó egy szép napon
etetőmre megérkezett,
beült középre komótosan
s egy órán át csak étkezett.*

*Olyan volt, mint lenn a parkban
az a kövér, pökhendi gyerek,
ki szétköpdöste a szotyolát,
hogy bosszantson engemet.*

*Mégis, elnéző mosollyal
figyeltem én a vén remetét,
és amikor végre tovaröppent,
összesöpörtem a szemetét.*

A társaság egyöntetű elismeréssel fogadta a produkciót, kivéve Matrózt, aki értetlenül pislogott egy darabig.

- A meggyvágó az nem egy olyan konyhai izé, amivel befőzéskor a magot szedik ki? - bökte ki végül, feltárva teljes ornitológiai járatlanságát. Versengve magyarázták neki, hogy miféle madár az a meggyvágó. A latin név és a rendszertani információk még nem győzték meg teljesen, de Rugóláb végső érve hatására végre kigyulladt a fény a fejében.

- A meggyvágó egy ortopéd külsejű nagy veréb, olyan nagy a cserpákja és olyan vastag a nyaka, mint a tiéd! - hangzott el az ultima ratio és ezen ismét lehetett nevetgélni egy darabig. Mindenki elképzelte a 120 kilós Matrózt, amint üldögél egy madáretetőn és szotyolázik...

- Nos, a tanár biztosan elégedett lehet, hiszen a jelenet életszerű, természetből ellesett és nem nélkülöz némi pedagógiai, sőt környezetvédelmi tanulságot sem... - terelte a szót komolyabb mederbe Galagonya. Dodó szinte belepirult a dicséretbe és szokása ellenére ezúttal szóhoz sem jutott, csak hálásan pislogott Galagonyára. Dzsóker hozzáfűzte még, hogy a parkban, de főleg a járműveken szotyolázó, köpködő gyerekek látványától neki is mindig kinyílik a bicska a zsebében...

- A versbéli madár már túl van az ebédjén, de a mienké még sehol nincs... - jegyezte meg Galagonya -, bár komoly előrelépéseket tettünk e tárgyban, és mindenki a legjobbat hozta ki magából, de a csatát még nem nyertük meg. A fő kérdés most, honnan szerzünk edényeket?

Dzsóker már majdnem felajánlotta, hogy ismét tesz egy villámlátogatást otthonában, de felmérte a várható kockázatot és visszaszívta hirtelen támadt ötletét. Így ismét Galagonyára maradt a döntés.

- Teszünk egy kísérletet, próba-szerencse alapon a Vörösskeresztnél! - szólt Galagonya.

Bár senki sem tett ellenvetést, azért jól látta a többiek arcán a kételkedést. Miért segítenének nekünk? - ült ki a kérdés a szemekbe. De azért, korábbi tapasztalatok alapján a bizalmuk változatlanul megvolt a „Főnökben, aki mindent elintéz”, így Dzsóker és Dodó vonakodás nélkül felugrott, hogy Galagonya vezérletével elinduljanak a kerületi bázis felé, amit amúgy jól ismertek mindnyájan, hiszen téli melegedőjét, és a mosdási lehetőségeket gyakran ők is igénybevéve. Tudták, hogy a Vörösskeresztnél jól felszerelt konyhája is van ott, csak abban nem hittek, hogy a terebélyes, mindig mérges főzőasszony kölcsönadja neki féltve őrzött edényei bármelyikét is.

Hamar odaértek. A kapu előtt Galagonya így szólt: - Én most bemegyek, elintézem, amit tudok. Akkor gyertek, ha majd kiszólok ott! - és az iroda utcára néző ablakára mutatott.

Hosszú percek teltek el, de végül az ablak tényleg kinyílt és egy befelé invitáló kéz integetését látták. Mikor beértek az irodába, Galagonya éppen aláírt valami listát, és jónéhány edény, konyhai eszköz, sőt tányérok is várták már őket összecsomagolva, két terjedelmes papírdobozban. De a legnagyobb meglepetés az volt, hogy Irmuska, a szakácsné sem kiabált, hanem látható jóindulattal vágta hátba Galagonyát, amikor az indulásra sor került. Csak az utcán tértek magukhoz ismét.

- Ezt hogy csináltad, Főnök? Köztünk szólva, ezúttal nem mertem volna lefogadni a vég-eredményt... Hogy-hogy segítenek nekünk?

Galagonya némi tünődés után válaszolt.

- A hivatalokban is megvan a jószándék azért! Talán nyomott valamit a latban, hogy a múlt-kori nagy rendezvényükön, mikor Irma lebetegedett, én főztem meg a bográcsgulyást hatszáz főre... De a végső érv az volt, hogy az ablakon át látták a jóra való, becsületes pofátokat és nem akartak csalódást okozni nektek.

Ennyiben maradtak, míg zsákmányukkal „hazafelé” igyekeztek.

Miután már minden akadály elhárult útjukból, végre beindíthatták a konyhai hadműveletet. Dzsóker megreparálta a rozoga konyhaasztalt, amit szerencsére nem hajítottak ki. Matróz a kert végében talált széldeszakából három polcot eszkábált össze, így az élelmiszereket végre

kipakolhatták a szatyrokból és rendszerezhatték. Most látták csak, mi mindent sikerült szerezniük. Az eredményt még Galagonyát is meglepte.

- Hát igen, segíts magadon, az Isten is megsegít... - mormolta maga elé a régi mondást.

Felmérte a készleteket és agyában szinte táblázatszerűen megjelentek a meglevő és a még hiányzó, nélkülözhetetlen tételek.

- Csoki, ugorj el ide a sarokra a kisboltba, azok még ilyenkor is nyitva lesznek! Hozzál két nagy vekni kenyeret és egy kiló sőt és sima lisztet, mert az nincsen! - és pénzt guberált elő a zsebéből. Dzsóker is talpra ugrott.

- Elkísérem, nehogy megint becsapják ezt a kölköt, mint a múltkor! - hadarta. Galagonya elmosolyodott bajusza alatt és jóváhagyólag bólintott.

- De egyik lábatok itt, a másik ott! Le ne késsetek az előételről! - mondta szigorúan, de a szeme huncutul csillogott. Tudta már, mire fog elmenni Dzsóker munkabérelőlege, amit a szerszámkölcsonzóból kapott.

Aztán előszedett valahonnan két vadonatúj, még nem használt reklámszatyrot, kettéhasította őket a hajtás mentén és az asztalra terítette őket. Vannak ezek is annyira sterilek, mint a legtöbb konyhai előkészítő pult, amit láttam életemben - morogta. Elővetette Rugólábbal a „madárlátta” sertésfejet, amely még bírta a megpróbáltatásokat, bár mintha kevésbé ábrándosan mosolygott volna, mint amikor először látták. Mindketten megszagolták alul-felül a húst, de hálistennek semmi rendellenest nem tapasztaltak.

- Hát, régen bontottam már fejet, de talán még menni fog - veselkedett volna neki Galagonya a munkának, de Rugóláb szelíden félretolta.

- Főnök, ezt hagyd nyugodtan rám! Álltam már olyan ember mellett, aki már sokat csinált ilyet! Az a szerencse, hogy egészen jó kis kést hoztál! - és valóban, a kölcsönadott eszközök közt akadt egy igazán kézreálló, borotvaélesre fent bontókés, a daraboláshoz szükséges kis bárd, és még többféle, tisztításhoz, szeleteléshez alkalmas kés is.

Mindenki ámultan figyelte Rugóláb szakszerű mozdulatait, ahogy a késsel dolgozott. A nagy sertésfej kezdte elveszteni az élő állatra emlékeztető formáját és egyre inkább hússá, ételnyersanyaggá alakult.

- Hol tanultad ezt? - kérdezte Galagonya. - Böllérek voltak az őseid, vagy mi?

- Egy fenét, Mester! Csak amikor a Fradi ifiben fociztam... - itt tartott egy pillanatnyi szünetet, mint aki pályafutása legdicsőbb szakaszát idézi fel - akkor még éltek a régi kapcsolatok. Valamikor, hagyományosan, a Fradit az élelmiszeripar támogatta, ők voltak a „báziszserv”, mint az MTK-nak a Közért vállalatai, a bányász csapatoknak a Szénbányászati Trösztök, a Vasasnak a fémipar és még sorolhatnám. A rendszerváltáskor ezek a nagy állami cégek széthullottak, tönkrementek. De a régi főnökök egy része a helyén maradt. Így a Közvágóhídon is, amelyik hagyományosan státusba vette a Fradi némelyik focistáját. Nos, ez az új világban úgy módosult, hogy amit régen simán kifizettek, elkönyveltek, azért most már kértek is valamit, legalább a forma kedvéért. A Fradi meg úgy variált, hogy a nagyoknak fizetett pénzekért cserébe a piacra dobta az ifiket. Így nekünk hetenként le kellett húzni egy-két műszakot a cégnél. A többség persze a laza melókra kérte magát, elhetyegtek az irodista csajokkal, miegymás, de én direkt a sertésfeldolgozóba kértem magam és amit tudtam, ellestem a szakiktól.

- Mester, az én nagyapám Nagykanizsa legmenőbb kóser hentese volt... Apám ugyan már érettségizett, és mint ilyen, már eszébe se volt átvenni a régi boltot, de engem valahogy vonzott a szakma... - Galagonya a kóser szó hallatán felvonta szemöldökét.

- Két dolgot nem igazán értek! - mondta halkán. - Az egyik az, hogy tudtommal a zsidóknak tiltott a sertéshús élvezete, másfelől hogy kerültél te ilyen családi háttérrel pont a Fradiba?!

- Tudja, Mester, a Fradi egyáltalán nem az az antiszemita csapat ám, aminek beállítják! A közönség egy része persze zsidózik, mint a gép, főleg az MTK-meccseken, de ez nem jelent semmit. Ha tudná, hogy hány menő játékos, sőt klubelnök volt az a „nem kimondott árja” származású, maga is meglepődne. De más a csapat, más a közönség, más a sport és más a biznisz... ugye érti?

Galagonya bólintott. Hisz értette ő jól, már régóta.

- De akkor miért nem helyezkedtél el a húsiparban, ha már úgyis szeretted és voltak ott ismeretségeid is? - tette fel a logikus kérdést.

- Hát épp ez az! Mikor kivettek a csapatból, mert gyakran lesérültem és néha meg beszéltem a pályaedzőnek, gondoltam, visszamegyek és jelentkezem a vágóhídon. De „civilként” már nem kellettem. Pedig a csapattársak közül volt ott már néhány, az irodákban, persze... Mi legyen a pofahússal, Mester? És ugye, mindez köztünk marad?

- Ha én mindent tovább adnék, ami a fülembé jut, én lehetnék a Spiclik Királya vagy a Smasszerok Kedvence! Amúgy, ha egy buja nőszemély nem térít le az igaz útról szeminarista koromban, ma akár gyóntató papja lehetnék katolikus testvéreimnek... - vont a vállát Galagonya.

- Maga papnak készült? - kérdezte Rugóláb megrendülten. - Akkor mit keres itt a csavargók között?

- Isten útjai kifürkészhetetlenek! - jelentette ki Galagonya olyan túljátszott kenetteljességgel, hogy Rugóláb majdnem levágta az ujját a röhögéstől.

- De tudod, fiam, a legjobb lenne, ha a megboldogult sertés pofahúsát úgy operálnád ki és tisztítanád meg a fölös zsírtól, kispofám, hogy egy igazán gusztusos hirtelensültet tudjak rögtönözni belőle, a szeletelni nem alkalmas részeket meg felkockáznád, bőrös apróhúsnak... A pecsenyét egy kis fokhagymával, mustárral gondoltam ízesíteni, ha már az Úr ilyen bőkezű áldásban részesített minket... Persze, ha ezek a boltba küldött csirkefogók is visszatérnének lassan, akkor lennének igazán nyugodt... - szól Galagonya, aki jól ismerte az ingatag emberi lelket és tudta jól, milyen könnyen elcsábítja azt a léha élvezetek irányába, ha a zsebben némi pénz csörög. Mivel pedig Dzsóker előleget kapott a jobb sorsra érdemes gépkölcsönzőstől, és az ő udvaruk meg a kisbolt között pont három kocsmáé esett útba, Galagonya jogosan aggódott. De bízni kell a szent gondviselésben! Nemsokára boldog füttyögés - ezt Csoki produkálta - és vidám üvegcsörgés - ezt meg a Dzsóker szatyrában összekoccanó sörösüvegek - jelezték mindösszesen, hogy a kis különítmény szerencsésen visszaérkezett!

Galagonya megkönnyebbülten sóhajtott fel, örült, hogy Dzsókerben nem kellett csalódnia. Nem tudhatta persze, hogy az első útba eső kocsmáé zárva volt a tulaj halála miatt, a másodikban razzia, a harmadikban meg verekedés zajlott... A lényeg, hogy védenői épen, egészségesen, gond nélkül tértek vissza hozzá.

Ráadásul, az útnak volt egy nem várt hozadéka is. A razzia elől menekülő egyik delikvens, egy kisfűlű cigaretta díler a csempészett, zárjegy nélküli cigarettából menekülés közben két kartonnyit elhullajtott. Dzsóker igen meggyőző színészi előadás keretében adta elő, mekkora lelki vívódást idézett elő benne a morális kétely; mármint, hogy most kit illet jog szerint a cigaretta?

- Úgy gondoltam, Főnök, hogy mivel nem találtam a kartonokon állami zárjegyet, így a cigi semmiképp nem lehet lopott állami tulajdon. Ha nem az államé, akkor meg már miért is ne lehetne akár a miénk is?!

A csapat dohányzó tagjai élénk helyesléssel fogadták ezt az érvelést és Galagonya meghajolt a közös akarat előtt. Rá is gyújtottak hamarjában, ha már így adódott...

Rugóláb remekelt! Csodaszép, jóllehet nem túl nagy szeleteket alakított ki a sertésfej legsoványabb, leggusztusosabb részéből. Galagonya elő is vett egy méreteres, vastag aljú, kiszolgált, de azért még használható serpenyőt a kölcsönkért készletből. Dodó versének honoráriumából, azaz a gyönyörű erdélyi szalonna darabból levágott vagy kétujjnyit, szép kis kockákra vágta és fel is tette a tűzhelyre. A szalonna lassan olvadozni kezdett, eleinte füstölt egy kicsit, majd, ahogy a zsír kezdett kiolvadni, sercegett, pattogott, és lassan házias, jó kis illatok kezdtek betölteni a konyha légterét. Mire a szalonna zsírja majdnem teljesen kiolvadt már, és a gusztusos pici pörckockák vidáman forgolódtak már a gyarapodó zsírban, Csoki is megérkezett a megtisztított, felkarikázott hagymával. Galagonya ránézett a kreolbőrű, maszatos kamaszkézre, mely olyan jószívű, adakozó gesztussal nyújtotta felé a hagymakarikákat, mint annak idején maga Krisztus az élet adományait a rászorulóknak... és felsóhajtott.

- Te jó Isten, de jó, hogy ide most nemigen jönnek tőlem ÁNTSZ-engedélyt kérni! - és egy intésére Csoki boldogan zúdította a hagymát a sercegő serpenyőbe.

- Kifelé mosd meg, Csoki, a kezedet a kerti csapnál! Ne legyen hagymaszagú a praclid egész hétvégén! - mondta a fiúnak.

- A hagyma az jó, nagyon jó! Azt szeretem szagolni! - mondta Csoki, de nem ellenkezett tovább, lilára áztatta kezét a jéghideg vízszugar alatt.

Galagonya a besózott, megborsozott hússzeletekre az utolsó pillanatban egy-egy csíknyi mustárt is kent, mert a kisboltból hozott „többletben” talált egy tubussal. Szétkente a mustár-csíkokat a szeleteken, aztán lassan beleengedte őket a forró szalonnazsírba.

- Ó, basszus, a fokhagyma! Majd elfelejtettem! - korholta magát, villámgyorsan meghámozott egy gerezdet, amit feneketlen zsebének aljából kotort elő, felvagdosta és az utolsó pillanatban, de még pont a megfelelő időben tette a többi sülnivaló közé.

- A fokhagymát úgysem jó túl sok ideig sütni, mert megkeseredik! - mentegette magát a feledékenységé miatt és gondosan forgatta közben a piruló szeleteket. Nyílt az ajtó, Dzsóker dugta be az orrát. Kezében egy üveg sör volt. Pironkodva nyújtotta át.

- Illó lett volna várni még talán, de hát a fiúk már olyan szomjasak voltak - mondta magyarázatképpen. - Hogy itt micsoda jó illatok terjengenek! Behalok rögtön!

- Előtte szeletelj egy kis kenyeret! - kiáltott utána Galagonya jókedvűen, majd sörének bő felét a serpenyőbe lötytyintette. - Ilyet ritkán esznek! - gondolta magában jóleső érzéssel.

A rögtönzött kisebbéd, ahogy Galagonya elkeresztelte, mesefinom lett. Mire a fiúk elkortyolták az első üveg sörüket, lassan, komótosan, a krumpli is elkészült. Galagonya régi trükkjét alkalmazta; a felszeletelt krumplit szűrőkanálban lobogó forró vízbe merítette pár percig, majd hagyta lecsepegni. Amikor az egész adag előkészítése megvolt, a mély serpenyőben visszamaradt zsírban pirosra pirította a burgonyaszeleteket. Valóban olyan finom volt, mint bármelyik étterem főztje. Ezt Rugóláb is megerősítette, aki a különböző klubvacsorák, szurkolói ankétok kapcsán mélyreható tapasztalatokat szerzett az ország minden táján. Nem sok hús jutott egy-egy emberre, de nem maradt éhen senki. Hiszen volt krumpli is, meg kenyér, a

vecsesi kofák híres savanyúságából is jutott bőven mindenkinek. És amikor a második sör kupakját is lepattintották, mindenki úgy érezte, talán mégis érdemes élni...

Amikor mindenki befejezte a falatozást és megitta a sörét, Galagonya így szólt társaihoz.

- Megköszönöm a munkátokat, fiúk! Nemigen reméltem, hogy minden összejön, de végül sikerült! Most menjetek Isten hírével, dolgokra, nemsokára úgyis lemegy a nap. Én most már jól elleszek Csokival, fölteszem a kocsonyát, annak úgyis jó sok idő kell, aztán majd holnap, tíz óra után mindenkit szeretettel látok egy régimódi, Krúdy-féle gáblira!

Mielőtt még valaki megkérdezte volna, Galagonya elmondta, hogy a „gábli” a városi urak afféle kiadós villásreggelije volt, az ebédre készülő húslevesben kifőtt húsok extra élvezete a kiválasztottaknak, mielőtt a vendéglő ténylegesen kinyitott volna...

A fiúk mind úgy érezték, e meghívással végleg bekerültek a „kiválasztottak” közé s már előre fenték fogukat a finomságokra, amik majd várnak rájuk. Lassanként mind elballagtak, hisz nehéz nap állt mögöttük, többet dolgoztak, mint akik állásban vannak... De mégsem a szokott, meggörnyedt, fejet lehorgasztó testtartással, hanem a magát megbecsülő, munkáját elvégző, elégedett, jóllakott ember lassú, kényelmes, magabiztos lépteivel keltek útra, még váltottak egy-egy szót, jattoltak, hátbaveregették egymást, rágyújtottak az utolsó cigire, vissza-vissza-néztek és mielőtt a másik bekanyarodott volna a sarkon, még intettek neki... hisz legszívesebben itt maradtak volna ők is, Galagonyával és Csokival, az együgyűen jólelkű kis cigánnyal, ezen a világból egy percre kiszakított senki földjén, mely egy kicsit arra a mesebeli földre emlékeztetett, amit régen úgy hívtak: Éden.

Amint Csoki kivételével mindenki eltűnt, Galagonyára ólmos fáradtság nehezedett. Válla megroskadt, arca megnyúlt. Mintha egy perc alatt évtizedek gondja köszönt volna vissza rá. Felső zsebéből előkotort egy pirulát, csak úgy víz nélkül lenyelte és vérágas szemével körülnézett. Aztán erőt vett fáradtságán, mert dolog várta még. Régi szokása szerint öklével megbokszolta arcát, dacosan kihúzta magát és körülpillantott birodalmán, a konyhán. Az előkészített hús méreteres halmokban várt a felhasználásra, szerencsére már szétválogatva. Külön a csontos-porcos részek és külön a kockákra vágott bőrös apróhús.

A hagyma nagyobbik része is ott illatozott még, karikába vágva a szépen megtisztított, feldarabolt zöldségek társaságában és még a hordós káposzta is ott várt sorára.

Nekilátott a munkának, ismét az a tetterős, aktív férfi lett, akinek egész nap látták. Felszította a tüzet, egy nagy fazék aljába bekészítette a kocsonyába való darabokat és a fűszereket, a sót, egész borsot, babérlevelet és egészben hagyott megtisztított hagymából is rakott bele vagy kettőt. Feltöltötte az edényt vízzel. Úgy kalkulált, hogy vagy öt tányér kocsonya nyerhető ki a főni feltett húsból és marad még üres lé is elegendő.

A víz nagysokára forrni kezdett. Galagonya a tűzhely szélére húzta a jókora fazekat és fárasztó türelemjátékba kezdett. A legtöbb ember ma már, elkényelmesedve a könnyedén szabályozható modern tűzhelyektől, beleőrülne, ha egy régimódi, fatüzelésű spartherten kéne megfőznie valamit is. Különösen az olyan ételt, mint a kocsonya, amelyik kitartó, egyenletes melegítést igényel, hogy az egyre sűrűsödő, fűszeres lé ne forrjon, bugyogjon dühödten, csak szelíden gyöngyözzön a felszíne, de lehűlnie sem szabad menet közben, mert az újbóli felforralás zavarossá tenné. Ezért nagyon oda kell figyelnie annak, aki a tüzet táplálja, mindig a kellő percben kell rátenni a tüzre, hogy a lángok egyenletesen melegítsék az ételt.

Szerencsére Csokiban szinte ősi ösztön működött e téren. Nem csoda, hiszen anyja, nagyanyja, számtalan lánytestvér, nőrokon sürgölődött hasonló fűtő- és főző alkalmatosságok mellett generációk hosszú során át, és a gyakorlati tudás szinte a fiú vérévé vált. Fontosá-

gának megfelelő arckifejezéssel el is foglalta helyét egy ócska ládán a tűzhely előtt, kezében a soron következő tűzrevalóval és éber, nem lankadó figyelemmel várt, mikor kell beavatkoznia. Csoki alig mondott valamit, de jelenléte, beszédes gesztusai és örömtől sugárzó arca szinte beragyogták a kis helyiséget.

Hogy a kis cigány levette válláról a tűz gondját, Galagonya bátran törődhetett a többi étel előkészítésével. Mivel a sertésfej jókora állathoz tartozott annak idején, kiadósan szolgáltatott nyersanyagot. A bőrös húst Rugóláb takaros kockákra vágva hagyta ott nekik. Galagonya most a megmaradt szalonna felét feldarabolta, kiolvasztotta egy kiadós lábosban és megfonnyasztotta rajta a hagymát. Aztán jó adag sót szórt a hagymára és hagyta, hogy fedő alatt párolódjon még egy darabig, persze oda ne kapjon, mert akkor keserű ízével elrontaná a készülő ételt. Beáldozta maradék fokhagymáját is, jó szívvvel.

Amint terjedelmes zsebeiben kotorászott, két szem szárított cseresznyepaprika is kezébe akadt, aminek nagyon megörült, habár emlékei közt hiába kutatott, hogyan is kerültek hozzá. Ezeket bedobta a gyöngyözve fővő levesbe, mert tudta, a fiúk szerint nem étel az étel, ha nincs egy kis csípős aromája. Amúgy a leves kezdte meghálálni a vele való foglalatoskodást, hiszen csodás illatokat kezdett árasztani, jelezte, hogy lassan jöhet bele a zöldség is!

- Szerencse, hogy Dodó ügyes kézzel kotorászott a piaci rekeszek között - gondolta Galagonya és elmosolyodott, ahogy a történeteket felidézte magában. Erre a nagyhangú, mindig poénkodó, bohóckodó emberre különös szeretettel gondolt, mert jól tudta, hogy a felvett ripacskodás csak egy sérülékeny, érzékeny, tehetséges ember utólag növesztett páncélja a rideg külvilág ellen.

- Az ő múltjában is ott rejlenek azok a banális tragédiák, mint mindannyiunkéban - filozofált egy keveset Galagonya még -, bár talán, az övé az átlagosnál is súlyosabb lehetett... De hopp, dolog van, a mindenségit! Irány a második fogás!

Eljött az ideje, hogy a kockahúst a hagymára zúdítsa. Meg is tette gyorsan és a nagy lábas alján szorgosan járt a fakanál, míg minden egyes kocka szépen ki nem fehéredett. Ekkor aztán derekasan megsózta, borsozta és jókora adag pirospaprikát is szórt rá.

- De jó, hogy valamelyik boltoslány pont az én ízlésem szerintit talált félretenni! Ez a kalocsai különleges valahogy olyan szép színt ad az ételnek...

Felöntötte a pörkölt húst, csak annyi vízzel, hogy épp ellepje. A levesbe is beleengedte a megtisztított zöldséget, egyenként, megforgatva őket külön-külön a kezében, nehogy valami bajuk legyen. De a fiúk gondos munkát végeztek. Szólt Csokinak, hogy időnként kavargassa meg a pörköltöt, de a leveshez ne nyúljon és kilépett az ajtón, hogy szívjon egy kis friss levegőt.

Odakint a kertre lassan, észrevétlen bagolyszárnyakon szállt az alkony. A lenyugvó nap valószínűtlen színű sugarai szinte bearanyozták a kis házikót, megcsillantak a kis ablak üvegén.

Galagonya megkerülte a házat, felment a bejárati lépcsőkön, vett egy mély lélegzetet és halkán bekopogott. Úgy látszik, már várták a látogatását, mert a bejárati ajtó szinte azonnal kinyílt. Szálegyenes tartású matróna nyitott ajtót neki. Hosszú, ősz haját régimódi koszorúba fonva, feltűzve viselte. Ilyen frizurát már csak a múlt századi, megsárgult családi albumokban lehet néha látni, ha a nagymama, dédmama képét megőrizte a kegyelet.

- Kezét csókolom, Matild anya! - köszönt a férfi. - Nem zavarom?

- Már vártalak, fiam! - hangzott a válasz. - Kerülj beljebb és mesélj, hogy alakulnak dolgaid? De várj, megkínállak egy kis erőssel! Úgy látom, rádfér...

Egy diófából készült tálalóból elővett egy csiszolt üveget, egy kis talpas pohárral, amit színültig töltött. Galagonya lehajtotta a kristálytisza pálinkát. A szesz, mint a forró füst a kéményen, úgy futott végig nyelőcsövén, egy pillanat alatt felmelegítette és kisöpörte belőle az elmúlt órák minden feszültségét és fáradságát.

Lassan formált, tömör mondatokban összefoglalta, mi minden történt aznap. Mikor a ház körüli dolgokat kezdte elmesélni, az öregasszony egy kézmozdulattal félbeszakította.

- Láttam mindent a hátsó ablakból, mert szemmel tartottalak benneteket időnként. Rendes munkát végeztetek, mindent úgy, ahogy kell. Úgy látom, megfogadják a szavad és ez így is van rendjén. Gondolom, erre szükségetek lehet - mutatott a matróna egy öreg petróleumlámpára -, előkotortam hát a kamrából. Szerencsére maradt még egy üveg petrolom is. Takarékosan bánjatok vele, mert a környéken nehezen találok pótlást. Ugye tudtok bánni vele?

Galagonya szíve megdobbant. A többes szám szinte megelőlegezte a választ arra a kérdésre, amit fel kellett tennie.

- Igen. A fiú ittmaradhat, a te garanciáddal. Úgy látom, amúgy sem tudnád még elkergetni sem, hisz követ téged, mint egy kiskutya. Holnap reggel hozd át hozzám. Eligazítom, mit tehet és mit nem és elmondom, mik lesznek a kötelességei. Erre van most leginkább szüksége, meg egy ágyra és egy alapos mosdásra. Azt a kis dikót leviheted neki, pont elfér még a sarokban. Ezzel a két pokróccal takarózhat! A csap melletti mosdóállványnak csináljatok helyet a házban, hiszen tisztálkodnia is kell. Apropos, szükség! Mondd meg neki, hogy a dolgát a kert végi reteráton végezheti el, meg ne lássam, hogy levizeli a rózsáimat! - hagyta meg szigorúan az öregasszony, majd hirtelen elmosolyodott. - Ezt a tányér almás pitét meg vidd le neki, ki tudja, mikor evett ilyesmit, ha egyáltalán... Ami még kellhet nektek hirtelenjében, azt megtalálsz abban a papírdobozban. És most eredj dolgozdra, mielőtt még meggondolom magam! - tette hozzá szigorúan, de mindentlátó szürke szemében derű csillant.

Csoki a küszöbön várta a visszatérő férfit. Dióbarna szeméből szinte sütött az aggodalom. Egész testtartása, nyitott tenyereinek tétovasága, meggörnyedő háta mind arról árulkodtak, hogy a fiú fél. Galagonya jól tudta, mitől, hiszen átélte már ezt az érzést ő maga is, sokszor. Gyerekkorában és később is, meglelt emberként. Szörnyű dolog rettegni attól, hogy az ember elveszti az akár csak rövid időre is meglelt otthon melegét, a biztonság törekeny érzetét. Sietett is közölni vele a jó hírt. Intett a fiúnak, hogy lépjen vissza a konyhába és letelepedett mellé a tűzhely elé, a zöldes ládára. Kezébe nyomta a süteményes tányért.

- A mama küldte! - mondta csendesen és látta, hogy a nagyranőtt gyerek szeme hogy ragyog fel az egyszerű szavakra. A magukra csukott ajtó, a tűz otthonos lobogása, a sütemény íze egyszerre tudatták neki a legfontosabb közlendőt a világon: Maradhat!

Galagonya csendesen felsóhajtott. Elűzte elméjéből a jövőért érzett aggodalmat és a felelőség nyomasztó érzetét. Most egyszerűen örült annak, amit ma sikerült elérnie, bár jól tudta, milyen törekeny eredmény ez valójában. Felsóhajtott.

- No gyere, lehozzuk az ágyadat!

Csoki olyan büszkén fogta a kis egyszemélyes heverő lábát, mint egy király a jogaát. Amikor sikerült elhelyezni az ágyat a legvédettebb sarokban, megsimogatta a megkopott huzatot és először rá sem mert ülni. A papírdobozból előkerülő egyszerű holmikát is úgy forgatta a

kezében, mint mesebeli kincseket. Amikor a szappantartó előkerült, kapta magát és kiszaladt a sűrű estébe. Galagonya elmosolyodott, mikor meghallotta kert csap zubogását. A fiú lihegve cipelte be a kerti öntözőkannába töltött vizet. Galagonya kivette kezéből a kannát és öntött a bádoggal mosdótálba belőle.

- Látod, ha ezt mindig a tűzhelyen hagyod éjszakára, reggelre lesz miben megmosakodnod! - mutatta a fiúnak, aki lelkesen bólogatott. - De most adogasd nekem kézre a mélytányérokat, amiket Mamitól kaptunk kölcsön! Szétmérjük a holnap kocsonyát!

A fiú boldogan ugrott. A petróleumlámpa fényénél fényesebben ragyogott kreolbarna arcán a boldogság attól, hogy Ő is fontos valakinek, hogy Rá is szükség van...

Az ablak közébe tették a tányérokat, melybe Galagonya gusztusosan adagolt a sovány húsból és a zsírosabbjától egyaránt... Ahogy a lé kikerült a tűzhely sugárzó hőjének melegéből, szinte azonnal bőrsödni kezdett...

- Pedig nincs is benne egy kanál zselatin se... - gondolta Galagonya. - Bár talán akkor egy fokkal tisztább lenne a lé... De hát, azt hiszem, el fog ez majd fogyni így is... Egy-egy késhegynyi pirospaprikát szórt a tányérok tetejére és a Jóisten kegyelmére bízta az ételt. Talán, az ablak közében pont jól megdermed majd a kocsonya és nem lesz baja...

A pörköltre meg rázúdította a savanyú káposztát és jól elkeverte. Aztán a tűzhely szélére húzta a lábost.

- Nagy baja nem lesz, ha itt csöndeskén elfödögél saját levében a kihűlő tűzhelyen. Holnap majd behabarom... - gondolta fáradtan.

- Most feküdj le, de még egyszer rakd meg a tüzet jól és akkor nem fogsz fájni! Reggelre idejövök megint. Vigyázz ám a házra! - szólt Csokinak, befelé mosolyogva.

Aztán halkán behúzta maga mögött az ajtót és gondjaiba merülve elballagott a kihalt utca sötétebbik oldalán. Néha átpillantott a másik oldalra, ahol a tízemeletes szalagház lakásaiban hívogatóan égtek a lámpák, villogtak a tévék és a számítógépek képernyői.

- Nekik is megvannak a maguk gondjai! - legyintett derűsen... Léptei meghittien kopogtak a külvárosi utca csendjében, annyira odatartozóan, hogy még az örökké éber, mogorva házörző kutyák sem ugatták meg, csak barátságosan mordultak egyet, mikor elhaladt előttük, a kerítés másik oldalán.

Másnap, úgy kilenc körül Galagonya csendben ballagott kis ház felé. Már megjárta a munkaszünet alatt is nyitva tartó kisboltot. Vett egy szeletelt kenyeret, hisz tudta jól, arra nem biztos, hogy lesz valakinek is gondja.

- Ha már lúd, legyen kövér! - gondolta aztán nagyvonalúan, kért öt féldecis üveg pálinkát és egy üveg kólát is. Mikor odaért a házhoz, meglepetten látta, hogy megelőzték. Matróz öles alakja már a kert végében hajladozott és Csoki is ott sertepertélt körötte. Mikor közvetlen közelükbe ért, akkor látta csak, miben mesterkednek. A kis ház mögött, a lassan már kopaszodó cserjék védettségében egy kis „kiülő” kezdett kialakulni Matróz szorgos munkája révén. Galagonya tapasztalt szeme felmérte a munkát. Legalább 3-4 óra kellett ahhoz, hogy azt a néhány négyzetméternyi területet ilyen szépen elplanírozza valaki, a környező fák belógó, száraz ágait lefűrészelve, a cserjéket megnyesse... Az udvar másik végéből is oda kellett talicskázni az ott kallódó beton burkolólapokat és bontott téglát valakinek, amiből aztán ez a mutatós kis kerti utacska kezd kibontakozni.

- Profi munka! - gondolta magában Galagonya, és jóleső érzéssel figyelte a tagbaszakadt óriás és a kisember közt láthatóan alakuló összhangot.

- Hát ti, mióta dolgoztok itt, gyerekek? - lépett oda hozzájuk.

Matróz zavartan fogott vele kezét.

- Tudod, Főnök, hajnaltól én már nemigen tudok aludni. Aztán megjönnek úgyis az éjszakások, majd mindegyiknek teli van a feje... úgyse lehet tőlük szunyálni már... - Galagonya megértően bólintott. Jól tudta, milyen állapotok vannak a szállón, ahol Matróz mostanában meghúzta magát.

- Tudod, haver, volna neked egy lehetőség... - mondta csendesen. - Van nekem egy régi jó ismerősöm az itteni közalapítványnál. Azzal beszélgettem tegnap este és ő keres egy belevaló fickót a kertészeti csoportba.

- Hát én nem vagyok kertész! - mondta Matróz, de Galagonya jól látta, hogy azért felcsillant a szeme.

- Ott senki sem igazán szakmabeli. Csak arról van szó, hogy a Polgármesteri Hivatal akkor folyósít támogatást az alapítványnak, ha kap is érte valamit. Emezek be is vállalták a közterületek rendbentartását, de nem győzik igazán. Ember még csak volna hozzá, de tudod, kéne valaki, aki tényleg össze tudná fogni a bandát, nem hagyná, hogy délre már beigyanak és hát azért lenne mit csinálni is... Fizetni nem ők fizetnének, de akinek leigazolják a munkáját, az kapna rendszeresen valami pénzt a hivataltól. Meg, ha jól tudom, volna ott náluk a szerzőmraktár mellett valami üres szobaféle is... Nem bánnák, ha lenne ott éjszaka valaki, mert már annyiszor feltörték a raktárat, nem győzték a zárat cserélni... Hát gondolkozz rajta, de ne túl sokáig, mert keresnek mást...

Matrózon látszott, hogy mondana valamit, de nem jönnek szájára a szavak. Szerencsére vidám hangok hallatszottak a kapu felől, megjöttek a többiek is. Elkerekedett a szemük a változások láttán. De hamar feltalálták magukat, beálltak segíteni, így a kis kerti kuckó mindinkább kezdte elnyerte végleges formáját. Közben persze mindenkinek beindult az agya is, záporoztak az ötletek, mit és hogyan kéne még kialakítani. Ha valaki hallgatta volna őket, könnyen azt hihette, hogy egy leendő kertvendéglőt terveznek itt a büszke tulajdonosok. Az időjárás szerencsére kedvezett nekik. Bár éjszaka és hajnalban már foga volt a szélnek, mire úgyahogy elkészültek munkájukkal, szépen kisütött a nap és sugarai szinte nyárvégét varázsoltak a kései őszbe.

És akkor jött a kocsonya! Mindenki elámult a néhai sertés fejének átalakulásán. A tányérokban tompán csillogott a megdermedt, áldott jó ízű lé, titokként rejtegetve magában a szépen elrendezett, válogatott húsos és bőrös falatokat. Még egy-egy késhegynyi pirospaprika is volt az adagok közepére hintve, úgy, ahogy rendes háznál az szokás.

A fiúk illő komolysággal, szinte megilletődötten ettek. Bicskájukkal szép kis kockákat vágta a remegő kocsonyából, kerestek maguknak egy-egy hozzáillő, gusztusos húsdarabot, és a lekanyarított kenyérből letört falattal lekísérték. Szó alig esett, legfeljebb néhány halk, elismerő megjegyzés, félig-meddig maguk elé morogva csupán.

- Van még székelygulyás is, de arra gondoltam, hogy azt hagyjuk meg a gyerekeknek! - szólt Galagonya, Csokira célozva. - Pár napig élél rajta, ti meg könnyebben szereztek ebédet! - Mindenki bólogatott.

Amikor a kocsonya elfogyott, sorsot húztak, hogy ki mosogasson el. Matróz és Dzsóker húzta a rövidebbet, Csoki meg amúgy is mindig a tűzhely körül sertepertélt, így Galagonya magára maradt Dodóval és Rugólábbal.

- Figyeljetez rám jól, pupákok, mert kétszer nem mondom el! - kezdett bele mondanivalójába. Volt valami a hanghordozásában, amire a két cimbora rögtön felfigyelt. Megérezték, hogy komoly dologról van szó és ezúttal eszükbe sem jutott jópofáskodó megjegyzéseket tenni. Csak bólintottak és valóban figyeltek...

- A volt szovjet laktanyában két év óta működik egy újfajta szerveződésű otthon, az állami intézetekből kikerülő fiatal felnőttek részére. Ismerem az igazgatóját, még a régi időkben és elbeszélgettem vele az egyik este... Most elnyertek valami pályázatot, hogy bővíthetik a sport és kulturális lehetőségeiket, bérelhetnek pályákat, vehetnek valami felszerelést is. Gondolkoznak valami színjátszó kör megalakításában is. Azokra az intézetből jövő fiúkra, lányokra ráfér, hogy ne olyan szigorú keretek között, de mégis valami szervezett elfoglaltság várja őket és ne az utcán töltsék az idejüket. Imre, a barátom most keres két embert, amolyan nevelőtanárr-edző-mindenes státuszba... De olyanokat szeretne felvenni, akik, azon túl, hogy van gyakorlatuk e téren, szót is tudnak érteni ezekkel a kallódó gyerekekkel, ami nem könnyű... Az átlagos pedagógusok nem is igen vállalják ezt a sokszor hálátlan melót... De aki eltöltött pár évet az utcán, az talán elboldogul a srácokkal. A pénz nem lesz sok, az biztos, a munka napi 24 óra gyakorlatilag. Cserébe viszont kaptok szállást, ellátást... meg az értelmes emberi létezés esélyét - tette hozzá szokatlanul komolyan Galagonya.

A két barát sokáig hallgatott. Tűnődve szívták cigarettájukat. Végül Dodó szólalt meg, láthatóan nagy kínban fogalmazta szavait.

- Tudod, nem hiszem, hogy engem felvonnének. Az előző helyemről egy balhé rúgtak ki és azóta...

- Tudom! Imre ennek is utánanézett. Az akkori vád három sértődött, hisztis kamaszlány összebeszélésén alapult. Csak Te, barátom, ahelyett, hogy tisztáztad volna magadat, ugyanolyan sértődötten, és önként hátat fordítottál a hivatásodnak - szólt csendesesen, de keményen Galagonya. - Elkezdted inni, otthagytad a családot is, egyszóval mindent elkövettél, hogy azoknak legyen igazuk, akiknek megíngott benned a bizalma!

Dodó lehajtotta a fejét. Elfúló hangon szólalt meg, nagysokára.

- De hát, mondd meg, mit tudok én most már kezdeni magammal?!

- Mondjuk, te vadbarom, azt megtehetnéd, hogy nem siránkozol itt, mint egy zárdaszűz, hanem felemeled a fejed és szembe nézel saját magaddal, mint egy igazi férfi! - vágta oda kíméletlenül Galagonya. Aztán megenyhülten így folytatta:

- Nem sok időtök van tökölni a döntésen, fiúk, mert hétfőtől kezdeni kéne a próbaidőt! Ha kibírnátok az első hónapot balhé nélkül, talán megkapaszkodhatnátok, míg nem találtok jobb lehetőséget.

- Neked Rugóláb, csak annyit mondhatok, hogy az igazgató álma egy női futballcsapat, már szponzorokat is szerzett hozzá... Ha a következő szezonra egy ütőképes gárdát össze tudnál állítani... - elhallgatott. Rugóláb szeme felcsillant.

Aztán Galagonya szemébe nézett és halkán csak egy dolgot kérdezett:

- És Csoki?!

Galagonya elmosolyodott.

- Egyelőre itt marad a házikóban. Matild mama és Matróz majd gondját viseli addig, míg a papírjai előkerülnek az állami bürokrácia útvesztőiből. Hiszen ennek a gyereknek még neve sincsen... amit ki tudtam szedni belőle, az az, hogy valahonnan a Vajdaságból keveredett ide, amikor ott eldurvultak a harcok és az utolsó ember, aki gondját viselte, az a nagymama volt. Sem intézetben, sem egy elmeszociális otthonban nem lenne jó helyen. Hogy meg börtönbe

ne kerüljön, arra itt volnátok ti... Matróz mellett beletanul valami nekivaló munkába, Matild anyja megtanítja az élet mindennapi dolgaira...

- Hát, talán a pályára is lejárhatna, ha úgy adódik tényleg... - fejezte be elgondolkodva Rugóláb.

Jó pár hét múlva, ami a tömérdek apró-cseprő gond és elintéznivaló közepette úgy elszállt, mint egy pillanat, a banda egy vasárnap délután összefutott a Bicegősben. Csoki Matrózzal futott be. Nagyon büszke volt vadonatúj melegítőjére és edzőcipőjére. Csak amiatt aggódalmaskodott, hogy nem érnek haza hat órára, amikor Matild anyja kész lesz a sütéssel.

A társaság megivott egy sört, megosztották egymással az újabb sztorikat és egyre idegesebben nézelődtek körbe.

Galagonya nem volt sehol. Már készülődni kezdtek, mikor a feledékeny csapos homlokára csapva előhúzott egy nekik szóló levelet.

- A barátjuk küldte, az őszes hajú doktor úr! Mondta, hogy ma megjelennek itt ezzel a kis brazillal... És hogy csak akkor adjam oda, ha mind itt vannak...

- Doktor?! - néztek össze leesett állal a többiek. De a levél elosztatott minden félreértést. Tényleg Galagonya írta. Röviden tudatta velük, hogy mint nyugdíjas orvos, önkéntesnek szegődött egy Afrikába induló nemzetközi orvoscsapathoz, amely egy ideiglenes kórházat fog létrehozni a maláriások kezelésére és a védőoltások megszervezésére.

A borítékban még egy hivatalos okmányokból álló paksaméta is volt.

Egy bizonyos Kalányos Dorkó Dániel névre szóló anyakönyvi kivonat másolata, egy korábbi örökbefogadás ügyvédi papírjai és egy vadonatúj személyi igazolvány, melyről Csoki arcképe mosolygott rájuk, körülbelül hatvannégy foggal...

- Maguk tényleg nem tudták, hogy kicsoda?! - nevetgélt a csapos. - Pedig a doktor úr évek óta jár ide. Mindig szárnya alá vesz egy-két ágrólszakadt csavargót... már bocsánat.

- Hát ez az egész egy nagy-nagy átverés show volt?! - tűnődött Dzsóker hangosan.

- Igen! Jól átvert bennünket az öreg! - mondta Dodó elgondolkodva. - Mindenkinek rendes munkát, állást, szállást szerzett, Csokinak meg személyazonosságot és nagymamát, ja, nekem visszaadta önbecsülésemet is, csak mi nem adtunk neki semmit!

- Dehogynem! Azt a jó kis sertésfejet azt én hoztam, vidékről! - szólt közbe dacosan Rugóláb, aki nem szeretett elérzékenyülni.

Erre aztán inni kellett még egy pohárral, de sietve, mert Matild néni nagyon tudott haragudni, ha hagyták kihűlni a híres almatortáját...

Befőzni muszáj

Azzal a kajszibarackfával mindig csak a baj volt. Galagonya ezerszer elátkozta a percet, mikor valamiféle nosztalgikus sugallatra barátja, Tóth Pisti dísznövény kertészetében tétován rábökött arra a szép kis suhángra...

- Az ott kajsziz? - kérdezte és aztán csak intett a mögötte baktató, talicskáját toló nagybajuszú alkalmi segéderőnek, hogy emelje be azt a csemetét is a többi közé.

Később a csemetének annak rendje-módja szerint helyet keresett az újonnan vásárolt birtokon. Nyelt egyet, mikor felesége rápirított:

- De hiszen te mondtad, hogy gyümölcsfát aztán ide soha... Merthogy te nem akarsz se metszeni, se oltani, se permetezni, nem leszel a kerted rabszolgája... Legfeljebb valami tájbaillót, gondozást se nagyon igénylő fajtát, szelídgesztenyét vagy diót...

Ha már pénzt adtak érte, a kis csemetét a többi fácskával együtt mégis csak elültették, ugyanolyan gondosan, mint az egzótákat, a gyönyörű ginkgót, a fasorny smaragdtuját, a virginiai rakétaborókákat, a kínai mamutfenyőt és a többit. Tulajdonképpen, így utólag nézve, kiültetett helyre is került, a középső teraszra, ahol bőven jutott fényhez, de a téli fagyoktól mégis védve volt. Ennek ellenére hosszú időn keresztül úgy tűnt, a kis csemete nemigen kedvelte meg új helyét. Ímmel-ámmal eredt meg, és két-három évig csak tengődni látszott. Szerencséje volt, hogy az amúgy igencsak türelmetlen természetű Galagonyának a figyelmét a kerttel együtt vásárolt, romhalmaznak bizonyuló házikó felújítása évekre elvonta figyelmét. Közben a nyurga kis kajsziz, bár egy-két évig főleg a gyökérzetét növesztette, mégis a harmadik évben egyszerre csak gyors növekedésnek indult. És bár hasznat nem hozott, de Galagonyának mégis furcsa, örömteli érzést okozott, mikor tavasszal ránézett a kis fácskán kibomló rügyekre és a hamvas színű, hamar lehulló virágokra.

- Ezzel még megszenvedsz később! - figyelmeztette szomszédja, akinek Galagonyánál jóval több kertészeti tapasztalata volt. - Vagy direkt vettél magastörzsű fát, hogy takarjon az út felől majd, a belátás elől? - kínálta fel jószívuén rögtön az egerutat a hozzánemértés vádjá elől.

Innentől kezdve, Galagonya mindenkinek azt mondta, hogy azért ültette ide a fát, hogy dekoratív, vörösesbarna, fényes törzsével, lombfakadás előtt nyíló tavaszi virágaival elgyönyörködtesse a családot és túl nagy árnyékot se vessen, de azért mégis... és a gyümölcs az tulajdonképpen teljesen fölösleges, etesse csak az ég madarait!

De telt-múlt az idő, röptek az évek és a magastörzsűvé serdült, büszke kajsziz egyszerre csak termőre fordult. Ráadásul ez pont abban az évben történt, mikor a ház és a kert szinte egész évben elhagyatott volt. Külföldi munkák, kiküldetések, ösztöndíjak, betegségek, egyszóval jó és rossz dolgok egyaránt összejátszottak abban, hogy több hónapon át senki nem ment ki a családból a Dunakanyarba és a nagy esemény szinte elsikkadt volna, ha Galagonya mégiscsak, valami égi sugallatra tán, nem érez ellenállhatatlan ingert arra, hogy elhanyagolt kertjét végre meglátogassa.

És ott állt a gyümölcsbeborult, áldott fa, mint az első magzatát titokban világra hozó asszony. A gömbölyded, gyönyörű sárga, a nap felé forduló oldalukon szendén pirosuló gyümölcsök látványa, illata, a köröttük zsongó darazsak zümmögése életreszóló élményt nyújtott a gazdának, aki valami ősi, kultikus örömet és egyben furcsa szégyenkezést egyszerre érzett, mikor kertjének termő, ékes ágait gyönyörködve szemlélte. Ráadásul a leszüretelt gyümölcsök fenséges ízűnek, zamatúnak bizonyultak! Az első évben nyersen elfogyott az egész termés,

aztán később, lassanként kialakult a Fa és a Család furcsa szimbiózisa. Szeszélyes volt mind a kettő; a lassan terebélyesedő fa és a szintén terebélyesedő család egyaránt. A gyümölcsfa kényesen, szinte hisztérikusan termett. Az egyik évben elfagyott minden virág már a tavaszon, másik évben gutaütés érte a fát... hogy aztán valami pazar, csodálatos termést hozzon a harmadik szezonban, mikor már mindenki csak legyintett rá...

Egyszer így, másszor úgy alakult, de igen sokféle emlékezetes program és ezekhez kapcsolatos recept, rituálé érlelődött, formálódott az évek során, melyek mind-mind a családi legendárium részévé lettek. A nyers gyümölcsből cukorral lerakott dzsemek, a kölcsönkért, majd valami oldalágról pont jókor megöröklött kondérban tradicionálisan főzött, „igazi” lekvárok, aztán a „saját” cefréből főzött, főzetett pálinkák egyaránt hozzájárultak a bővülő mondanakörhöz, a közös emlékek, együtt megünnepeelt ünnepek, események lassan leülepedő történetéhez.

Nem csoda, hogy Galagonya agyában a Fa és a saját családja története valahogyan össze is fonódott. Sok régi, gyermekkori emlék is hozzátapadt, szinte már nem is tudta megkülönböztetni a szülei, rokonai által felelevenített régi napok, helyszínek eseményeit azoktól, melyeket maga is átélt. Ahogy idősödött, szinte mániájává vált, hogy Gyümölcsoltó Boldogasszony ünnepén, ha esik, ha fúj, kint legyen a kertben. Úgy hitte, ez az ő saját áldozata, melyet ha nem hoz meg, nem is várhatja el az Ő fájától a méltó termést.

Aztán, mikor meg lehetett jósolni, hogy mikor is esedékes a következő termés beérése, már szinte be volt sózva. Hacsak nem jött valami sorsdöntő esemény közbe, legalább egy-két nappal a nagy esemény előtt már szabadságot vett ki és kiköltözött a kertbe. Esténként, mikor az érő gyümölcs illata dús, illatos, fűszeres aromaként szétterjedt a kertben, üdvözült mosollyal járt körbe, boldogan, mélyeket lélegzett a nyári éj virág- és gyümölcsillatából, és ha csak tehetett, a fa alatt is hált, fiatakorából megmaradt hálósájkjába burkolódzva, szemét a fa ágai között kicsillanó nyári csillagokra függesztve, melyek, mint az ékszerész kirakatában a sötét bársonyon pihenő gyémántok, úgy ragyogtak az éjszaka csendjében. Ilyenkor még álmában is boldogan mosolygott, holott valójában igen rossz alvó volt, már gyermekkora óta.

Ebben a mostani évben az előjelek jók is, rosszak is voltak egyszerre. Az időjárás kiszámíthatatlan volt és mintha csak az emberi társadalom is ez követte volna. Felfordult, szeszélyes évszakok, magukból kifordult emberi viszonylatok rímelték egymásra és ez minden kertet, gyümölcsöst és családot egyaránt megviselt. Még a vasutasok, ezek a jóra való, béketűrő szolgálói a mindenkori államnak is besokalltak, és beszüntették a munkát, pont akkor, amikor Galagonya úgy vélte, hogy lassan „érik a gyümölcs”... Így aztán több napot is várnia kellett, míg a közlekedés helyreállván, végre kijutott a kertbe. A várakozást ráadásul megnehezítette, hogy a klímaváltozás szeszélyeként Európa-szerte hatalmas viharok tomboltak és a filmhíradók ijesztő képsorai minden, birtokától távol levő gazdát jogosan sokkoltak, így Galagonyát is. Képzeletében őt is letépett háztető, csatorna, a kerítésre dőlt öreg fák rémképei kísértették, hiszen kiáradt folyók, letépett villanyvezetékek, elsodort hidak, alámosott utak képeivel találkozott nap mint nap, sajtóban, televízióban.

Alig várta már, hogy kertjébe kijusson. Most sajnálta életében először, hogy nem vett autót... Persze, a gyerekeknek volt kocsijuk, de ahogy ez már lenni szokott ilyenkor, ezer és egy sürgősebb teendőjük adódott annál, mintsem hogy holmi helyszíni szemlére pocsékolják drága idejüket. Így aztán, Galagonya négy teljes napot töltött el idegtépő várakozásban, míg végre vonatra ülhetett. Aggodalomtól dobogó szívvel közelítette meg kis tanyáját és remegő kézzel tolta be a vaskapu zárjába a nagynehezen előkotort kétszárnyú kulcsot.

Mikor körüljárta a kis házat és a kertet, mintha mázsás súly szakadt volna le a szívéről. Úgy tűnt, nem történt semmi nagyobb baj. Azért, miközben a középső teraszt megközelítette, mégiscsak érzett valami furcsa szorítást, sajtást a szíve körül. Amikor azonban a magasra

nyurgult sombokrok mögül kilépve szeme elé tárult kedvenc fája, mégiscsak megnyugodott. Rögtön látta ugyan, hogy valami nagy szél a termés egy jókora részét a földre szórta, de mégis, a java a fán maradt és szebbnek mutatkozott, mint évek óta bármikor.

Miközben a kétágú, nehéz falétrát kiszabadította a láncok fogságából és felcipelte a teraszra, egymaga, minden segítség nélkül, vette csak észre, hogy mennyire megöregedett. Tüdeje zihált, izmai begörcsöltek, megremegtek, mire a létrát nagy nehezen a szokott helyén felállította a fa alatt, pont azon a helyen, ahol minden évben eddig. Mégis, amikor a felfelé tekintett, úgy tűnt neki, mintha a fa koronája sokkal nagyobb, ágai magasra nyúlóbbak lennének, mint eddig bármikor. Erőt véve magán, szokott kosarával a kézben mégis felkapaszkodott a létrán. Az alsó ágakon persze, szokás szerint, ahol a nap sokkal kevésbé érte a fát, mint feljebb, lényegesen kevesebb gyümölcs termett, mint a magasban. Egyre jobban ki kellett nyújtóznia, egyre veszélyesebb mutatványokat kellett végeznie minden egyes gyümölcs megszerzéséért.

Aztán, mikor pont a legszebbnek, legcsábosabbnak tűnő barackért nyúlt, a korhadt falétra foka egyszerre csak nagyot reccsent és eltört lába alatt. A röpke pillanat végtelen hosszúra nyúlt. Mintha órák múltak volna el, míg egyensúlyát vesztő lába újra támaszra, fogást kereső keze új fogásra nem lelt. Csak zakatoló szíve nem akart megnyugodni. Még percekig kapaszkodott a létrába, miközben a halántékán lecsurgott a zsíros, hideg veríték. Nagy nehezen evickélt le a létráról, keze, így a nyár közepén is dermedten markolta a kosár fogóját.

Abba is hagyta a gyümölcszedést, megrögzött szokásával ellentétben még a létra visszavitelevelével sem bajlódott, otthagya egyszerűen a fa alatt. Csak a barackkal csaknem teli, nagy vesszőkosarat vitte be a konyhába. Ivott egy kis vizet, várt, míg megnyugodott kissé. Aztán nekiállt szétválogatni a termést. A hibátlan, legszebb szemeket egy nagy tálcára tette, hogy a megérkező unokáknak rögtön kézre essen... A nem teljesen beért szemeket az eresz alatti asztalra helyezte el, pont úgy, hogy lemenő nap sugarai még adhassanak egy-egy kései csókot nekik.

Másnap hajnalban a madarak ébresztették. Alig világosodott még, mikor a kert állandó lakói, két feketerigó pár már nagy füttykoncertet rendezett az ablak alatt. A lárma odacsalt két szarkát, melyek nagy óvatoskodva, ám mégis kíváncsian figyelték a rigók huzakodását. Egy szajkó is betévedt a kertbe, rekedt, recsegő hangon odacsörrentett valami köszönésfélét a többieknek, aztán átsuhant a fenyők ágai közt, az ajtajába kilépő Galagonya már csak a tovatűnő szárnycsíkja azúrkek villanását láthatta meg egy röpke pillanatra.

Az öreg gyorsan rendbekapta magát, kezet mosott, hideg vizet fröcskölt arcába, tűnődő pillantást vetett az ablakilincsre akasztott kis kerek tükörbe és úgy döntött, aznap kihagyja a borotválkozást. Leült egy percre és elgondolta, mivel is várja a „híveket”, ahogy nagyapja szóhasználatával ő is emlegette a fiatalabb családtagokat.

Legutóbb, mikor kint járt, leürítette hűtőjét, felhasznált vagy kidobott minden romlandót, így most újból fel kellett töltenie készleteit. A kamraszekrényből előkotorta bevásárló szatyrait. Volt egy kis kerek kocsi is, de azt túlságosan „öregesnek” és férfiatlannak tartotta, és nem szerette a kerék nyikorgását sem. Inkább mindig végigcipelkedte azt a másfél kilométernyi távot, ami házikóját a falu központjában levő boltoktól elválasztotta.

Az út a Duna mentén vezetett, a folyam még mintha álmos lenne, csendesen csobogott, néha egy-egy loccsanással riogatva a parti füzes lehajló ágai közt a vízen ringatózó szárcsákat, akik ilyenkor méltatlankodó gágogással adtak hangot nemtetszésüknek. Nemigen járt ilyenkor senki erre, csak egy régi barátja ácsorgott fázósan megszokott horgászó helyén. Gyűrött arcán látszott, hogy az egész éjszakát a parton tölthette, bár a vödrében fickándozó szerény zsákmány nemigen érthette meg a fáradozását.

- No, a Terus nemigen fogad majd virágesővel, ha ezt a domolykót meglátja! - gondolta magában Galagonya, de hangosan nem mondta ki a szót, mert jól tudta, hogy a fáradt, ráadásul magával is elégedetlen férfiembert nem illik még tréfából sem ugratni. Sok jó barátság feneklett már meg egy-két könnyelműen kimondott szón, heccelődő mondaton. Meg aztán, látta is barátján, hogy nincs kedve beszédbe elegyedni, így csak köszöntötte őt és már indult is tovább. Az útmenti kőkereszt jelezte, hogy már megtette útjának felét, aztán már látszott is a vasútállomás zömök, fehérfalú épülete, mely most a kelő nap első sugarainak játékától furcsa, rózsaszínes árnyalatúnak tűnt. Áthaladt a vasúti híd alatt és már ott is állt a falu főterén, a templom, a kocsmá és a bolt szentháromságában.

Mindhárom zárva volt még. Isten háza nem kínált lelki segédelmet az ilyenkor is rászorulóknak, a sok rossz tapasztalat okán zárt kapu óvta a benti értékeket és a liturgikus tér csendjét. Bár nem volt templomjáró ember, Galagonya, most kivételesen mégis leült volna a magárahagyott templomhajójában egy kis elmélyedésre. A bolt udvarában volt már némi mozgás, a hajnali sütetű kenyeret pakolta le az álmos sofőr, aki ekkorra már második fuvarját teljesítette a lassan ébredező Duna-kanyarban.

A nyitásig még jó félóra volt hátra, így Galagonya a kocsmá felé vette az irányt. Jól tudta, hogy a bejáratú ajtót még itt is zárva találja. Ám a magyar az leleményes nép, így Galagonya is jól tudta, hogy minden nagykapu mellett van egy kiskapu is... Lám, az udvar felől már akadálytalanul bejutott az egyterű ivóba, ahol a kocsmáros éppen az asztalra akkurátusan felrakott székeket állította a helyükre a korai vendégek számára. Galagonya is tudta a rendet, beállt segíteni és így a helyiség hamarosan készen állt a vendégek fogadására. Mire visszaért a pulthoz, már ott várta az illetendő kocsmáros hálája, a bőkezűen megtöltött talpas pohár.

- Megkóstolod a söromet is? - hangzott el a szónoki kérdés. - Új márkát hoztattam, jó áron szerződött a gyár... Én is megkóstolom, nincs-e valami baja!

És már ott is örvénylett, habzott a pohárban a friss csapolású szlovák sör. Mindketten a hozzáértők átszellemült, komoly arckifejezésével hajoltak poharuk fölé.

- Egy kicsit malátásabb, markánsabb íze van... - vélte a kocsmáros és kérdőn nézett Galagonyára.

- Jó lesz ez, fogják szeretni a népek! - mondta ki a verdiktet az öreg, hamiskás mosollyal hozzátéve: - Főleg, ha nekik is olyan áron kínálsz, mint nekem most!

Ezen jót derültek.

- Amúgy, mi járatban ilyen korán, bátyám? - firtatta a kocsmáros, miután a sör lekerült a napirendről.

- Jönnek ki a gyerekek, beérett a kajszí... - mondta az öreg és remélte, hogy az az icipici kétely nem hallatszott ki a hangjából. Mert az utóbbi időben valahogy... ki tudja miért, de mindig közbejött valami akadály a megtervezett összcsaládi programokban.

- Akkor lesz segítség! Pedig, amikor két napja elhajtottam a kerítésed előtt, még mondtam is a fiamnak, hogy lehet, nekünk kéne leszedni ezt a prima kis barackot...

- Persze, aztán lefőzetnéd, és itt kínálgatnád nekem, a pult végén, mi... - értette el viccet az öreg. - Ha leelőzől hazafelé, még lekapkodhatod a maradékot a fa tetejéről, még a létrát is odahagytam alatta... No, megyek is, látom, kinyitott a bolt végre...

A boltban is jócskán elidőzött, hiszen sokfélét kellett beszereznie, hogy kamrája megcsappant készleteit visszapótolja. Szívta is a fogát, mikor telirakott szatyrait megemelte és elindult hazafelé. Mintha mázsás súly húzta volna a vállát.

Ám ahol a legnagyobb a szükség, ott van legközelebb a segítség - tartja a régi mondás és valóban, alig cipekedett egy-kétszáz métert, mikor az országúton rádudáltak és már meg is állt mellette egy öreg, de még vidáman guruló tragacs.

- A városba megyek egy kis anyagért a Tüziphez - mondta a borostás kőműves, aki régi ismerőse volt valami lábazatjavítás okán. - Ugorjon be, a ferde hídig elviszem magát! Hanem jól bevásárolt, csak nem vendégek jönnek?

- A gyerekek kiugranak, segítenek leszedni meg eltenni a barackot - mondta Galagonya.

- Hacsak meg nem gondolják magukat! - legyintett a kőműves rezignáltan. - Hozzám is csak akkor eszi ki a fene az enyiméket, ha már a készre jöhetnek...

Galagonyát szíven ütötte ez a mondat, mert megfogalmazta az ő titkos kételyeit. Szerencsére közben meg is érkeztek, így elközönhetett alkalmi sofőrjétől és magára maradt gondolataival.

A viruló kert látványa, meg a sok előtte tornyosuló tennivaló helyrebillentette kedvét. - Felteszem az ebédet gyorsan, aztán majd meglátom a többit... - gondolta és munkához is látott.

A csapból folyó jéghideg vízzel megtöltötte megszokott leveses fazekát, úgy érzésre megsózta, egy babérlevelet előkotort a rég felbontott zacskóból, gyorsan felírta a kis falitáblára, hogy ezt is vegyen legközelebb, majd óvatosan belecsobbantotta a vízbe reggeli zsákmányát, a három szép, friss kacsanyakat.

- No, ezekkel jó darabig nem lesz gond! Addig jöhet a többi...

Eltűnődve forgatta kezében a bő kilónyi sertéslapockát. Ezt mindig apróhúsnak, pörköltnek, tokánynak vásárolta, de ezúttal a sors és a hentes kegyelméből olyan szép, sovány, hibátlan darabot kapott, amit vétek lett volna nem felszeletelni. Ha nem is karajméretű, de azért tisztességes, formás szeleteket tudott vagdosni belőle, az aprajából is szép kis érmékre futotta.

- Kicsit macerásabb lesz, mint pörköltet főzni, de egye fenyő... - mosolyodott el, mikorra eldöntötte magában, hogy hagymás, gombás, mustáros húst készít, régi kedvencét. Az órára nézett, aztán gyorsabbra vette a fordulatot, így hamarosan elkészült a hagyma és a levesbe való zöldség megtisztításával is, és mikor másodjára kanalazta le a fővő leves színéről a barnás habot, már a petrezselymet is felaprította, olyan szép finomra, ahogy azt kell.

- Hiába no, a kacsanyak mindig tisztább levest ad, mint a sima csirkeaprólék! - mormolta maga elé és a legkisebb fokozatra állította a lángot, hogy az áldott lé csak gyöngyözzön csendben, szelíden, ahogy a magányos öregek gondolatai szoktak. Gondolván a kicsikre, ezúttal kihagyta a csípős, tűzpiros szárított paprikát a levesből, de a szépen felvágott zöldségekkel nem spórolt. Még egy egész fej hagymát is kettészelt, kicsit megpirította a serpenyőben, hogy annak az íze, színe, pörzsanyaga is emeljen majd a leves végső állagán. A friss nyári zöldségek gyorsan megpuhultak, a maréknyi zsenge zöldborsónak a végén már tényleg elég volt három-négy perc is.

Kikanalazott a levesből annyit, amennyiben a lúdgége tészta megfő, feltette azt is, hogy ne legyen rá később gond, aztán nekiugrott a hús elkészítésének. A szép kis szeleteket, amelyek kis olajjal megsimogatva, besózva, megborsozva várakoztak egy lefedett tálban, megforgatta lisztben és vajon gondosan átpirítgatta. Amikor végre készen lett az egésszel, a visszamaradt ízes zsiradékot megfuttatott egy maréknyi gyöngyhagymát, egy kis megzúzott fokhagymát, majd rájuk zúdította a felvagdosott gombát is. Egy kis olajjal visszapótolta a kifogyott zsírt, majd mikor a gomba már szépen összeesett, kiengedte a levét, visszarakta a nagy, öblös

serpenyőbe a húsokat is. Némi tűnődés után pattintott egy doboz jóféle barna sört és egy pohárnyit a már addig is bizalomgerjesztő elegyre öntött. Még egy kis mustár mehet bele! - gondolta futólag, aztán megkeverte az egészet és fedő alatt, csendesen párolgatta az ételt, mely a serpenyő fedelén levő kis szelepen át igen biztató illatüzeneteket küldözgetett a kis konyha légterébe.

- Megfőzzem a galuskát, vagy még várjak? - tűnődött az öreg magában. Salamoni döntést hozott. - Megkeverem a tésztáját, felteszem a vizét, oszt majd lesz valahogy... Az óramutató közeledett a délhez és az öreg gyomrába lassan beköltözött a régóta készülődő idegesség.

- Biztos későn ébredtek, megcsúsztak az elindulással, talán még vásárolnak is ezt-azt útközben... - mentegette a távolmaradókat magában. Fél egykor már nem bírta tovább, az „újmodi masinával”, ahogy elkeresztelte az amúgy ötletes és praktikus galuskaszaggatót, beleszaggatta a forró, sós, olajos vízbe a tésztát, aztán le is szűrte, ahogy kell. Minden készen állt az ebédhez. Csak a vendégek nem érkeztek meg. Kiült olvasni a kerti padra, de türelme hamar elfogyott. Kettőkor dacosan vállat vont. Firkált egy cédulát és elindult a faluba.

A kocsmában ilyenkor kevesen voltak, a helybeliek még sziesztáztak vagy már megint a dolgukhoz láttak, a városból a hétvégére kiérkező „víkendesek” is iparkodtak, hogy ki-ki a maga tanyájára kiérjen. Majd este persze, megint nagy lesz az élet, de ilyenkor, kora délután alig volt vendég. Az öreg nem is igen bánta, hogy nem akadt társasága. Kiült a teraszra italával, ahonnan szemmel tarthatta az országutat, hátha... de aztán inkább a gondolataiba mélyedt. Újból és újból végigrágta magát életén, mikor cselekedett helyesen és mit rontott el... és egyre jobban beleásta magát a rossz hangulatba, a depresszió sötét mélységeibe.

A második féldeci és sör után - bár kezében már benne volt a mozdulat, amivel a csapost újabb töltésre biztatta volna - erőt vett magán.

- Ott van a megszedett kajszí, a rohadás jöjjön rá...! - morogta fojtott keserőséggel. - Muszáj vele csinálni valamit, mert csak pocsékba megy az egész! - és megroskadt vállal elindult hazafelé.

Az állomás előtti padon ismerőst látott, Rózát, a cigány kubikos feleségét. Az asszony szívetépően zokogott, de nem úgy, ahogy a cigánylányok-asszonyok sokszor csak a színház kedvéért szoktak, hanem valódi, mélyről jövő fájdalommal.

Galagonya tétovázva állt meg a pad előtt. Megvolt a maga baja és nem akarta ezt a máséval tetézni... de mégis, ahogy a lányával nagyjából egyidős, de sokkal jobban elhasználódott teremtésre nézett, előntötte a részvét. Elég volt két-három együttérző szó és az asszonyból csak úgy dőlt a panasz. Férje, a Gyula, amúgy rendes, dolgos ember lenne, ha nem inna... de, mint ahogy ez az ilyen történetekben törvényszerűen megesni szokott, bizony elég gyakran rájön az emberre az ihatnék - panasolta az asszony.

- Most is odavan, lakziba' Letkésen... Elment a két semmirekellő öccsével, meg a sógorával... Felvette a fizetését meg a szociális segílyt, engem meg itthagzott a purdékkal...

- Hát miért nem mentél utána? - kérdezte Galagonya résztvevően és hiábavalóan.

- Mert nemhogy buszjegyre, de még kenyérrevalót se hagyott itthon... - zokogta el bánatát az asszony.

Galagonya gyorsan döntött.

- No, ide figyelj! Szedd össze a rajkókat és gyertek ki hozzám! Nálam legalább egy ebédet-vacsorát kaptok, aztán majd meglátjuk...

- De mit akar érte cserébe? - villant meg a nő sötét szemében a gyanakvás szikrája. - Az uram agyonver, ha bármi rosszat hall rólam...

- Eridj a csudába, hova gondolsz! De tudod mit, ha nem akarsz az adósom maradni, pár kiló barackot kimagvaisz nekem és segítesz eltenni... Rendben?

Megegyeztek. A nő a gyerekekre nézett, aztán Galagonyára és valami fájdalmas, megértő beletörődéssel mondta:

- Tessék előre menni! Mi majd az országút felől megyünk, csak a felső kaput tesszen nyitva-hagyni...

Galagonya még vett valamit a nyitva tartó kisboltban, aztán iparkodott hazafelé.

Mire kinyitotta volna a felső kaput, a gyerekek már ott ültek az országúti árokparton, csillogó szemmel figyelve közeledtét. Mint az orgonasípok, úgy sorakoztak fel az öreg láttán.

- Milyen szépek is ezek a gyerekek! - tűnődött el az öreg, a sűrű fekete hajú, dióbarna szemű, kreolbőrű apróságokat látva.

- Te jó ég! Négyen vannak?! Én még háromra emlékszem... - szólt oda az asszonynak, akinek büszkén csillant fel a szeme.

- Négyen! De már jön az ötödik is! És ha minden igaz, ez már kislány lesz! Ennyi férfi mellé nekem is elkél majd a segítség...

- No, csávók! - vezényelt Galagonya. - Nyomás kezet mosni, aztán oda a fa alatti asztal mellé leülhettek.

A fiúcskák megilletődve sikálták kezüket a kerti csapnál. Csak akkor mertek az asztal mellé telepedni, mikor az öreg még egyszer rájuk szólt. Aztán már csak az evés áhítatos percei következtek... A gyerekek faltak, mint a sáskák, mohón, körül-körülpillantva, mintha attól tartottak volna, hogy valaki elveszi előlük a tányért, kicsavarja kezükből a kenyeret.

Az asszony anyai büszkeséggel és pirosuló szégyennel nézte, ahogy falnak. Ő maga csak akkor mert magának a levesből, amikor a gyerekek végre elteltek. Aztán, nagy szabódva sorra kikanalazta a tányérok alján maradt kevéske maradékot. Galagonya négy kis fényesre dörgölt almával és két félbetört Sport csokiszelettel megfejezte a fiúk ebédjét. Aztán előszedte a kamrából a „kinti” pokrócokat és leterítette a legnagyobb fenyő alá. A gyerekeknek nem kellett sok biztatás. Anyjuk odatelepedett melléjük, dúdolt-danászott valami ősi dallamot, néha-néha rászólt a mocorgókra, aztán egyszercsak rajta is erőt vett a többnapos fáradtság és lehanyatlott a kopottas takaróra a legkisebbik mellé.

Galagonya csendben felsóhajtott. Összeszedte, elmosta az edényeket, aztán nekiállt szétválogatni a barackot. Megvált, darabolt, szirupot főzött, száraz dunsztot csinált... Nem hagyta a termést veszendőbe menni, hiszen ezt tanulta, látta mindig maga körül.

Amikor leszállt az este, kihozott még pár takarót a házból és betakarta az alvókat. Meg se mozdultak szinte, csak az asszony keze nyúlt ki tétován, ahogy maga körül a gyerekeit kereste egy-egy mozdulattal.

Az SMS késő éjjel érkezett csak meg, valami torlódás lehetett a szlovák toronynál.

„Szia Apu, összefutottunk Csigáékkel, nagy buli van! ☺ Szerencsére sikerült plusz két nap szabit intéznünk telefonon, úgyhogy nincs gáz! Te jól vagy?”

De addigra már Galagonya is aludt. Kivitte öreg hálózsákját a kertbe és végigheveredett kedvenc fája alatt.

- Azért csak jó, hogy túl vagyok ezen a befőzésen is... - tűnődött még elalvás előtt. - Legalább lesz mihez nyúlni a télen... és ennek a Rózának is kéne adnom pár üveggel... jól jön majd neki ennyi rajkó mellett.

