



Kajuk Gyula

Magányos férfi sosincs egyedül

Magányos férfi sosincs egyedül

Kajuk Gyula

Magányos férfi sosincs egyedül

© Kajuk Gyula, 2010
Minden jog fenntartva

A borítón Szalma Edit grafikus munkája látható.

ISBN 978-963-06-9198-7

Nyomdai munkák:
Könyvműhely – Z-Press Kiadó Kft.
3532 Miskolc, Liszt F. u. 16/A
Tel: (46) 532-085, (46) 532-080
www.konyvmuhely.hu

Előszó helyett, egy találkozás ürügyén...

Az a reggel, a női magazinok által elkoptatott, ám mégis egyedül ideillő szóval kifejezhetően, *varázslatos* volt! Pedig az előjelek rosszat mutattak. A kávéház, amit találkozonk színhelyéül, időközben átalakult új tulajdonosai kezén és a vendégségre még fel sem készült, de már előre rosszkedvű háziasszony képét mutatta.

Csüggedten fordultam vissza az ajtóból, kezdett eluralkodni rajtam valami balsiker előérzete, ami számos kapcsolatomat rontotta már el, mielőtt azok egyáltalán kialakulhattak volna. A sors mégis megkönyörült rajtam. Mentőötletként a közeli Olasz Intézet jutott eszembe, mintegy kitérő gyanánt, míg kétségbeesett agyamból valami végleges megoldást elő nem tudok rántani, mint a vásári planétás papagáj a kedvező jóslatot. Sikerült! El sem értünk a főbejáratig, mikor hirtelen eszembe jutott, hogy a könyvtár bejáratánál mint ha lenne egy kávézó, ami tán befogadhat. És igen, az ódon belvárosi kapualj alatt valóban ott volt a furcsa helyiség! Átalakítva, átrendezve, mégis a régi Pest és a modern nagyváros hangulatát furcsa, eklektikus hangulatba egyesítve ott volt a Hely, puritán, a nagy belmagasságú falak ridegségét szigorú rendben felaggatott, mégis valami mediterrán slendriánsággal vidámmá tévő olasz filmplakátok sorával. A kávézóasztalok egyike mellett üldögélő örök bölcsész figurája akár Szerb Antal regényéből is előléphetett volna, bár az asztalon előtte heverő, láthatóan az internetre rákötött laptopon talán tőzsdeárfolyamokat böngészett vastag szemüvegével. A kedvesen amatőr, ám nagyon jószándékúan csetlő-botló kisasszony végül kitűnő kávéval szolgált nekünk. Ám főleg témát, beszélgetnivalót adott, átsegítve minket az ismerkedés percein. Mire rendelésünket megkaptuk, már számos lényeges és lényegtelen apróságról eszmét

cserélhettünk és kialakult köztünk a megfelelő, baráti, szinte intim hangulat, amely jól megalapozta a további eszmecserét.

Így ismertem meg újdonsült könyvügnökömet, akinek gyenge vállaira rá kívántam terhelni azt a számomra elviselhetetlen terhet, amit manapság egy kezdő író munkáinak eladása jelent. Soha nem felejttem arcát, gyönyörű haját és melegbarna szemét, melybe nézve néha elfeledtem a soronkövetkező szavaim és befejezetlenül maradtak a gondosan fogalmazott mondatok. Megdöbrentő volt, hogy Ő, aki vidékről utazott fel erre a találkozóra, valamiféle módon jobban ideillett az ódon falak frissen vakolt és festett, mégis, ettől szinte még történelmibb légkört árasztó bolthajtásába, mint jómagam, a tősgyökeres pesti, a magát oly nagyra tartó, világot látott férfiember, kinek ebben a korban már illik némi tekintéllyel, háttérrel, kultúrával rendelkeznie. Ám előnyöm pillanatok alatt szertefoszlott, sznobizmusom a porba hullva esedezett bocsánatért, csak ne szálljon el a perc, a pillanat, hadd hallgathassam azokról a szépen formált ajkokról az édes szavakat! Azok a szavak nem a mai lányoktól megszokott nyafogást, magakelletést hordoztak. Kereken, logikusan fogalmazott gondolatok, magvas, tömör mondanivaló, érett, pragmatikus, mégsem túlzottan materiális életszemlélet, finoman átsütő érzelmek és fel-felcsillanó humor... A részletekben hamar megegyeztünk, szabad kezet adtam neki ügyeimben, láttam, hogy jobban tudja, mi a teendője, mint én. Egy dolgot mulasztottam el, melyre csak azután döbrentem rá, miután őt már hazavitte szűkebb pátriájába az érzéketlen vonatszerelvény. Nem kértem meg a kezét...

A vörösboros kakas

Vannak emlékezetes hangú nők. Olyanok, akiknek az ember, ha képes lenne hűvös, higgadt kívülállóként szerelmi tanácsokat adni, hát azt javasolná nekik, hogy személyes találkozó helyett inkább telefonon varázsolják el a kiszemelt partnert. Azzal a mélyen bűgő, titkokat sejtető, varázsos hanggal, amittől az ember alkarjának belső oldala lúdbőrözni kezd... Ez a hang, mint a mézbe csöpögtetett kígyóméreg, lassan, alattomosan szivárog az ember lelkébe a fülén át, mindaddig, míg már nincs menekvés. Ha valaki mégis megmenekül végzetétől, a Hang soha nem gyógyuló sebet üt a lelkén, ami hosszú évek múltán is sajog és forrón lüktet. Gyógyítani nem lehet semmivel... hacsak egy napon váratlanul fel nem csendül a telefon és a vonal végén az ember meg nem hallja újból azt, amire évek óta vágyik; maga előtt is titkolva az érzést, mely teljes erővel tör fel, bármennyi idő is telt el azóta.

Nos, a telefon egy napon felcsörgött és a kagylóba belebűgött egy alt hang, mely csak időnként csapott át sokat sejtető kuncogásba, vagy magával ragadó, ezüstösen zengő vidám kacagásba. Galagonya megkapaszkodott a telefonasztalka szélébe, igyekezett erőt venni a feldübörgő szívdobogáson. Többé-kevésbé sikerült elfogulatlanul, az érett férfi magabiztosságával válaszolgatnia a torkában levő gombóc ellenére.

– Valami fontos dolog... amit csakis személyesen lehet megbeszél-
ni... és holnap felugrik, ebédidőben! – próbálta összeszedni gond-
olatait, és kilábalni a hirtelen rátört érzelmi viharból. Tapasztalatból tudta, hogy ilyenkor két dolog segíthet. Vagy egy kortynyi

bidvaerős házipálinka, vagy valami aktuális teendőre való koncentráció.

A pálinka rendelkezésre állt, még Karcsi barátja csúsztatott neki oda disznóvágás után egy lapos üveggel a hároméves birspárlatból. Miután a stampedli szíverősítő megtette hatását, Galagonya spekulálni kezdett. „Ebédidő” – ez a közömbös, ám mégis sokatígérő szó visszhangzott fülében.

– Ebédidőben ebédelni szoktak, egy jó ebéd után viszont könnyen kialakulhat bármi ... – jutott el egy bizonyos logikai lánc végére. – De mit főzzek?!

Ugorjuk át a konyhai tépelődés, receptlatolgatás keserves idejét és az ennél már sokkal egyszerűbb praktikus teendők, a beszerzés, előkészítés ecsetelését. Elég annyit megjegyeznünk, hogy Galagonya végül egy katalán recept, a vörösboros kakas elkészítése mellett döntött, titokban remélve, hogy az a hajdani spanyolhoni nyaralás majd vendégében is kelt némi kívánatos nosztalgiát. Hagyjuk ki a hajnali helyett inkább éjszakainak mondható felkelés és előkészületek izgalmait is. A lényeg az, hogy bő nyolcórás főzőcskézés után, de a korai kelésnek köszönhetően még jócskán dél előtt minden készen állt, minden apró részlet a helyére került.

Galagonya a várakozás meddő izgalmait olvasással próbálta csillapítani. Véletlenszerűen vette le polcra a pikáns reneszánsz novellák kötetét és belemerült a középkori Itália szerelmi kalandjaiba. Közben eltűnődött.

– Mennyi mindent változott a világ, bizonyos dolgok mégis megmaradtak ugyanúgy... Tűnődését az ajtócsengő bim-bamja szakította félbe. Vetett még egy pillantást az előszobatükörbe, majd boldog mosollyal kitérte az ajtót és hagyta, hogy a női csacsogás zsongító hullámai elringassák. A csinos kis vendég, akinek az a pár kihagyott év csak jót tett, hirtelen mohón beleszimatolt a konyha légtéréből kiáradó illataradatba és rátért jövedele céljára.

– Tudtam, hogy jó helyre jövök! Arra kérlek, hogy a szilveszteri vacsora elkészítésében segíts nekem! Még pontosabban, azt szeretném, ha te főznéd meg azt a vacsorát!

– Vegyem ezt burkolt szilveszteri meghívásnak? – kérdezte széles mosollyal Galagonya.

– Nem egészen, mert mi csak felugranánk az ételért! Tudod, Zsolt holnap este kéri meg a kezemet a mamája jelenlétében... Ünnepi vacsorát szeretnénk hármasan, de én biztos elrontanám a nagy izgalomban, érted? Úgyhogy inkább holnap elvinnénk, amit előkészítenél. Valami házias, mégis elegáns menü kéne! Te meg olyan jól tudsz főzni!

– Talán mégsem annyira, mint kéne... – tűnődött kesernyén Galagonya, ezúttal a „főzés” szó átvitt értelmére gondolván. Aztán erőt vett magán, lélekben még vállat is vont és szomorkás mosollyal így szólt:

– Szívesen segíték drágám! Mit szólnátok egy katalán vörösboros kakashoz, kelbimbóval, gombával, krumplival? A krumplipürét neked kéne megcsinálni, de a többi már mind készen van, pár perc alatt elcsomagolom és viheted is...

– Jaj, te! Gondolatolvasó vagy! – ragyogott fel a kipirult kis teremtés és örömeiben Galagonya nyakába borult, aki utoljára szoríthatta magához a karcsú derekat és szagolhatott bele a leomló haj tiszta virágillatába.

– Minden akkor a legkívánatosabb, mikor éppen elveszítjük, végleg! – szúrte le magában a rezümét, mely a közhelyek kínos szokásának megfelelően, ezúttal is mély igazságot takart. Akkurátusan elcsomagolt mindent és hősies mosollyal nézte, ahogyan a szerelem elhagyja életét. Leült a hirtelen olyan üressé vált konyhában. Töltött magának egy hideg sört, és időnként belekortyolgatva, folytatta a novellát a szegény lovagról, aki hölgyét csak kedvenc vadászolóyma feláldozása árán tudta vendégül látni.

Hirtelen felállt, a dolgozóban bekapcsolta gépét és a gasztroblogja címlapjáról néhány kattintással eltávolította addigi logóját, a Vörösboros Kakast.

Pandúrleves

Az ember szinte még félálomban kiszédeleg a konyhába, hogy feltegye a kávéját. Aztán, régi beidegződésének engedelmeskedve, a gőzölgő csészével kezében kinyitja a konyhaablakot, hogy kikönyököljön az ablakpárkányra ébredezni. Az ablak szokatlan vehemenciával nyílik ki és a betörő jeges fuvallat szempillantás alatt kisöpri azt a maradék, otthonos melegséget, a tegnap délutáni sütemény fahéj és almaillatával és egy jóízű beszélgetés emlékével egyetemben. Egyszerre zord, hideg és sivár lesz a kis helyiség, amin már a kihűlő kávé íze sem segít.

– Hú, de kurva hideg van! – mondaná az ember, ha nem lenne tisztában azzal, hogy sorait esetleg kifinomult lelkületű úrinők vagy fiatalok is fogják olvasni. Így azonnal átvált kulturált, illedelmes gondolkodás módra és így folytatja:

– Foga van az időnek! Nappal ugyan még csalókan jónak mutatja magát, de ilyenkor hajnalban meg szürkületkor bizony megmutatkozik igazi arca. Meglátszik a lehelet és a meggémberegett kezek egy idő után vígaszra vágynak, leginkább egy forró bögrére, melynek mélye rejthet kávé, teát vagy forralt bort is, de mégis, a legjobb egy életmentő adag, finom, fűszeres leves! Bizony, eljött az ideje a jó kis tartalmas, téli levesek elkészítésének! – gondolja az ember, nem mintha fázna vagy éhes lenne, de jól tudja, hogy az ebéd felől nem déltájban kell gondolkozni, hanem már reggel tanácsos kitalálni, mire is vágyunk vagy jobb híján, mire van lehetőségünk. Aztán tovább folytatja reggeli morfondírozását.

– Az igazikéső őszi, vagy inkább téli, sűrű leves sokszor valami bizonytalan átmenetet képez az egytálételek felé. Más népek is rájö-

hettek erre, hiszen például az angol meg is különbözteti a soup-ot a chowder-tól... Mégis, oktan a rendszertani vita, a lényeg az, hogy olyan levest főzzünk, mely képes az embernek nemcsak a testét, hanem a lelkét is felmelegíteni egy maihoz hasonló, zimankós időben. No persze, nem kell főzésnek nekiállni, ha az ember a vasárnapi ebédjéből idejekorán elmentett egy adag finom húslevest, melyből ugyan kifogyott már a leszopogatni való csont, a hajszálnyi zsíreikkel finoman márványozott marhahúst is feltálalta már a ház ura vagy asszonya valami jóféle, házias szósszal, melynek féltve őrzött receptjét még a dédanyja hagyta rá... de a drága, áldott lé híven őrzi még emlékét a csont melletti húsdarabok mesés zamátának és a belefőzött válogatott zöldségek nyárt idéző aromájának!

– A magam részéről leginkább a tormás sertésragu nyílt, őszinte ízét kedvelem, mely a magányos férfiak legjobb vigasztalója, ha már a négyéves birspálinka meghozta az étvágyukat ... – fűzi tovább az ember gondolatait – Vagy ott van a füstölt húsok és csontok igézetében fogant kaszáslé, mely ugyanúgy alkalmas a nagy munkákban, a disznóölésben, téli tüzelő felvágásában és bekészítésében megcsappant erő visszapótlásához, mint mondjuk a hajdan élt Ráday csendbiztos és legényeinek kedvence, a pandúrleves! Hoppá! Visszatérve a realitások talajára, talán ez lenne a mai napra a megfelelő recept és megoldás! Hiszen az a két kis formás, mellső sertéscsülök már régóta egy ilyen alkalomra várakozik ott a fagyasztó sarkában, egy disznótoros kóstoló utolsó mementójaként. Az se lenne gond, ha most kéne a piacra kimenni érte, hiszen manapság már igen szép, gusztusosan megtisztított példányok kínálgatják magukat ott minden hentesnél, ám mégiscsak más, ha a „hazaiból” kerül ki az alapanyag! Lássuk csak! És az ember máris kiszakítja magát a kellemes, ám terméketlen ábrándozásból és a tettek mezejére lép. Gondosan megvizslatja a lábacskákat, nehogy a levesbe valami oda nem való dolog kerüljön. A jó alapos öblítés után következik a megfelelő edény kiválasztása, ami félig-meddig el is dönti a leendő

leves két fontos paraméterét, a sűrűséget és a mennyiséget. A pandúrleves nem lehet olyan, mint a kocsonya, a közeli rokon, de túl híg sem. A két sertésláb elég sok helyet elfoglal a fazékban, amivel szintén kalkulálni kell, nehogy úgy járjunk, hogy a nagy nekikészülődés után ott álljunk egy bögrényi kitűnő, de együltő helyben elfogyasztható leveskével!

Miután a megfelelő fazékat kiválasztotta, az ember tényleg nekilát. Hideg vízben felteszi főni a jól leöblített csontos húsdarabokat, melléjük egy-két később kidobandó babérlevelet és jó pár szem feketeborsot gördít a lébe a tenyeréből, majd abból a kissé durvaszemű, de éppen ezért jól kiismerhető hatású konyhasóval régi rutinja szerint beízesíti a lassan mocoogni kezdő lét. Ekkor már lehalkítja a gázrózsát és csak csendesen gyöngyözteti tovább az egyre biztatóbb illatokat eregető leveskét. Türelem kell ehhez és kitartás. Unaloműzőnek nem árt a konyhasztal sarkára odakészíteni egy Krúdy regényt, egy pohár könnyed, zweigelt soproni rozé társaságában. Így, mondhatni hármásban, már röpi az idő és valamelyik gyors ellenőrzés végül azzal az eredménnyel jár, hogy a hús megpuhult és szinte magától leválik a csonttól, mint a legénylakásba betoppanó szépasszonyról a könnyű kis kabát... Az ember él is az alkalommal és amint a sertéslábak kezelhetőre hűltek, kicsontozza őket. A csontot félreteszi, kis mosollyal elképzelve, hogy fog majd örülni neki valamelyik négylábú barátja, a húsdarabokat pedig igyekszik borotvaéles késével gusztusos darabokra vágni.

Ugyan nem dőlt még el, hogy a húsból mi lesz, kapros sertésköröm, rántott sertésláb vagy aszpikos, chilis hússaláta, de a hús előkészítése egyik esetben sem lehet elhamarkodott.

Mikor a lefejtett, szépen megformázott szeletkéket elnyelte már egy fedeles doboz, azt meg a hűtő, akkor az ember visszakanyarodhat fő céljához, a pandúrleves megfőzéséhez végre! A hirtelen nagy-nak tűnő fazékból áttölti a megmaradt zsíros-zselés lét egy kisebb méretű lábasba, majd a félkész levesbe egy nagyobbacska, lédús cit-

romot az utolsó cseppig belefacsar, aggodalmaskodás nélkül. Tudja jól, hogy a friss citromlé nem fogja elsavanyítani a jó kis levest, viszont elveszi a zsíros ízt, melytől a mai kákabélű népek annyira idegenkednek és kellemesen pikánsná ízesíti a lét, melybe aztán még egy szál lereszelt sárgarépat is belefőz. Ettől az addig sápadt, opálfényű lé kellemes színt kap és egy kis rafinált, leheletnyi édességet, mely harmonikusan teltté varázsolja a félkész leves ízét.

– No, most betetőzzük művünket és megadjuk neki azt az igazi, hamisítatlan alföldi jelleget, ami bizonyítja, hogy ezt a levest Magyarhonban főzte valaki! – gondolja az ember. Gondolatát úgy váltja valóra, hogy serpenyőjében forró olajban aranyló pirosbarnára pirít egy maréknyi házi eperlevél tésztát. Még berántja a levest egy kis gyenge, világos rózsaszínű rántással, majd valamivel később beleszedi a megpirított tésztát szűrőkanállal. Újból felforralja és finomra metélt petruskát szór a tetejére, pont abban a pillanatban, mikor halkán megszólal az ajtócsengő bim-bamja.

És mikor a csinos, formás idomú asszonyka végre helyet foglal az étkezőasztalnál, izgalomtól, vagy tán csak a hidegtől pirosuló arccal,akkor az ember végre tálalhat.

– Óh, csak egy kis üres leves! – rebegi el szerényen a mondatot, melynek elmondására dobogó szívvel reggel óta készült.

Esik a hó

Van úgy, hogy az ember nem is tudja igazán, mit akar. Csak kikönyököl a konyhaablakon, bámulja a sűrű hóesést. Aztán fázni kezd a lába, meg valami bolond szél elkezdi befelé fújni a havat, hát becsukja az ablakot és visszafordul a tűzhelyhez, mely vádló fehérséggel mered rá.

Bizony, az ember már két napja nem főzött semmit és most se nagyon van hozzá kedve. Hogy elterelje gondolatait és a hideg tűzhely néma szemrehányását, melyhez a csepegtetőtálcán három napja felhalmozott edények is csatlakoznak, feltesz egy kis vizet forrni a neszkaféjához és felteszi magának a kérdést: – Mi a bánatot főztek ebédre?

Ugyan az ember igen jól elvan meleg ebéd nélkül, évtizedes gyakorlata van abban, hogy akkor és ott eszik főtt ételt, mikor arra alkalom kínálkozik, de a kérdés csak belefúrja magát az agyába, mint a kukac a cseresznyébe. Komótosan odaballag hát a hűtőszekrényhez és kinyitja az ajtaját, hogy rövid szemlét tartson, jóllehet, kívülről tudja, hogy mit is fog odabenn találni. – Bizony, ezt a gombát fel kell használni már! Mert ha ma nem főzök belőle valamit, akkor holnap se fogok, hétfőn meg nem leszek itthon... annyit meg már nem bír ki a nyomorult. A gombák bizonyára szemükbe húzzák klapjukat szégyenletükben, hogy ekkora gondot okoznak, de ez nem látszik a barna papírzacskó vastag falán keresztül.

– Talán egy jó, tartalmas levest kéne csinálni? – tűnődik az ember – Gombalevest, egy kis zöldséggel, vajas galuskával... belekari-kázva ezt a pár darab virslit is?

Közben a kis rozsdamentes edényben már régen felforr a víz és hangos fortyogással igyekszik magára vonni a figyelmet. Ahogy az ember megdönti a nyeles kiöntőt, a forró fal dühödten sziszegve fejezi ki rosszallását a túlhevítés miatt. Az ember telitölti a kis jénai csészét, melybe már belepottyantotta az édesítő apró tablettáit is és a konyhaasztal sarka mellé telepedve folytatja tűnődését.

– Na és ott van az a darabka szűzpecsenye, ami a rövidkarajról kéredzkedett le! A karajcsontból főtt zöldborsóleves már elfogyott, a natúran kisütött hússzeletek is, csak ez a darab szűz árválkodik itt nekem... – sóhajtozik az ember gondterhelten, mintha valami hajdani rabszolgavásáron ő lenne az öreg arab kufár, aki női áruján nem tudott maradéktalanul túladni, pedig a müezzín nemsokára ismét imára fogja szólítani.

A keleties hangulat elröppen hamar, a kávé is elfogy kortyonként, viszont a probléma még mindig megoldásra vár.

Az ember hirtelen feláll. Elhatározta magát, agyában összeállt a haditerv. Hogy elhatározását végképp megacélozza, felpattintja utolsó doboz sörét és kitölt belőle egy pohárnyit.

– No, lássuk, gyerekek! – szól a máris felvidulni látszó edényekhez, melyek most versengve mutatják felé a szebbik felüket, hogy elnyerjék a megtiszteltetést, a részvételt a mai ebéd elkészítésében. A választás egy szerény, közepes termetű zománcos lábasra esik, de a stábba bekerül egy jénai üvegből készült fedeles tál meg a nyeles vízfóraló is. A többieket eltakarítja az útból, mert a főzéshez kell a felvonulási terület.

Aztán előveszi a hűtőből a gombát és a fóliába becsomagolt húst. Ez utóbbit megszimatolja, de szerencsére csak a sertéshús egyszerű, minden mellékes stichtől mentes, eredeti szagát érzi, ezért elégedetten bólint. A gombák is tartják még magukat, bár a spóratartó lemezekéért már elkezdtek bebarnulni, az elhatározás tehát pont jó időben született meg.

Az ember a gombát jól leöblíti. Szerencsére a megszokott, megbízható helyről vásárolta, ahol nemigen szokott földes, piszkos példányokat kapni.

– Igen, a piaci verseny csak megteszi a magáét! Azelőtt bezzeg, miket hozott haza szegény anyám a piacról... – fut át az agyán a régi emlék, de félresöpri és ráerölteti magát, hogy a dolgára koncentráljon. Az eszcájgos fiókból előveszi kedvenc csontnyelű kését, amit a zöldségek megtisztításához mindig is használ.

– Vajon, gasztronómiai szempontból a gomba az zöldségnek számít? – kezdene bele agya egy újabb gondolatsorba.

– Az attól függ, hogyan készítjük el, főétel vagy köret lesz belőle! – zárja le az elkalandozási kísérletet és nekiáll megtisztítani a gombát. Kivágja a tönköket, némelyiknek levágja a barnulni kezdő végét, bár hálistennek nem sok ilyen akad, majd vékony kis hengerveletkékre vagdossa őket. A kalapokat már nagyvonalúbban szecskázza, mert azok hamarabb puhulnak, mint a szívósabb tönkök. A megtisztított gombát belesöpri-sodorja a jénai tálba és a féltékenykedő tűzhely nagy örömeire feltesz a nyeles lábasban egy bő félliternyi vizet forni. Aztán felvagdossa a húst is. A megszokott-nál kisebb méretű, gusztusos, pici rózsaszínű kockákra vágja fel a szűzpecsenyét.

– Hát nem túl sok, de azért elég lesz! – morogja magában, áttekintve a végeredményt. – Főleg, ha kipótoljuk némi füstölt szalonnával. Vagy az elfogyott volna a múltkori rántotta alá? De nem! Egy gyönyörű, ujjnyi vastag kolozsvári szalonna szelet egyharmada még ott lapul a polcon zsíros papírköpenyében, mint egy rangrejtett herceg, akinek hosszú vándorlása most véget ér. Az ember lenyisszantja a szalonna bizalomgerjesztően barna bőrét, mely később igen jó szolgálatot tehet valami magyaros leves ízesítéséhez és visszateszi a hűtőbe, más időkre. A szalonnát magát pedig még apróbb szeletkékre vágja, gondosan, szinte mérnöki precizitással. Mikor ezzel végez, előszedi a hetet csodával határos módon átvésze-

lő bécsi virslit. Még nem kezdett a megmaradt három pár nyálkásodni, de azért egy gyors öblítést nem úsznak meg, mielőtt akkurátusan felkarikázva vágva ők is be nem kerülnek a sorukra váró húsneműek közé.

– Alakul ez, mint a púpos gyerek a prés alatt! – gondolja az ember, lassanként egészen nekidámodva. – Itt az ideje a második pohár sörnek! Hopp, hopp! A víz is felforrt!

Mielőtt töltene magának a dobozban várakozó sörből, előbb lelkiismeretesen elvégzi a következő műveletet. A nyeles lábasból a gombára csurgatja a forró vizet, majd a tálát gyorsan befedi, hogy a gőz el ne illanjon.

– Még bőven van idő, hogy egy fej hagymát is felvagdossak. Vagy inkább mégse? Ehhez a recepthez a póréhagyma illik jobban... Ez a szál meg úgysem kell máshoz! Elő is veszi a zöldségek közül a hagymát, mellyel kapcsolatban a piacon élénk vita alakult ki a vásárlás idején. A kofa ugyanis nem voltak hajlandó elfogadni, hogy a póréhagyma zömök, vaskos, rövidszárú rokonát némely vidéken takácshagymának is hívják.

– Én még sose hallottam ezt a nevet! – csóválta kendős fejét hitetlenkedve a sokszoknyás östermelő, akinek a lábánál a kiürült kartondobozok messziről hirdették a hozzáértő szemeknek, hogy áruja bizony importból került ki. Ezért az ember nem is vitatkozott tovább akkor, fizetett és továbbsétált, megfogadva magában, hogy majd talán a neten utánanézve tisztázza ezt a problémát... ami persze elmaradt.

De a hagyma az itt van épségben és az ember gyorsan fel is vágja, hezitálva egy kicsit, hogy a zöldjéből mennyit tegyen majd az ételbe.

– Ha az egészség nem is, de valamennyi biztos nem árt neki! És belevágom még ezt az elárvult paprikát is! – szól a fellebezhetetlen verdikt.

Bizony, egy zöldpaprika elkerülte társai sorsát, megbújva a póré (vagy takácshagyma?) alatt, kissé meg is ráncosodott, ahogy a pia-

ci fagyból a meleg lakásba került és a parányi jégkristályok a bőre alatt kiolvadtak régen. Mikor mindez elkészült, az ember a gázra felteszi a türelmesen várakozó zománcost, az aljára egy kis beindító olajat löttyint és mikor ez felforrósodik, beleengedi a szalonját. Elgyönyörködik, ahogy az apró szeletkék, mint a csíkos sálú lánykák a korcsolyapályán, lassan elcsúszkálnak egymás mellett. Mielőtt még a sportba belefeledkezett szalonnácskák túlzottan kipirultak volna, melljük került a hús, a hagyma, a paprikaszeletek, sőt az a két gerezd fokhagyma is, amit az utolsó pillanatban beválogatott a csapatba. Az ember ott áll a tűzhely mellett, türelmesen, időnként meg-megkevergetve a biztatóan illatozó lábas tartalmát. Amikor eljön az ideje, sóz, borsoz egy kicsit, már korántsem akkora vehemenciával, mint fiatalkorában, hanem csak mértékkel. Végül hozzáteszi a gombát a szép, barnaszínű levével együtt és lefedi a lábast. Elkortyolja második pohár sörének maradékát, aztán kibalag a kamrába és a polcra előveszi a rizst.

– Jó, jó az előfőzött rizs, nem mondom, de mégis csak a hagyományos módokon elkészített rizsköret az igazi. Az mindig más ízű, aszerint hogy csinálom, mert nem ad neki afféle honvédségi vagy menzai egyenkoszt jelleget a konzervipari előkészítés... A rizst tartalmazó átlátszó falú dobozzal, melyből szinte már dekára pontosan tudja adagolni a benne levőt, visszaballag a tűzhelyhez. A gomba színén már látszik, hogy jól alakul, a leve is felforrt egy-két perce, így az ember úgy dönt, hogy eljött a rizs ideje. Beleszórja hát a gondosan kikalkulált mennyiséget a lábosba, megkeveri a lábas tartalmát, lefedi és takaréklángra teszi. Megfogadja magában, hogy fölös kíváncsisággal, fedőemlgetéssel nem zavarja meg a készülő étel nyugalmát.

Inkább előveszi kedvenc hetilapját és befejezi az elalvás miatt befejezetlenül hagyott cikk elolvasását, miközben szépen, nyugodtan beosztva elkortyolgatja utolsó pohár sörét. Közben egyszer csak feláll, mert nem bírja megállni, hogy meg ne

nézze, hogyan is állnak a dolgok... a látszat kedvéért kavar is egyet, sőt váratlan ötlettől áthatva egy kiskanálnyi darált cseresznyepaprikát is becsempész az ételbe...

– Ebből a kislányok úgysem esznek! – gondolja dacosan. Visszaül székére, hogy néhány perc múlva újból felugorjon, ezúttal jogosan. Az étel már majdnem kész, a rizsszemek már megduzzadtak, hát itt az ideje, hogy a virsli is bekerüljön a többi összetevő közé.

– Hát, ez már készen van... – gondolja némi szomorúsággal, amit mindig érez, ha valami véget ér. – Hadd hűljön egy kicsit, míg leugrok söréért!

Odakint, ha lehet, még sűrűbben hull a hó, így az ember Mikulásnak álcázva ijeszt rá a kisbolt csendjében keresztretjvényt fejtő kislányra.

– Te jó ég, a frászt hozza rám! – mondja a lány, mikor felismeri húséges vevőjét.

– Hát, nincs valami nagy forgalom! – mondja emez, miközben benyúl a bolti hűtőbe egy kis utánpótlásért.

– Nincsen, a fene egye meg! Reggel a házból még csak lejöttek a kifliért, zsömléért, meg a cigiért, de tíz óta maga az első. Senki ki se dugja az orrát ebben az időben. A „zuram” is épp most hívott, hogy nem hoz ebédet, bírjam ki valahogy, mert ő kocsiba nem ül ilyen hóesésben! Volt képe azt mondani, hogy csak nem fogok éhenhalni egy élelmiszerbolt közepén... Lesz még valami más is? – kérdezi és még mindig morcosan beüti a két tételt a pénztárgépbe.

– Legalább látja a főnök, hogy itt voltam! Kár volt kinyitni, bizonyisten!

Az ember fizet, köszön, hazabotorkál. Leveri a lábáról a havat, leveti a küszöb előtt a cipőjét. Aztán megteríti, kitálal. Megkóstolja az ételt, csettint.

– Hát igen, ez pont olyan, amilyennek lennie kell! – mondja elégedetten magában. Mégis, leteszi a kanalát, visszaveszi a cipőjét és előkotorja a kamrapolcra a kisebbik ételhordót. Aztán elindul

megint a kisbolt felé a hóésésben, dohogva, fejcsóválva, mint aki azon bosszankodik, hogy elfelejtett valamit.

Kis bolti kaland

Elfogyott a zsemle
már csak kifli volt
szidom a boltoslányt
azt a kis frivolt...
ki huncut szemét
az ég felé mereszti
de ruhapántját közben
csöndben leereszti
kibújik a zsákból
a szög és a két cipó
e kisboltba belépni
mindig megkapó
azonnal elmúlik
a fölösleges hiszti
libben a szoknya is
leveti a Kriszti
kikerül az ajtóra
a szokott felirat:
*Árusítás szünetel
leltározás miatt!*

Tarhonya, kalákában

Galagonya jókedvűen lépdelt a keskeny betonúton, mely barátja vendégházához vezetett. Az idő pompás volt és tartósnak ígértkezett, habár így tavasz elején a mogorva, vereségét nehezen viselő Tél még gyakran szerezhet egy kis hideg zuhanyszerű meglepetést a túlkorán bizakodóknak. Ám egyelőre ennek nyoma se volt, az út menti bokrokból üde csicsérgés, csivitelés, madáracsacsogás hallatszott. Galagonya előtt pár méterrel egy szajkó repült keresztbe, és amikor szárnyát kiterjesztette egy pillanatra, miközben letelepedett az egyik villanyoszlop tetejére, elöttűntek gyönyörű azúrkék tollai, melyek a barnákkal és hófehér színűekkel együtt csodás tollruhát alkottak. Galagonya elgyönyörködött a madárban, amelyik rossz híre ellenére is egyik kedvence volt. A szajkó nem viszonzta ezt a figyelmet, hanem valami ordenáré, repedtfazék hangot kiadva magából, eltűnt az útmenti dzsindzsásban. Ám helyette egy újabb színpompás madár, kisméretű fakopáncs vont a magára Galagonya figyelmét, aki egyre jobban kezdte sajnálni, hogy a madár-megfigyelő távcsövét nem hozta magával.

Még sikerült felriasztania az útmenti sekély pocsolyában lármásan fürdőző tucatnyi háziverebet és feketerigót, integetett a vörösfenyő ágáról kíváncsian figyelő bozontos farkú mókusnak és azon kapta magát, hogy máris ott áll a vendégház előtt. Barátja, Benő akkor érkezhetett meg a másik irányból, mert éppen javában rámost kifelé a kocsijátuljából. A gyors üdvözlés után Benő már magyarázta is kéretlenül:

– A postás Józsi bedobott valami reklámújságot, hogy nagy akció van a szupermarketban, hát elugrottam feltölteni a készleteket. Naná, hogy már alig kaptam valamit, de végül mégiscsak vettem ezt-azt. Segítesz becigölni a cuccost?

A kérdés szónokinak bizonyult, mert Galagonya már rég felkapott két karton gyümölcslet és már szedte is a lábát a keskenyfokú, meredek lépcsőn felfelé. Háromszor fordult ő is, meg Benő is, mire mindent sikerült a házba behordani.

– Legalább jó üzletet csináltál? – kérdezte Galagonya, mikor már bent is elrendezték a megvásárolt holmikat és minden a helyére került.

– Ahogy vesszük! – legyintett Benő. – A huncutság az az ilyen akciókban, hogy ha már elautóztál értük valahová, akkor megveszel egy csomó olyat is, ami eszedbe se jutott volna különben. Mostanában mindig egy listával megyek és kétszer is meggondolom, mire veszek olyat, amit eredetileg nem akartam. Az olaj meg a liszt most tényleg jó áron volt, a rizs is, a kifogyott fűszereket meg ígyis-úgyis pótolni kellett. Ásványvizet meg azért kellett vennem, mert a marosi szódás karbantartja a gépét és nekem pont kifogyott a második palack szikvíz is.

A szóda dolga kiváltott egy kis szelíd vitát a két barát között. Galagonya váltig állította, hogy a fröccs az bizony nem az igazi rendes szódavíz nélkül, míg Benő engedékenyebb volt az ásványvízzel szemben. Benő, igazát védve, töltött egy nagyfröccsöt Galagonyának, aki kellenlenül bár, de végül elismerte, hogy végszükségben valami jobb fajta ásványvízzel is meg lehet inni a fröccsöt, mert legalább feledteti Benő háziborának az ízét... Benő már majdnem felfortyant, mikor felfedezte barátja szemében azt a huncut csillogást, amit már többször is észlelt baráti heccelődés vagy ugratás közben. – Tudom, hogy csakis azért csepülsz le a boromat, mert a pálinkára ácsingózol, te csibész! – vágott vissza. Ugyan szigorú arckife-

jezést öltött magára, de máris elővarázsolta a pult alól a jólismert, vastagfalú zöld hutaüveget, amit még Galagonyától kapott.

– Na, ha erre lesz egy rossz szavad, megkaparom magamat! Mielőtt megkóstolod, kapj be egy katonát! A kistányéron egy darab megkezdett tokaszalonna kínálta magát, egy savanyú almapaprika és két szál újhagyma társaságában. – A mostani vágást elkapkodtuk, sajna, mert a böllérnek sietnie kellett. Nem csináltunk disznósajtot, se szajmókát, se gömböcöt... Igaz, így megmaradt a hasalja meg a tokaszalonna, aztán amikor kedvem szottyán, megabálom fokhagymás vízben, jól bepaprikázom és eltengődök rajta, mikor nincsen vendég...

– Akkor Benő, te is úgy vagy, mint Szent Péter... Tudod, akinél reklamált a szentéletű remete, hogy miután a mennybe került és abban a megtiszteltetésben részesült, hogy Péterrel együtt vacsorálhatott, az öreg mindig csak egy májkrém konzervet bontott fel neki... Aztán, mikor a remete megtudja, hogy bezzeg a pokolban mindig pazar, sokfogásos vacsora van, egy idő után megkérdi ennek az okát...

– Mire az Öreg nyilván azt válaszolta, hogy majd hülye lenne két személyre főzni... – lőtte le a poént röptében Benő, akinek vágott az esze, mint a borotva, és embertársai erkölcséről se volt valami nagy véleményel, több évtizedes vendéglátós múlt tapasztalatainak birtokában. – Ami azt illeti, neked se ajánlgatnék most ebédet, ha nem főztem volna két napja a Mozsiéknak egy kondér pörköltet. Ha megeszed kelkáposzta főzelékkel, akkor jó, ha nem, ehetsz mellé kenyeret, vaze...

Nemrégiben olvastam valahol egy dokinak az okfejtését, hogy a szénhidrát mennyire káros! Csóró paleolit ősember is csak kényszerből kapott rá, mikor fogytán volt a mamutpörkölt!

– Figyelj, akárhogy csűröd itt a szót, a pörköltöm mennyisége ugyanannyi marad! Megfelezem veled, mert túlteng bennem a keresztény irgalmasság, a részeddel azt teszel, amit akarsz...

A baráti heccelődést Pajti kutya kurta jelzőugatása és az azt követő bátortalan kopogtatás szakította félbe. A két házzal arrébb lakó öregasszony oldalazott be az ajtón, alkarján három tálca tojást egyensúlyozva. Nagy sóhajjal, láthatóan megkönnyebbülve, hogy épségben ideért a rakományával, letette a tálcaikat az asztalra, majd sanda pillantást vetve az idegenre, félrehívta Benőt.

A diskurzus nem tartott sokáig. Bár Galagonya jól látta, hogy barátjának nincs ínyére a megállapodás, mégis, a végén megadóan legyint. A mámi nagy sietve, nehogy Benő meggondolja magát, eltávozott.

– Most mondd meg, milyen emberek vannak! Ennek a banyának a férje és a nagyfia egész télen ittak nálam „hozomra”. A múltkor megmondtam nekik, hogy ameddig nem törlesztenek, addig nincsen pia felírásra! Erre most nyakamra küldik ezt az Ilonka nénit száz tojással, hogy tudjam be nekik az adósságba. Megáll az eszem! Ráadásul, a kisbolti áron akarta beszámolni, pedig én Szobon három forinttal olcsóbban is megkapom darabját! – Ne puffogj, ha már egyszer elfogadtad! – csitította feldúlt barátját Galagonya. – Majd elkopik az a pár tojás előbb-utóbb!

– Hát pont ez az! Itt vigyorog a hűtőben két tálcaival! Az összesen több mint százötven tojás! Vendég meg egy szál se! Mi a csudát kezdjek ezzel?! A fene az áldott jó szívemet...Galagonya eltűnődött.

– Figyelj! Hát miért nem csinálsz belőle száraztésztát? A tészta az pont olyan, mintha tojáskonzerv lenne!

Benő még morgolódott egy kicsit.

– Marhaság! A vendégek alig rendelnek tésztát. Egymagamnak meg csak nem állok neki gyúrni! Amennyit megeszek, még ha beleszámítom, amit a kutyának kell, az olyan kevés, hogy nem éri meg a fáradságot. Inkább veszek a boltban egy félkilót aztán jól van!

Galagonya tovább erősködött.

– Te mondtad a múltkor, hogy az a román brigád mi tarhonyás húst megevett! Hát csináljál tarhonyát! Az eláll akár két évig is, de ha bográcsban csinálsz belőle párszor pásztortarhonyát mondjuk, akkor pikk-pakk elkopik!

Benő eltűnődött. Szinte látszott, ahogy oszt, szoroz magában. Végül így szólt: – Lehet, hogy igazad van, de az a nagy bűdös helyzet, hogy még a bánatos életben nem csináltam tarhonyát. De még olyan valaki mellett se álltam, aki ebben jártas lenne!

– Tudtam, hogy még tartogat számomra valami ajándékot az élet! A tiéd az bezzeg már meg is van... mivel ilyen barátaid vannak, mint én! No figyelj! Egy dolgon áll vagy bukik az egész... Van-e a házban, vagy valami szomszédodnál megfelelő rosta?

Miután több-kevesebb körülírás, pontosítás után Benő felfogta, hogy barátja mire is gondol, pár pillanatig eltűnődött... aztán arcára széles vigyor terült.

– Hát hogy a fenébe ne lenne! Pont ennél az Ilonkánál láttam egy egész sorozatot, mikor a régi kamráját megmutogatta nekem tavaly nyáron, hogy azt akarja kiadni albérletbe, kerítsek neki lakót! Ha azóta ki nem dobta, biztos meg van még neki! Pár fröccs ellenében biztosan odaadja kölcsön.

Ez az alku kicsit tovább tartott, mint az előző. A vénasszony jó vásárt szimatolva, ragaszkodott ahhoz, hogy további adósságcsökkenés fejében Benő vegye meg tőle mind a három használható tarhonyarostáját. Végül létrejött a vásár.

– Hát, egye fene, úgylis sírból visszajött pénz! – sóhajtott Benő. Várhatnék ítéletnapig is, mire ezek kiizzadnak némi készpénzt. Bár, most majd kerülgethetem a szitákat...

– Együnk előbb, vagy lássunk hozzá máris?

– Enni még korai! – vélte Galagonya. – Tudod mit, bekeverjük és kidolgozzuk a tésztát, aztán hagyjuk pihenni, szikkadni kicsit, míg megebédelünk.

Ebben megegyeztek. Hamar rájöttek, hogy az eredetileg kiszemelt vájling nem lesz elég a tésztának. Szerencsére, Benő talált egy megfelelő méretű kemény műanyag mosdótálat, ami megfelelőnek ígérkezett.

– Most lemegyek az alfa-tudatállapotba, hogy előhalásszam a mélyből a recept részleteit. Persze, hamarabb jutnék eredményre, ha a spirituális elmélyülésemet elsősegítendő, töltenél valamit! – mondta Galagonya mosolyogva.

– Csak tudnám, mivel érdemeltem ki, Istenem, hogy ilyen önzetlen jóbarátaim vannak? – fohászzkodott Benő, szemeit az ég felé fordítva.

– Látod, ezt én se értettem soha! – ríposztzott Galagonya és a koccintás halk hangját elnyelte a két barátból egyszerre kitörő nevetés.

Ám eljött a drámai pillanat, mikor már nem volt több haladék, neki kellett vágni a feladat végrehajtásának. Galagonya, magabiztos arccal, ám magában némi szorongással a dolog végső kimenetelét illetően, elkezdte beleütni a tojásokat a tál aljába.

– Jézus, Mária, összes szentek! Mi lesz ebből?! – fohászzkodott magában. De már nem volt visszaút.

Benőnek konyhája ugyan nem volt felszerelve „igazi”, kenyérsütésnél használatos szitával, de a porcukor szóróis bevált végül. Galagonya, barátja segédletével öt teljes kiló lisztet rászitált apránként az aranyló, napsárga tojásokra.

– Ha jól emlékszem, fél liternél több, de nem egész liter kell még ehhez... – tűnődött magában és egy hajóskapitány magabiztosságával szólt le Benőnek a „gépházba”.

– Töltsél már meg egy hosszúnyakú borosüveget vízzel, legyél szíves!

Ekkor ért el ahhoz a ponthoz, ahol anno Julius Caesar nevű hajdani névrokona is megfordult, csak éppen a saját, privát Rubiconjának a partjára. Galagonya ugyanis, bár kiváló amatőr szakács volt, még-

is utált sütni! Leginkább a tészta összeállításának attól a kezdeti stádiumától ódzkodott, mikor a csirizes, ragadós massa olyan reménytelenül rátapad az ember kezére és igen erős hit kell ahhoz, hogy magába szugerialja, valamikor majd csak kezelhető tészta lesz ebből a gusztustalan masszából.

De az a bizonyos kocka már el volt vetve! Galagonya vett egy mély lélegzetet és nekilátott a tészta kidolgozásának. A helyzet egy ideig pontosan olyan reménytelennek tűnt, mint ahogy elképzelte. Ám lassanként, miközben még mindig elkeseredetten gyúrta, gyaszatolta, gyömöszölte a tapadós, csirizes masszát, egyszerre csak azt vette észre, hogy a dolog egyre könnyebben megy! Sőt, minél kevésbé igyekszik, erőlködik, iparkodik, ujjai, tenyere, ökle annál könnyebben engedelmeskedik valamiféle ősi ösztönnek és egy öröklött mozdulatsort követve kezd mozdulni keze, csuklója, válla, majd egész teste. Eleinte erőlködve, mereven gyúrta a masszát, később egyre lazábban, könnyedebben. Már oda tudott figyelni a rádióból szóló zene dallamára, ritmusára is, és a szám ütemére egyre jobban tudott együtt tudott élni a lassan életre kelő tésztával.

Azzal együtt, a munka egyre nagyobb terhet jelentett. A kezdeti görcsösség megbosszulta magát. Minden izma, ízülete tiltakozott már a munka ellen. Csábító lett volna kijelenteni, hogy a tészta már készen van. De ösztönösen érezte, hogy erőfeszítése még kevés volt a sikerhez. Gyerekkora mélyéből felmerült az a rég elfelejtett emlék, mikor a macskakövekkel kirakott közös udvarán a nagy háznak nagyanyja és az anyai nagynénik egy-egy teknőben gyúrják, dagasztják a tarhonyának való tésztát, miközben a nap lassanként körülkerüli a házat.

Tudat alatt érezte, hogy a keze alatt formálódó tészta még több munkát kíván, szinte vágyik arra, hogy vámpírként kiszívja belőle az utolsó csöpp energiát is, mielőtt megadná neki, amit ő vár tőle. Ám egyszerre, a várva várt pillanat bekövetkezett. A tészta, mint egy

dacos, kemény, büszke, ám mégis csak valahol a beteljesedésre vágyó nő, megadta magát.

Benő, aki egyre ritkábban szólt szemmel láthatóan kimerülőben levő barátjához, most megkönnyebbülten felsóhajtott és cinkos mosollyal töltötte teli barátja kiürült poharát.

– Nem szokta a cigány a szántást, mi, haver?!

– Ne hidd, barátom, hogy te megúszad ennyivel! Most rajtad a sor! Persze, nehogy rám kenhesd, hogy magadra hagylak, megígérem, időnként töltök neked én is!

Galagonya elővette a két tarhonyarostát és a nagyobb lyukút Benő elő perditette.

– No figyelj! Kimarkolsz a tésztából egy jókora marékkal és elkezded dörgölni a szitán. Aztán, mielőtt még a körmeidet koptatnád, kikarmolsz egy újabb adaggal és kezded előlről, mindaddig, míg a tésztából tart. Én meg addig elüldögélek itt ezzel a keresztretjvénynyel, de a szememet rajtad tartom, úgyhogy csak semmi sumákolás!

Benő meglepő hamar rájött a megfelelő mozdulatokra és Galagonya némi aggodalommal figyelte, hogy milyen hamar fogy a nagy vájlingból a tészta. Galagonya még készen se lett a megfejtésekkel, mire Benő már diadalittas képpel ment lemosni a kezét, hogy már maga kezelhesse a sörcsapot. Aztán baráti egyetértéssel dugták össze a fejüket a lemorzsolts tészta fölött.

– Az a helyzet, hogy ezt bizony mégegyszer át kell dörgölni a sűrűbb likú szitán! – vont a Benő a szomorú tanulságot. – Túl nagyok a szemek, beszámítva, hogy még mekkorára meg is duzzadnak a vízben, hogy csesznék meg! Ha tudtam volna, hogy mennyi macerával jár ez az egész tarhonyázás, hiába dumálsz nekem, bizony, nem kezdek bele!

– Vagy legfeljebb, felszedek valami tót luvnyát Szalkán, aztán mikor megdugtam már, beállítom tarhonyát dörgölni! – tette hozzá ábrándozva.

– Biztos, ami biztos, én a helyedben inkább megfordítanám a sorrendet! Ki tudja, hogy „utána” lenne-e még a kedve a menyecskének ekkora munkának nekiállnia?! Hacsak be nem ígérsz neki még egy menetet vígaszdíjként... De tudod, mit? Magad, uram, ha nincs szolgád alapon, álljunk csak neki, oszt minél hamarabb esünk túl ezen a dolgon! Az igazat megvallva, jobbat is kitalálhattam volna...

A sűrűbb likú rostán még nehezebb volt átpasszírozni a tésztát, ami mintha egyre keményebb is lett volna. Ám végül mindennek vége van egyszer. Már csak azt kellett kitalálni, hogyan is szárogassa majd Benő a tarhonyát.

– Úgy tudom, a legjobb, ha nem teszed ki direkt napsütésnek a szikkadó tésztát, mert akkor kifehéredik, nem marad olyan szép sárga, mint most. A legjobb lesz, ha délben átviszed a a kis teraszról a nagy teraszra száradni a tarhonyát. Esténként meg beviszed a konyhába, hogy ne szívja magába a az éjszakai harmatot. Ezekon a tiszta, öreg lepedőkön elég hamar megszikkadnak a tarhonyaszemek. Aztán meg, két végéről összekapjátok a Zsuzsival és már vihetitek, ha kell a ház túlfelire!

– Honnan tudod, hogy iderendeltem a Zsuzsit? – kérdezte Benő, némileg indignálódva.

– Hát onnan, hogy holnap a hónap utolsó hétfője van, amikor a férje mindig felmegy három napra a központba, te ökör! Másnak is van naptárja, nemcsak neked! Ha meg úgylis pont idejön kiségetni, akkor már meghuzogathatja akár a lepedők végét is... – tette hozzá Galagonya ártatlanul.

Ebben maradtak. Négy nap múlva Galagonya telefonon érdeklődött, hogy milyen lett a végeredmény.

– Tudja a franc! – mondta nyeglén Benő, bár hangsúlyából kihallatszott az elfojtott kuncogás. Itt járt a felső szomszéd, akinek az építkezésén most vagy húszan dolgoznak éjjel-nappal. Meg-

vette az egészet egyben, hogy a kőműveseknek főz belőle párszor tarhonyáshúst vagy pásztortarhonyát!

– Ha lejössz a hétvégére, akár meg is főzheted a brigádnak és megkóstolhatod, hogyan sikerült! De ha megkergetnek a fiúk ebéd után, akkor a kiserdőn keresztül gyere ide, kerülővel! – szolt Benő és bár letette a telefont, mégis, mintha még sokáig visszhangzott volna jóízű nevetése a vonal végén.

Friss, tavaszi leves

A középkorú házaspár már hazafelé tartott a baráti összejövetelről. Az út nagy részén egy szót sem szóltak egymáshoz. Mindketten szerettek volna mielőbb hazaérni a megszokott családi környezetbe. A férfi a volán mellől néha kérdően pillantott feleségére. Jól ismerte már és látta, hogy az asszonynak valami nagyon jár az agyában. De tudta jól azt is, hogy ilyenkor hagyni kell, nem szabad faggatózni, mert azzal csak felingerli.

Már csaknem félúton voltak, mikor az asszony végre kifakadt: – Most mondd meg nekem, hogy a fenébe tudott ez a Galagonya barátod egy ilyen tavaszi levest feladni?

A férfi tanácstalanul kérdezett vissza:

– Miért? Mi baj volt a levestel? Nekem nem tűnt fel semmi különös... Sőt, meg kell mondjam, meglehetősen jónak találtam.

– Hát épp ez az! Az a leves pizok jó volt! Sőt, mocskosul jó! De hogy a bűdös, bánatos francba lehet télvíz idején ilyen jó egy tavaszi leves?

A férfi teljesen ledöbbsent. Ritkán látta hűvös, távolságtartó feleségét ilyen heves indulatba jönni.

– Hát biztosan beletett mindent, ami kell.... – tapogatózott ügyetlenül, amivel a nőt végképp felbőszítette. – Vagy tett bele valami leveskockát!

– Ó, te fafejű! Komolyan mondom, csodálkozom rajtad! Ha valaki egy vagyont abba öl bele, hogy válogatott, zsenge primőr zöldséget vásárol egy leves kedvéért, az nem fogja elcseszni egy konzervizű leveskockával, hogy a vendég kiérezze a léből azt a nátrium izét...

– Glutamátot, drágám... azt szoktak beletenni! – segített volna a férj, de csak olajat öntött a tűzre.

– Totál mindegy nekem, hogy a bánatba hívják! De abban a levesben biztos, hogy nem volt semmi ilyesmi!

A nő indulatosan a levegőbe csapott kezével. Csuklóján megcsörrent a jónéhány arany karperec.

– Hát az előbb mondtad, szívem, hogy mindenféle drága primórt tett bele. Biztosan attól volt olyan jó íze!

– Jaj, te! Ne bősziítsél! Én is beleteszek mindent, ami csak kapható a Nagycsarnokban vagy a Fény utcai piacon. Az én levesem íze mégis vízízű, a közelébe se jár ennek...A francba!

– De hát miért nem kérdezted meg a Sacit? Biztos elárulta volna a nagy titkot...

– Pont ez az! Megkérdeztem! Az a kis ribanc csak negédesen mosolygott és azt mondta, hogy a leves az mindig a férje reszortja... Te meg teljesen lefoglaltad a pasast, mert a rohadt politikáról kellett eszmét cserélnetek egész este...

A férfi behúzta a nyakát. Nem akart vitatkozni. Valami kibúvón törte a fejét, hogy a lefekvésig hátralevő időben már ne kelljen ezen veszekedni. Aludni vágyott a fárasztó nap és vendégség után. Már a legutolsó sarkon fordultak be, mikor végre eszébe jutott valami.

– Tudod mit? Szerdán úgyis együtt leszek vele egy továbbképzésen. Majd a szünetben, úgy mellékesen kifaggatom, mitől volt olyan jó az a híres tavaszi levesük.

Amikor az a bizonyos szerda érkezett, a férj megtette a szükséges előkészületeket. Még egy kis Sony diktafont is becsúsztatott a zsebébe, mint aki arra készül, hogy majd otthonában is többször meghallgassa a meghívott sztárelőadó magvas gondolatait. Az előadás vége előtt pár perccel kiosont a teremből a büfébe, hogy biztosan le tudjon egy üres asztalt foglalni. Számítása bevált. Mire barátjának arca is feltűnt az előtér sokadalmában, a helyiség már szinte meg is telt és minden asztalkát elfoglaltak a kávézó, falatozó résztvevők.

– Gyere ülj ide! Csinálok neked helyet! – integetett a férj a barátjának és miközben jegyzetömbjét, újságját arrébb tolta a kis asztalán, szerét ejtette, hogy lopva benyomja a felvételt indító gombot is. Pár szóval mindketten kommentálták az előadást, megállapítva, hogy „Bokros ma tényleg jó formában van”, aztán a férj előhozakodott a lényeggel.

– Te mondd, hogy csináltad azt a múltkori zöldséglevest? Szilvi azóta is emlegeti és én is szinte a számban érzem azt az aromás, erős, mégis üde ízt ...

– Hát tudod, egy étel akkor lesz jó, ha sem az anyagot, sem a munkát nem spóroljuk ki belőle! – kezdett bele szokott filozofikus eszmefuttatásainak egyikébe a barát.

– Mivel a primőr zöldségek gusztusosak a szemnek, de nem igazán tudják az ízüket átadni az ételnek, sőt, minél kevesebbet főzzük őket, annál jobb... egy kis trükközéssel kell élni! – Hát ez az, most jön a titok! – gondolta a férj és lába megfeszült az asztal alatt, mint a versenyző a start pillanatában. Udvariasan érdeklődő, de nem túl izgatott arcot vágott és vetett egy pillantást a diktatfonra is, mely csendben tette a dolgát.

– Nos, éppen ezért – folytatta Galagonya – először egy jó kis zöld-séges alaplé-t tettem fel. Volt még a fagyasztóban vagy két kilónyi vegyes, öreg leveszöldségem felaprítva, azt úgy jegesen rázúdítottam a forró olajra, gyorsan megsóztam, lefedtem és a többi rábíztam a gőzre. Közben a kacsanyak már meg is főtt a sós lében...

– Vagy azt nem is mondtam? – kérdezte, látván az értetlen arcot. – Hát igen, egy másik fazékban még előtte feltettem három vagy négy jól leöblített nyakat egy kis sóval, borssal és babérlevéllel. Amikor megfőtt, kivettem a csontoshúsokat, aki szereti, pompás ínycséség leszopogatni annak a finom, ízletes kacsahúst, de pláne ha...

– Jó, jó... de mi van a levessel közben? – igyekezett visszaterelni elkalandozó barátját a fő csapásvonalra a férj.

– Ja, igen. Szóval úgy intéztem, hogy a húslének legyen ideje lassanként kihűlni. Ha nem öntögetjük át, törjük meg, akkor szépen megülededik magában és gyönyörűen letisztul, csak az alján marad egy kis zavarosság. A kristálytisztá léből gyenge másfél litert áttöltöttem a zöldségekre, pont akkor, mikor már kezdtek a saját gőzükben megpuhulni...

Aztán hagytam kislángon, hogy szépen lassan összeérjenek, míg én megblansíroztam a friss primőröket.

– Hogy mit csináltál velük? – kérdezte a férj zavarodottan, mert a fazekak kavalkádjában elvesztette a fonalat.

– Lobogó, forró vízbe mártottam őket, no persze már gyönyörűen megtisztítva, felvagdosva, a fajtájuktól függően egy-két percre, csak a fehérrépának kellett egy kicsivel több. Aztán jeges vízben lehűtöttem és csak tálalás előtt pár perccel öntöttem fel és forraltam össze a zöldséges-húsos alaplével. Így a primőrök tavaszi íze megmaradt, nem főttek pocskra, hanem „ress, nem nyers” maradt mindegyik. Már csak az ízlés szerinti levesbetétet adtam hozzá, mi is volt az, ja, vajgaluska, nem nagy ügy... és meghintettem egy kis apróra vágott petrezselyem vagy korianderzölddel.

– Nem volt nagy luxus két kiló leveszöldséget elpocskolni négy tányér levesért? – kérdezte a lelkileg megroggyant barát.

– Ki mondta, hogy az kárbavész? Mielőtt ti bejelentkeztetek, hívott fel egy másik barátom, hogy a vendégházába csoportot vár és hogy nem csinálnék neki egy jó adag igazi Eszterházy mártást, mert neki már nincs ideje rá? Tudod, azt a régimódi, klasszikus, pikáns szószot, amit főleg párolt vadhúshoz vagy marhához szoktak feladni, zsemlyegombóccal!

– Nos, a visszamaradt, puhára párolt zöldségeket gyorsan megturmixoltam és citrommal, bőséges tejszínes-tejfölös, mustáros habarással...

A jobb sorsra érdemes férj letaglózva ült, és agyában csak ez járt: – Hogy én ezt el nem mesélem Szilvinek, az biz-

tos, mint a halál! Hogy élete legjobb tavaszi levesét csak amolyan melléktermékként készítette el valaki... Meg is ölné! És mikor kikanyarodott a parkolóból, a kesztyűtartóba helyezett diktafonon megnyomta a törlésgombot.

Gombászás hóvégén

Csípős csalán
irigy miríngyszőrös
erdeje veszi őt körül,
és ez óvatosságra int.
Ám örvendek, hisz jókora
bimbós pöfetrege leltem
a tisztáson megint!
A csalán rengetegje
nem soká rejthette
előlem ízes titkait,
egyre-másra,
nagyokat rikkantva
fedeztem fel gombám
ifjabb társait!

Lelki szememmel láttam már előre
a ropogásra pirult, aranyló panírt,
mint serceg a hatalmas szeleten...
mikor a szívembe lopózott lassan,
alattomban az a baljós sejtelem!
De hisz nincs a kamrámban semmi!
Se kanál zsír, olaj, se liszt, se tyúktojás.
Nincs mit tenni így a hónap végén,
marad a szomorú várakozás.

Barátom, ne félj!
Mire elszáll a hátralevő két nap,
és elmúlik véle a három éj,
a gombádat is dobhatod szemétre,
hiába jön meg végre a segély!

Brokkolis péntek, kelvirágos szombat...

Galagonya vidáman lépdelt kedvenc vadászterülete, a kispesti piac irányába. Jó kedve volt és ezt az amúgy fáradt, nyugős téli nap is akceptálta, kisütött. Az autósok ijesztgetésére lehullott pár centis hó már nyomtalanul elolvadt, tócsák sem maradtak utána.

– Ma nagy piac lesz, gondolta magában, feljönnek a bőszochnyas falusi nénik is biztosan, talán az a nagybajuszú méhészt is itt fog árulni, aki olyan okos dolgokat mondott a múltkor a propoliszról... Hogy is volt?

A parkoló felől közelítette meg a piaci nyüzsgést, pont olyan elővigyázatosan, mint ahogy kedvenc tévé csatornáján az afrikai nagy-macskák szokták becserkészni a legelésző antilop csapatokat. Nem készült ma nagy vadászatra, konyhája, kamrája jól el volt látva, hűtőjében is bőven akadt még mindenféle nyersanyag, nyugodtan nekiállhatott volna főzni ezt-azt, talált volna hozzávalót. Hiába no, ő még a takarékos, egyben felhalmozó nemzedék tagja volt, lelke mélyén mindig ott duruzsolt a rég elhalt ősök, előrelátó férfiak és bölcs asszonyok hangja: „Mindig legyen otthon tartalék, sosem lehet tudni, bármi történhet és akkor milyen jó, ha van mihez nyúlni!”

Ritkán fordul elő ilyesmi egy nagyvárosban, ahol az egymással kíméletlen küzdelmet folytató boltosok éjszaka, vagy sátoros ünnepekkor is hajlandók vagy kénytelenek nyitva tartani, de mit lehet tudni?! Galagonya azóta is mindig mosolyogva idézte fel magában azt a telet, mikor a szállítók elakadtak a nagy hóban és bár a pékek gőzerővel dolgoztak volna a közelgő többnapos ünnep előtt, de sorban mindenhol kifogyott az élesztő. Ha nincs élesztő, nincs kenyér se, így aztán kitört a pánik! Hosszú sorok álltak a boltok előtt, a ke-

nyérre várva, és a benti polcokról is viharos gyorsasággal fogyott el minden, amit valamennyire is fel lehetett használni kenyér helyett, a csomagolt sütemény, kekszek, kétszersültek, minden! Galagonya akkor sem esett kétségbe, liszt mindig volt a kamrában, só is, a csapból folyt a víz, a tűzhelybe jutott gáz, és a stratégiai tartalék, a szárított élesztő is primán szuperált, habár, szó ami szó, a zacskóján feltüntetett lejáratási idő már vagy egy hete lejárt. Így aztán Galagonya, bár még volt alig szikkadt kenyere is annyi, mint amennyit hajdan a hentesek egy forintért a főttkolbász vagy debreceni mellé adtak, mégis nekiállt kenyeret sütni.

Igaz, mire a kenyere kisült, addigra megérkeztek az első szállítmányok a boltokba, de a büszkeség érzése azóta is mindig elfogta Galagonyát, ha erre a régi esetre visszagondolt. Most is, mikor végre elérte a piac sarkát, váratlanul felnevetett, mert eszébe ötlött, mikor hirtelen kinyitotta az előszobaajtót és meglepte a leskelődő, szimatoló, pletykás szomszédasszonyt, akinek az orrlíkai úgy kitégultak a kitéduló, mámorító kenyérillatban, mint a huszárlónak roham előtt.

Egy mindig savanyú arcú, tanyasinak mondott tojást árusító öregasszony mérges szemeket vetett Galagonyára, aki szélesen vigyorogva lépdelt el mellette.

– Mitől van ennek is ilyen jókedve? – morgott magában – Biztos be van idva!

Galagonyát nem zavarta a kedvetlen fogadtatás, elővette zsebéből a mindössze pár tételt tartalmazó bevásárló listáját, még egyszer végigböngészte, és a beszerzendőket magában összevetette a lelőhelyekkel, majd ennek tudatában összerakta magának a legkedvezőbb, optimális útvonalat a bódék és a pavilonok dzsungelében. Így aztán igen gyorsan végzett és átadhatta magát a felhőtlen szórakozásnak. Megivott a kis üvegfalú kocsmában egy féldecit, majd a söre fölött váltott néhány szót az udvarias csapossal az időjárásról és a vénségére megbolondult hajdani lantművészlől, akin végképp

elhatalmasodtak fura hajlamai és persze, a nőkről, akik így év végén még a szokásosnál is jobban belevetik magukat a shopping kéjes izgalmaiba.

– Valahol megértem a csajokat! – filozofált Galagonya. – Hiszen nekem is az a legfőbb szórakozásom, hogy kijövök ide, veszek ezt-azt és figyelem a népeket, beszédbe elegyedek mindenféle széltolóval... – a körötte álló törzsvendégek jót nevettek a fiatal csapos zavarán, de Galagonya sietve folytatta – Akik vannak olyan jóhiszeműen naivak, hogy egy dörzsölt, vén csibésznek fizetnek egy potya féldecit, és azt hiszik, akkor másokat fog zrikálni...

A csapos vette a lapot és nagy sietve telitöltötte a kiürült poharat. Galagonya meg, mint aki elsámolta magát, pont annyit adott borralalóként, hogy a fiatalember kifroclizott nagylelkűsége megtérüljön. A csehóban megalapozott csendes derűvel az arcán tovább sétált. Váltott néhány szót a kedvenc zöldségeseivel, egy tűzrőlpattant, nagyszájú fiatalasszonnyal és mindig mosolygós, jósvádájú férjével. Most gondban voltak, mert az egyik szállítójuk cserben hagyta őket, nem hozta az árut, de még nem is telefonált... ahogyan az a mai világban gyakran megesik. Megállt a vietnámi boltosnál, aki mindig pár forinttal olcsóbban adta áruját, mint a konkurencia, megtudta, hogy másnap zárva lesz; megdicsérte a süteményeket árusító kislány új hajszínét, a melírozott frizura mosásához ajánlott neki egy újfajta kímélő sampont, a felvágottas fiútól megtudta, hogy a főnök úr elfelejtett a füstölt bécsi virsliből rendelni, így az nem jön meg csak a jövő héten... sétálgatott az ünnep előtti sokadalomban, élvezte, hogy nem kell kapkodnia, sietnie és ha netán elfeledkezik valamiről, hát bepótolhatja másnap.

Lassan odaért az őstermelőkhöz, végigsétált az asztalok közt, bár nemigen volt szüksége semmire. Egy fiatal árus, akit még sosem látott a piacon, áruja kipakolását megszakítva izgatottan kiabált a telefonjába. Amikor Galagonya meghallotta az „elfolyt a magzatvíz” és a „tolófájás” szókat és rápillantott a hol elvörösödő, hol sá-

padt arcú fiúra, már tudta, hogy egy leendő ifjú atyával áll szemben, aki szemlátomást nemigen tudja, mit is csináljon, hova kapjon, mióta megtudta, hogy az a huncut baba a vártnál egy pár nappal csak korábban érkezik. Mikor kedvesen gratulált a fiatalembernek, az ráöntötte összes aggodalmát az ismeretlen öregemberre. Galagonya pár szóval kikérdezte és miután megtudta, hogy a fiatalasszony nem szűkölködik tapasztalt segítségben, nincs magára hagyva, igyekezett megnyugtatni a se holt, se eleven férjet.

– Vegyen egy dobozba csomagolt orchidea-ágot az asszonykának, tudja, vágottat ne, mert azzal úgysem engedik be, meg az legalább még el is fér az éjjeliszekrényén... és menjen be nyugodtan a szülőszobára! Nem kell eszeveszetten rohanni, amint mondta, a mentős már úton van, hát magának nincs más teendője, mint várakozni és rágni a körmét... – mondta csendes megértéssel.

– Jézus, az áru! Most mi a csudát csináljak vele... – pánikolt a fiatalember – Itt vagyok félbe-szerbe, ki se pakoltam még, de már nincs is értelme, jaj-jaj...

– Ne jajgass, öcsém! – váltott Galagonya tegezésre hirtelen, és arra a joviális, ám mégis határozott beszédstílusra, amita fiatalabb unokaöccseivel szemben szokott alkalmazni, mikor néha azoknak a lába alól is kicsúszott a talaj.

– Nincs itt a piacon rokonod, ismerősöd, falubélid, aki eladná a cuccodat?

Megtudta, amit amúgy is sejtett, hogy a fiú ma először árul Kispesten, így nincs kihez fordulnia.

– No idefigyelj, segíték, ha tudok! Gyere csak velem!

Visszament a korábban már felkeresett zöldeges bolthoz, bemutatta a fiút, mint régi barátjának a fiát és javasolta, hogy vegyék át az áruját, ha máshogy nem, hát bizományba. Az üzlet megkötött és a kocsiból a három férfi néhány perc alatt behordott mindent a boltba.

Az áru szép volt, a rekeszek kelkáposztát, karfiolt, az újdonság-számba menő pagodakelt és ráadásként jónéhány csomag előre megtisztított vegyes zöldséget tartalmaztak, hálisútnak semmi olyant, amit a zöldséges ne vett volna át örömmel. Galagonya magukra hagyta a frissen összehozott üzletfeleket és a váratlan testmozgást levezetendő, beállt a már meglátogatott kocsmába egy újabb sörre.

– Jártam ma már errefelé esetleg? – kérdezte gondterheltséget színlelve a csaposfiútól. A gyorseszű fiatalember azonnal rátalált az egyetlen helyes válaszra és buzgón bizonygatta, hogy már hetek óta színét sem látta Galagonyának.

– Már azt gondoltam, hogy elkapta ezt az újfajta vírust, ami ellen most folynak az oltások... – fűzte tovább a játék fonalát. – Pedig tudhatnák, hogy egy megfelelő időpontban, célirányosan elfogyasztott Royal vodka az hatásosabb lehet... – és mosolyogva várt, kezében a félig telt palackkal.

– Hanem azt már én fizetem! – szólalt meg az öreg háta mögül egy hang – Ha már olyan hülye vagyok, hogy a feledékeny vevőim után én hordom a kifizetett árut, csak megérdemlem, hogy még a kocsmában is ráfizessenek! Az ifjú apa szeme örömmel csillogott, hogy végrefellelte Galagonyát, „aki úgy eltűnt, mint az aranyóra a csatkai búcsúban”. Egyszerre elmondta, hogy míg lemérték a gazdát cserélt árut, telefonált az anyósa, megnyugtatta, hogy már bent is vannak a klinikán, szerencsére a „beetett” doktor éppen ügyeletes és biztos benne, hogy a baba még legalább 2-3 órát várat magára.

– Így haza tudok ugrani, átvedlek, megborotválkozok... bár lehet, hogy az asszony nem is ismer úgy rám! De magának még nem is tudtam megköszönni, hogy ilyen frappánsan kiségitett! Szóval, fogadja el ezt a kis apróságot! Tudja, bátyám, ez az a cucc, ami ottmaradt a placcon és így kimaradt a mérésből amúgy is...A „kis apróság” két degeszre tömött szatyornyai karfiol és brokkoli volt, meg egy pagodakel mutatóba. Galagonya válla már előre sajogni kez-

dett, mikor csak rá gondolt az előtt álló cipekedésre. Mintha kitalálta volna a gondolatát, újdonsült barátja így folytatta: – Tudja mit? Mivel úgy látom, nem kocsival van – mosolyogva intett fejével a féldecis pohár felé, ami csurig megtöltve várakozott Galagonyára a csapos jóvoltából – és itt lakhat valahol a közelben, hát haza is fuvarozom a cuccossal, lássa, kivel van dolga! Ennyi kitérő még pont beletér...

Tíz perc múlva Galagonya otthon találta magát a konyhában és csendes jóérzéssel, mégis kissé gondterhelten pakolta ki az asztra szerzeményeit.

– No most aztán, főzhetek... Hiába no, minden jótett elnyeri méltó büntetését! A két dugig tömött szatyor tartalma teljesen ellepte a konyhaasztalt. – Mindenesetre, csinálni kell egy kis helyet, mert így mozdulni se tudok, nemhogy főzni! – tűnődött Galagonya és fűgén neki is állt az előkészítő munkálatoknak. Legelőször a zöldjét szedte le mindegyik karfiolfejnek. A brokkolik szárát is levagdosta, javát félretette.

A hulladékkal megtelt egy nagy papírzacskó, az asztal egyik sarkát már szabaddá lehetett tenni. A fölös zöldanyag fölött elmélázott. Ha kint lennék a tanyán, most elnyelné ezeket a komposztáló, így meg sajnos, csak a város szemetét növelem én is – sóhajtott – De hát nincs mit tenni, irány a kukatároló! Tulajdonképpen, miért is utaztatják ezt a sok fölösleges zöldet messzi vidékekről a piacra, mikor otthon mindenki kidobja úgylis? Leballagott aház kukáihoz. A legutóbbi közgyűlés óta valamit javult a helyzet, mivel Galagonya javaslatára a kukák mellé a takarítók odatettek egy hatalmas zsákot, amibe a lakók a kiürült pillepalackokat rakhatták. Szemmel láthatóan lassabban teltek meg így a szemetes edények, bár, így ünnep után azért a szokottnál mégis hamarabb. Már csak a negyedik kukába tudta beleönteni a zöldhulladékot.

– Gyerekkoromban a szemetes a kályhák hamujával és a háztartási hulladékkal volt tele és egy nagy háznak elég volt két edény.– tűnő-

dött Galagonya. – Ha megtelt egy városszéli szeméttelep, jószerével elég volt ráhúzni egy réteg földet és a természet elvégezte a többi. Bezzeg ez a mostani szemét sosem bomlik le, talán még a Földet is túléli és ott kering időtlen időnkig az űrben, mint egyfajta meteorövezet! – Ha már lejöttem az emeletről és a szemetet is elintéztam, átugrok a kisboltba. Ott ugyan drágább minden, mint a piacon, de egye fene, ha így alakult, ne csak a kofákat támogassuk!

A vásárlást hamar letudta, pár zsemlével és néhány dobozos sörrel tért meg lakásába. Elrakta a söröket a hűtőbe, egyet azért felpatintott (ez ám a friss csapolás! – gondolta kicsit szomorkás nosztalgiaival) és visszatért teendőihez. Kamrájából némi üggyel-bajjal előkotorta akét legnagyobb fazekát. Ezeket csak ritkán használta, befőzéskor vagy nagy vendégségek idején és nem is fértek be a konyhaszekrénybe.

– Azért ilyenkor jó szolgálatot tesznek ezek az öreg edények, kár lett volna megválni tőlük, mikor összezsugorodott a háztartás... – gondolta. Fel is tette a piros-fehér zománcos fazekakat a tűzhelyre, de csak az egyikük alatt gyújtotta be a gázrózsát. Míg a víz megmelegedett, Galagonya nekiállt rózsákra szedni a kelvirágokat. Remélte, hogy a polcról előszedett műanyag hűtődobozok elnyelik majd munkája végtermékét, de hamar be kellett látnia, hogy tévedett. Vagyis, nem tudja a blansírozás után egyszerűen lefagyasztani a karfiolt és a brokkolit későbbi időkre, hanem a kimaradó mennyiséget egy-két napon belül készétellé kell átlényegítenie.

– Mindegy no, úgy akarom, ahogy lesz! – mormolta el kedves mondását – Majd minden kiderül a főtgályáson!

Mikor a karfiolfejeket szétbontotta a megfelelő méretűre, nekiállt a blansírozásuknak a bugyogva forró fazékba egyenként beleengedve őket. Két-három perc múlva a legnagyobb merőkanállal már szedte is ki a rózsákat és átrakta a hideg vizes edénybe, melybe még a jégkockatartó tartalmát is beleürítette korábban. Ezt az eljárást egy kifőzde tulajdonosától tanulta és nem bánta meg, mert így

a zöldségeket aztán hosszú hetekig tárolhatta minőségromlás nélkül a fagyasztóban. A lecsöpögtetett karfiolrózsákat szépen elrakosgatta a rájuk váró dobozokba.

Bő másfél, vagy talán két kilónyi nyers karfiolrózsa is visszamaradt még, mikorra a dobozok már dugig megteltek. Galagonya egy nagy papírzacskóba lapátolta a kimaradt karfiolt, jól tudván, hogy ez a megoldás korántsem végleges. És még itt van a brokkoli is a nyakán, négy gyönyörű darab, amit aztán igazán kár lenne elpocsékolni!

Rádásul, a fagyasztó zöldséges rekeszéből a karfiol kiszorított egy jókora doboz vegyes levezőzöldséget is, ami tönkremegy, ha kienged!

– Hiába no, a pokolba vezető út is jószándékkal van kikövezve! – mosolygott Galagonya, bár kissé gondterhelten. – Ha az az ifjú férj nem ilyen bőkezű, akkor most nem itt kéne szorgoskodnom, hanem akár írhatnék mondjuk egy kellemes gasztronovellát a blogomba... Egye fene, felteszek egy dózis zöldséglevest hamarjában, az mindig jól jön. Aztán majd lesz valahogy!

Olajat csurgatott a leveseslábas aljára és feltette a gázra. A fagyasztóból kiszorult zöldségeket, csak úgy fagyosan belezúdította a lábasra és egy gyors sózás és kavarás után rá is tette a fedőt. – A többit elintézi a gőz! – gondolta vidáman, de azért többször is meg-megkavarta a zöldséget, míg az egymáshoz tapadt répakarikák, gusztusos kis zeller és karalábé darabkák szét nem váltak. Akkor egy bő kanál liszttel meghintette a párolgó, pompás illatú zöldséget, egy rövid ideig hagyta a liszttel együtt pirulni, majd feltöltötte a lábast vízzel. Kislángra állította a gázt és hagyta, hogy az idő elvégezze a többi teendőket. Addig is visszalépett a konyhaasztalhoz és nekiállt a brokkoli előkészítéséhez. A levesről sem feledkezett meg, meghámozott két kis fej hagymát, lecsipentett a kamrapolc sarkáról lelógó fűzérrel egy tetszetős, skarlátvörös színben tündöklő szárított fűszerpaprikát és ezeket is a fedő alá csempészte. Ha már ennyire bővelkedett a karfiolban, hát abból is tett bele három-négy rózsával, sőt, várat-

lan nagylelkűségi rohamában még egy maréknyi mirelit zsengebor-sót is beleszórt.

– A csudába! – a babérlevélről majdnem megfeledkeztem! – csapott a homlokára és hamar jóvátette a hibát.

– Így ni, nem hibádzik semmi! – mormogott, mikor a bízthatóan alakuló levest megszóta és szokásához híven, bőséges töröttbors adaggal is ellátta. Más kérdés, hogy ehetek zöldséglevest egy hé-
tig, délben, este... Depláne, ha még egy kis virslit is belekariká-
zok, meg kiszaggatok egy kis vajasgaluskát! A most már valóban ki-
rályi gazdagságú zöldségleves meghálálta a gondoskodást, aromás
gőze kezdte betölteni a konyha légterét. Galagonya a leves sűrűjé-
ből nagy óvatosan mintát véve megállapította, hogy minden össze-
tevő megpuhult, kivéve a galuskát, mely egy kicsit keményre sike-
rült, de ezen már nem lehetett segíteni.

– Mondjuk azt, hogy ez egy „al dente” galuska! – vígasztalta ma-
gát Galagonya – Gasztrosznob körökben most ez dívik! Különben
is, ki az, aki megszabhatja nekem, hogy én hogy szeressem a leves-
betétemet?!

Harciasan körülnézett, de nem akadt jelentkező erre a hálátlan
szerepre. Csak a gyönyörű, ezüstszürke tonkinéz cica sompolygott
elő valahonnan, mivel érezte ő is, hogy közeledik az ebédidő. Ké-
nyes léptekkel körül sétálta Galagonyát, időnként a lábszarához
dörgölődött, hogy az illatával egyértelművé tegye a gazda törődé-
sével kapcsolatos előjogait, arra az esetre, ha holmi idegen macskák
tévednének ide. Erre nem nagy eshetőség volt a panelház emeleti la-
kásának konyhájában, de mint tudjuk, az ördög nem alszik, jobb az
óvatosság. Galagonya odasandított a cica tálkájára, látta, hogy még
bőven van benne száraztáp.

– Ez a rafinált jószág kiszagolta, hogy hoztam neki csirkemáját a
piacról. Naná, hogy erre fáj a foga! – gondolta magában bosszan-
kodva, mivel a csemegét csak másnap szándékozott odaadni – Gye-
re, te elkényeztetett bestia!

Kivette a hűtőből a kis nejlonzacskót, melynek láttán a cica lelkesedése az egekbe csapott. Buzgón járta a fekvő nyolcas-forma figurákat a Galagonya lábakörül, szeméretlenül törleszkedve, hozzádörgölve magát hol az egyikhez, hol meg a másikhoz és hevesen dorombolt. Aztán hirtelen, szinte helyből felugrott a konyhapult-ra, hogy közléről is szemrevételezze az előkészítő munkálatokat, vagyis hogy hogyan vagdossa a gazda megfelelő méretűre a zacskóból kiemelt csirkemáj darabokat.

– Levágom a bajuszodat, te! – mordult ráa kíváncsiskodó jószág-ra Galagonya. – No, most már eheted!

A cica persze, elővezette szokott játékát, kényeskedve körüljárta előbb a tálkába tett májat, úgy tett, mintha csak felületes érdeklődést tanúsítana iránta. Ám hamarosan abbahagyta a mórlikálást és mohón rávetette magát a pirosuló májdarabokra, így Galagonya visszatérhetett a főzéshez, melynek folyamatát e kis közjáték megszakította.

Hirtelen elhatározással újabb két edényt vett elő. Az egyikbe nagy elővigyázatossággal áttöltötte a leves egyik felét úgy, hogy se zöldség, se levesbetét ne kerüljön bele. A másikba került a „maradék”, bár ezt a kissé pejoratív jelzőt a sűrűsége erőteljesen cáfolta. Galagonya gyorsan elmosogatta a kiürült jókora edényt, mely egymagában elfoglalta a mosogatót. El is törölgette és visszaügyeskedte eredeti helyére, a kamra sarkába.

Az üres lét tartalmazó lábast visszatette a gázra és vagy két maroknyi brokkoli rózsát tett bele. Mikor a brokkoli félpuhára főtt, megkóstolta a gyöngyöző lét. Eltűnődött egy percre, hogy erősítse-e fel rántással, de végül a tejfölös habarás mellett döntött. Amikor ez összeforrt az étellel, még valami eszébe jutott. Kinyitotta a hűtőt és az ajtó rekeszéből kivette a már korábban megbontott főzőtejszínt. Megnézte a dobozon a lejáratot, átgondolta gyorsan az előtte álló napokra tervezett menüt, aztán nagyúri gesztussal a maradék tejszínt is, egy kis forró lében elkeverve, hozzáadta a főzelék-

hez. Ezt csak sóval, borssal ízesítette, bár rávagdossott egy kis friss, üdezőld petrezselymet is a tetejére. Megkóstolta az ételt és elégedetten csettintett.

– Igazi „kéttálételt” kreáltam megint! – húzta ki magát büszkén.
– A kutya se mondaná meg, hogy a tejszínes brokkolífőzelék az tulajdonképpen a zöldségleveseim balkézről való gyermeke!

Az ajtócsengő halkán, szinte bocsánatkérően bim-bammolt.

– Ki a csuda lehet az, ilyenkor? A postás már járt itt, mást meg nem várok mára... – morfondírozott Galagonya, míg az ajtóhoz ért. Nagy meglepetésére Kocsonya Benő barátja állt a küszöbön, kezében egy kisebb szatyorral, melynek tartalma bízhatóan illatozott. Galagonya kedvelte a kis embert.

Telekszomszédként barátkoztak össze, habár „birtokaik” nem voltak határosak. Benőt pár éve súlyos baleset érte, sokáig úgy tűnt, hogy élete végéig ágyhoz lesz kötve, de nem hagyta, hogy a sorscsapás legyűrje. Hallatlan akaraterővel újra tanult járni és élni. Szinte segítség nélkül befejezte korábban elkezdett építkezését és belevágott egy vendégház üzemeltetésébe. Az üzlet, ha nem is fényesen, de eldöcögött valahogy és Benő sosem panaszkodott. –Ebédelni jöttem! – jelentette ki most öntudatosan, mint aki biztos benne, hogy kérését semmiképpen nem fogják elutasítani. – Hogy ne hozzalak zavarba, hoztam magammal némi hozzávalót, hová tegyem? Csomagjából egy szépen becsomagolt grillcsirke és néhány doboz sör került elő.

– Ajjaj, ez sokba fog nekem kerülni, már látom előre! – nevette el magát Galagonya. – Jobb lenne talán, ha rögtön előjönne a farbával, mielőtt még beetetsz a csirkéddel!

– Fáj ez a bizalmatlanság! Idejövök, felpakolva, hogy ne kelljen magányosan elköltened szerény ebédedet, te meg holmi hátsó szándékokkal gyanúsítasz? Már megyek is a parkba, inkább valami hajléktalant örvendeztetek meg gondoskodásommal! – mondta a kis

ember, peckesen kihúzva magát, ám nem tudta sokáig a megbántott önérzet arckifejezését magára erőltetni.

– Tényleg kéne egy kis segítség, ami azt illeti! – ismerte be végül

– De inkább együnk előbb, mert kihűl a csirkénk!

– Szerencséd, hogy egy szakasz katonának elég levest meg főzeléket készítettem és éppen most lettem készen... – morogta szakállába Galagonya – Egye fene, tedd le magad, én meg teríték! Talán te is hasznosíthatnád magadat addig... – szólt, a sörös dobozokra sandítva.

Barátja elérte a célzást és egy gyors mozdulatára máris felhangzott a nyugalomban megzavart sör bosszús sziszegése. Töltött, aztán máris belekezdett volna a mondókájába, de Galagonya félbeszakította: – Előbb együnk!

A nagyobb, mélyebb levesestányérokba mert a gőzölgő, illatos léből, ismervén barátja befogadóképességét. Bőven szedett neki zöldséget és galuskát is, de kenyeret nem vett elő, mert tudta, az fölösleges. Viszont odakészített egy kis tányérra abból a méregerős cseresznyepaprika krémből, mellyel maga is csínyján bánt. Benő viszont, nagy önbizalommal egy fél teáskanálnyival belekevert magának a levesbe. Talán ezért, talán mert magyar ember evés közben nem beszél, nem is hangzott el egy szó sem, csak időnként némi férfias krákogás. A leves után Galagonya feltálalta a főzeléket. A mikrosütőben rámelegített egy keveset a kihűlőben levő grillcsirkére, aztán büszkén elővette a csirkedaraboló ollót a fiókból.

– Emlékszel, mikor a Leó metszőollóval szabdalta szét a nagy csirkesütő napján a csirkéket? Bár végül is, a cél szentesíti az eszközt!

–Ezt a kommunisták, a nácik vagy a papok mondták?

–Momentán a jezsuiták. De tudod, az agymosás alapelvei azok nemigen különböznek ám semmilyen rendszerben...

– Egyél, mert kihűl! Hogy ízlik a főzelék?

– Elmegy szódával! – tért ki az egyenes válasz elől Benő, aki született húsevő volt – Bár, mi most sört iszunk! Pattintott egy újabb dobozzal és töltött mindkettőjüknek.

– Azért jöttem igazából, mert tényleg jó lenne, ha besegítenél! Bejelentkezett egy nyugdíjas csoport a vendégházba, minden szobát lefoglaltak, vacsorát is rendelték meg élőzenét... engem meg pont most hagyott itt a csapos meg a konyhalány.

– És nem tudtál valami szemrevaló fehérnépet beújítani pik-pak? Pár éve ez még nem lehetett probléma nálad... Minden nőszemély ismerte a mondást, hogy „kis ember nagy bottal jár”... – ingerkedett barátjával Galagonya, joggal, mert Benő híres volt gáláns kalandjairól.

– Hát pultoslányt még csak kerítettem, de túl sokat nem várhatok tőle. Igaz, ha kirakja a dekoltázsát a pultra, az öreg kanoktól szép jattot tud kaszírozni, de a konyhában nem veszem hasznát. Ez a csaj be van oltva gasztronómia ellen! Nekem most olyan kisegítő kéne, aki rugalmas, megbízható és bármit rábízhatok, anélkül, hogy a háta mögött kéne állnom. Ilyen embert meg nem kapok sehol, vagy ha igen, csak aranyárban... ráadásul az a nagy bűdös igazság, hogy még fizetni se tudok, minden pénzem áruban fekszik... Tudod, most tényleg olyan érzésem van, hogy összezsapnak a hülámok a fejem fölött! Súlyos csend telepedett a kis konyhára. Galagonya nem akarta cserben hagyni a Benőt, de másnapra feladata volt, az unokák pesztrálása... Agyában mégis körvonalazódni kezdett valamiféle megoldás.

– Ne veszítsd el a csüggedést! Ugyan balsikerek hosszú sorozata vezet a végső kudarcig, de odáig még sok időnk van.

– Megisszuk a sörödet, aztán majd csak kitalálok valamit!

Ilyen barát volt Galagonya! Mindig lehetett rá számítani...

A két barát az ebéd után gyorsan felosztotta a teendőket egymás között. Benő elfogadta Galagonya menüjavaslatát és miután egyezették a hozzávalókat, már indult is a piacra, hogy a hiányzó tételeket beszerezze. Barátja elmosogatott és egy hordozható ételhordóba kiadagolta a maradék ételt.

– Nem lesz túl sok időnk holnap délelőtt, jó, hogy legalább a „személyzet” ebédjével már nem kell törődni! Ha Benő kap a ki főzdeben valami feltétet a főzelékre, akkor már nem lehet semmi gond. Csak itt ne hagyjuk az ételhordót reggel... egyelőre kiteszem az erkélyre, mert a hűtőbe úgysem fér.

Felhívta menyét és meggyőzte, hogy a lányoknak jót fog tenni egy kis kiruccanás a hegyekbe és hogy ne aggódjon, mert legalább tizenöt pótnagypapa-mama fog vigyázni rájuk. Nem kötötte a mindig aggodalmaskodó fiatalasszony orrára, hogy voltaképpen munkáról van szó, mert kerülni akarta a bonyodalmakat.

– Ráér majd leszidni utólag is, ha valami nem tetszik neki! – gondolta sóhajtva, mikor letette a kagylót.

– Remélem, nem alszanak el reggel, idehozza őket Fruzsi idejében! Leült a konyhaasztal mellé és maga elé penderítette jegyzetblokkját. Felnyitotta az utolsó sört és ahogyan szokta, szinte filmszerűen elkezdte lejátszani magában előre a holnapi nap várható történéseit. Ez a módszert használta, hogy ne feledkezzen meg semmiről és minden apró részlet a helyére kerüljön. – A legfontosabb, hogy ne zúduljanak ránk túlságosan hamar a vendégek, mert akkor feltartanak mindenben, hátráltatják az előkészületeket. Bent kell tartani őket a faluban, ameddig csak lehet... viszont a csomagjaikat fel kell vitetni, mert táskával, bőrönddel a kézben nem fognak sétálgatni... – és már írta is fel a csak saját maga számára érthető megjegyzéseket: *Marci, Atya, welcome, Bözse!* Aztán végiggondolta az ebéd főzés esetleges buktatóit, hogy melyik fogáshoz mennyi idő kell és mit tud esetleg még ma előkészíteni.

– Azt hiszem, nagyjából mindenre gondoltam, amit előre ki lehet számítani, váratlan probléma meg remélhetőleg nem jön közbe! – tűnődött, akkurátusan aláhúzva jegyzetei utolsó sorát, pont akkor, mikor halk kopogás jelezte, hogy Benő is visszatért. A kis ember kipakolt mindent az asztra és Galagonya valódi szemlét tartotta nyersanyagok fölött, mint gondterhelt hadvezér a csata előtt.

– Szép húst kaptál! Mondtad a Józsinnak, hogy én küldtelek?

– Igen! És az utolsó pillanatban eszembe jutott, hogy mintegy az üzeneted mellékletét, átnyújsak a pulton egy doboz sört. Igaz, így most nekünk eggyel kevesebb jut, de én már úgyis kezdek megtelni – mondta széles mosollyal Benő.

– Ugyan, nem kell félni téged! Az árvák könnyét is meginnád, ha lehetne... Na gyere, felvágjuk a lapockát, azzal is beljebb legyünk valamivel! De előbb felteszem a kacsanyakat is levesnek. Az ilyen kényes succot még télvíz idején se jó tartogatni, szállítani ideoda...

Ellenvetés nem hangzott el, még a tonkinéz macska részéről sem, aki kíváncsian felugrott az asztra, finnyásan megszagolgatta a húsrúkat, ám nem találván köztük kedvére valót, elvonult egy kis délutáni sziesztára.

A nagy fazék megint előkerült a kamrából, de most a gondosan leöblített kacsanyakakból nyelt el majd egy tucatnyit, néhány babérlevél és jó adag szemesbors kíséretében. Galagonya egy muzeális értékű hajdani tejesüvegből töltögette a vizet a lábasa, hangoosan számolgatva, hogy hányadik kört tette meg a vízcsap és a gáztűzhelyre feltett levesesfazék között.

– Így pontosan tudhatom majd, hogy hány tányér levesre számíthatok a végén, nyugodt lehetek a tálalásnál! – magyarázta Benőnek, aki bizony megmosolyogta barátjának túlzottnak tartott precizitását. – No, ez most itt jó darabig el lesz magában! Odakint már csak be kell zöldségelni, kifőzünk egy kis tésztát és „jöhet a mehet!” Ráadásul így a befőttes üvegeim is visszakerülnek a tanyára egy kis ke-

rülövel. Tudod, még a nyári lecsóbefőzéskor ebben hoztuk haza a készéltet és azóta csak fogja ez a sok üveg a helyet nekem. A fuvar fejében meg, egye fene, ezt az utolsó megmaradt lecsót beáldozom a tokányba izesítőnek! Tegyük is a többi cucchoz, itt ne maradjon! Hogy a leves ügye elrendeződött, a két barát nekilátott a tokány előkészítésének. Némi vita kialakult, hogy mekkorára vágják a húscsíkokat, de végül sikerült megegyezniük.

– Ezt most csak besózzuk, megborsozzuk, holnap nem kell bajlódni vele! Az előkészített húst alufóliába, majd zacskóba csomagolták és kitették az erkélyre az ételhordó mellé. – Nagyjából kétszen vagyunk! – mondta Galagonya, mikor a leszűrt, aranylóan sárgálló, kristálytisza lét is sikerült szétadagolniuk a jól záródó befőttesüvegekbe.

– Jöhet a tábori lelkészek kedvenc vezényszava, a térdre, imához! – idézte fel egyik kedvenc olvasmányából a részeges Katz feldkurát alakját, majd a homlokára csapott.

– Jézusmária! Az Atyát is fel kell még hívnom a holnap délelőtti program végett!

Benő hazament, előtte szavát adva, hogy másnap reggel pontban hatkor ott fog szobrozni kis kocsijával barátja kapuja előtt, de nem dudál föl, mert kár lenne másokkal is tudatni, hogy a lakás, a készülődéből logikusan kikövetkeztethetően a hétvégére üresen áll majd. Galagonya magára maradt, és végiglapozva a műsorújságot, hamar rájött, hogy az egyetlen film, ami a 42 csatorna kínálatából valamelyest is érdekl, még jó óra múlva kezdődik.

– Mivel üssem agyon addig az időt? – tűnődött magában.

Megnézte drótpostáját, de nem talált megválaszolando üzenetet, végignézte barátai blogjait, ott sem talált semmi frissítést. – Hiába no, a péntek este a legszomorúbb időszaka a hétnek! – állapította meg filozófikusan, bár rögtön helyesbítette is magát. – Természetesen a vasárnap estét leszámítva! Pénteken a heti robottól megsza badulók a hétvégétől még valami örömet, kalandot, szórakozást,

vagy legalábbis kábult révületet várhatnak a vasárnapal ellentétben, mely csak a hétfő borzalmait képes baljós árnyakkal előre vetíteni! Kivéve persze az ilyen időmilliomosokat, akiknek totál mindegy, hogy milyen napot is mutat a naptár...

Hirtelen egy új ötlet villant agyába, mivel is tölthetné el a filmig előtte álló órát. Kapta magát és leballagott a szomszéd ház hajdani gyerekkocsitárolójában működő kis vegyesboltba. Úgy emlékezett, mintha a hűtőládájukban látott volna néhány mirelit levelesztésztát, „hemperegni”. Szerencséje volt! Bár első pillanatra úgy tűnt, hogy emlékei megcsalták, de a kis boltosnő a kedvéért feltúrta neki a fagyasztóláda tartalmát és előbányászott két csomagnyit is a kívánt tésztából. Míg a mutató teremtés buzgón hajlongott a fagyasztóba mélyen behajolva, Galagonya kedvére legeltethette szemét a megereszkedő köpeny kivágásán át előtűnő idomokon. Közben persze megértően hallgatta az eladó sirárait, hogy milyen nehéz mostanában egy ilyen kis vállalkozást fenntartani, a multik és az adóhivatal szorításában.

Nem is csoda, hogy hazatérve, nem mindjárt a konyhában kezdett tüsténkedni, hanem a géphez ülve, megírta azt, ami útközben megfogalmazódott benne, vers formájában.

Vegyesbolt

*Aszskorbinsav, benedekfü,
citromolaj, cápaporc,
vajakosok vicik-vacak
kencéivel teli polc.
Birkabőrből bekecsbélés,
műanyagból fakánál,
gáztűzhelyhez villanygyújtó,
sörnyitóval tele tál.
Bezáratta már az APEH,*

*megszűnt a kis vegyesbót;
kár érte, a kis bótosnő
ingerlően begyes vót...
Ha lehajolt árujáért,
futkosott a férfiszem,
a forgalmát felfuttatta,
csak így élt meg, azt hiszem...*

*Nem is csoda, ha az égbe
felkiáltom panaszzom:
Add vissza a bótosnömet,
APEH, kapd be...*

– Ezt majd később ráérek befejezni, ha már befizettem az adómat! Fő az óvatosság! – tette hozzá gondolatban, mikor elmentette a kis gyöngyszemet a „Befejezetlen versek” című elektronikus dossziéba – Amúgy lehet, hogy túlságosan korán előlegezem meg a csődöt a kis vegyesboltnak, de egy guztusos dekoltázs valószínűleg kevés lesz a fennmaradáshoz, így, gazdasági válság idején!

De mit is akartam? Ja, megvan! Térült, fordult és elővette a hűtőből a levesben főtt tucatnyi kacsanyakat. Sajnálkozott ugyan, míg Benő németjuhász kutyájára gondolt, akinek a levesben kifőtt csontos húst szánta, de végül megkeményítette szívét és elkezdte a a főtt nyakdarabokról szép óvatosan lefejteti, cincálni a kacsahús foszlányait. Macerás elfoglaltság volt, sokáig tartott, ám végül mégiscsak megérte a bajlódást. A tizenkét nyakból meglepően sok színhús kikerült. Galagonya elcsomagolta a húst egy műanyag táliba, amit fóliával letakart és a levelestéztával együtt nagy nehezen mégbetuszkolta hűtőjébe. Épp idejében, mert a 17-es csatornán elkezdődött a horrorfilm. Galagonya nézte is egy darabig, de pont a legszörnyűbb jelenet alatt érezte, hogy végképp elálmosodott.

– A rendező meg az operatőr most biztos vérig lenne sértve! – ez volt utolsó gondolata, mikor lenyomta a tévé távirányítóján a piros gombot.

Másnap Galagonya jóval korábban felébredt, mint kellett volna. Téblábolt a konyhában, ivott egy kávé, aztán még egyet és türelmetlenül leste, ahogy a konyhai falóra mutatói lassan vánszorognak a megfelelő pozíció felé. Többször is átment a sötét kisszobába, ki-kibámult az ablakon a néptelen utcára. Végre meglátta a közeledő, ismerős autót. Gyorsan felgyújtotta a szobában a lámpát, nehogy azt higgyék, hogy még alszik és lesietett, kinyitotta a kaput. A két kislány még álmosan, fázós-nyűgösen kecmergett ki a kocsiból.

Szerencsére, Benő autója is befordult a sarkon egy perc múlva. Mivel ő messzebből jött, az ő kocsija már jól bemelegedett. Galagonya beparancsolta a lányokat a hátsó ülésre, betakargatta őket egy régi gyapjú pléddel és a két lányka pár perc múlva már aludt is megint. Galagonya és Benő gyorsan berámolt mindent a kocsik csomagtartójába és már indultak is a ködbe burkolózó városon át. Szerencsére, a forgalom gyér volt így hamar átvágtak a lassan ébredező Pesten és a 2-es úton jártak már, mikor felkelt a nap. Az út a faluig eseménytelen volt, a kiskocsi falta a kilométereket és mikor Benő a főtéren, a szecessziós stílusú templom előtt megnézte óráját, elégedetten biccentett. Első útjuk a sekrestyébe, az ősz hajú, piroszposzgás plebánoshoz vezetett. Megbeszélték vele, hogy körülvzeti templomában a nemsókára megérkező csoportot és tart nekik a falu történetéről is egy kis ismertetőt. Utána a másik stratégiai fontosságú helyszínt, a vasúti kocsmát keresték fel.

– Bözsikém, aranyom! Jön hozzám egy csoport a kilencórás vovonattal. Nyugdíjas korosztályú kirándulók, nem olyan hamvas bakfisok, mint te, kishúgom! Meg fogod ismerni őket, mivel még soha nem jártak itt, biztosan tanáctalankodnak egy kis ideig, merre is induljanak. Te meg pont odalátsz a peronra, ahol le fognak szállni... Ugye, megteszed, hogy eligazítod őket, a kedvemért?

– Hát, ha éppen nem lesz jobb dolgom, mint aggastyánokat pátyolgatni... – szúrt oda Benőnek a tűzrőlpattant „hamvas bakfis”, aki testvérek között is túljárt már az ötvenen és most csak azért kérette magát, mert a fülébe jutott, hogy Benő a múltkori csoportjának a konkurens kocsmát ajánlgatta buzgón, kávézási célra.

– Pedig én még arra is megkérnélek, hogy mondd meg nekik, a parkolóban az a felpántlikázott lovaskocsi arra vár, hogy a csomagjaikat kivihesse a vendégházba! Sőt, ha rá is néznél Marcira, hogy rendben menjen minden, megköszönném... Persze tudom, hogy mennyi dolgod van olyankor, ha hirtelen becsődül ide az a sok ember és neked rögtön töltögetned kell a házi pálinkádat, amit én rendelék és fizetek ki...

– Hányan is lesznek? – kérdezte Bözse megenyhülten.

– Huszonhárman! Úgyhogy huszonöt feles árát itt helyben rendezném is veled. Ebből kettőt most megiszunk, hogy biztosan tudjuk, mit is itatunk a vendégekkel... a többi meg az érkezők welcome drinkje lesz, ahogy úri helyen az megkívántatik! Huszonöt féldeci az nagy tétel az egésznapig forgalomhoz mérve is. Különösen, ha nem „cédulára” íratják fel az árát, hanem azonnal kifizetik. Az már csak hab a tortán, hogy Benő „házit” rendelt, ami a falusi vendéglátás szóhasználata szerint „finánc nem látta”, vagyis a kocsmának adózatlan jövedelmet jelentőitalt jelent.

Nem csoda, hogy Bözse asszonyság orcájára beszélgetés végén már széles mosoly terült és Galagonya és Benő részére a megbecsült vendégeknek kijáró talpas pohárkákban mérte ki az adagjukat, jóféle birspálinka formájában, a kislányok pedig a nekik rendelt rostos őszilét grátisz kapták, sőt, Bözse még egy-egy Sportszeletet is nyomott hirtelen a kezükbe.

Pajti, a vendégház jókora méretű, ám végtelenül barátságos kutyája boldog farokcsóválással fogadta gazdáját és a vendégeket. Galagonyát már régóta ismerte, tudta jól, hogy ennek az embernek a megjelenése mindig finom falatokkal élvezetével jár együtt, így

most is reménykedve ugrált, csörgette láncát, melyről Benő rögtön el is oldotta.

Galagonya megengedte, hogy a magával hozott, otthon régóta gyűjtögetett csontokat a lányok adják oda a kutyának, aki így őket is rögtön szívébe fogadta.

Az unokák programja ezzel legalább egy órára biztosítva volt, Pajti boldogan tűrte, hogy új barátnői nem éppen kíméletesen simogassák, rángassák fülét. Cserébe, egy-egy óvatlan pillanatban viszont jól képen nyalta őket.

– Remélem, a tisztaságmániás anyjuk nem szerez erről tudomást! – fohászzkodott magában Galagonya, aztán sürgető teendői után nézett. – Benő bátyó! Elő kéne vened a közepes üstödet és a háromlábát!

– Miért? Csak nem bográcsolni fogunk?! – kérdezte Benő csodálkozva.

– Nem igazán! – válaszolt Galagonya talányosan. – Csak feltaláltam a fából vaskarikát! Te is tudod, a pasik mennyire odavannak az ilyesmiért. Imádnak a tűz körül álldogálni, iszogatni és úgy tenni, mintha ők főznének! Cserébe a multságért az egekig dicsérik a főztünket.

– Mégis, hogy képzeld, mire jó ez? – Benő hangjából kiértzett, hogy kezdi azt hinni, barátjának elment az esze.

– No, idefigyelj! Feltesszük a tokányt a gáztűzhelyre, annak rendje-módja szerint. Előfőzzük és mikor már a világon semmi teendő nincs vele, csak néha megkeverni, akkor átöntjük a bográcsba és feltesszük a tűzre. Megjönnek a vendégek és mit látnak? A jóra való vendéglátó az ő kedvükért, télvíz idején is nekiáll bográcsolni!

Rögtön le is ragadnak a tűz körül, lefoglalják magukat és nem téged ugráltatnak unalmukban.

– Nem fognak kárt tenni a kajában? – tamáskodott Benő, bár kezdte belátni Galagonya egyszerű tervének racionalitását.

– Mindig van köztük egy nagyhangú vezérkos, aki majd távortartja a többit a főzőkanáltól. Különb is, a tokányt már abban a fázisban tesszük fel kint, mikor már semmit nem kell beletenni. Az óvatosság kedvéért nem viszünk ki a tűz mellé semmi fűszert... Viszont a teraszon, a nagyasztalon jól elférne a spirituszfőződ, meg egy csomó pohár. Ha felteszünk egy pitlák forralt bort, az jó hangulatot csinál és leköti a társaságot egy darabig. Ráadásul, nem kell töltögetned, meg a fogyást figyelned, egy tételben leszámházod nekik a bort a végén és kalap-kabát!

– És még azt hittem, én vagyok itten a vendéglátós! – morogta bajszába Benő, de szeme vidáman csillogott. – Na gyertek csak ide, arany csibéim! – kurjantott oda a szaladgálásban kipirult lányoknak. – Akartok pincérnőt játszani? A kislányok boldogan belementek a játékba, főleg, mikor Benő bácsi elővarázsolt a szekrényéből két hófehérkötényt és két csipkés fityulát.

– Az unokáimnak varrattam a faluban. De nem hozták el hozzám őket az ünnepekre... Na de, lássunk munkához! Vezetéyletével a kislányok kihordtak vagy két tucatnyi poharat a teraszra és szépen elrendezték őket a tálcákon. Aztán Benő vezérléyletével körüljárták a szobákat, széthordták a tiszta törülkőzőket, új szappanokat, toalett-papír gurigákat raktak ki mindenhova, ahová kellett. Végül kirakták a nagyasztalra a kis Primus főzőt és Benő be is gyűjtött a fazéknyi bor alá.

– A fűszereket majd később! – mormogta magának, és órájára nézett – Hol a csudába lehetnek ezek?

– Ne aggódj, tizenegynél hamarabb nem lesznek itt! – kiáltott ki Galagonya a konyhából, mintha csak gondolatolvasó lenne. – Tudod, László atya milyen! Ha a faluról meg a templomról mesélhet valakinek, elered a nyelve rendesen! Aztán meg az asszonyok biztos beözönlöttek az ajándékboltba valami szuvenírt venni, vagy a cukrászdába kávézni, a férfiak java meg lehet, hogy visszalátogatott

Bözséhez egy újabb kanyarra... No, ég már a tűz? A tokány már szépen alakul...

Benő megbíztatta a nedves fahasábokat egy kis benzinnel és felállította a háromlábat. Előszedte a padlásfeljáró alól a megfelelő kondért, áttörölgette a belsejét egy puha ronggyal. Mire készen lett, már hallotta is az utcáról a kocsizörgést, a lovak fújtatását és Marci, a kocsis öblös hangját.

– Megjöttek a csomagok! – kiáltotta be a konyhába Benő. – Ki tudnál jönni, segíteni?

– Én chéf vagyok, nem londiner! – húzta ki magát kellő szakmai önrézzel Galagonya, de azért segített. A három férfi hamar végzett, a kislányok is behordtak egy-egy kézitáskát, szatyrot. Az előtérben a szépen elrendezett csomagok katonás rendben álltak, már csak a vendégek hiányoztak. Marci lehajtotta a prémium pálinkát és referált Benőnek.

– A vonat csak két percet késett. A csoport megérkezett rendben. Huszonketten vannak, mert valamelyik öreglánynak közbejött egy temetés.

– Pont jó, legalább nem kell pótágyazni a nagyszobát... – sóhajtott Benő. – Az úgysis csak kényszermegoldás lett volna, de hát annyira erősködtek...

– Erzsike rögtön lecsapott rájuk, mire észbekaptak volna, már a kocsmájában álldogáltak, kezükben a potya pálinkával... – Marci beszámolója itt megszakadt és a zömök ember kérdően nézett Benőre, aki elértette a néma célzást és máris töltött egy kis utánpótlást – Míg ittak, Erzsi leadta nekik a drótot, hogy merre hány méter, én meg felpakoltam a csomagokat. Aztán idegyüttem, de még jövök egyszer, mert megbeszéltük, hogy az asszonyokat is elhozom kocsival. Csak felszerelem az ülésdeszkákat és indulok is értük! Bár talán még egy sör is beleférne, csak egy óra múlva találkozom velük a főtéren...

– Ó, hogy égesse ki a boxeralsódat, te! Teljesen kiiszol a nemlétező vagyonomból...! – mosolyodott el Benő, elővett egy sört és harmadszor is megtöltötte a stampedlit.

– Eszerint még vagy másfél óránk van, míg ideérnek. Konyha, hogyan állunk?

– A levest bezöldségeltem, a kertésztokány félig kész, mehet a kinti tűzre, ahogy megbeszéltük! És küldjed be az én kis konyhalányaimat, mert szükség van ám rájuk!

A kislányok, új játék reményében vidáman szaladtak máris be a konyhába, ahol Galagonya éppen a leveles tésztát nyújtotta.

– No, banyák, megcsináljuk a húsos hasét! – így szólt a konyhafőnöki ukáz.

– Az valami sütemény, Papa? – kotnyeleskedett a kisebbik.

– Igen is, meg nem is! – válaszolt Galagonya talányosan.

– Most kivételesen nem ebéd utáni süteményként tálaljuk, hanem levesbetétként. Azt találtam ki, hogy az unalmas cérnemetélt helyett frissen kisült, kacsahusival töltött kis hasékat adunk a leves mellé! A tölteléket én már bekevertem...

Erre már Benő is kíváncsi volt. Egy kiskanálnyit kivett a fűszeres húsmasszából, megkóstolta, majd elismerően csettintett.

– Hogy ezek az unatkozó, élveteg pesti népek mit ki nem találhatnak? De egye fene, ha beválik, felvesszük a menükártyára... – Fater, ha nem kell mindkét kislány, akkor az egyiket elvinném... Teríteni is kéne lassan!

– Részemről rendben! Gyere, Eszterke, megmutatom, mit kell csinálni! Fogod ezt a kiskanalat és a tálkából mindig kiveszel körülbelül ennyit a masszából. És akkor ide, a kiterített tésztára kis kupacokat csinálsz. Mindig ugyanakkora távolságra rakjad őket, akkor lesznek a kis süтик pont egyformák. Mindjárt visszajövök és megnézem, hogy haladsz! Ügyes legyél nekem!

A kislány még a nyelvét is kidugta, úgy igyekezett. Láthatóan tetszett neki az új játék.

– Benőké! Tiéd a nagylábas a tokánnyal, én meg viszem a főzövet!

Galagonya leügyeskedte a forróvizes fazekat a teraszlépcsőn, hal-
kan fohászokodva, hogy le ne forrázza magát, bár erre a társaságtól
felajzott Pajti ugrándo-zása miatt volt némi esély.

– Eredj innen, te, mert kopaszkuttyát csinállok belőled és vonít-
hatsz te is bluesokat Kőbányán! – mordult a kuttyára.

Pajti értett a szóból és bánatosan félrehúzódott. Benő gyorsan
a kondérba kaparta az előkészített ételt és már vitte is a kiürült
edényt elmosogatni. Galagonya meg feltöltötte a bográcsot a mér-
nöki precizitással kikalkulált mennyiségű vízzel.

– Ez meg miféle pörkűtt lesz? – érdeklődött Marci, kezében a las-
san ürülő sörösüveggel.

– Kertésztokány a neve! – mondta önérzetesen Galagonya. – Lá-
tod, a hús nem kockákra, hanem hosszúkas csikokra van vágva.
Tényleg hasonlóan kell készíteni, mint a pörköltet, de mikor a húst
már jól kifehéritettem és engedi a levét, akkor megfuttatok rajta
laskára vagdalt sárgarépát is. Utána sózom, kicsit jobban, mint szo-
kás, hogy ne legyen túl édes a répától az étel. De nem pirospapriká-
val hintem meg, hanem jó sok örölt borssal. Lehet egy kis tárkonyt
vagy lestyánt is beletenni, ki hogy szereti. Utána felengedem víz-
zel, hogy 4-5 ujjnyival ellepje és csendesen főzöm. Mikor meg már
majdnem készen van, akkor beleszórok egy csomó karfiolt és azzal
még összefőzöm, épp annyira, hogy átjárják az ízek egymást. Akkor
jó, ha a saftja nem túl híg, de nem is teljesen tömör, és ugyanany-
nyi benne a zöldség, mint a hús... Na, én megyek, mert még a hoz-
závaló főtt krumpli sehogyan se áll. Igaz, eddig foglalt volt a tűz-
hely. Galagonya visszatért a konyhába és szeretettel simogatta meg
a kis szöske fejet.

– Nagyon ügyes voltál, csillagom! Már csak fel kell vágni a tész-
tát. Látod, itt van ez a nyeles guriga, úgy hívják, hogy derelyemet-
sző! Ha ügyesen végigtologatod a tésztán a kis húskupacok men-

tén, előbb hosszában, aztán keresztbe, akkor szét tudod darabolni a sütitket. Utána meg így egymásra hajtod a szélüket, itt középen a kis ujjacskáddal megnyomod és látod, milyen aranyosak lesznek?

A kislány csillogó szemmel látott neki a nagy feladatnak, meglepő hamar rátalált a megfelelő mozdulatokra és látható örömmel bíbelődött a tésztaival. Galagonya meg lefokozta magát konyhalány-nak és sóhajtva nekiállt a krumpli megtisztításának. Az ebédlő felől tányérok, evőeszközök csörgése hallatszott és Benő mély, dörmögő hangja, amint türelmesen magyarázza a nagyobbacska lánykának a terítés mesterfogásait. A kocsi is elzörgött a falu felé, kintről most csak a csendes, megszokott zajok szűrődtek be és a vendégvárás nyugodt, meleg készülődése, a húsleves, és a forralt bor szétáradó illata lengte be a házat.

– Míg meg nem jönnek, talán ehethnénk is, ha már itt van ez a madárlátta ebéd! – javasolta Benő és felvetése osztatlan sikert aratott. Egy kisebb asztalhoz telepedtek le és Benő házigazdai tekintéllyel mérte szét Galagonya főztjét. A két kislánynak homlokegyenest más volt az ízlése, az egyik a zöldséglevest kanalazta buzgón, de a főzelékfelét otthagya a vagdalt hús feltéttel együtt. A kisebbik viszont örömmel átvállalta nővérétől a húspogácsát és kenyérrel megette a második adagot is. Csak miután elfogyott az utolsó morzsa is, akkor bökte ki a gondterhelten a nagy kérdést, mely láthatóan erősen foglalkoztatta:

– Benő bácsi! Mitől volt az ebéd „madárlátta”?

Benő egy röpke pillanatra zavarba jött és segélykérően nézett a vi-gyorgó Galagonyára. Ám az élet kisegítette zavarából., mert a következő pillanatban felpattant a régimódi sváb kakukkos óra ajtaja és a kis madárka elkezdte kakukkolni a múltó időt.

– Hát ettől! – szólta Benő megkönnyebbülten és mint egy műsor-vezető az imént bekonferált művészre, nagyvonalú kézmozdulattal mutatott az öreg faliórára.

– Megcsináltattad a nagyfaterod óráját? – kérdezte Galagonya, akinek szeméből a rátört nevetéstől még a könnye is kicsordult.

– Á, egy fenét! – legyintett Benő – Nem vállalta el senki itt a környéken. Ám látod, a kellő pillanatban mindig összeszedi magát és teszi a dolgát.

– Olyan, mint ti a Papával, Benő bácsi! – szólalt meg Emese.

Egy pillanatra csend lett, mint mikor angyal száll át a szobán.

– Gyerekszáj! – sóhajtott fel Galagonya meghatottan és hogy lepelle zavarát, felpattintott egy doboz sört. Benő azonban elhárította a kínálást.

– Tudod, mikor vendégeket várok, akkor nem iszom soha!

Lehet, hogy be kell ugranom a kocsiba váratlanul, beszaladni a faluba valamiért és felettünk a kanyarban mindig ott ácsorognak a járőrök...

– Tudom, ott ejtőznek a potya kaja és a Bözse által „rájuk tukmált” sör után... – legyintett megértően Galagonya és elkezdte leszedni az edényt. Ekkor beviharzott Zsuzska, a kisegítő pultos lány, aki élénk temperamentumával, vidáman csengő hangjával és a sűrűn felcsendülő kacagásával egymagában is képes volt betölteni a házat. Jó volt ránézni erre a gusztusosan telt, sürgő-forgó teremtesre, aki a jól bevált rutint követve mélyen kivágott „dirndlit” viselt. A ruhát egy gavallérhajlamú osztrák „tisztelőjétől” kapta, kinek tiszta szándékait senki nem vonta kétségbe, legalábbis Zsuzska jelenlétében. Nyilván az osztrák öltözködéskultúra élharcosa volt, aki külhonban is terjeszteni kívánta hazája viseletét. Benő és Zsuzska gyorsan lestandolt, hogy az esti elszámolásban ne legyen majd vita, félreértés.

– Jó barátság, tiszta számla! – hangoztatta mindig Benő, függetlenül attól, hogy Zsuzskához kissé szorosabb szálak is fűzték, mint egy szokványos megbízási jogviszony.

Galagonya betolta a sütőbe a tojással megkent, húsos hasékat tartalmazó tepsit, abban a reményben, hogy időzítése sikeres lesz. A

kondérból mintát vett. Megállapította, hogy a hús és a vele főtt, laskára vágott répák is szinte készre főttek, bele is zúdította a karfiol-rózsákat az üstbe. Már nem keverte meg a biztatóan gőzölgő ételt, csak kétszer-háromszor megforgatta, nehogy a karfiol összetörjön. Megkóstolta a „meleg bort” is, eltűnődött, kell-e bele még egy kis fűszer. Úgy döntött, hogy egy fél morkáskanálnyi caeni borsot még elbír a keverék.

– Ettől lesz olyan ravaszdian, pikánsan csípős, ami kiemeli majd a szokásos, édes löttyök kategóriájából a mi borunkat!

– Remélem, a vendégek nem fognak sipákolni amiatt, hogy a felső légutakat egy kicsit megtisztogatjuk imígyen... – somolygott magában.

Valami zaj ütötte meg a fülét és Pajti is halk, figyelmeztető csahintással jelezte, hogy Marci kocsija már a kanyarban van. Benő is pont ekkor lépett ki a teraszra, arcán feszültség látszott a magára erőltetett nyugalom maszkja alatt.

Galagonya eltűnődött., barátja vállára téve kezét.

– Bizony, ami némely embernek szórakozás, unaloműző játék, az másoknál vérre megy, hiszen a következő hónapi túlélés a tétje... –gondolta magában. De csak ennyit mondott, csendesen: – Nyugi, meglátod, menni fog minden, mint az ágybavizelés!

Benő kissé rekedten így válaszolt :

– Tudod, most lehet, hogy mégis meginnék egy stampedli birset, a Bözse főzetéből. Galagonya benyúlt a belsőzsebébe és előhúzta véstartalékját, amit eddig ott tartogatott.

– Húzd meg, barátom, ettől majd visszatér a bátorságod!

Benő csodálkozva vette szemügyre az antik kidolgozású, vadász-motívumokkal díszített flaskát, melyen ez a vésett ajánlás állt, finom mívű betűkkel:

„Hűtlen nő helyett jobb a hűséges barát!”

Kortyolt egyet a jóféle Vilmos körtéből, aztán elfordulva megtörölte szemét, melybe biztosan a lassan forduló szél sodort valami pernyét a hamvadó zsarátnok felől.

A lovak prüsszkölve megálltak és a jókedvű társaság nagy zajjal, nevetgélve kászálódott lefelé a kocsiról. Egy jótartású, szál egyenes, deres hajú férfi buzgólkodott leginkább, hogy a nőt lesegítse a földre. Nem igényelt ugyan ez a művelet túl nagy akrobatamutatványt, hiszen Marci a platónak támasztott egy lejárást megkönnyítő deszkát, no meg maga a kocsi sem volt túl magas, de az asszonyok mégiscsak jószívvvel vették a felajánlott lovagi segítséget. Hangos viháncolással igyekeztek túljutni az akadályon, láthatóan azt sem bánva, hogy a segítő nem volt igazán önzetlen, keze időnként, persze teljesen véletlenül, némely kellemesen gömbölyded testtájékukra tévedt, amit a nők sikongatással, vagy csípős megjegyzésekkel nyugtáztak. Mire a kipirult arcú nők cseverészve fellépdeltek a teraszra vezető lépcsőn, Benő illő nyájassággal arcán, karján az obligát asztalkendővel már ott állt a nagy asztalon gőzölgő forralt boros fazék mellett. Fürge mozdulatokkal mérte ki a poharakba az aromás italt és rakta a tálcákra. A kisebbik lányka olyan ügyes mozdulattal emelte fel a tálcat az asztalról, mintha órákon át ezt gyakorolta volna. A két szöszi, fityulás, hófehér kötényes kislány látványa annyira elbűvölte a nagymama korosztályú vendégnők szívét, hogy eszük ágában sem volt a szokott szabadkozással húzni az időt, mindenki sietve felemelte az elébe tartott tálcáról a párologó italt. Közben a serényen töltögető Benő már magyarázta is, hogy hol találják a csomagjaikat és honnan nyílnak a szobák. Pistuka, ahogy a vezetőként viselkedő férfit az asszonyok szólították, hamar átvette az irányítást. Mivel ő már járt házban, gyorsan elosztotta a nőket a szobákban, némelyiknek még segített is a csomagját bevinnie. Ilyenkor cinkos mosollyal, sokatmondóan megveregette az ágyat, milyen jól rugózik és kétértelmű megjegyzéseket sugdosott a nők fülébe.

A másik négy férfi a társaságból csendesen viselkedett, láthatóan átengedték a terepet kakastermészetű barátjuknak. Inkább terepszemlére indultak a házban. Mikor az előtérből nyíló söntésre rábukkantak, a bárpultra támaszkodó Zsuzsival, akinek csábos bájaira a mélyen kivágott dirndli alapos rálátást biztosított, a felfedezőút már véget is ért. A „fiúk” letelepedtek egy kisasztalhoz, bort kértek és jólesően gyönyörködtek a körülöttük sürgő-forgó, palackot bontó, poharakat rendezgető pincérlány látványában. Benő helyeslően biccentett Zsuzsinak, majd bekapcsolta a falra felfüggesztett nagy, kivetítőes tévét. Könnyed sóhajjal vette tudomásul, hogy valami Dáridó című műsor ismétlése megy, pont ennek a korosztálynak az egyik kedvence. És már szálingóztak is a jókedvű, becsípett nők is az ivóba, zajosan elfoglalták az asztalokat és hosszasan böngészve az itallapot, sorra rendeltek valamit Zsuzsától, akinek mintha nyolc karja nőtt volna, úgy teljesítette szaporán a rendeléseket, miközben arcáról egy pillanatra sem tűnt el negédes, begyakorolt mosoly. Benő belépett a konyhába és Galagonyához fordult.

– Egészen jól fogyasztanak az öreg csajok, nem olyan smucigok, mint némelyik nyugdíjas csoport. Egy félóráig még hagyni kéne őket, addig ráérünk az ebéddel. Hogy állunk?

Galagonya legyintett:

– Felőlem akár máris találhatunk! De félóránál tovább ne húzd el azért, az már nem tenne jót az ételnek!

Lassanként csak elrendeződött minden. A társaságot sikerült beterelni az ebédlőbe és nagy nehezen mindenki megtalálta a helyét. A két fityulás, kötényes kislány teljesen elbűvölte őket, mindenkinek volt egy-egy jó szava hozzájuk, miközben ők meg csacsogva-csivítelve körüladták a kenyeres kosarakat, vagy visszaszaladtak a presszó asztalokhoz egy-egy ott felejtett cigarettáért, szemüvegért. Az asztalnál főleg a gáláns Pista vitte a prímet, aki igyekezett minden nőnek egyszerre udvarolni, habár a sasszemű konkurensok rövid időn belül kifigyelték, hogy ezúttal főleg Ilonkára, az özvegy, teltekeblű

virágbolt-tulajdonosra záporoznak kétértelmű bókjai és megjegyzései. Kaján somolygással figyelték viszont, hogy Ilonka, ösztönösen védve jóhíret, inkább Márta, a legjobb barátnője mellé telepedett, az asztal végére, így Pista nem tudott túl közel férközni hozzá.

Az étel osztatlan sikert aratott. A jó levegő, az elfogyasztott étvágygerjesztő italok megtették hatásukat, mindenki jó étvággal, lelkesen állt neki az ebédnek. Többen kétszer is mertek a levesestálból, dicsérték a leves házias ízét, tisztaságát. A mellé adott fűszeres, ízes húsos hasé meglepte a vendég hölgyeket, de amint megkóstolták, lelkesedésük az egekig ért. Szegény Benőnek mindenképpen meg kellett ígérnie, hogy a receptjét kiszedi a „főszakácsból”, habár kívülről tudta, mi Galagonya véleménye a recepteket kérincselő nőkről.

A kertésztokány is ízlett a társaságnak. Némelyik férfi ugyan gyanakodva figyelte a „pörköltben” fellelt sárgarépa darabkákat és a karfiolrőzsákat, de a nők annál lelkesebben fogyasztották. Meg is állapították, hogy milyen jó ízt adnak a megszokott ételnek és hogy mennyivel finomabb az így. Mindenki jóllakottan kelt fel az asztaltól, csak néhány édesszájú hiányolta a desszertet.

– A fenébe is, gondolhattuk volna, hogy hiányozni fog a végéről egy kis édesség – panasolta Benő Galagonyának.

Nekiállhatnék palacsintát sütni, de sajnos, egy darab tojás nem sok, annyi nincs most itthon!

Galagonya őszintén meglepődött.

– Ne bolondozz, te! Két hete sincsen, hogy azon nyafogtál, hogy Lizi néni tojással fizetett a férje és a nagyfia adóssága fejében. Két tucat tojásból gyúrtunk tarhonyát, cseszd meg! Még most is sajog a csuklyásizmom, ha rágondolok! És akkor még mindig maradt egy rahedlival!

– Nekem ne mondd, hogy ennyi rántottát ettél meg bús magányodban?!

– Valóban nem... – vallotta meg bűnét töredelmesen Benő – Visszont az történt, hogy a büfés Jucika hirtelen kifogyott a tikmonyból, mert a férje nem hozta meg a megrendelt alapanyagokat a vi-segrádi komppal... Én meg...

– Kisegítettél egy jobb sorsra érdemes, szűkölködő fiatalasszonyt, mi, te gazfickó!

– Csak megemlítettem neki, hogy egy kissé túlvásároltam magam és szívesen átadnám a készletem egy részét. – ismerte be Benő. – El is ugrott érte ide, megkínáltam ezzel-azzal, már csak a kollegiális jóviszony okán is... és akkor már nem volt értelme, hogy itthagya azt a pár tálca tojást, nem?

– Hát, mit mondjak, te csibész? Megértelek. Melyik is az a Jucika, a karcsú szőke vagy a kis tömör-gyönyör fekete?

– A szőke! A másik az a kisegítője! Bevallom, nem bántam volna, ha azt küldi át a főnökasszony a tojásért....

– Rendben! Mindent értek! De ne a múltat hánytorgassuk, hanem a jövőre koncentráljunk! – szólt határozottan, ám mégis a szakállába somolyogva Galagonya.

– Mit szólnál, ha egy kis meggyes piskótát csinálnánk? Látom, hogy van egy pár erősen a lejárathoz közelgő határidejű befőtted... és a fagyasztód meg teli van a tótoktól hozott dobozos jégkrémmel.

– Ez mind igaz, de ettől tojásunk nem lesz! – értetlenkedett Benő.

– Valóban! De amint látom, uraságod a múltkori akció hevületében jócskán vett majonézt a Sparban... és ha nem tudnád, a majonéz fő összetevője a tojás és az olaj!

– Barátom, te egy zseni vagy! De mondd meg őszintén, csináltál már életedben majonézből piskótát?

– Én nem! De álltam már olyan mellett, aki ezt sikerrel megpróbálta! És ha neki sikerült, akkor nekünk is menni fog!

– Mindig belerángatsz valami marhaságbal! – mondta Benő, de hálásan csillogó szeme rácáfolta szemrehányásra. – Isten

neki, fakereszt, több is vezett Mohácsnál, mint egy-két flakon akciós majonéz!

A két barát karöltve nekiállt a tésztának. Míg Zsuzska a bárpultnál jól tartotta a vendégeket, főzte a kávé, kapucsínót, töltögette az italokat, addig a konyhában sikeresen összeállt, majd a tepsikbe került a tészta! Szó, ami szó, nem jött fel olyan magasra, ahogyan az a friss tojásból készült piskóta tésztáktól elvárható, de azért nem esett össze, nem lett csirizes, nehéz sem.

És amikor a kislányok körülhordták a kis asztalok mellé telepített vendégeknek, kitört a taps. A megkönnyebbült Benő nagylelkűségi rohamában közölte, hogy a sütemény a „Ház ajándéka” ettől mindenki meghatódott. A süti tényleg jól sikerült, egy-egy lapos, nagy kockát kapott mindenki, a tetején a nagyobbik lányka által ügyesen kiadagolt fagyaltkanálnyi jégkrémmel.

– Bár az én unokáim lennének ilyen kis aranycsibék! – sóhajtotta Benő szomorkásan. – Bármelyiket boldogan idefogadnám vakációra!

– Hagyd el, ha az anyjuk tudná, hogy befogtuk őket dolgozni, még lehet, hogy kikapok tőle! – mosolygott Galagonya kesernyésen. – De az még odébb van! Örüljünk annak, hogy itt most legalább túl vagyunk a nehezén!

Az öröm túl korainak bizonyult.

Hirtelen egy sikoltás hangzott fel. Az egyik vendég nő, Márta, Ilonka szívbéli jó barátjánője a szívéhez kapott és ha el nem kapják, lezuhan a kis asztal mellé a padlóra. – Jézusmária, Mártikám! Mi van veled? – ugrott oda hajdani osztálytársnője mellé Ilonka, őszinte riadalommal.

A sovány, holtfehérre sápadt asszony kinézete valóban ijesztő volt. Persze, mindenki egyszerre kiabált, összevissza beszélt és mindenki mást javasolt. Csak Galagonyának volt annyi lélekjelenléte, hogy gyorsan összetoljon négy kárpitozott széket és végigfektesse a rögtönzött fekhelyen az alélt nőt.

Aztán Benőhöz fordult:

– Szobon van mentőügyelet?

– Elvileg van, de a fene tudja, hogy hol jár most a kocsijuk. Viszont tudom a sofőr Ferinek a számát, aki ugyan nem sürgősségi, hanem az előre megrendelt betegszállításokat szokta intézni. Felhívom őt! – és a jóváhagyó biccentésre már be is pötyögte mobiljába a számot.

Szerencsájük volt. Feri nemrég végzett az utolsó fuvarjával, éppen kései ebédjéhez készült, még inni se ivott és ami a fő, hajlandó volt segíteni. Néhány perc múlva már be is fordult az ütött-kopott Mitsubishi a vendégház elé.

Mindenki megkönnyebbült, mikor a még mindig ijesztően sápadt asszonyt elnyelte a mentőautó hátulja. Ilonka magától értetődő természetességgel szedte össze barátnéja holmiját és be is ült mellé, hogy a kórházba elkísérje.

Csak Pista, az öreg nőcsábász morgolódott magában elégedetlenül. – Fene enne ezt a Mártát! Ha nem lesz rosszul, estére az Icus is meglett volna, hótt biztosan!

Édes élet...

Amikor becsukta maga mögött az ajtót, a magány, az elkeseredettség és a bánat bagolyszárnyakon, alattomos csendben ereszkedett lelkére. Tagjaiban ónos fáradtságot érzett, szíve idegesítően, ös-sze-vissza vert és homlokán kiütöztek a veríték furcsa, zsíros tapintású cseppjei, mintha vért izzadt volna.

Aznap semmi sem sikerült jól. A postaládába bedobált csekkeken a fizetnivalók riasztó számai sorakoztak és a banki számlakivonat látványa még elkésérítőbb volt. Hónapok óta semmi számottevő bevétel, és ki tudja miért, a magasba szökő infláció ellenére is a betéti kamatok egyre csak csökkennek. Nem kellett hozzá nagy matematikai tehetség, hogy kiszámítsa, megtakarításai jó, ha az év végéig kitartanak. A kiadók sorra visszaküldözgették kézíratait (már amelyik nem végezte egyenesen a szemétkosárban) és a korábbi szűkös kerestetet nyújtó magazin szerkesztője is megmondta neki, keresen más forrást, mert ők a következő hónapban lehúzzák a redőnyt.

– Tudod haver, hogy majdnem negyven évet húztam le ennél a tetű lapnál?! No persze, a címlap, a cégtábla vagy tucatszor változott, de mégis... még az íróasztalom is ugyanaz maradt – panaszkolta neki a vele egykorú szerkesztő, mikor felkereste újabb írásaival. – És most itt állok, pucér fenékkal, kétheti felmondással. A többiért meg majd pereskedhetek, ha lesz kivel... no gyere, igyunk egy sört! A sarki csehó bezzeg sose fog becsődölni!

Aztán, mivel a baj sosem jár egyedül, hazafelé a metrón még ellenőrökbe is belebotlott. Kiderült, hogy harmincnapos bérlete két napja lejárt. A büntetésre ráment szűkös kosztpénzének maradéka, tán kétszáz forintnyi apró maradt a zsebében. Mégis, mikor az el-

lenőr gúnyos tekintete fölényesen végigsöpört rajta, még ő szégyellte el magát... Nem is vitakozott, magyarázkodott, szó nélkül fizetett és csüggedt vállal, zsebredugott kézzel elindult a mozgólépcső felé. És most itthon volt, a magányos, kétségbeejtően üres lakásban, egyedül.

Leereszkedett a konyhaasztal mellé, arcát két tenyerébe rejtve könnyökölt a sűrűsödő szürkületben. Aztán lassan felállt és odaimbolygott a kis faliszekrényhez, ahol gyógyszereit tartotta. Vagy félmaréknyi altatót, nyugtatót talált, a szokásos vérnyomáscsökkentők mellett. Régi ismereteit felelevenítve számolt, kalkulált egy darabig, nem akart még ebben a dologban is kudarcot vallani. – Elég lesz...– döntötte el végül. A zörgő hűtőből elővette utolsó sörét, a felét megitta, a maradékot rátöltötte a pohár aljába szórt tablettákra. Aztán visszaült helyére és valamiféle beletörődő, tunya hangulatba sűppedve várta a végső feloldódást.

A bejárati csengő bim-bamja riasztotta fel a merengéséből.

– Ki a csuda lehet az, ilyenkor? – tűnődött el, míg megforgatta a zárban a kulcsot.

Alig ismerte fel a küszöbön álló megviselt, vézna teremtésben régi kolleganőjét, aki hadarva vágott bele mondandójába.

– Az Isten áldjon meg, de jó, hogy itthon találalak! Csak te tudsz segíteni rajtam, senki más! – és zavarosan áradtak a szavak... a panasz, a bánat, a segélykunyerálás szavai, melyektől már szabadulni akart volna, de amelyek bekerítették, rátelepedtek vállára, hogy már mindent odaadott volna egy percnyi csendért. Mire felocsúdott volna kábult bénaságából, ott állt a saját ajtajában és egy szemlátomást ijedt, zaklatott, hatéves forma kisfiú arcába bámult, akit épp most bíztak rá, estére, éjszakára, vagy másnap délig? Már nem is tudta igazán, csak azokat az ismerősen ismeretlen, aggodalmasan bizakodó zöldes szemeket látta, sarkukban egy-egy hősiesen visszartartott, mégis kikívánczó könnycseppel.

– Na jól van, gyere beljebb... Hadd csukjam be az ajtót... – morogta szinte csak magában, de a gyerek fürgén engedelmeskedett, belépett és rögtön leült az előszobaszőnyegre, hogy leveesse a cipőjét.

– Hagyd csak fent, meg ne fázzál nekem! – szólt megenyhülten az öreg és agyának kerekerei lassan forogni kezdtek. Mit is kezdjen most? A helyzet tragikomikumuként szinte nevetésre ingerelte. Itt áll, öngyilkosságra készülődve és azon töri a fejét, hogy egy vadidegen gyerkőcnek mit is adjon enni, hova fektesse és egyáltalán...

– Éhes vagy? – az igenlő válaszra halkán sóhajtott és megcsörgette zsebében az aprópénzt. – No, mossál kezdet, kiskomám, mindjárt jövök... talán még elérem a boltot zárás előtt. A ház hajdanigyerekocsi tárolójában működő kisbolt eladója tényleg zárni készült, de még kiszolgálta. Az összeguberált apróból épp hogy futotta egy párdekányi felvágottra, egy zacskós tejre meg két száradó félben levő zsemlére.

Mikor visszaért a lakásban, a gyereket a kanapéra kuporodva találta, a tévé villódzó képernyője előtt. Úgy tett, mintha nagy figyelemmel bámulná a híradó képeit, de az öreg észrevette arcán a sírás árulkodó nyomait. Tapintatosan elfordult, tetszett neki a kisember férfias büszkesége.

Úgy döntött, nem is kérdezősködik a gyerektől, hiszen untig ismerete a környező világ banális problémáit, naponta szembesült a bajokkal, gondokkal, saját maga és mások nyomorával. Mi újat is mondhatna ez a gyerek neki...

Inkább kihátrált a konyhába, felvágta, megkente a zsemléket margarinnal, a párizsi szeletek tetejére a Piros Arany tubusából ki nyomott egy kis ízesítőt, hogy egy mosolygó arc kerekedjen ki belőlük és kitöltött egy bögre tejet.

A gyerek farkaséhes volt, étvágyából látszott, hogy jó ideje nem ehetett semmit. Az evés jót tett neki, arca kicsit megszínesedett és csillogó gombszeme érdeklődve és növekvő bizalommal figyelte az öregember minden mozdulatát.

– Mi legyen holnap? – tündött el az öreg magában, és kinyitotta a rozoga hűtőt, hogy szemrevételezze tartalmát. A tejen kívül még volt egy pár tojás a tartóban, és a gyümölcsös rekeszben is talált három almát. A kamraszekrényben nem sok mindenre lelt, de némi kotorászás után előkerült egy megkezdett csomag kétszersült és egy kis üveg baracklekvár.

– Tudod mit, öcsi! Össeütünk egy kis sütit! – szólt biztatóan és azon vette észre magát, hogy hosszú idő óta először elmosolyodik. – Gyerekkoromban, az én anyukám sokszor csinált ilyesmit, de mindig segítenem kellett neki...

A gyerek szeme felcsillant a sütemény szó hallatára és kis arcán neki is eláradt a mosoly. Buzgón fogadkozott, hogy segítségben nem lesz hiány. És nekiláttak! Az öregnek tetszett, hogy Kisember szinte szavak nélkül is kitalálja szándékát. Kis kezével ügyesen összetördelte a kétszersültet, pont a megfelelő méretű darabokra és tetszetősen elrendezte egy porcelán tál alján. Már öntötte is rá a langyos tejet, pont annyit, hogy se túl sok, se túl kevés ne legyen. Az öreg hősies önfeláldozással beáldozta az áztatólébe a főzőrumos üveg alján kotyogó maradékot. – Ha már lúd, legyen kövér! – idézte fel magában nagyapja kedvenc mondását és ismét elmosolyodott.

Egy zománcos lábásba belekaparta a Ráma margarint, és feltette a gázra. Amikor megolvadt, rákanalazta a szemre megfelelő mennyiségű lisztet és fehéredésig hevítette, ügyelve, nehogy odakapjon. Még mielőtt a liszt megpirult volna, felöntötte a maradék tejjel. Aztán odaintette a tűzhelyhez Kisembert, kezébe nyomta a fakanalat és meghagyta neki, hogy folyamatos, lassú mozdulatokkal kavargassa a sűrűsödő mártást. Ő közben gyorsan felütötte a négy tojást. – Talán elég lesz! – reménykedett közben, míg szétválasztotta a sárgáját a fehérjétől. A sárgáját cukorral gyorsan kikeverte.

– Hopp! A vaníliás cukor! – ötlött agyába hirtelen. A kamraszekrény alsó polcán, a fűszerek közt tényleg ott lapult még két kis bonatlatlan zacskó. Gyorsan feltépte őket és a kisfiú által rendületlenül

kavargatott mártásba öntötte tartalmukat. A mártás kezdett besűrűsödni, lassan elvált a lábas aljától. Az öreg megnyalta két-két ujját és gyorsan lehúzta a tűzről az edényt. A kisfiú elismeréssel nyugtázta a trükköt és amikor pártfogója elfordult egy pillanatra, ő is utánozni próbálta, de sziszegve kapta el vékony ujjait a lábos még mindig forró fülétől. Amint a mártás kicsit meghűlt, a cukros tojássárgáját, amit közben kis hideg tejjel felhígított, az öreg vékony sugárban a lábosba öntötte. A kisfiú lelkesen, de türelmes, lassú mozdulatokkal kutyulta össze a masszát, mely egyre sűrűbb lett és jó illatokat árasztott.

– Ezt most ki kell nyalogatni valakinek! Csak nem fogjuk elposzcékolni a drága anyagot! – adta ki a látszólag szigorú ukázt az öregember és a kisfiú boldogan engedelmeskedett.

Az öregember szeme egy pillanatra megpárásodott. Egy régi konyha képe ötlött fel emlékei közül, anyja képével, aki még fiatalasszony volt és egy mindig éhes kisgyerekével... Erőt vett elérékenyülésén és gyorsan elmosogatta a kiürült edényt.

– Nyomás, verd fel a habot! – mondta és a fiú kezébe nyomta ős-öreg habverőjét. Megmutatta a szükséges mozdulatokat és Kisember egyre ügyesebben kezdte csattogatni a kis zománcos edény alján a habverőt. A cukros tojásfehérje egyre keményebb lett és az öreg elégedetten csettintett a nyelvével.

– Úgy csinálod, mint a profik! Még a végén igazi cukrászinas lesz belőled – mondta és a kislegény szeme felragyogott a dicséretre. Kettőzött buzgalommal folytatta a habverést.

– No, most álljunk meg egy szóra! – szakította meg a műveletet az öreg és a baracklekváros üveg aljából a habba kanalazta a maradékot. Ezzel már csak lazán keverd össze, nehogy a hab összeessen!

Az előkészületek lassan a végükhöz közeledtek. Már csak össze kellett rakni az alkotórészeket. Az öreg még megtisztította és vékony szeletkékre vagdosta az almákat és elővett egy magas oldalú jénai tálat. Óvatosan belerakta a beáztatott kétszersült egyharmadát

és az alma felét, majd rácsurgatta az édes mártás egy részét. Újból kétszersült és alma következett, és a vaníliás öntet maradéka. A tál szinte megtelt, de még a tetejére ráfért a nagy óvatosan, közös erővel rákanalazott felvert hab.

– És most mehet a sütőbe! – szolt az öreg. – Remélem, jól emlékeztem és nem rontottam el semmit! – aggódott egy kicsit magában. De úgy tett, mint aki naponta mást sem csinál, mint efféle csemegéket. Aztán, a sütő üvegablakán át, mint két megbűvölt gyerek, úgy lesték a felfújtat. Nagy önuralommal elkerülték, hogy idő előtt kinyissák a sütőt... És elkészült! A tetején a hab barnás-piros színű lett és amikor az öreg (ezúttal inkább két konyharuhát alkalmazva) kiemelte a tálát a sütőből, a kisfiú hallhatóan nyelt egy nagyot.

– Míg kihűl, kártyázzunk egy kicsit! – javasolta az öreg és a fiú bele is ment. De azért sűrűn pislogott a konyhapadlóra hűlni tett edény irányába... Három-négy parti után az öreg meg is könyörült rajta. Előszedett a konyhaszekrényből egy kistányért, meg egy kisebb fajta evőkanalat és jókora adagot púpozott a kisfiú elé.

– Egyél, kiskoma, derekasan megdolgoztál érte! – mondta és csendes mosollyal figyelte, hogy fogy az édesség védenca tányérjáról. A gyerek az utolsó kanállal is elfogyasztotta az alkalmi süteményt és ahogy korábban a tálát, a kistányért is lenyalogatta. Még ivott egy pohár tejet, de már látszott, hogy kezd a szeme leragadni. Az öreg összenyalábolta a kis testet és az ágyra fektette. Feje alá tett egy kispárnát és egy könnyű gyapjútakaróval betakarta a csendben szuszogó gyereket.

Kiment a konyhába, leült szokott helyére és hosszan forgatta kezében poharát, melyben a sör már teljesen feloldotta a pirulákat.

Aztán lassú, de egyre biztosabb léptekkel a mosogatóhoz lépett. Kiöntötte, gondosan elmosta a poharat és visszatette a helyére, a konyhaszekrény üveges részébe.

– Majd lesz valahogy, holnap is... – gondolta magában és leült a fotelba, az állólámpa békés fénykörébe, hogy őrizze kis vendége álmát.

Nagymama káposztája

Dióbarna parasztkézét
látom magam előtt,
ha lehúnyom szemem,
káposztát gyalult ő
végtelen halomba;
rémisztő volt az a türelem.

Birset és tormát is hámozott
még hozzá? ködösen bár,
de úgy emlékezem,
s hogy ujjai végét felmarta a só.
De ő csak mosolygott,
szelíden.

Talán telt kamrákra
gondolt teli szívvel
és Istennek a szűkös
termésért is hálát adott ;
hogyan lesz mihez nyúlni
majd a télen...
mikor hirtelen
az asztalra bukott.

A sámlin ülve néztem
fogvacogva, tehetetlen,
hogyan szivárogoz el élte
s a remény ;
sejtettem a buta kis
gyerekésszel:
nem lesz itt több palacsinta
és káposztás lepény.

Nagyapa reggelije

Bár a spaletták még be voltak húzva, riglizve, az öreg szeme úgy pattant fel hajnali négykor, mint a régimódi kakukkos órákon az időjelző madárka ajtaja. Egy percig várt még, hogy az ébredéskor mindig rátörő heves szívverés megcsituljon, aztán óvatosan felhajtotta a tükrös huzatú, pehellyel jól megtömött parasztdunnát és kiült az ágy szélére. A széttaposott, kényelmes bőrpapucs szinte magától csusszant fel a lábára.

A szobában még sötét volt, csak az éjjeliszekrény tetején levő üveg-tálca szélén csillant meg egy kósza sugár. Az öregember óvatosan kinyitotta a szekrényke ajtaját és kiemelte letről a pálinkásüveget. A vastagfalú, mégis csak gyűszűnyire méretezett kupica a szokott helyén állt a tálcán, a vizespohár és a szívgyógyszer mellett. Egyetlen gyakorlott mozdulattal megdöntötte az üveget és már billentette is vissza. Most sem ment mellé egy csepp sem a drága nedűből, pedig a pohárka színültig megtelt. Az öreg visszadugta a csiszolt üvegdu-gót a helyére és elrakta az üveget. Aztán felhajtotta a jóféle, kisüst-ön főzött szederpálinkát. Az erős szesz illatos füstként marta végig légcsővét, úgy futott végig rajta, mint a felcsapó láng a kályhacsö-vön. Felállt és óvatos léptekkel, hogy kikerülje a legjobban nyikor-gó padlódeszkákat, az ajtó felé indult. A dupla ágy végénél megállt egy pillanatra és lepillantott a legtöbbször vetetlenül álló sezlonyra.

A fekhely, hosszú évek óta először, most foglalt volt. Egy szösz-ke, sápadtarcú, nyolcéves forma lányka feküdt rajta, aki szinte elveszett a nagy párna és a damasztba húzott dunna által kínált me-leg vacokban. Az öreg keze már elindult felé, hogy megsimogassa a kis arcocskát, de aztán meggondolta magát és csendben kifordult az üvegezett ajtón.

Az öregasszony, a másik ágyon, szokás szerint felriadt az öreg első moccanására. Jól hallotta a megszokott zajokat, a szekrényke zsánerjának halk nyikordulását és a kis koccanást, amikor az üveg a stampedli szélének ütközött.

– A vén bolond! Hogy még vasárnap se fér a bőrébe, nem tud nyugodni ilyen korán! – futott át agyán, aztán nyugodtan aludt tovább. – Ráérek még a misére készülődni! – volt utolsó éber gondolata.

Az öregember a konyhában már bátrabban mozgott. Kihúzta a sparhelt alól a fásládát és megvizsgálta tartalmát. – Begyűjtani még épp elég lenne, de mégis csak jobb lesz, ha most frissiben vágok hozzá annyit, hogy kiszolgálja az ebédet is. – döntötte el végül. – Úgyis kell vizet is hozni, mert az sem lesz elég! A mosdóállvány széléről leemelte a két ceglédi kannát és kilépett az ajtón. Volt ásott kútjuk az udvaron, de azt már csak dinnyehűtésre használták, mióta pár éve kidobolták, hogy ivóvizet inkább az artézi kutakról hordjanak a népek. A nyomós kút szerencsére nem volt messze, csak vagy hat háznyira, ahol két utcácska is összefutott egy kis térben. Szerettek ide járni a lányok, asszonyok, mert a vízhordás mindig adott alkalmat egy kis jóízű pletykálkodásra, tereferére is, de ebben az időben még egy teremtet lélek se mutatkozott, se a kútnál, se a környéken.

A két kanna hamar megtelt a jóízű, jéghideg vízzel. Az öreg, régi szokása szerint a tenyerébe is engedett valamennyit, kiöblítette vele a száját óvatosan, hogy fogába ne álljon a fájás, aztán tenyerébe köpte, arcára locsolta. Fogta a kannákat és hazafelé indult.

A ház még némán állt, úgy, ahogy hagyta. Csak a mindig éber koca neszelt fel az ismerős léptekre és kezdett bele a megszokott sivalkodásba, mint aki vagy egy hete nem kapott már enni. Az öreg bosszúsan hallotta a lármát. – A fene essék a követelőző fajtádba! Hogy nem bírsz várni a sorodra! – de aztán megenyhülten emelte meg a már este bekészített, korpával, moslékkal teli edényt és bezú-

dította a vályuba. Elégedetten hallgatta egy percre a mohó csemcsé-
gést és még meg is vakargatta a disznó hátát.

– Ez a jószág legalább jó étkesnek bizonyult! Gyarapodik is ren-
desen! Nemsokára eléri a vágósúlyt... vajon lejönnek-e a gyerekek
a torra?

Gondosan bereteszelte az ól ajtaját és a fáskamra felé indult. Az
öreg balta a tuskóba ütve várta, mint mindig. Nemrég élezte meg,
vasa most úgy csillogott, mint az ezüst. A kőrisből faragott, szívós
nyél otthonosan csusszant a kezébe. Először egy pár kuglifát haso-
gatott fel, bükköt, gyertyánt vegyesen. A gyertyán görcsei makacs-
kodtak egy keveset, míg megadták magukat.

– De legalább jól tartják majd a meleget! – vizsgalta magát az
öreg, míg inge ujjába törölte gyöngyöző homlokát. – Kell is, mert a
vasárnapi tyúklevésnek sok idő kell! A gyújtóssal már könnyen bol-
dogult. A tavaly kivágott szőlővenyigéből még maradt jócskán, ab-
ból vagdosott fel bőségesen, hogy több begyújtásra is elég legyen.
Aztán behajlított balkarjára felstószolta a felaprított tüzelő javát és
visszaballagott a konyhába. Óvatosan, minél kisebb zajt csapjon,
bezúdította a fát a ládába, aztán nehézkes mozdulattal a tűzhely elé
telepedett, a kiszolgált zöld kissámlira, fájós térde reccsenését egy
elfojtott szitokkal kísérvé. A tűzhelyben már nem maradt zsarát-
nok, de a tegnapi hamu még langyos volt. Az öreg az alsó rekeszbe
kotorta a javát és sok évtizedes gyakorlattal épített kis kalitkaformát
a legvékonyabb ágacskákból, szilánkokból. Amint a sercenő gyufa
nyomán a láng végigfutott az öreg, foszladozó újságpapíron, amivel
begyújtott, egy ismerős, barátságosan mosolygó, katonasapkás arc
fénylett fel egy pillanatra a hajdani Esti Hírlap különkiadásából le-
tépett régi címlapon, az első úrhajós, Gagarin fotója.

– Hát, őrnagy, aligha gondol rád most rajtam kívül bárki a vilá-
gon! – futott át az öregember agyán a csúfondáros gondolat – Jobb
is, hogy elégetem ezeket a régi újságokat! Pedig szegény apám mi-
lyen nagy gonddal gyűjtögette őket...De hát, így múlik el a világ

dicsősége, nemdebár, tovaris... Most más arcok láttán ábrándoznak a lányok...

A rőzse gyorsan, élénken kezdett pattogni, amint tüzet fogott és a kiszáradt szőlővesszők halma hamarosan úgy égett már, mint a zsír. – Legalább, ennyi haszon van belőletek... – gondolt vissza szomorú-készen a letarolt szőlőre az öregember és egy pillanatra visszarévedt a múltba, régi tavaszok és a sok boldog szüret emlékét felidézve. – De hát, ki győzné ma már munkával... jobb ez így!

Elhessegetve magától a múltat, gyorsan térült-fordult, feltette a zománcos lavórt a tűzhely platnijára langyosodni, hogy az „aszszonynépet” ne jéghideg mosdóvíz várja. Magának egy kis pléhtányérbába külön tett fel a beretválkozáshoz valót, ami hamar meg is melegedett. Mikor már a hőfoka elég melegnek találtatott, az öreg hamar megfente a kiérdemesült bőrszíjon a vén Sollingen beretvát, borz szőr ecsetjével habot vert és bekente vele arcát. Sziszegve lehúzta a soknapos borostát, egyszer meg is vágta magát a késsel. De hát még tartott a szappanformára préselt, lila timsóból, azzal gyorsan elállította a vérzést és elégedetten csettintett.

– Akár a lányokhoz is mehetnék... vagy a misére! – somolygott bele bajuszába. Aztán hirtelen ötlettel előkotorta a kis falitékából a múlt karácsonyra lányától kapott arcszeszt és bekente magát. – Ha már lúd, legyen kövér! – gondolta kevélyen és egy kicsit kiegyenesítette görnyedt vállait.

Elpakolt maga után és gyorsan körülnézett, milyen teendője van még. Levette a falipolcra a kis piros, fedeles kávéskannát és feltöltötte vízzel. Aztán körülnézett a kamrában is. Valami jóféle, vas-tagabb reggeli kéne, ma az ebéd biztos elcsúszik valamelyest, a leveshez is sok idő kell, meg a Mama biztos sütni is fog valamit az onokájának...

Elővette a közepes öntöttvas serpenyőt és a tűzhelyre tette. Némi tűnődés után levágott egy ujjnyi füstölt szalonnát, és borotvaéles bicskájával gusztusos kis kockákra vagdalta. Feltette a serpenyőt a

tűzre, a szalonnabőrrel gyorsan kikente, aztán a szalonnadarabkákat beleszórta, hadd piruljanak kedvük szerint. A hagymát megtisztította, karikákra vágta és a szalonna mellé szórta. Ahogy a szalonna és a hagyma lassan pirulni kezdett, mennyei illatok terjengtek a konyha légterében. A nekibuzduló tűzhely ontotta a meleget és a ridég, puritánul berendezett helyiség is valahogy otthonossá, barátságossá vált egyszeriben. Az öregnek jó kedve kerekedett.

– Mindjárt megébrednek a jányok is! – gondolta magában – Megcsinálom a tejeskávéjukat, nehogy szó érje a ház elejét!

Egy kislábosban feltette a tejet melegezni. A már zubogva forró kávéskannába belelapátolt három kanálnyi cikóriakávét és félrehúzta a tűzhely szélére a kannát. Közben egy futó pillantást vetett a serpenyőre és megállapította, hogy a szalonna már szépen kisült, de nem engedett elég zsírzót.

Hamar a kamrába fordult és a jókora bödönből kikanalazott a halvány barna, illatos, ikrás sültzsírból egy adagot, hogy a hiányt kipótolja. Míg a zsír olvadt, az öreg gyorsan leszelt a nagy parasztkenyérből három derekas karéjt. Tányért, bögréket vett elő. A két porcelánbögrébe beleszaggatta a kenyeret héjastól, rászórt a szikkadt kenyérszeletekre egy-egy kanálnyi cukrot, majd a kávéskannából forró kávét csorgatott rájuk. A harmadik, zománcos bögrébe bő pohárnyi bort öntött magának és a tűzhely szélére tette melegezni. – Jól fog esni ebben a hidegben... – gondolta és már előre érezte ínycsókát a forralt bor fűszeres ízét.

Aztán a kiszolgált hűtőszekrény polcáról kivett egy nagy tányért, melyen a sógortól kapott toros kóstoló maradványai voltak. Egy szép darab sütnivaló kolbászt kivett közülük és a serpenyőbe helyezte, mely susteréggel, sercegve fogadta be az új jövevényt. A friss, finom, fokhagymás kolbász gyorsan sülni kezdett és újabb bőséges illataromákkal árasztotta el a konyha légterét. A tej is felforrt, épp hogy ki nem futott.

Az öreg gyorsan lekapta a tűzhelyről a kislábost, meg is égette vele az ujját, mégis örült, hogy megúsza nagyobb baj nélkül. Félrehúzta a vastag fölét a tetejéről és feltöltötte a kávésbögréket vele. Aztán a megsült kolbászt is kiemelte a tányérjára. Helyébe felütött két barnahéjú tojást, hogy a megmaradt zsírt is hasznosítsa. Míg a gyorsan

keményedő tojást kevergette villájával, a hálószoba felé fülelt, ahonnan mintha valami zajt hallott volna. A serpenyőből hamarjában a tányérra csúsztatta az elkészült rántottát, majd az ajtó felé fordult. A kis vendég, nagyobbik unokája dugta ki orrát az ajtónyíláson. Arca még őrizte az álma nyomait, de mint egy kis egér, mégis mohón szimatolt a konyha felé.

– Mi ez a finom illat, Papa? – kérdezte.

– Majd meglátod! – válaszolt talányosan az öreg – Öblítsd le a pofidat, fésülködj meg! Mire kész leszel, reggelizhetünk is! – Addig én felkeltem öreganyádat is!

A földigérő hálóingbe bújtatott, aranyszőke, kékszemű kislány nem sokat kérette magát. Fürgén szedve lábacskáit, csattogó papucsokkal szelte át a helyiséget és máris prüszkölve mosta arcát.

Az öreg benyitott a hálóba. A mama is az ágy szélén ült már, hosszú, ősz haját fésülte és tűzte fel koszorúba, ahogy már évtizedek óta hordta.

– Nem bírtál megvárni a reggelivel, vén lóköötő? – kérdezte zsörtölődve, de látszott rajta, hogy nem haragszik igazán.

– Nektek is megcsináltam a kávé! – szolt az öreg egy kissé pironkodva, bár férfias öntudattal is egyben. – Nehogy már elkéssetek a miséről, aztán ezt hallgassam egész nap! – tette hozzá némi plebejus éllel.

Az asszony csak egy percnyi késéssel válaszolt.

– Azt hiszem, ma csak elszaladok egyedül! Úgy vettem ki a vőm szavából, hogy nem örülne, ha templomba hordanám a gyereket! – tette hozzá némi szomorúsággal, majd cseppnyi reménykedéssel a hangjában így folytatta:

– Talán, majd nyáron, ha itt lesz mind a kettő! Több alkalom is lesz majd rá... – és elhallgatott. Felvette a hálóinge fölé az otthonkáját és mindketten kiléptek a konyhába. Unokájuk már az asztalnál trónolt. Sugárzó arccal falta a sült kolbászt és a tojást, jókora falatokat törve mellé a házikenyérből.

– Ez nagyon finom, Papa! Mama, te is gyere, kóstoljad meg! Ugye abból is kapok? – kérdezte teli szájjal, villájával az illatozó forralt bor felé bökve.

– Tölthetek neki? – kérdezte az öreg és az igenlő választ meg sem várva, egy decis pohárba kitöltött a meleg borból. Aztán csendes, lemondó moz-

dulattal maga elé húzta a tejeskávét és elkezdte kanalazni belőle a megáz-
tatott, édes kenyérbelet.

Az első csésze

Az álom hullámozó tengere fölött
megül fojtogatón a hajnali köd
ám felbukkan a kis délszaki sziget ;
egy csészényi forró kávé
csábít mos magához engemet!
Míg élvezem a fenséges aromát,
Látom szorgos kezeknek a hosszú sorát,
Azért fáradoztak rengeteget,
Hogy meglegyen nékem ez az élvezet,
A hajnali kábultságot agyam legyőzze
És jó helyre kerüljön, amennyire lehet,
A szó, a pont, a vessző és az ékezet...

A köménymagos leves

Kallós Mártonné egész életében szerencsés volt. Nagy család utolsó leánygyermekéként született, gyermekkorát az amúgy mogorva és szigorú apja kedvenceként töltötte el és a házimunkából, a nyűgös teendőkből is kevés jutott rá, hiszen annak javát a nagyobb lányok elvégezték helyette is. Bátyjai megvédelmezték a telep gyermekseregében időnként kitörő csetepaték, villongások során.

Ja, a telep! A család az Óbudai Gázgyár lakótelepén kapott aféle szolgálati lakást, amely végül is évtizedekig otthont nyújtott nekik. A gyár annak idején példamutató szociális érzékenységgel felépítette tisztviselőinek és a munkásgárda javának ezt a kellemes hangulatú, a maga idejében igen korszerűnek és kényelmesnek számító, emberléptékű házakból álló telepet és nagyon méltányos, gyakorlatilag formális lakbérért (és természetesen ingyenes városi gáz szolgáltatással ellátva) bocsátotta rendelkezésükre. Persze, más kategóriájú lakást kapott egy munkáscsalád és másilyent a műszaki vagy hivatalnoki munkát ellátó munkatárs, de ezt akkoriban természetesnek vette mindenki. Visszatérve Kallósnéra (aki akkor persze még leánykori nevét viselte), a csendes gyermekort követő serdülőkorát még a háborús évek sem dúlták fel túlzottan, sőt meghozták a várva várt szerelmet egy derék fiatalember személyében, akivel nemsokára egybe is keltek, majd, mikor az ifjú férj pályája a háború utáni rendszerben hirtelen felívelt, a város előkelőnek számító részében még egy ritkaság számba menő lakáskiutaláshoz is hozzájutottak. Innentől kezdve aztán szolid, kispolgári jólétben élt a család. Nem dúskáltak a javakban, de mindenük megvolt, ami akkoriban lehetett, a fiatalasz-

szony büszkén mutogathatta családjának és a szomszédoknak a Rakéta poszívót, a Szaratov hűtőszekrényt és persze a Munkácsy televíziót, melyhez 1957-ben még csak speciális kiutalással lehetett hozzájutni.

Egyre inkább halványultak a nagycsaládos évek nélkülözéssel is járó éveinek emlékei, sőt, az asszony már kezdett arra emlékezni öregkorára, hogy ők tulajdonképpen a tisztviselő házak egyikében laktak valójában...

Aztán megszületett és felnőtt az egyetlen lány, annak rendje módja szerint leérettségizett, felvették egyetemre is, majd gyorsan férjhez ment. Férje szintén jóra való ember volt, nem volt annak semmi hibája, csak egy, ami nem is lett volna más helyzetben hiba, sőt... de ne csűrjük-csavarjuk tovább, az volt a bibi, hogy az ifjú férj jól tudott főzni, amely tudománnyal Kallós Mártonné bizony csehül állt. Nem tanult meg otthon, anyja mellett, mert mindig volt ott egy idősebb nővér, aki a mama betegsége, elfoglaltsága esetén beállt a tűzhely mellé... Aztán önálló életük során, meg az akkori idők szellemében ki-ki a munkahelyén, az iskolai menzán étkezett, főzni alig-alig kellett. Az ifjú vej viszont szeretett dicsekedni tudományával, egy darabig. Hamar kiderült, hogy ez nem szerencsés dolog, mert sebet ejt a Mama háziasszonyi önérzetén és a sebre nem gyógyír a legízletesebb fogás sem, sőt, olyan, mintha még sót is dörzsölnének bele.

A két család – tanulván a néhány kisebb perpatvarból, sértődésből – elkerülte a közös főzést és étkezést inkább, így sok probléma ebből már nemigen adódott. Mígnem a Mamát valami öregkori nyavalyával (kinek nem jut ki az ilyesmiből), kórházba nem utalták.

Furcsa dolog, de aki kórházba kerül, annak az étkezés, evés akkor is az érdeklődése középpontjába kerül, ha éppen az állapotja miatt nem is igen eszik, ehét bármit is. Kallósnénál úgy jelentkezett ez,

hogy állandóan kifaggatta a látogatóba érkező lányát, mit adtak a Papának enni? És bizony elsötétült arccal, egyre ingerültebben hallgatta a beszámolókat, hogy a férje (a hitvány áruló!) nagyon is jó étvággal fogyasztja a veje és lánya főztjét... Amit ő persze, gögösen elutasított, hol az orvosra, hol a diétás nővérrre hivatkozva.

Csak egyszer, egy röpke, nosztalgikus hangulatában tört meg a jég. Visszagondolva gyerekkorára, így szólt: – Na, ha nagyon akartok főzőcskézni, egy jó kis köménymagos rántott levest elfogadnék...

A lány (maga is ötvenen felüli háziasszony) kétségbeesve sietett haza a hírrrel. – Rántott levest enne! Köménymaggal!

Férje csodálkozó arcát látva hozzátette: – Tudod jól, hogy nem főztem még rántott levest! Annyira utáltam, a menzán se ettem meg soha. A köménymag ízét gyerekkorom óta nem tudom elviselni...

Így aztán a férfira maradt a főzés és a probléma. Mert mi tagadás, bár szép kis receptgyűjteményt főzött végig már életében, de ez a fogás valahogy... egyszerűen neki is kimaradt. A receptkönyvek java is mellőzi már ezt a szegényes, olcsó kisételt. De végül, sikerült megtalálni a pontos leírást és minden hozzávaló (no, nem kell sok...) birtokában beindult a köménymagos projekt. Hevítés, pattogtatás, a rántás precíz elkészítése, annak rendje-módja szerint, a levesbetét gondos elkészítése sütőben pirított kenyérkockákból... kikísérletezve, hogy mennyi idővel a fogyasztás előtt lehet a forró levesbe porciózni, hogy se túl kemény ne maradjon, se el ne ázzon... A nagy mű végre valaháral elkészült, kissé tán bajosabban, mint egy vendéglői fogás... és a vő útra kelt, hogy ő személyesen vigye és nyújtsa át, mintegy engesztelő áldozatként sok-sok év lappangó sértődöttségéért.

Az anyós kegyesen elfogadta a nagy ügyel-bajjal odaszállított és melegen tartott levest, de egy kanálnyi elfogyasztása után így szólt:

– Nem tudok most enni mégse... Hagyd csak itt az kisszekrényen, fiam!

A vő egy perc múlva visszafordult a kórterembe, mert még kérdezni akart valamit. A nyitott ajtóból jól hallotta anyósa hangját:

– Nahát, volt képe egy menzára való köménymagos levest hozni nekem! A mi családukban soha, de soha nem ettünk ilyen proliknak való ételt... Öntse is ki a mosdóba, édes Ilonkám, ha megkérhetem!

A férfi nagyot nyelt. Nem volt már kérdése a Mamához, többé soha.

Vendégváró palócleves

Réz Jolán mindig szeretett főzni. Mindaddig, amíg férje, a Tóth Pali, aki híresen nagyétkű ember volt, el nem halálozott, bizony minden nap akár kétszer is főzött meleget. Külön a férjének és külön az anyósának, meg a növésben levő, mindig éhes fiúgyereknek. Az ember a nehéz, tápláló, kalóriadús ételleket szerette, a fiú inkább téstás volt, a gyenge gyomrú anyósa meg főleg a válogatásban és az eleje tett éték lefitymálásában talált magának kulináris élvezetet.

De hát, majd minden asszonynak megvan a maga hasonló keresztje, Réz Jolán nem is igen panaszkodott senkinek, munkába menet előtt megfőzte az egyik menüt, hazajövet bevásárolt a piacon és már állt is neki a következő adagnak, zokszó nélkül, hosszú éveken át. Még örült is neki, hogy ennyi dolga van, főzés közben nem kellett töprengenie felesleges dolgokon, amihez úgysem értett, politikán, közgazdaságon, ilyesmin, neki elég volt, ha tisztességesen megfőzött, jóízű ételleket tudott a család elé tálalni, nap mint nap.

Aztán, mikor az ember átette magát a túlvilágra (halálakor jócskán túl volt a „vágósúlyon”, ahogy azt minden vacsora után jókedvűen megjegyezte, megveregetve pocakját, s ha előtte vagy közben egy-két nagyfröccsöt is megivott és az étel különösen kedvére volt, ilyenkor Réz Jolán tomporának is kijutott egy kis paskolás... mindenestre, a halottvivők nagyokat nyögtek, míg a szűk lépcsőfordulókon valahogyan, nagy nehezen átügyeskedték magukat a jókorasúllyal egyensúlyozva), egyszerre csak nem volt már kire, mire főznie. Az anyós már régen kórházban volt, nemigen kellett annak már semmi, a benti kosztot sem ette, de a házit sem kívánta, elég volt egy kis gyümölcslé neki, de sokszor annak is megmaradt

a fele... aztán eljött a napja, mikor már ezt sem kellett megvenni a munkából jövet.

A nagyfiú a katonaság alatt összeszerelmesedett valami laktanya környéki leányzóval, jött a baba is hamar, és a gyors esküvőt követően a fiatal pár már nemigen szánta rá magát az utazásra, mivel a mama és a fiatal menyecske, mi tagadás, nem szívelte egymást.

Amikor aztán a gyár is megszűnt és vele a napi bejárás és munka kényszere, a nap igen lassan kezdett eltelni Réz Jolánnak. Eleinte még jólesett, hogy nem kell hajnalban kelnie és sietős léptekkel igyekezni a ritkán járó külvárosi villamos megállójába, hogy idejében beérjen, kopott izületeinek, fájós derekának sem hiányzott a nyolcórás egyhelyben állás a présgép mellett, de aztán mégiscsak rászakadt az üresség, a magány szorító érzése. Hozzájött ehhez még, hogy pénze is nagyon megfogyatkozott, ami félre volt téve, azt elvitték a temetések és az esküvő költségei.

Így csak a megalázóan kevés végkielégítés maradványa (egy lepatintható tetejű Ráma margarinós dobozba volt az gondosan elrakva a hűtő legalsó polcán, ahogy Réz Jolánnak még az anyósa tanácsolta) szolgált tartalékul a nehéz napokra és váratlan kiadásokra. A havonta rendszeresen kapott előnyugdíj bizony kevéske volt, a számlák kifizetése után bizony minden kiadást kétszer meg kellett gondolnia, hogy hó végén ne kelljen csekély tartalékjához nyúlnia, ami bizony mégis, időről-időre megtörtént.

Jól jött hát, hogy a két sarokkal arrébb levő szerény kifőzde kiségitőt keresett. Réz Jolán némi gondolkodás után beállt hát konyhalánynak. Remélte, hogy főzésbeli jártasságát majd jól hasznosíthatja itt, de hamar kiderült, hogy leginkább a temérdek mosogatnivalóval kell megbirkóznia nap mint nap. A tágas pincehelyiségben működő „egység”, ahogy a törzsvendégek maguk közt nevezték, kocsmaként és szerény étkezdeként működött. A nagyobb hely természetesen az ivónak jutott, egy lakószobányi méretű volt az ebből étkezés céljára elválasztott rész, míg az ételek előkészítése, megfőzé-

se és az edények mosogatása egy szűk lyukban történt, ahol a lecsapódó zsíros gőzök ködként kavarogtak, mikor az utcára nyíló kocsmajtón át egy kis benzingőzzel keveredett levegő végre bejutott a füstös légtérbe.

A cég felett állandóan ott lebegett a bezáratás fenyegetése, a főnök időről-időre kénytelen volt vastagon kibélelni a sűrűn váltakozó, ilyen-olyan hatásági ellenőrök zsebet, hogy azok az üzlet lejárt működési engedélyét meghosszabbítsák, így nemigen költött már a lepusztult helyiségre. Pedig a hely igazi aranybánya lehetett, hiszen közel s távol nem lehetett máshol olcsó főtt ételt kapni, csak úgy tódultak ide a közeli építkezések munkásai, a környező házak nyugdíjasai úgyszintén beszerénykedtek az alumínium ételhordóikkal, sőt, néha egy-egy alacsonyabb beosztású, de mégiscsak „vasalt nadrágos” hivatalnokféle is betévedt ide, akinek társadalmi állását a jószemű szakácsné azzal ismerte el, hogy a csorbaszélű műanyag tálcára nem kettébe vágott, hanem teljes egész szalvétát rakott, és ha nem volt túl hosszú a sor, a szekrényfiókból előkotort egy rozsdamentes villát és kést a sok alumíniumkanál közül.

Már reggel beindult a nagyüzem, nyitáskor betódultak a napot beindító felesékekért jövők és persze a környék notórius alkoholistái, meg a magányos, társaságra vágyó alakok, akik sokszor nyitástól a zárásig itt tanyáztak.

Ilyenkor Jolán főleg a poharakat mosogatta és készítette a csapos keze alá, aki alig győzte a sok sietős embert kiszolgálni. Amikor a reggeli roham alábbhagyott és beállt a normál délelőtti forgalom, jött az ebédfőzés ideje. Az előkészítéshez felhasznált eszközöket, edényeket azonnal el kellett mosogatni, mert olyan kevés volt a hely és különben is, bármikor újra szükség lehetett rájuk.

Aztán meg, hogy folyamatosan elkészültek az aznapi menü ételei és szállingózni kezdtek a korai vendégek, beindult a piszkos tányérok, tálcák, evőeszközök szakadatlan áradata, mely egészen a kora délutáni órákig eltartott.

Ekkor meg a már lassanként kiürült főzőedények fekete mosogatása következett, majd végül az egész konyha általános takarítása, „kivakarása a koszból”, ahogy a házsártos, de azért alapjában véve jólelkű szakácsné szóhasználatában e művelet szerepelt. A rengeteg munka és a rossz körülmények ellenére Réz Jolán szeretett itt dolgozni. Pedig a fizetséget is elég szűkmarkúan mérte a tulajdonos, aki persze, be sem jelentette az új „alkalmazottját”, csak kioktatta arról, mikor, kinek mit mondjon a „munkaviszonyáról”. De Jolánt ez nem zavarta túlságosan, örült, hogy van hova eljárnia és hogy a napi munka, mint azelőtt a gyári, elvonja figyelmét arról, hogy életén tünődjön. Amikor a nap lassan elcsitult, a személyzet is leült a kései ebédhez, aztán a hallgatólagos hierarchia szerint szétosztották maguk közt a maradékot és ki-ki ment a dolgára. Így történt legutóbb is, mikor a naptár szeszélye és a felsőbbbség döntése négynapos ünneppé duzsasztotta április legutolsó hétvégjét. Mivel május elseje, amit amerikai eredete miatt nem lett volna tanácsos törölni a fizetett ünnepek sorából, keddi napra esett, a hétfőt ledolgoztatták előre az emberekkel, így szombattól szerda reggelig munkaszünet volt.

A kocsma persze kinyitott, mint máskor, de a konyhát már nem volt értelme üzemeltetni ezen a napon a kiszámíthatatlan forgalom miatt. Már pénteken látszott, hogy a szokásos vendégek nagy többsége inkább elutazott, vagy otthonába húzódott, mert mindenképp kevesebb fogyott, mint máskor.

Így Jolán is telirakhatta háromrészes ételhordóját, ahogy számította, nem is kellett az ünnepekre élelmiszert vennie, a sarki vegyesboltba is csak egy doboz tejfölért és egy kis kenyérért ugrott be, mert abból mindig félretettek neki és nem akarta, hogy megszólják: miatta száradt rájuk egy félkilónyi kenyér.

Az ünnep első három napja csendesen eltelt. Kiült a parkba, élvezte a csendet és a hirtelen beköszöntött jó időt, ebéd után szunyókálhatott is végre egyszer egy kicsit, kézimunkázott, míg volt

hozzá türelme, végül megnézett öreg tévéjén valami régi magyar filmet és aludni tért.

Kedden reggel, tíz óra tájt váratlan dolog zavarta meg nyugalomát. Szomszédasszonya kopogott át hozzá, hogy telefonon őt keresik nála. Csodálkozva és szívében némi nyugtalansággal vette fel a kagylót, hiszen hónapszámra nem fordult elő, hogy kereste volna őt valaki, fia családja is beérte általában azzal, hogy sátoros ünnepeken küldtek neki egy-egy obligát levelezőlapot. Mióta meg lemondta telefonját, azóta meg különösen ritkán keresték, ezt a számot alig is adta meg valakinek, nehogy túlzottan visszaéljen a szomszéd jóindulatával. Néha a kocsmából üzentek neki, hogy menjen be soron kívül, vagy befelé menet intézzen el egy kisebb vásárlást, de más nemigen hívta.

Meglepődve ismerte fel bőbeszédű sógornőjének a hangját, aki részletesen elmondta, hogyan és miként szerezte meg ezt a számot, majd rátért a tulajdonképpeni mondandójára.

Átutazóban vannak Pesten, mert nagy nehezen eladták a régi szülői házat, és az adás-vétel kapcsán minden egyes testvértől, vagy részörököstől be kellett szerezniük valami lemondó nyilatkozat-félt, hogy nincsen semmi követelésük, így Jolánnak is alá kéne írnia valami előre kitöltött formanyomtatványt.

– Nem tartunk fel sokáig, a délutáni gyorsal megyünk is haza, mert másra bíztuk az állatokat! Csak megebédelünk nálad, elintézzük, amit kell és már húzunk is elfele... Nincs nekünk, dolgozó embereknek túl sok időnk Pesten flangérozni...

A döbrent csendet érzékelve biztatóan, de ellentmondást nemigen tűrve még hozzátette: – Az ebédből ne csinálj nagy gondot, elég, ha összeütsz egy jó kis levest! Egyre ott vagyunk! – és nyilván a háttérből hallatszó, öblös, ingerült férfihang sürgetésére, már le is csapta a kagylót. Zavarodottan állt egy percig még, kezében az elnémult beszélővel.

– Jó hír, rossz hír? – firtatta volna a kíváncsi szomszédasszony, de ő csak mormogott valamit, amit bárhogy lehetett érteni és kilépett a folyosóra.

Otthon aztán megpróbált úrrá lenni a rátörő pánikon. Igyekezett sürgős teendőire koncentrálni. – Ebéd... ebédet kell adnom... De miből? Kinyitotta kis hűtője ajtaját és felmérte, mihez is tud nyúlni. Az eredmény siralmas volt. Kis lábaskában szűk egy adagnyi marhapörkölt, egy másik edényben kevéske kis székelykáposzta maradéka, a mélyhűtő rekeszben egy megkezdett zacskó mirelit zöldbab árválgodott. Egy konzerves üvegben annak idején lefagyasztott egy kis csontlét jobb napokra, ha levest akarna főzni hirtelen... Hopp, megvan! Adok én nektek levest, Mancikám, hogy arról koldultok...! – támadt agyában a megmentő ötlet és már neki is látott.

Egy nagyobb edényben vizet tett fel, hogy a jéggé dermedt csontlé lassan kiolvadhasson anélkül, hogy az üveg elpattanjon. A pörkölt maradékát és a káposztában búslakodó két-három kockányi húst egy fazék aljába kotorta. A kamra alján csírázásnak induló, de még felhasználható hagymát talált és pár szem krumplit is, hasonló állapotban.

Ezeket gyorsan megtisztította és apró kockákra vágta. Megmelegítette a maradék pörköltöt, majd mikor már jó forró lett, rászórta a hagymakockákat és egy gerezdnyi fokhagymát, ami még a reggeli pirítós mellől maradt meg és kavarintott rajtuk egyet-kettőt, hogy összelepedjenek.

Aztán rákanalazta a káposztát is, nem volt túl sok, talán ha három evőkanálnyi. Majd ezt a keveréket felöntötte a már langyos csontlével. Beledobott két babérlevelet, némi sóval, borsal utánaízésített és amikor a lé forrni kezdett, belezúdította a bő maréknyi mirelit zöldbabot és a kis kockákra vágott krumplit. Kis lángra állította a gázt, hogy a leveske inkább csak lassan gyöngyözzön, mintsem elforrtjon és elképzelte Mancic arcát, amikor ezt a

kotyvalékot kitalálja nekik... A gondolatra zaklatott arcán átfutott egy könnyű, szégyenlős mosoly, amibe még bele is pirult.

Aztán, sajnálkozva elővette a doboz bontatlan tejfölt, amit aznap vacsorára és másnap reggelire szánt. Sóhajtott egyet, majd nekiállt, hogy jó tejfölösre behabarja a levest.

A maradék kenyeret sikerült pont négy elfogadható méretű szeletre felvágnia.

– Talán nem is kérnek... futott át agyán, míg elrendezte őket a tiszta konyharuhával kibélelt fonott kosárában.

Alig készült el, mikor kopogtak. A nagydarab embert és a terebélyes, gyorsbeszédű, kofa kinézetű asszonyt alig ismerte föl. Utoljára az ő férje temetésén találkoztak, emlékei szerint. A házaspár egymás szavába vágva mondta mondókáját, melyben magyar módra a panaszkodás sirámai és a dicsekvés fennhéjázása bármely mondatban jól megfért egymás között. Hamar előkerült az aláírandó papír is. Némi csend támadt, mikor Jolán a kezébe fogta az okmányt, amit már két sosem látott tanú is aláírt előre... de amikor látták, hogy böngészés helyett a szemüvegéért és a tollért nyúl, ismét felengedett a hangulat.

Gyorsan bekanalzták a levest, aztán a férfi kézfejjével megtörölte száját és sűrűen rápillantott feleségére. Az elérte a jelzést és már fel is ugrott a helyéről. – Nekünk most mennünk is kell, ha felénk jársz, ugorj be hozzánk... – darálta a szokásos közhelyet, mint ha nem kétszázegynéhány kilométerrel laknának arrébb, az ország másik végében, ahova csak úgy, véletlenül nemigen keveredik el a máshol lakó.

Míg a két asszony búcsúzkodott, a férfi kivette a kosárából az utolsó szelet kenyeret és szórakozottan tördelni kezdte a ropogós héját. Már gyerekkorában meg volt ez a rossz szokása. Aztán becsukódott utánuk az ajtó. Réz Jolán még hallotta, hogy a férfi odaszól a feleségének.

– Egész jó kis levest kanyarított ez a Jolán... Nem sajnálta a húst se belőle!

– Én is főznék ilyen, akármikor – szolt vissza sértődötten az aszszony – csak nálunk nem mérnek marhahúst. Meg aztán nekem jobban is be kell osztanom a kosztpénzt, mint a sógorasszonynak. Könnyű neki, egyedül... nem kell a sok éhes szájat etetnie!

Réz Jolán csendesen becsukta a folyosóra nyíló ablakot. Fáradtan ült le a kopott fotelba, és bekapcsolta a televíziót. Valami gasztro-nómiai műsor ment, a lakkozott körmű, szépen kisminkelt hölgyi-ke a csillogó luxuskonyhában állva tanácsokat adott a háziasszony-oknak, hogy főzzenek ésszerűen, takarékosan.

– De azért mindig legyen otthon valami vendégváró finomság is, hiszen bármikor betoppanhat egy rokon vagy jóbarát! – tette hozzá a műsorvezető cinkos mosollyal és körbemutatott a tévé pénzén roskadásig megpakolt asztalon, polcokon.

Réz Jolán akkorra már aludt, kopottas plédjét térdére húzva. Álmában egy nagy pékségben járt, ahol éppen befejezték a hajnali sü-tést és mindent belengett a friss, ropogóshéjú, szőke kenyerek sem-mivel sem összehasonlítható, édes illata.

A kezdet

Keserédes ízét néha én is érzem
a sose kóstolt, csak elregélt kenyérnek.

A szőke veknik jól megpörkölődtek,
szégyenére a meszelt kemencének.
Anyám irult-pirult, mikor cipóit kivette.
– Itt süllyedek el! – e halk szókat rebegete.
– Hát bizony, sütéskor figyelni kéne tán...!
– mordult egy hang az asztal oldalán.

Mégis óaranyba fordult a délután;
végülis, fogságból, öt év elteltével
toppant be végre holtnak hitt apám.
Nem kellett még a naptárt kicserélni,
és felsírtam a bábakézben én...

Így kezdődött, égett kenyérszagban
életem, e fekete kenyér.

Vasárnapi húsleves

Büszke kakasom
átadta már erejét
húslevesemnek!

Gyöngyözik a forró,
aromás, drága lé,
zöltség is bőven
került belé;
sárgarépa, zeller,
petruska gyökér,
egymással versengnek;
melyikük, mennyit ér...
a zömök pasztinák,
s a dúslevelű lestyán,
s egy fásult karaláb,
a megfáradt aggastyán.

Csigacsinálómat csendesen,
emlékező csücsörítéssel
most előveszem...
Úgy rémlik, lánynak faragtam
hajdanán ; de elmúlt a nyár
és hol van már a lány?
Jegyajándékomat otthagytá ő
a konyhám asztalán.
Ám most a régi vesződésnek

végre jó hasznát veszem,
a tésztacsíkokat fürgén
csigákká tekerem!

Elkészült a leves,
kifőtt a tészta is,
még mindig eszemben jár
a régi lány, a kis hamis...
De emlékeimből dacosan
kiűzöm lassan én,
hisz oly régen volt mindez,
és elszállt a remény...
Csak nem fogok búslakodni
holmi régi lányér?!

Mit keres mégis asztalomon
a két kanál s a dupla tányér?

A régi hidak

A decens szépasszony, mitagadás, belépett már abba a veszélyes korba, mikor a nők vagy kétségbeesett utóvédharcba kezdenek a gyorsan múló idő ellen, vagy csüggedten feladják a küzdelmet és beletörődnek a megváltozhatatlanba. Fruzsina még nem igazán döntötte el, hogy melyik stratégiáját válassza. Megsűritette a szépirodalmi boszorkánykonyhákban tett látogatásait, még inkább törődött magával, mint eddig ; viszont nemigen járt már társaságba szórakozni és barátnőit is ritkábban hívta meg magához. Ösztönszerűleg kerülte azokat az alkalmakat, ahol óhatatlanul nemkívánatos összehasonlításokra adott alkalma a másik nemnek, vagy a még sokkal kritikusabb női szemeknek, mert nem kívánt az ilyenfajta versengésből vesztesként kikerülni. Inkább magányosan sétálgatott, „a nyári hőség elől” kimenekült nyaralójába és egyre gyakrabban merült bele a múlt emlékeibe, egyfajta édesbús, nosztalgikus hangulatba. Fruzsina tősgyökeres pesti volt, leánykori szerelmes emlékei mégis inkább Budához fűzték, így sokszor kapta azon magát, hogy valamelyik Duna-hídon andalog a túlsó part felé. Volt, hogy át sem ment egészen, csak megállt a híd közepén és a korlátnak dőlve ábrándozott. Ilyenkor sorra felmerültek a múlt ködéből a régi emlékek... Egyszer télidőben, egy fiúval kézenfogva sétált a Margit-hídon. A pesti hídfőnél, a hírneves Glázner péknél mindketten óriáskifliket vettek, abból törtek apró darabokat a levegőben mohón köröző, fűgén le-lecsapó sirályoknak, melyek egyre nagyobb számban sereglettek köréjük. A ködpárás reggel, a madarak víjjogása, a fűge szárnyak csattogása és a kettejük között apránként, szinte falatonként kialakuló intimitás furcsa, elvarázsolt

hangulatba ringatta őket. Aztán, mikor Ádám vidám hősiességgel bevallotta, hogy aznapi kosztpénze a sirályok gyomrába vándorolt, Fruzsina úgy elérzékenyült, hogy szinte szándéka ellenére dőlt a fiú karjaiba és kínálta fel arra az emlékezes, forrón szerelmes csókra ajkait. Máskor meg egy mérnökhallgatóval haladt át a Szabadsághídon. Az újsütetű tudására igen büszke fiatalember megmutatta neki, hogy a híd avatásakor hol ütötte be Ferenc József az utolsó szegecset saját császári és királyi kezével... Persze, az ezüst szegecsnek az idők sodrában rég nyoma veszett, ám Fruzsina jól emlékezett arra a tüzes lelkesedésre, mellyel a fiatalember a régi eseményt előadta neki. – No igen, az a vékony, ráadásul merészen kivágott selyemblúz volt rajtam akkor... – mosolyodott el Fruzsina, miközben felidézte azt a nyári alkonyatot. – A Matróz csárda primása is főleg a mi asztalunk körül billegett, pedig Dezsőtől nemigen számíthatott vonópénzre... – Az a kis zsoke pedig, aki arra volt a legbüszkébb, hogy egy kollégájáról előkelő éttermek étlapján is előforduló, májból készülő ételkülönlegességet is elneveztek, mindenáron egy kiöregedett focista borozójába akart elcipelni, amit az aranycsapat tiszteletére 6:3-nak kereszteltek el... és csak nehezen állt rá arra, hogy inkább együnk egy Marchall-máját a Híd étteremben, ha már annyit beszélt róla, hogy meghozta az étvágyamat... Jézus, nekem fáj a fogam! – hagyta abba a nosztalgizást Fruzsina hirtelen, meglehetősen prózai okból. Hogy aztán, vagy másfél óra múlva szomorúan hallgassa fogorvosa, dr.Csontos verdiktjét: – Sajnos, asszonyom, nem tudunk mást tenni... Jobb, ha megbarátkozik a gondolattal... Ezek a pótlások sem tartanak örökké... Úgyhogy, tessék elbúcsúzni a régi hidaktól, csak ezt tudom javasolni!

Az utolsó futam

– Vannak ugyan, akikben kételyeket támasztott az, hogy a két hónapja még a szilveszteri ügetőverseny nagy esélyesének kikiáltott Meggyvermut nagy csalódást okozott az előkészítő versenyen elért szerény eredményével, és most inkább a kitűnő formát mutató Mandulát, a rádi ménes üdvöskéjét favorizálják, más szakértők szerint viszont még korántsem kell az előző évben még „Az Év Ügetőlova” címet kivívó sötétpej kanca sanszait eltemetni... – kongott a szinte üres kórteremben a turf újság cikkét kissé unottan felovásó fiatalamber hangja.

– Naná, hogy nem kell temetni! – suttogta indulatosan az ágyban fekvő öregember, akiből mindenféle csövek lógtak kifelé – Négy hónapos pihenő után mit várnak ezek a marhák?! Ha jobban odafigyelnek, láthatták volna, hogy Meggyvermut milyen gyönyörűen futott, csak az utolsó kétszáz méteren fáradt el! Az a nyolcadik helyezés nem mond semmit! Különben is, mindenki tudja, hogy egy jól időzített felkészítő futás mekkorát lendít a versenyformán... Pláne egy ilyen kimondott „téli lónál”, aki a nagy versenyeit mindig is hidegben nyerte! Na olvassa tovább, fiacskám!

– Habár, több neves szakértő felhívja a figyelmet arra is, hogy míg a legjobb lovak és hajtók téli pihenőn voltak, a kiüresedett mezőnyben szinte észrevétlenül kezdett előrelopakodni Turul, akinek versenyről-versenyre javultak a helyezései...

– No persze, „háthurúl” – szúrta közbe gúnyosan az öreg és göcögve kuncogott saját szóviccén, míg rá nem tört egy kisebb köhögőroham. De még ki sem köhögte magát,

mikor már türelmetlen kézmozdulattal intett, hogy „tovább, tovább!”

– Néhányan meg Árvalány esélyeit latolgatják, aki szenzációs rajtot szokott produkálni és néha már ráijesztett ezzel a nála rendszeresen előkelőbb helyezéshöz szokott vetélytársakra... – folytatta a fiatalember, de hirtelen lecsapta a Turfot és villámgyorsan söprögetni kezdett, mert a folyosó felől léptek közelegetek.

– Maga még csak itt tart, Attila? – szólta be az ajtón idegesen a főnövér. – Tudja jól, hogy ma a főorvos úr korábban hazamegy, de előbb még körüljár! Igyekezzen, kérem! Én most átmegek a II-es belre, mire visszajövök, csillogjon minden! – No persze! Tegyek csodát ebben a lepukkant bejzliben, míg ti stikában már előünneplést csaptok az emeleten... – morogta magában a fiatalember és már csak dafke is folytatta a felolvasást, melynek végén – a régi szokásuk szerint – néhány bankó és egy kis cédu-la került a tárcájába, melyre sebtében felfirkálta az öregúr tippjeit.

– Na, fiatalúr! – dirigált meglepő határozottan a vénség, aki ezekben a percekben szinte megfiatalodott, ravasz-kás szeme csillogni kezdett és izgatottan meg-megnyalta cserepes száját.

– Ha úgy végez, ahogy szokott, akkor legkorábban a nyolcas futam előtt éri el a pénztárat, az úgysem érdekes, lefutott téma, az Óvónő fog nyerni és alig fizet majd.

A kilences futam dettó, legfeljebb akkor lehet meglepetés, ha Pikk-dáma beragad a rajtnál. A tizesben tegye meg helyre Bolondgombát, hátha hoz egy kis bolondos meglepetést nekünk... mit lehet tudni! És a lényeg a tizenegyes, utolsó futam! Van egy spúrom, hogy a tréner meg a hajtó nem kapkodta el Meggyvermut formába hozását! Sokkal jobban járnak, ha a január végi bécsi versenyre időzítene-k, mert azon sokkal nagyobbat lehet kaszálni... Ha ez így van, akkor most Meggyvermut legfeljebb a második helyig jön fel, sőt, ha Árvalány jól rajtol, akkor esetleg még ő is leszoríthatja.... amin persze sokan marha nagyot bukna-k!

– De ki lesz akkor az első? – kérdezett közbe értetlen arccal Attila – Mégis a Turulra tippel, fater, vagy a Mandulára?

– Jaj, édes fiam, felejtse el már azokat a virslinek való gebéket! Azoknak még kell két szezón, míg igazi versenylóként beérnek! Addigra én már bőven alulról szagolom majd az alagi ibolyát! Az illendően szomorú arcot vágó Atilára pillantva az öreg elvigyorodott.

– Ja, maga nyeretlen kétéves! Nem is tudja, ugye, hogy az Alagi Ibolya az alsógödi Sörbontó büfé pultoslánya volt... – és nevetett megint, míg levegője el nem fogyott. – De ne tereljük a kérdést a C-vágányra! – folytatta tovább az eredménylatolgatást, mikor újból beszélni tudott.

– Na szóval! Szerfölött gyanús nekem, hogy az egész bagázs méla kussban van erről a Dominóról! Egész szezónban totál szűkszavúan írt róla a Turf, bár valóban nem voltak kirívóak az eredményei... de tudja, kisfiam, úgy sejtem, hogy az év utolsó meglepetése az övé lesz! Vagyis: tegye meg nekem helyre Dominót, befutóra meg a Dominó, Árvalány, Meggyvermut triót! Oszt áldja, vigye! Mikor jön legközelebb? Hétfőn? No, akkor majd risztelünk, kiskomám!

Fáradtan lehunyta szemét, arca szinte összezsugorodott, ahogy besüppedt megint a párnába a feje, melyen az elvékonyodott ezüstös hajszálak pont úgy csillogtak az örökké égő kislámpa fényében, mint a karácsonyi fenyőn az angyalhaj. Attila ezt a képet őrizte meg az öregről agyában, mikor kilépett az ajtón. És bár tény és való, felmerült benne, hogy mennyivel jobb helye lenne ennek a pénznek, mint eljátszani az ügetőn, mégsem volt szíve becsapni az öregembert. Mikor szolgálata leteltével kilépett a Hungária körúti kapuján a szomorú épületnek, már habozás nélkül indult a Kincsem Park irányába, hogy aztán alig két óra múltán hitetlenkedve tartsa kezében a számára felfoghatatlanul nagy nyereséget.

Pár nap múlva kilépett. Nem mondott indoklásul semmit, igaz, nem is faggatták, hiszen ebben a köztudottan gyengén fizetett szakmában állandó a jövés-menés.

Nagy öröme sikerült összehoznia azzal az éjszakai nővérel egy randit, aki épp ügyeletes volt, mikor az öreg meghalt.

– Olyan furcsa volt, Attila! Képzeld el, az öreg fütyit semmi más nem érdekelt, mint a szilveszteri ügetőverseny eredmények! Én még ilyet nem láttam! Ott fekszik, haldoklik és azzal szekál, hogy menjek fel a netre neki megnézni, ki nyerte az utolsó futamot! Én meg alig tudtam megjegyezni a hülye lóneveket, amiket ezek kitálálnak!

Rádadásul, mikor meghallotta, hogy valami Dominó nevű ló nyert, a szívéhez kapott! Akkor jött be neki az utolsó roham!

– Mit mondott utoljára? – kérdezte Attila izgatottan.

– Á, összevissza beszélt már! Többször elismételte, hogy Dominó, Árvalány, Meggyvermut, meg valami Fialalúr is szóbakerült, akit össze kéne hozni az Alagi Ibolyával! Aztán úgy látszik, már nem fájt semmi neki, mert olyan békésen mosolygott. Mondta is a két hullaszállító, hogy ritkaság az ilyen nagy roham után... No, csaó, puszikállak! Ha csütörtökön felhívsz, egész nap szabad vagyok és nincs senki otthon... – súgta oda Attilának, mielőtt kilépett volna a hatvanas évek hangulatát idéző presszó ajtaján.

– És még a Bolondgombás tipp is bejött! – motyogta maga elé a fiú, aztán rendelt magának még egy féldeci konyakot.

Burgonyás salátafőzelék

Amikor a piaci árusok csüggedt pillantásai már sokadjára futnak át a nyakukon maradt fejes saláták üdezöld halmain, de árujuk még korántsem jutott el a lehangoló elfonnyadás szomorú stádiumába, az ember szakadjon el a kocsmapultról egy röpke pillanatra és mélyen leszállított áron zsákmányoljon egy-két fej salátát. Aki egyáltalán főz otthon, annak krumplija valószínűleg van még, de ha nem, cipeljünk azt is haza.

A burgonyát hámozzuk meg és vágjuk kisebb kockákra. Vízzel fölöntve, csendeske tűzön főzzük félpuhára. Közben pattintsunk egy sört magunknak és tűnődjünk csendesen el, mikor is ettünk utoljára olyan jó kis salátafőzeléket, mint amilyen vár ránk nemsokára itten. Nem árt azért két korty sör között laskára vágni a salátát, amit rögvest be is szórhatunk a már majdnem kész krumpli mellé. Sóval, borssal ízlésünk szerint megszórjuk a készülő étket és sietve nekilátunk a rántás elkészítéséhez. Hó elején vajban, hó végén margariban megfuttatjuk a lisztet és hagyjuk kihűlni, míg mi megisszuk a sörünk maradékát. (Hó elején a következő dobozzal...)

Amikor a krumpli és a saláta megfőtt, berántjuk, felforraljuk, hogy ne érződjön ki később belőle a liszt íze, ami a trehány menzacosztot olyan utálatosan emlékezetessé tudja tenni. Hozzáteszünk egy kis forró lével simára kevert tejfölt. Megkóstoljuk, sóval, cukorral, ecettel pikánsra ízesítjük. Az újbóli kóstolás után elégedetten csettintünk, majd félrehúzzuk a kész főzeléket a tűzhely szélére kihűlni, hogy legyen hol a gyerekeknek állva, a benne felejtett főzőkanállal belezabálni, mikor már kihült és kiadja magából azt a kellemes, zsenge, árnyalatnyit kesernyés, mégis édes ízt, amire mi is em-

lékezünk gyermekkorunkból, mikor még mi álltunk meg anyánk tűzhelye mellett egy gyorsan elszálló pillanatra.

Ja, a főzelékhez lehet macerás, jó drága alapanyagból készült göngyölt-sült húsokat is készíteni, de ez hadd maradjon a vendégük előtt felválni akaró, unatkozó kertvárosi háziasszonyok passziója.

Krémsajtos krumpli

Az ember tervez. Mondjuk azt, hogy ma nem csinál nagy ügyet a főzésből. Egyedül van otthon, lábasába nem kukkant bele se rokon, se barát, és az elmúlt napok könnyelműségeit, apróbb kilengéseit most talán kompenzálhatja is kissé, legalábbis a kosztpénz tekintetében.

– Mára pont jó lesz egy frankó krumplifőzelék! – gondolja az ember. – Azt úgyis csak én szeretem... pedig, isten a tudója, nem rossz étel az, még feltét nélkül sem! Krumpli mindig van otthon, így késlekedés nélkül hozzá is lát terve kiviteléhez. Meghámozza tüstént és szépen egyenletesen félcentis karikákra vágja. A járatos lábosában teszi fel, amiben a főzeléket mindig is csinálja, és pontosan tudja, meddig kell halmozódnia a krumplikarikáknak és meddig kell felönteni őket vízzel. Egy kérdés vár csak eldöntésre: Majoranna, vagy babér? Emberünk ma a babér mellett dönt, már csak azért is, mert a majorannás zacskó már vagy három nappal ezelőtt kiürült, viszont babérlevélből van talán öt-hat darab is még, ami több mint elégséges. A lassú tűzön a krumpli lassan főni kezd, mi mást is tehetne. Az ember meg ezalatt megtisztít és felvagdós egy hagymát és öszszekap egy kis jóféle hagymás rántást. Bár szereti a magyaros ízeket kihangsúlyozni, ezúttal mégsem hinti meg a rántást a fogytán levő kalocsai édesnemesből, mert mit lehet tudni... mihez kell az még. Így a rántás nem piros, hanem fehér lesz, csak árnyalattal sárgásabb, mint a hideg tej, amivel emberünk most felönti. A rántással feljavított krumpli készre is fő hamar, épp itt az ideje, hogy az ember félrehúzza és belekeverje azt a kis megmaradt szlovák krémsajtot, ami-

ből már úgysem lesz szendvicskrém, mivel a juhtúró a múlt héten elfogyott.

Cseng a telefon és a rosszat sejtő ember hamarosan megtudja, hogy a Lány már úton is van felé, két külföldi szakértővel súlyosbítva. Hamarosan arról is értesül, hogy az éppen elkészült krump-
lifőzeléke kiváló példa lesz arra, hogy a Lány a tegnapi esti, a magyar konyha specifikumairól szóló gasztronómiai expozéját, melynek fő tézise a rántással készült főzelékek különlegessége, természetesen alátámassza vele.

Az ember megvakarja a fejét, aztán rövid tünődés után leballag a szomszéd házban levő kisboltba virsliért és sörért, hiszen csak nem adhat üres főzeléket, feltét nélkül a vendégeknek! Térül-fordul és már keveri is a palacsintatésztát és készíti is oda mindkét serpenyőjét a tűzhelyre. Biztonság kedvéért ír egy cédulát a gyerekeknek, hogy ne legyen semmi féldrítés. A lány harmincas, talpraesett szingli, így bizonyára meg fog bírkozni néhány palacsinta kisütésével, amibe majd a gusztusosan beirdalt sült virsliket begöngyölhetik feltét gyanánt. Az embernek már nincs is más dolga, mint a karton sört hóna alá kapva és egy utolsó pillantást vetve a megterített asztalra, behúzza maga után az ajtót. Hiszen nem akar ő már idegenekkel ismerkedni, feszengeni saját konyhájában. Ez már legyen a fiatalság dolga! Barátja már bizonyára türelmetlenül várja a szokásos sakkpartira, ami közben, mivel házsártos neje valami zalakárosi fürdőtúrán vesz részt éppen, most rosszálló pillantások nélkül meginhat egy sört végre valahára. Az ember így mentesül a kényszerű csevegéstől, udvariaskodástól, a mosogatás meg úgyis megvárja.

Hála istennek pompásan sikerült a krump-
lifőzelék is, mivel a vendégek beérték a palacsinta csíkokba tekert virslivel, melynek a pillanat hevében a gofri-dog nevet adták és így-úgy, de mégis elvittek magukkal a nagyvilágba a magyar házikoszt jó hírét.

Currys karfiol

– Még az utolsó karácsonyi bevásárlóroham előtt el kéne intézni a piaci beszerzéseket! – tűnődött Galagonya. Felfirkálta egy cédulára, miket is kéne venni, mivel az utóbbi időben a rövidtávú memóriája bizony már cserbenhagyta néha.

– Igen, az őrölt bors is kifogyott... – írta fel az utolsó tételt, majd szatyrait felkapva nekivágott a piac forgatagának.

Jókora adag zöldséget sikerült elviselhető áron zsákmányolnia és meglátogatta kedvenc vecsési kofáját is, aki büszkén mutatta frissen berendezett üzletét.

– Elegem volt már a fagyoskodásból a szabad ég alatt, a hordóim mellett! – mesélte az asszonyka, akinek cserzett arcán bizony nyomot hagytak a nehéz idők, de szeme most örömtől és büszkeségtől csillogott.

– Így most nem csak nekem lesz jobb, hanem az árunak is! Nem fog reggelre minden tönkre fagyni, és sokkal több mindent tudok tartani is!

Valóban, már nem csak a többféle ízesítésű káposzta, gyalult tök és a különleges savanyúságok zavarbaejtő bősége kínálta magát az üveg mögött szépen elrendezve, de mindenféle mustárok, fűszeres olajok és keverékek sokasága is.

– No, akkor adjon nekem egy zacskó őrölt borsot is, ne kelljen csak ezért a vegyesboltot útba ejteni! – mondta Galagonya, bár átfutott az agyán, hogy így most akkor kimarad a megszokott évődés a csinos, kékszemű eladólánnyal a másik bódésoron... Megadóan sóhajtott, fizetett és a kis zacskót hanyagul beejtette a többi apróság mellé.

Otthon vagy egy órát elbíbelődött, mire a zöldségeket akkurátusan megtisztította, feldarabolta és feltöltötte velük a fedeles dobozokat, majd szépen elpakolt mindent a fagyasztórekeszbe. – Most megint el vagyok látva két-három hétre! – állapította meg magában elégedetten. Ami felvagosott zöldség kimaradt a dobozokból (nem volt sok, mert Galagonya már nagy rutinnal tudta kalkulálni a mennyiségeket), azt feltette egy kis egyszerű zöldséglevesnek.

Míg a leves főtt, addig rózsáira szedte a szép kis fej karfiolt, ami a mai főfogás szerepét volt hivatva betölteni. A kész levest megfelezte, a sűrűjébe még főzött egy kis jóféle házitészta és félretette másnapra. De a levéből kikanalizott annyit, hogy a karfiolrózsákat ellepje.

– Mégiscsak teltebb, finomabb íze lesz, mintha csak egy kis vegetás vízben főzném! – veregette meg gondolatban saját főszakácsi vállát. Serpenyőben olajon megfuttatott egy kis lisztet és félrehúzta a tűzhely szélére. Még nem volt ideje feltölteni a borsot tartalmazó üvegcsét, hát gyorsan letépte a zacskó sarkát és közvetlen abból szórt egy kiskanálnyit a rántásba... hogy aztán hitetlenkedve bámuljon a serpenyőbe, majd a zacskó oldalára.

„Curry Powder – Country of origin: INDIA! – vigyorogtak a cirkalmas betűk némi gúnnal a megdöbbsent Galagonyára.

De már nem volt mit tenni, elkeverte hát a currys rántást egy kis hideg vízzel csomómentesen és a karfiolhoz öntötte. Pár perc múlva már csak a tejfölözés volt hátra. Némi aggodalommal tált ki magának a gőzölgő, újfajta illatú ételből egy tányérral. A tetejét meghintette egy kis felvágott snidlinggel és petruskával és kíváncsian belemerítette kanálát...

– Hm, nem is olyan rossz! – gondolta az első kanál után – míg ízelelőbimbói megfontoltan feldolgozták az új aroma-élményt.

– Wow! – mondta később, mikor a curry kezdte kiadni a csípőséget is, amit Galagonya igencsak kedvelt. A tányér főzelék hamar

elfogyott. Egy háztartás újabb tapasztalattal gazdagodott és a távoli, forró India egzotikus íze szépen belesimult a magyar konyhába.

– Talán azt a „garam massala” fűszerkeveréket is ki kéne próbálni, amiről a múltkor olvastam valami női magazinban – tűnődött Galagonya jóllakott lassúsággal – bár én biztosan a szokottnál több caeni borsot csempésznék bele!

Kelkáposzta etűdök

(frankfurti leves)

A piacon reggelre kelve
látom, a rekeszek telve
és mindben friss a kelkáposzta...
Ez örömet végéig fokozta!
Hisz nincs jobb, mint a drága kel,
Ha a virslivel szépen egybekel!
(A boldogság pláne tömény,
Ha jut beléje bőven kömény...

(a rakodó)

Nekem kérem, az az elvem,
Nem baj, ha kilóg a nyelvem!
A jó trógerban ez a karizma,
hogy sosem zsibbad el rekeszizma,
míg cipekedés közben énekel...
Hát jöjjön az a hét mázsa kel!

(ebédszünet)

A kifőzde istennője Etel!
(ha megkedvel, van nála hitel...)
S a hitelben evett kellel eltelve
megváltozik az ember életelve,
már nem számít, hogy aznap
mennyit emelt, rakodott,
hisz tányérjára végül nagy adag
fűszeres rakott kelt kapott!

Lilahagymás cukkini

Barátom elérte a vágósúlyt. Hirtelen támadt pánikjában hozzám fordult és sírva könyörgött holmi diétás receptekért.

– Azt mondta a doki, ha nem dobok le legalább harminc kilót, pár éven belül feldobom a papucsomat! Arra gondoltam, te biztos tudsz valami laza levesből és könnyű főzelékből álló ebédet javasolni nekem, ami bevezet a fogyókúra étrend világába!

Könnyed menüként egy kis lezsírozott, zöldséges kacsanyaklevest javasoltam neki, második fogásként pedig lilahagymás cukkinifőzeléket. Lemásolta receptjeimet és boldogan távozott, azzal, hogy másnap már el is kezdi az egészséges táplálkozást, mégpedig a javasolt menüvel.

Mit tesz isten, másnap, ebédidőben fel kellett hozzá ugranom. Elképedve láttam, amint egy jókora debreceni sertéskaraj utolsó, vas-tag szeletén élvezkelődik. Amúgy az egybesült karaj maradéka nagyon gusztusosan nézett ki, látszott a húson, hogy nincsen kiszáradva, pont annyi időt töltött a sütőben, amennyi kell és megkapta a megfelelő bízattást felülről, egy kis húslével, sőt netán némi sörrrel történő türelmes locsolgatás formájában.

Mikor szelíden barátom szemére vettem a kilengést, diadalmasan orrom alá dugta a saját receptemet, amin megjegyzésként valóban ott állt saját kézírásommal: „A legfinomabb forrón, frissen sült, fűszeres karajszeletekkel!” Nahát, ezt nem is láttam...

Barátom diadallal folytatta:

– Látod haver, milyen szigorú vagyok magamhoz?! Te szeletben sült húst írtál elő, én ezt egybesültre módosítottam, mert az mégsem olyan zsíros... Ez a cukkinis mártás meg nagyon bejön hozzá,

ragyogóan harmonizál a vegyes körethez, amit összeütöttem azért, ha már nekiálltam egybekarajt sütni. Azért nem szabad a szervezetet teljesen kiéheztetni, mindjárt az elején! Kérsz egy kis barna sört? Én már leküldtem belőle két üveggel, csak hogy tudjak egy jót szundítani ebéd után...

Levontam a megfelelő morális következtetést, lemondtam dietetikai szaktanácsadó posztomról. Mint bukott ember távoztam barátom konyhájából, melynek légtere még híven őrizte a sült hús fűszeres illatát. Magamban megfogadtam mindenre, ami szent, hogy soha a бүdös életben senkinek nem adok fogyókúra tanácsot és az e tárgykörbe tartozó receptjeimet is tűzre vetem, amint hazaérek. Otthon azonban egyéb teendők is vártak rám, mivel saját ebédem elkészítésével jócskán megkéstem.

– Valamit össze kéne ütnöm hamarjában, de mi legyen az?

Pillantásom szinte véletlenül esett a hanyagul a konyhaasztalra ejtett receptre. Villámként ért a felismerés. Hiszen ehhez az ebédhez minden szükséges megvan! Ráadásul a hűtőben fagyoskodó kacsanyakat tanácsos is lenne mielőbb megfőzni, mert az ilyen áru meglehetősen kényes...

Egy öreg szakács azt mondta régen, hogy az ebéd halála, ha be se gyújtjuk a tűzhelyet! Nem is késlekedtem tovább, egy gyors leöblítés után már fel is tettem három lenyúzott kacsacombot hideg vízben, két babérlevél és hat-nyolc szem feketebors kíséretében a gázra. A fagyasztóban nekem mindig van előkészített zöldségem, azt is előkaptam. A keményre fagyott répa, gyökér és zellerszeletekből kicsákányoztam egy bőseges adaggal, fazékban egy kanál kacsaszírt olvasztottam és aztán, kiadós sózás után, ráengedtem a zöldségkeveréket. A fazék mélyéből felhangzó sistergést a zöldségek tetszenyilvánításaként felfogva, rátettem a fedőt a fazékra, hogy a felcsapó gőz majd elvégezze a többi teendőt, a szeánszon résztvevők megpuhítását.

Gyorsan megtisztítottam egy szép nagy, érett cukkinit, le is reszeltem hamarjában, besózva félretettem, hadd vár-

jon sorára egy kicsit, legalább annyit, míg átjárja a só. Egy nagy fej lilahagymát is felvágtam és megfuttattam olajon. Kicsit szokatlan volt a látványa, lila hagymát ritkán készít így az ember, de ha már a receptben ez van, mit tegyek? Legalább elsőre kövesse az ember az eredeti előírásokat, később úgymódosít rajta, nem? Mikor a hagyma színén már látszott, hogy jó lesz, rászórtam a kinyomkodott cukkinit. Ekkorra már megfőtt az alaplé is, kikapkodtam belőle a főtt nyakakat, megállapítván, hogy már megint a szomszéd kutyája járt jól, pedig az a bűdös dög képes két-három órát is ugatni, leginkább akkor, mikor én aludnék... Ha szeretném leszopogatni a kifőtt húst a csigolyák közül, egy frászt kapna az a korcs blöki, nem kacsanyakat!

Szerencsére az alaplé le se kellett szűrni, kristálytisza lett, nem olyan furán opálos, zavaros, mint ami ezekből a zacskós izékből kifő. A felével felöntöttem a hagymás cukkinit, a másik felét meg bezöldségeltem, késlekedés nélkül, hiszen szorított az idő! Szombaton hamarabb bezár Robi, a barátom, pedig most jó lenne, ha kiségitene. Szerencsére a kis műüintézménye itt van két házzal arrébb, percek alatt megjárom oda-vissza. A főzeléket félrehúztam, de a leveskét, felvállalva némi rizikót, takaréglángon hagyva márloholtam is. Robi kissé nyugös arccal fogadott.

– Te aztán mindig tudod, hogy én pont mikor akarok fájrontot csinálni! És előtte egy perccel megjelenysz, naná, hogy valami frissensült igénnyel, mint ahogy most is, nemde? Mint a bizonyítékok súlya alatt megtört vádlott, megadóan bólintottam. Mi tagadás, előfordult már ilyesmi, ha az ember ezért-azért kicsúszik az időből... Nem is tiltakoztam hát, csak egy båtortalan kézmozdulattal jeleztem, hogy az előkészítő pulton, a tálcán még ott árválkodik két bepanírozott hússzelet. Robi megenyhült. Szombatról hétfőre nem hogy tilos, de nem is célszerű eltárolni ilyesmit. Megbocsájtó arckifejezéssel belebökte hát villáját a húsokba és belecsúszttatta őket a forró olajba, habár a hatalmas serpenyő alatt már ki volt kapcsolva a főzőlap. Aztán át-

hajolva az ételkiadó ablakon, bizalmasan odasúgta: – Tudod, délutánra meg van beszélve az a kis kozmetikuslány innen a szomszéd-ból, a Vera! Apu, anyu vidéken, így nincs akadály egy kis hancúrozás előtt! – és kacsintott. Jó időérzéssel megfordította a húsokat és jóváhagyóan bólintott. – Ez mindjárt készen lesz! Kérsz valami köretet hozzá?

Nemet intettem, hiszen nekem mindjárt készen lesz a jó kis lilahagymás cukkinifőzelékem, a fene egye meg! Pedig egy kis *pir.burg*, ahogy Robi emlegeti a kívül aranybarna, belül hófehérre sült krumpliját... vagy egy kis rizs... Hirtelen elhatározással megváltoztattam előbbi döntésemet és a konyhalány már mérte is a műanyag tálba halmozott, jókora adagot... mindkettőből. A hús is kisült, begöngyölték alufóliába és mehettem is, isten hírével.

Sok sikert kívántam magamban Robinak a szanaszét szolizott szinglihez és szedtem a lábamat, szaporán, nehogy a magára hagyott leveske valami galibát csináljon nekem.

Szerencsém volt. Mintegy igazi konyhasonglőr, pont a megfelelő pillanatban érkeztem, hogy lehúzzam a levest a tűzhelyről. Helyébe visszatettem a kihűlni készülő főzeléket és készre főztem. Egy kis tejfölös habarással feltettem a pontot az „i”-re és már találhattam is.

A zöldséges kacsanyakleves hozta szokott formáját, az alaplé halvány színe a sárgarépatól és a belecsúsztatott kis fej vöröshagymától gusztusos, érett sárgára váltott, vetekedve egy jó tyúklevés színével. De nem hagyta az ember szájában azt az enyhe, de mégis kellemetlen zsíros ízt, amit mostanában már nem kedvelek.

A zöldségek pont olyan állagúra főttek, ahogy szeretem, a répa per sze megpuhult, de a petrezselyemgyökér még megőrzött valamit abból a dacos resz ellenállásból, amit olyan jó érzés legyűrni, mikor kettéharapjuk. A zeller meg előkelő dámaként gardírozta a többiek ízét.

Ám a mai ebéd beharangozott sztárvendége mégis csak a lilahagymás cukkini volt! Különleges színe kiválóan érvényesült, a hófehér rizs háttere pompásan kiemelte a sötét, lilás árnyalatot, melyet a gazdag tejfölözés kissé rózsaszínesre tompított. A sültkrumpli vidám barnapi-

rosa úgy hatott ezen a színpadon, mint egy commedia del' arte darabban a nép egyszerű gyermekének, a furfangos szolgának az arcszíne. A porhanyósra sült rántott szeletből levágtam egy darabot. Betuszkoltam a számba mellé egy kis rizst, sült krumplit és egy kanálkányi cukkinifőzelékkel megkoronáztam az együtttest. Pazar volt az ízük, így együtt!

Hiába no, a rántott húsban, krumplival és rizzsel, nem lehet csalódni. Meg kell mondjam, az igazság kedvéért, hogy a főzelék sem okozott csalódást. Nagyon jól elment mártásként a hús mellé. De ki az az önkínzó aszkéta, aki magában eszik ilyet?!

Gyümölcsnap

Asztalomon gyümölcsshalom.
Tétova kézzel válogatom;
Mit is kéne megenni már,
s melyiknek jobb, ha vár.

Egy sárga körte feldereng.
A múlandóságon elmereng.
Az asztal fölött a hang kevés;
csak illat száll... az erjedés.

Pöttyökkel héján hirdeti
egy félfürtnyi banán:
Keményítőmből mind cukor lesz!
Már holnap délután!

De jól tartja magát a vérnarancs,
a szőlő és a mandarin...
Eldőlt a kérdés a rím okán:
Az uzsonna nektarin!

Hóvégi zöldbab

– A francba! Már megint nincs itthon semmi! – mordul magára a Magányos Férfi, mikor kietlen konyhájában széttekint, mint a boldogtalan Richard hajdan a csatamezőn.

– Nemhogy ló, de még egy kis lókolbász sincsen, basszus!

Az alaposabb szemrevételezés eredménye is csak egy fél zacskónyi mirelit zöldbab, mely őskori leletként hever a deres fagyasztó-rekeszben.

Ám egy igazi férfi az nem ismer lehetetlent! Igaz, hogy a szintén fellelt két fej vereshagyma már csírázásnak indult a távfűtéses lakás melegének hála, de a kettőből egy adagnyi alapanyagot azért épp ki lehet menteni. A serpenyő alján is felcsillan a remény egy kis olaj formájában! Pompás! A felhevített olajon máris pirul a hagyma és már szórjuk is rá a zöldbabot. Mikor valamelyest megpárolódott már, nagylelkű, egyben racionális gesztussal felöntjük a ma ebédre félretett tegnapi zöldséglevessel, amiből éjjel úgyis kikanalaztunk már mindent, viszont jóízű levéből egy bögrényi megmaradt.

Amikor ebben a lében már félig megfőtt a bab, berántjuk az ételt egy kis fokhagymás rántással. Milyen jó, hogy tegnap előbb fogyott el a pirítósa, még azelőtt, hogy az utolsó gerezd fokhagymát is rádörzsöltük volna! Szerencsére ugyanez történt a paradicsomlével is! Csak azért, mert a Bloody Mary valahogy mindig gyorsabban elnyeli a vodkát, mint a Hey-Hó üdítőt. Ezt a sűrű, doboz alján kotyogó lét is beleöntjük a biztatóan alakuló főzelékbe. Már készen is van, csak egy kis só és bors hibázik belőle. És lám, jó az isten, jót ad! Még egy tojás is árválkodik a hűtőben, sőt egy darabka kőke-

ményre száradt füstölt sajt is, amit az ember elfelejtett visszagöngyölni a fóliába, a fene a trehány disznáját!

Azért a reszelő még elbír vele...

És szólhatnak a fanfárok, a Magányos Férfi ismét remekelt. Menükártyáján szerényen, de büszkén áll a chéf mai ajánlata:

„Paradicsomos, fokhagymás zöldbab á la fin du Mois, füstölt sajtos omlettel”

Krumplistészta

Az ember hajnalban felébred és az a képtelen vágya támad, hogy krumplistésztát enne! Áldozva elfajzott értelmiségi allűrjeinek ol-tárán, azonnal gasztro-szociológiai önelemzésbe kezd, míg első ká-véját kortyolja, habár mohó ínye nem a kávéra, hanem megátal-kodottan a lágy tészta és a vele ölelkező, paprikás krumpli fűszeres ölelésére vágyik; az ízlelő-központ már át is passzolja valami gyors neuronpályán a pillanat alatt vizuálissá transzformálódó vágyat a szemébe és igen, már látja is maga előtt az ételt, frissen, gőzölögve... oly élön, elevenen, mintha egy piaci kifőzdes épp most nyújtaná át neki a megrendelt tésztát, csorba tányéron és csorba mosollyal, ám jóindulattal teli szívvel...

– Jézusmária, nekem posztkádárista nosztalgiám támadtak, pont a választások közeledtével?! Azonnal kerítenem kell valami gasztro-enterológiára szakosodott pszichológust, aki kianalizálja belőlem e dolgot még idejében... Talán egy tapasztalt jungiánus kellene... Ha-bár, ha meggondolom, hogy csatolt vágyként egy sajátos hangél-mény is felidéződik vágyaim horizontján! Mikor az az apró, resspici csemegeuborka alig hallhatóan megroppan az ember foga alatt. És mivel nem olyan lédús, mintha kovászos uborka lenne, csak egy hezitáló spéttel később követi az íz, az az enyhe édesség egy csipetnyi savanyúval, melynek végén felködlik egy kis csípősség is, mivel azt a maradék két szem cseresznyepaprikát tegnap este egy könnyed nonsalansszal az uborkásüvegbe csúsztattuk... mint mikor egy sze-relembe bódult úrilány hagyja válláról lecsúszni a selyemkombinét és a sikamlós kis semmiség máris a padló fele libben. Vagyis, inkább egy régimódi Freud-követő talán megértőbb lenne...

Az ember azonban hajnalban megértő az orvosával szemben, nem kívánja őt egy bármily vonzó esettanulmány kedvéért sem felzavarni, így inkább a gépéhez ül. Úgy dönt, hogy írásban is rögzíti vágyát és rögtön megpróbál valami illusztrációt is keresni írásához, ami plasztikusabbá tenné mondanivalóját az első pillanatban bizonyára értetlen befogadó előtt.

Nos, az embert ekkor éri az igazi kulturális sokk! Hiába szedi elő agyának lomtárából, a szegényes német szókészletből a „grenadiermarsch” szóösszetételt. E hívószóra csak néhány találat érkezik ugyan, de az ember a monitorra meredve mégis döbbenet látja, hogy a germán gög mivé torzította el az ő kedvenc, szerény kis ételét. Ménkű nagy kugli-krumplik és holmi, szemlátomást a tegnapi „gulasch” maradékából kikanalizott húscsapatok közt szarvacskák tészták kukacai görbülnek hétrét rémülten, a generálszaft hullámainak előre megadván magukat. Egy másik oldalon Leonie89, a szöske bakfis lelkendezik elaléltan a szövegben arról, hogy megfőzte élete első krumplistésztáját és ettől máris nagylánynak érzi magát. A fényben úszó, kitűnő fotón háromtagú család ebédel, az apa némileg rosszkedvű, habár beletörődőnek tűnő arckifejezéssel, a háttal ülő anya és a kisebbik lány egységfrontjával szemben láthatóan esélye sincs semmiféle kritikai észrevételre... Az asztalon, a rozsdamentes lábosban és a tányérokon kifőtt orsótészta, néhány szem főtt krumpli, a salátás tálon meg felszeletelt paradicsom. Ez hát a Nyugat kultúrfőlénye?! Még egy nyavalyás krumplistésztát is képtelen összehozni az egyesült Európa?

Zárom soraimat. Végül is találtam fotót. Egy indiai fiú készítette, aki kis honunkban tanulván némi megértést tanúsított a magyarok gasztronómiai devianciája iránt, végül is elkészített egy tál krumplistésztát és a képet volt szíves feltenni a netre.

Az étel fotója gusztusos, valóban. Igaz, hogy a tésztát nem az eredeti recept szerint készítette el és némi Maggi-féle, zacskós segítséget is igénybe vett, az erősen paradicsomos beütésű szószra még szá-

rított zöldség-szemcséket is hintett, de az ember ne legyen telhetetlen. Európa és Ázsia összefogásával sikerült, ami pár percre elképzelhetetlennek tűnt.

Vágyam elszállt, étvágyam lecsökkent. Habár egy kis rakott krumpli talán, sok tejföllel, lángolt kolbásszal, a tetején meg piros-barnára sült szalonnapörccel...

Honorárium

Vadászok vacsoráján verseim szavaltam.
Babérral koszorúztak a derék fiúk;
Gondolták talán, a költők mind hiúk...
Pedig nemcsak dicsfényel él az ember!
Kongó konyhámba kedvetlen hazatérve
Elgondoltam, hogy hát nem azér'...
De egy kis *őzhússal*, ha megsértettek volna,
most illatos vadragu főne fazekomba' ...
s mily szépen úszkálna benne a babér!

Májrizottó, máj nélküli

Galagonya sosem kedvelte a májat. Gyerekkorában, mint majd minden gyerek, kifejezetten utálta; később aztán, kénytelen-kelletlen megbarátkozott vele, először a nagykanizsai piacon, ahol a munkahét napjain hajnalban szinte állandóan májashurkát evett, mert hát ez volt a legolcsóbb... aztán lassanként rákapott a reszelt májra is, hasonló okból kifolyólag, mert mikor a geofizikai kutatócsoport kocsija hazafelé tartott hétvégén és a „főnökség” megálljt parancsolt, mondjuk a Vén Diófa előtt, akkor neki is kellett rendelnie valamit és ez volt az étlapon a legolcsóbb étel. Amikor valahogy rátestálódott a műszeres brigád szakácsi tiszte, akkor meg már elkészíteni is megtanulta ezt a fogást, pont azért, mert – már ha lehetett a piacon májat kapni – akkor olcsó volt, kiadós, ráadásul éppen elkészülhetett egy mérési ponton a kötelező regisztrációs idő alatt, így nem kellett két pont között átzötyögtetni a félkész ételt tíz-tizenöt kilométernyi dűlőúton át. Bár ezek a daliás idők már régen elmúltak, Galagonya viszonya a májételekhez nemigen változott. Ha asszonya kedvéért, aki szerette a rántott vagy natúr májat, vásárolt egy kilónyit ebből a belsőségből, akkor is csak az erek körüli leeső részeket kockázta fel és ebből csinált reszeltet magának, a szeletelt részek élvezetét meghagyta másoknak. Mikor „jól szaladt a szekér”, akkor meg jó érzéssel vásárolt az őszi-téli ünnepekkor hízott kacsra –, majd akár libamáját is, elsajátította ezek ki-sütését húslevesben vagy másként, anélkül, hogy valaha is ingerenciája támadt volna megkóstolni a végeredményt.

Ennek a hétnek a közepe felé Galagonya megint kiballagott megszokott és jól bevált vadászterületére, a kispesti piacra. Nem volt kész terve, csak azt tudta, hogy valamit főzni kell a hétvégére...

Már az első bódésor elején barátjába, Csuliba botlott, aki rossz hírrel fogadta.

– Tudod, hogy meghalt a Colos?! Lassanként elmesélte a sarki kocsmában, sörük fölött, hogy közös barátjuk és osztálytársuk szörnyű betegségben szenvedett, melyet sokáig eltitkolt még saját családjá előtt is, de a Kaszás végül nem kegyelmezett...

– Képzeld, bameg, az a nagydarab ember totál összement, szinte elveszett a kórházi ágyban... csak a bütyke lógott ki a takaró alól ugyanúgy, mint mikor a szepezdi táborban papírfecniket dugtunk a lábujjai közé is meggyújtottuk... Emlékszel?! Amikor bementem hozzá látogatóba, mindig a közös emlékeket mesélte, be nem állt szája! A vicces az volt, hogy már hetek óta alig evett valamit, ha igen, akkor rögtön kijött belőle... és mégis, folyton-folyvást a nagy kajálásokról dumált. Téged is felemlített, hogy milyen frankó májrizottót evett nálad egyszer, mikor tajt részegen ötödmagával felvert álmodból otthon...

Galagonya elmerengett. Igen, fel tudta idézni azt a régi éjszakát, ami akkor nem volt ugyan olyan kellemes, mégis milyen szép emlékké alakult át az eltelt hosszú idő alatt... Ittak Csulival még egy felest, aztán ki-ki ment a maga dolgára. Galagonya gyorsan bevásárolt, zöldséget, száraztésztát, miegymást a kezében tartott cédu-la szerint.

Aztán, szinte öntudatlanul beállt a szárnyasokat árusító pavilon előtt álló rövid sorba.

– Adjon egy félkiló csirkemájat, szívem! – mondta a szőke, mosolygós kis asszonykának. Elrakta szatyrába a csomagot és iparkodott is hazafelé, mert már eljárt az idő. Otthon szétpakolt és mikor kezébe akadt a véres nejlonzacskó, eltűnődött: – Tulajdonképpen csinálhatnék is akár egy kis májrizottót, ha már

itt a máj! A tett halála az okoskodás, Galagonya máris körülnézett és elégedetten konstataálta, hogy hirtelen támadt ötlete megvalósításához minden megvan; a kamrában többféle rizs, a hűtőben mirelit zöldborsó.

Neki is állt az előkészületekhez. Feltette a borsót főni egy kis vegetás vízben és kibontotta a májat tartalmazó zacskót. Ha nem ismeri már régről azt az alig hallható hangot, fel sem figyel rá. Ahogy a macska nagyasszony, a gyönyörű ezüstszürke bundájú tonkinéz cica a háta mögül valahonnan, egy szempillanás alatt, helyből felugrott a konyhapultra, és puha tappancsaival lefékezve az esést, már át is bújt Galagonya hóna alatt, egyenest a vágódeszkán fekvő, formázásra, darabolásra váró csirkemájakat megcélozva.

– Na, tudtam, hogy ideérsz, még ki se kiszagolod... – morgott bosszankodást mímelve Galagonya, de kése máris villant és egy félbevágott májat máris a Nagyasszony tálkájába csusszantott, amit az elégedett dorombolással nyugtázott. De máris jött a csapat többi tagja! Bűbájdög, a kicsiny, ám mégis tekintélyt parancsoló nőstény, Tornádó és Terminátor, a két kiskanadúr, egymást lökdösve, tiporva.

Galagonya folyamatosan adogatott egy-egy véres májdarabot a tülekedő, nyávogó-nyafogó-kunyeráló népségnek, míg csak azt nem vette észre, hogy a zacskó már csaknem kiürült. Elmosolyodott és a maradékot nagyúri grandezzaal szórta Nagyasszony és népe elé.

– Egyetek, gyerekek, „ne éhizzetek, mint otthon!” – idézte fel egy régi ismerőse csúfondáros szólását.

Szerencsére a bundás jószágok is jóllaktak már, s bár nem tűntek különösebben hálásnak az extra ebédért, de magukat nyalogatva hamarosan eltűntek, ki-ki a maga kedvenc pihenőhelyét megkeresve egy kis délutáni sziesztára. Galagonya végre behúzatott az ebéd előkészületeibe. Máj híján bacont szeletelt, azon gombát pirított, megfőzte a hosszúszemű rizst, belekeverte a zöldborsót.

Mikor elkészült végre, kis felvágott petrezselyemmel is meghintette az ételt, kiszedett magának egy tányérnyit és pattintott egy sört, míg a forró étel ehetőre hűl.

– Hát igen, Colos mindig szerette a főztömet! Főleg a májrizotót! – tűnődött és gyorsan be is jegyezte a vastag kockás füzetbe, a megfelelő napokhoz:

Colos elment, a kurva életbe! Ebéd:*Memorizottó.*

Tejfölös-kapros káposztafőzelék

Nincs a világon egyszerűbb dolog, mint összedobni egy kis káposztafőzeléket, kaprosan, tejfölösen. Pontosan úgy, ahogy gyermekkorunkban annyira utáltuk. Aztán, egyszer, sokkal később, már túl a felnőttkor számos buktatóján, szinte véletlenül belekóstolunk a lábas alján megmaradt néhány kanálnyi főzelékbe és onnantól kezdve már nem utáljuk. Sőt, egy alkalommal, mikor valahogy nincsen kedvünk semmi bonyolult, trendi ételre, hirtelen rákívánunk a káposztafőzelék egyszerű, őszinte ízére.

Szinte félálomban elveszünk a piacon egy fej káposztát a kedvesen mosolygó kövér néni asztaláról... És már otthon is vagyunk, nagy késünkkel félbevágjuk a káposztafejet, valahonnan ismerős mozdulatokkal kivágjuk a torzsáját és gondosan félretesszük, talán a gyerekeknek, aki már régesrég felnőtt és nem is velünk lakik, hanem a saját családjával.

A laskára szeletelt káposztát aztán felöntjük vízzel és felforraljuk. Megsózzuk, megborsozzuk és lejjebb véve a lángot, hagyjuk, hadd főjön, míg mi elkészítjük a rántást. Nem kell közben semmiféle receptkönyvet böngészni, lapozgatni, mindent tudunk, mintha minden nap ezt főznénk. A lisztet zsemleszínűre pirítjuk, megszórjuk azzal a lángolóan vörös színű pirospaprikával, amit úgy szeretünk és összekeverjük. A káposzta már lassan puha, így már besűríthetjük a rántással. Mikor felforrt, beleszórjuk az apróra metélt kaprot, amit eredetileg a gyalult tök mellé adtak a piacon, 2-3 percig főzzük már csak, mert pontosan tudjuk, hogy az elég lesz neki. Már csak a tejföl van hátra, amit egy merőkanálnyi forró főzelékkel simára keverünk előbb, úgy öntjük bele az ételbe. Meg se kell kóstolnunk, tud-

juk, hogy egy csipetnyi sót, borsot még kell hozzá tennünk, akkor lesz tökéletes...

Hiszen nincs a világon egyszerűbb dolog, mint karácsony másnapján összedobni egy kis káposztafőzeléket, kaporral, tejfölösen. Aztán kicsit zavartan saját gesztusunktól, felvinni a megmaradt káposztatorzsát a felettünk lakó néni kedvenc tengerimalacának és annak a csüngőfülű nyúlnek, aki szintén hozzákerült, mert az unokák már megunták.

Mikor kiderül közben, hogy a nagy ünnepi zűrzavarban a fiának kiment a fejéből a mama ebédjének a befizetése és különben is, ma szünetel a házhozszállítás, hiszen a futároknak is van családja, már természetes, hogy a főzelékes lábas maga is egy emelettel feljebb vándorol, a viaszosvászonnal borított kis konyhasztal sarkára. A tengeri malac és a nyuszi (mint kiderül, Buksi és Bandita), boldogan rágcsálják a torzsát.

A néni meg agyba-főbe dicséri azt a kis tejfölös, kapros, szeretetízű főzeléket, amit összedobni a világon a legegyszerűbb.

Svédasztal, lengyel módra

A korahajnalban ébredő, tavaszt váró madarak dala csobog, csivitel, csacsog úgy, mint ez a régen hallott hang a telefonban. Galagonya eleinte nem is a vonal másik végéről felhangzó szavak értelmét fogta fel, hanem az ifúság izgatott szívdobogásként dübörgő, dinamikus lüktetését.

Azért lassacskán, ahogy álmából felriasztott agya letisztult, kezdte felfogni imádott keresztlány szavainak értelmét is, miközben a maga részéről, mikor erre a szóáradatban egyáltalán módja adódott, egy-egy köhintéssel, hümmögéssel, vagy a gégejéből kibocsátott egyéb zörejjel igyekezte jelezni a jelenlétét az amúgy meglehetősen egyoldalú párbeszédben.

– Na szóval, Keresztapus, akkor a farsangi jelmezbanzáj előtt felugranánk hozzád a barátosnékkal, oké? Tudod, Kriszta megígérte, hogy lenyúlja a bátyja kisbuszát és körfuvarban összeszed minket, de a buszban most nincs fűtés és mégsem ülhetnek a csajok a lenge jelmezekben minimum másfél órán át... szóval arra gondoltam, hogy mivel az én keresztfaterom a művháztól egy köpésre lakik, mi sem lenne egyszerűbb, mint nála átöltözni és sminkelni... nem igaz?

– A kajával kapcsolatban tényleg ne izgasd magad, elég lesz valami rágcslálnivaló meg üdítő, maximum, ha amúgyis főzöl, hát esetleg valami egyszerűbb egytálétel, ezek a csajok amúgy is mind valami diétában utaznak most, mert mióta a Kulcsár Fruzsina gyomrába valami szűkítő gyűrűt operáltattak a kérésére a nagypénzű szülei és a Fruzsi huszonkét kilót fogyott, azóta az egész sulis őt irigyli... szóval ne izgasd magad ezen, csók, puszi, pá! Ja, hogy te nem tudsz

otthon lenni az előjegyzett MRI vizsgálat miatt? Nem gond, apámnak van kulcsa hozzád, csak hagyjál mindent a hűtő második polcán, tudod, mint amikor majd egy évet nálad hédereltem... Most már tényleg leteszem, mert a Dzsoni úgy bőgeti a mociját, hogy úgyse hallok semmit! Na, cső, akkor holnap három körül... ha ott leszel, ha nem, én *szeretlek!*

– Ó, hogy a fene enné az édes, búbájos, mocsok kis pofádat! – sóhajtott magában Galagonya. – Pont olyan vagy, mint anyád volt! Ő tudott minden baromságba belerángatni egyetlen perc alatt!... Ekkor egy csöppnyi érzékenyülés következett, ami még annak ellenére sem tartott sokáig, hogy a kis lakásban igazán nem nézett senki a múlt emlékeibe egy pillanatra nosztalgiával belerévedő öregemberre gúnyosan, vagy akár túlságosan megértően...

– Ha legalább megmondtad volna, kisanyám, hogy hányan jöttek! Próbálta visszahívni a számot, amiről az imént keresték, de az folyamatosan foglaltat jelzett.

– No igen, most egyeztetnek találkozt, időpontokat, címet... egyhamar nemigen tudok ezzel a kislánnyal beszélni... Jobb is, ha inkább utána nézek a teendőknek, ha már így besűrűsödött a program! Merthogy itt van a nyakamon az a lengyel vacsora is, hajjaj! – sóhajtott Galagonya, aki könnyelműen megígérte, hogy unokaöccsének is asszisztál egy lengyel ételekből álló menü elkészítésében.

– Hát, a kiscsajok ebédjéből nem fogok most nagy ügyet csinálni! – döntötte el magában – Úgysem tudom, mit esznek meg, mit se, csinálok egy borsos pulykatokányt rizzsel, akinek tetszik, az meg eszi, akinek nem, az majd csak elböngészik a báli büféasztal kínálatán, ha mégis megéhezik a tánc közben... Itt van ez a combfilé, ezt úgyse akartam már tovább tartogatni! Legfeljebb egy kis gombát is belevágok, mégse legyen annyira snassz... Meg talán egy kis aszalt szilvával is fel lehetne javítani... – és már vágta is a hagymát, tette is fel az ételt, ahogy sok év óta mindig, ha hirtelen össze kellett kapni valamit.

– Ha már úgy is itt álldógálok, felteszem alaplének ezt a kiló csirke mellcsontot is, elfő az magában! – döntötte le hirtelenjében. Amint az ételeket már magukra hagyhatta takaréklángra téve, kapta magát és leszaladt a sarki kisboltba.

– Megjött? – kérdezte izgatottan a nemrég felvett kis eladólánytól, aki először értetlenül nézett rá, de aztán mégis kapcsolt.

– Ja, maga az, akinek a főnökasszony a lengyel vodkát hozatta a nagykerből? Itt van, persze, bár a Zsuzsi majnem eladott belőle egy üveggel, mert nem tudta, hogy valakinek félre van téve. Szerencsére, még nem volt betáplálva a gépbe se a vonalkód, se az ár, így aztán nem tudta beblokkolni... Igen. Meg is van! Vodka Wyborowa, meg valami Zubrowka, ha jól olvasom. Ez az a zöldessárga, amiben valami fűszálak vannak és bölény van a címkéjén... ez a drágább, ha jól látom. Ez tényleg megér annyit, mint amibe kerül?

– Tudja, drágám, abban az úgynevezett „átkosban” is voltak jó dolgok. A prolik is hozzájutottak orosz kaviárhoz, halkonzervhez és pezsgőhöz, a lengyel vodkához, a Byč Može kölnihez... nem is beszélve az internacionális, béketábori csókokról, ugyebár... Most meg, aranyárban, euróért vagy dollárért adjuk el egymásnak ugyanazt. Mindegy, fene... mivel is tartozom?

A kisboltból hazafelé tartva elmerengett egy régi emléken. Egy lengyel ifjúsági csoportot kísért el a szálláshelyükre és aztán ottfogták a búcsúebédre, ami után a csoport már indult is hazafelé.

Bizony, szívdobogató volt, mikor az a szőke, kirúszozott lengyel lány a bankett vége felé jelentőségteljesen ránézett, nyelvével érzéken megnyalta kirúszozott ajkát, felkelt az asztaltól és túsarkújában kilibegett az ódon kapualjból nyíló kisvendéglő kijárata felé.

Az ifjú Galagonya, akit akkor még nem is becéztek így, bizony bambán bámult utána, míg egyik jólelkű, újdonsült lengyel barátja oldalba nem lökte.

– Menj utána, te marha! – mondhatta és valami mást is még, amit az asztalnál ülő lányok élénk kuncogása és a fiúk harsány hahotá-

ja kísért. A kocka akkor már el volt vetve, nem volt mit tenni. Galagonya – maradjunk már ennél a névnél – fülig vörösen ugyan, de a magára valamit is adó férfiú könnyed magabiztosságát megjátszva tápászkodott fel a helyéről és igyekezett a lány után. Aki nem sokat habozott, átvette az irányítást és egy kapualjjal arrébb kormányozta a tapasztalatlan ifút. A lány javára mutatkozó fél fejnyi magasságkülönység is áthidalódott valahogyan közös erővel és a néhány perc, ami ennek a röpke kapcsolatnak megadatott, elszállt, mint a pillanat.

– Elzbiéta, Elzbiéta! – hallatszott a napsütötte térről a lengyel csoportvezető sürgető kiáltása. A lány kibontakozott az ölelő karokból és faképnél hagyta Galagonyát, aki csak pár pillanattal később ocsúdott fel annyira, hogy kövesse őt. A csoport már beszállt a buszba, mindenki elfoglalta helyét és az ablakoknál ülők élénk ujjongással, integetve fogadták a kapu alól kisiető párocskát. Elzbiéta hirtelen dacosan visszafordult, bevárta az utána siető fiút és megegyeszer a karjába zárta. Az utca közepén egy hollywoodi sztárok nagy szerelmi jelenetével vetekedő búcsúcsók következett... A busz majdnem felrobbant a lelkesült kiabálástól, füttyögetéstől, a lábdobogástól.

Mindenki mosolygott, még a savanyúképű viceházmesterné is, aki abbahagyta a járda söprését egy pillanatra.

Aztán a busz egy utolsó túlköléssel útnak indult, kifordult a sarkon és már csak inkább elképzelni, mint látni lehetett a sok integető kéz között azt az egyet.

– Na, vén marha, te meg hova tetted a kulcsodat?! – zökkentette ki magát Galagonya a nosztalgikus hangulatból, de a kotorászással adva magának egy pillanatnyi haladékot, hogy még érezhesse a száján azoknak a rúzsos csókoknak az ízét és orrában az édeskés Byč Može lengyel kölninek az illatát, mielőtt kinyitja a lépcsőházból nyíló ajtót.

– Amit lehet, elkészíték előre! Minden vendégséget az tesz tönkre, ha a házigazda tönkre dolgozza magát az előkészületek során, aztán már nem marad semmi energiája a vendégeire.

Elpakolta az üvegeket a hűtőbe, aztán letelepedett a konyhasztal sarkához és maga elé perdített egy spirálos jegyzetfüzetet. A kockás lap hamarosan teli lett firkálva valami sajátos, de jól bevált logika szerint. Leginkább folyamatábrára hasonlított a kialakult végeredmény és végülis az volt, hiszen tartalmazta a kiinduló nyersanyagokat, néhol egy-egy mennyiségi megjegyzéssel, nagy „V” és „E” betűkkel, melyek a vásárlás ill. előkészítés szükségességére hívták fel a szerző figyelmét. Az alapanyagok oszlopából nyilak vezettek át az egyes ételek rubrikájába, ahol műveleti sorrendben sorjázta a teendők. Vagyis az értő szem kisillabizálhatta, hogy miből mit kell csinálni és végül a nyersanyagok, fűszerek kesze-kusza dzsungeléből hogy emelkedik ki a diadalmas végeredmény, az elkészült fogás. Ráadásul mindez egy órarendbe foglalva, amiből ki lehetett olvasni, hogy egy-egy művelet mennyi időt vesz igénybe.

– Egy ilyen vázlat alapján már minden hülye gond nélkül el tud készíteni egy sokfogásos lakomát is! Ezt a tervezési módszert akár szabadalmaztathatnám is! – dőlt hátra magával elégedetten. – De ki az a hülye, aki használna egy ilyet? Hiszen minden rutinos háziasszony agyában ott van készen a titokzatos algoritmus, melynek alapján megszervezi magának az ebédkészítést... Bár, igaz, ami igaz, igen kevés fehérnép tudná egy táblánál, krétával a kezében le is vezetni hibátlanul a saját sürgés-forgását a tűzhely körül...

– Mindenesetre, nekem most ennek az csontleveskének a sorsát kéne eligazgatnom! Neki is állok a zöldségeknek, és akkor pont időben leszek készen velük.

A tegnapi piacolás eredményeképpen a zöldségek katonás rendben ott sorakoztak a kamrában, a kis hegesztett hálós állványon. Galagonya mindent odakészített a konyhaasztalra és sóhajtva neki látott a konyhalányi teendőknek. A zöldségek után a hűtőben vára-

kozó gombát is elővette, gondosan leöblítette a rozsdamentes mosogatóban és egyenként megforgatva tette a tálcára, nehogy valamelyikkel még homok vagy más oda nem való dolog kerüljön az ételbe. Aztán, mint egy csata előtt álló hadvezér, szemlét tartott a konyhasztal fölött, melyen szép rendben, takaros kis halmokban sorakoztak az előkészített zöldségfélék. Gondosan válogatta ki először a levesbe valókat, melyek egy rozsdamentes, sűrűn lyuggatott, szitaszerűségbe kerültek, amit egy modulattal ki lehet majd emelni a levesből, mikor a zöldségek már megtették, amit kell, vagyis ízük, aromájuk már belefőtt a gyöngyöző lébe.

– Hanem előbb csináljunk nekik egy kis helyet! – vezényelt magának Galagonya és nekiállt kihalászni a forró léből a mellcsontokat. Szép kis halom gyűlt össze belőlük, leendő öröme valamelyik barát négy lábujjának. Az alaplé szintje ugyan jócskán lejjebb szállt így, de még mindig maradt belőle elegendő. Galagonya bezöldségette a levest és vetett egy pillantást a falon ketyegő órára.

– Most jött el a gomba ideje! – gondolta magában. A felaprózott csiperkét felöntötte lobogóan forró vízzel és lefedte, hadd engedje ki magából aromás, barna levét, amire a következőkben nagy szükség lesz. Míg a leves íze a zöldségekével barátkozott és a gomba a lefedett lábaskában szaunázott, Galagonya pattintott magának egy sört és csendesen elmélázott a világ dolgain. Szerette ezt a jóillatú, párás, meleg csendet, ami ilyenkor körülvette, a nyugalmat és a vendégvárás örömét, mely mindig megmelengette a szívét.

– Azért jó, hogy nem szakácsnak álltam! – tűnődött – A mindennapi robot, a hamar megunható rutin és az állandó harc az időzavarral, bizony, jócskán megkeserítheti azoknak az olyan, egyébként örömteli dolgoknak is az ízét, mint a főzés! Így azért csak más... Lehajtotta az utolsó korty sört és újból odaállt a tűzhely mellé, hogy a „kis csitrik” ebédjét is sínre tegye.

Az asztalról elvett egy szép fej megtisztított hagymát, félfőre, majd apró kockára aprította. Utána a húst vette szemügyre. Megnyugtatta a látványt.

– Úgy látszik, most a Vera filézte a friss baromfit! Sokkal szebb áru kerül ki a keze alól, mint amikor az a másik, feketehajú, mindig morcos kislány van a boltban. Hiába, ha valaki nem szereti, amit csinál, nincsen áldás a munkáján. Biztos azért dühös, mert másra vágyik, de nem talált magának kedvére való lehetőséget. Tán még ennek is örülnie kéne... – tűnődött magában, de a keze azért járt közben és az egyformára vágott, szép rózsaszínű kockák halma bízattóan növekedett a vágódeszka mellé tett tányéron.

Mikor ezzel végzett, a lábasba feltette az olajat, vagy három perc múlva meg bele lapátolta a felvágott hagymát. Besózta és letakarta, hadd puhuljon meg minél hamarabb. Amikor a hagyma áttetsző, opálüveg szerű lett, rádobta a felkockázott húst is a tetejére. Gondosan kevergette, míg minden kocka szépen kifehéredett.

– Paprikásan csináljam vagy fehéren hagyjam? – gondolkodott el egy pillanatra. Ösztönei azt súgták, hogy a lányok egy része biztosan elutasítja a „közönséges” pörköltet.

– Depláne, ha azzal a tűzpiros kalocsai csípőssel szórnám meg, ami a kedvencem... – somolygott megértően. – No, nem baj, elég lesz ebbe most egy kis só, meg őrölt bors és egy leheletnyi fokhagyma bőven. Befűszerezte a készülő ételt, majd kimert a közben elkészült levesből két nagy merőkanálnyit és ráöntötte a sístergő, süllő húsrá. A még hiányzó folyadékot vízzel pótolta és kislángon hagyta a fődögélni a lányoknak szánt tokányt a fakanállal feltámasztott fedő alatt.

– Nézzük a levest, mert ezzel még dolog van! – kiemelte a léből a rozsdamentes kosarat a megpárolódott zöldségekkel. Ezeket hagyta kihűlni, aztán szépen elrendezve őket egy kis jénai tálba tette, lefedve átlátszó fóliával. – Mehet is a hűtőbe, ne fogja nekem itt a helyet!

Az asztalról elvette a három céklát, melyek gondosan meghámozva vártak a sorukra.

Nagyobbacska kockákra szecskázta őket. Most ezek kerültek a zöldségkosár öblébe és merültek bele a forró lébe.

– Jól van gyerekek! – most mindenki tegye a dolgát! – mondta elégedetten Galagonya és felpattintott magának egy új sört.

– Nagy pazarlás dobozos sört inni a mai energiavásáros világban! – fedte meg magát – De annyira jó a sör sziszegő hangja, amikor a puskalövészerű pattintás után felszabadultan, bár némi sértődéssel előtör nagynyomású börtönéből... Leült az asztal mellé, kinyújtózta fájós lábát és belelapozott kedvenc hetilapjába. A cikkek szinte mind a közelgő választások esélyeit latolgatták. Galagonya épp csak a címekeket futotta át, nem volt kedve vendégváró jó hangulatát a politikával elrontani. Inkább vissza is állt a tűzhely elé és csendben figyelte, ahogy a cékladarabokból lassanként kioldódik a gyönyörű, bíborlila színű festékanyag és gombolyodó színes szálak soraként ereszkedik a halkán gyöngyöző leves titokzatos áramlatai közé.

Ábrándozásából a csengő bim-bamja riasztotta fel. A postás volt az, téritvevényes levelet hozott. Galagonya gyomra görcsbe rándult az idegességtől. Hetek óta lebegett a feje felett egy eljárás réme, mivel az APEH feljelentette egy szörnyű jogsértés miatt. Helyszíni megállapítást nyert ugyanis, hogy Galagonya nem jelölte meg cégtáblával szerény, már évek óta bedöglött kisvállalkozásának székhelyét, vagyis a lakás ajtaját cégtáblával. A derék hatóságot nem zavarta, hogy a hivatalos leveleiket mégiscsak rendre átvesszik a cég címén és a cégbíróshoz fordult. Galagonya töredelmes válaszlevegélben beismerte bűnét és megesküdött, hogy a jogsértő állapotot megszünteti. Ki is került a szerény táblácska a postaládára és a kapucsengő mellé. De a cégbíróshoz fordult levele, amúgy mellékesen utalt rá, hogy az ügy végeredményétől kvázi függetlenül, az eljárás illetékét ki fogja róni. Mihez tartás végett oda is írták a tarifát, csekély ötvenezer forintot...

– Ennyiért egy kisregényt megírnék, boldogan, nemhogy egy számítógépen sokszorosítható levelet, melybe csak az adataimat kellett beilleszteni! – sóhajtott fel az első levél kézhezvételekor Galagonya, és most itt volt kezében a második.

Remegő ujjakkal tépte fel a borítékot. Közben átfutott az agyán, hogy milyen ország az, ahol egy állampolgárnak rosszuléltig fokozódó izgalmat okozhat egy hivatalos levél átvétele. Csak nagy nehezen fogta fel a bikkfanyelvű szöveg értelmét. Gondosan elolvasta mégegyszer. Semmi kétség! A hatóság ezúttal megkegyelmezett, megszüntette az eljárást, sőt, az illetéket sem szabta ki. Galagonya megtörölte homlokát, majd ösztönös mozdulattal feltépte a hűtőszekrény ajtaját és kiemelte a vendégek fogadására bekészített vodkát. A jéghideg üveget lüktető halántékához szorította, úgy állt a lassan homályba burkolózó konyhában. Aztán lemondó mosollyal erőt véve magán, visszatette az üveget a helyére és a konyhapultra pillantott.

– A gombát mindenképp jó volna elintézni és talán a rizst is megfőzhetném, hiszen a tévében úgy sincs semmi nekem való műsor...

Másnap a kora reggel Galagonyát már a piacon találta. Szerencsére csütörtök volt, amikor a legtöbb bolt friss dolgokkal tölti fel készletét még a hétvége előtt, így sokkal nagyobb a választék, mint a többi napokon. Sok dolgot ugyan nem kellett vennie, de azok annál fontosabbak voltak. Krakkói kacsát tervezett be, a hagyományos köleskása körettel és kicsit aggódott, mert ennek a szárnyasnak mindig egy kicsit bizonytalanabb a felhozatala, mint a csirkéé. Étkezési minőségű kölest sem tartanak mindenhol, így azzal sem lehetett biztosra menni. Ezúttal mégis szerencséje volt!

Az egyik pavilon pultjára éppen akkor rakosgatta ki a kedvesarcú eladólány a félkilós, lehegesztett zacskókat.

– Adjon két zacskó kölest nekem, kiscsillag! Meg egy félkiló gerslit is vinnék! – mondta a lánynak Galagonya. Az tanácstalanul nézett vissza rá.

– Mit tetszik akarni?
– Gerslit, galambom! Ott van baloldalt!
– De hát az árpagyöngy! – nézett szét tanácstalanul a kislány.
– Hát persze, persze! Tudja, az egy és ugyanaz!
– Tényleg? – álmélkodott az eladó – Ne tessék mondani!
– És mondja, ez az izé tulajdonképpen mire is való?
Galagonya nem tudta, sírjon, vagy nevessen.
– Ebből itt kását lehet főzni. Köleskását, mint a mesében! Emezt meg a sóletbe rakják, hogy kiadósabb legyen.
– Ja, olyat ettem már, apám mindig hozott valahonnan. Olyan nagy dobozban volt, és füstölt hús is volt benne!
– Az, az! – bólogatott örömmel Galagonya, hogy végre megtalálták a gasztronómiai közös nevezőt. – No, ég áldja!
A baromfiboltban már könnyebben boldogult. Az ismerős, nagyhangú eladónő, Klári mama éppen akkor rakott be hat-nyolc szép hízott kacsát a pultba. Galagonya ki is választott egy szimpatikus példányt. Az eladó körülnézett, majd odasúgta:
– Ha külön akarna combot vagy mellet vinni, majd mindjárt bontok. Csak a főnök azt mondta, jó lenne egészben eladni minél többet, hogy jövő hétre ne maradjon lehetőleg, mert akkor egy nagyobb szállítmány libát vár, az meg nehezen fog, míg kacsá is van. Tudja mit, jöjjön vissza egy félóra múlva! – és rákacsintott.
Az üzleti titkokba imígyen beavatott Galagonya megfogadta Klára asszony tanácsát. Vett néhány szép zöldpaprikát, egy kis vegyes zöldséget a felhasznált pótlására, krumplit, vöröshagymát és egy szép csokor tűzpiros, szárított csilit. Aztán, ha már arra járt, betért a kis üvegfalú kocsmába, ahol a törzsvendégek éppen az előző esti kupameccs eseményeit tárgyalták nagy hangon. Megivott egy pohár sört a sarokban, megszámolta pénzét, összevetette a kacsá várható árával és visszaballagott a baromfishoz. Bár nem volt bekalkulálva, de mégis kért egy különálló mellet és egy combot is az egészben megvett kacsá mellé.

Klára mama a háta mögé sandított, aztán, hogy a főnököt nem látta a közelben téblábolni, egyben tette fel az egész kupacot a mérlegre, vagyis Galagonyának nem a bontott árat számolta fel. – Menjen csak, tanár úr! – mondta váratlanul, mielőtt még Galagonya bármit is mondhatott vagy kérdezhetett volna. – A kis Zsuzsi még mindig emlegeti, milyen jó volt abban a néprajzos vagy mi-féle táborban, amit maga vezetett.

Galagonya zavarba jött.

– De hát honnan...

Az asszony a szavába vágott.

– Hát onnan tudom, ki maga, hogy a Zsuzsi múlt héten kisértett itt a boltban és megismerte magát! Köszönt is volna, de maga nagyban vitatkozott azzal az ősz hajú barátjával! Valami lassan derengeni kezdett Galagonya fejében. Emlékezett Zsuzsira, a talpraesett, cserfes kislányra, aki mindig a zsebpénzét számolgatta és még az utolsó nap is rejtélyes süteményeket húzott elő a hátizsákjából a táborban, ahol Galagonya afféle botcsinálta szakértő, felnőtt kísérő volt.

– Lám, lám... – mosolygott most magában! Akkor bezzeg oda se figyeltek a gyerekek arra, amit magyaráztam nekik... Utólag meg posztumusz tanári diplomával ismernek el...

Hatvanéves korban, két perc alatt tanári diplomához jutni még az Ecseri piacon is szép teljesítmény, nemhogy a kispestin. Galagonya, akinek a pénztárcájában így a vártnál több maradt, nagy könnyelműen meg is jutalmazta magát még egy sörrel, sőt, egy prémium fesssel is, bár az ebédkészítés fináléja még előtte állt. Hazafelé menet, de még a piac sarkán egy ősz hajú, töpörödött néni szólította meg.

– Vegye már meg tőlem ezt a két kiló almát, fiatalúr! – majd látva Galagonya habozását, sietve hozzátette: – Nagyon finom alma ez ám! Nem olyan szép, mint ezek a mostaniak, de ez még régi magyar fajta. Akár süteménybe tölteléknek, akár megsütni igen jó!

Galagonya eltűnődött.

– Sült alma... – és számos téli este jutott eszébe, különböző időkben és helyeken történt események, melyeket egy közös dolog kapcsolt össze, a kályha tetején, tepsiben, sütőben illatozó almák édes illata.

– Na adja ide, mamikám! – És utolsó pénzét szinte szégyenkezve a dióbarna, ráncos tenyérbe csúsztatva, immár üres zsebbel, ám teli szívvel indult hazafelé.

Biztos bázisára, a kis konyhába visszatérve, számba vette teendőit.

– Meg kell sütni a krakkói kacsát, a húsléből egy kis mártást kreálni, megfőzni a kölest és talán jó volna valami levesbetétet is csinálni a céklalevesbe, meg valami édességet és salátát összeütni, ha a kacsamadár hagy rá időt! A mellet és combot fóliába csomagolta, felcímkézte és elsuvasztotta a fagyasztóba. – Ezekkel egyelőre nem törődünk, hanem lássuk a madarat!

Szerencsére Klári mamától egy gondosan megtisztított szárnyast kapott. Elég volt leöblíteni, utána felitatni róla a nedvességet, aztán már lehetett is kívül-belül beszógni. A lengyel recept nem tett róla említést, de a magyar kacsasütési hagyományoknak megfelelően egy kis majorannával is bedörzsölte belül a néhai szárnyas hasüregét, hogy az erős zsírszagot tompítsa valamivel. Aztán időnként óvatosan megforgatva körülsütötte a húst, míg szép pirosas-barna nem lett.

– Ha már a májadtól megfosztottak, kacsamadár, nesze, itt van egy kis alma! A nénitől vett almából kettőt is meghámozott és ügyesen a kacsá hasüregébe csúsztatta őket, aztán a nagy, ovális jénai tálba kevés vizet aláöntve, óvatosan párolni kezdte a húst. Ha a leve kezdett elpárologni, hol egy kis húsleves alaplével, hol meg a gomba levével locsolgatta.

Bizony, majdnem két óra is beletelt, mire a a húsba szúrt villa már nem ütközött lényegi ellenállásba. Ekkor Galagonya kezében tartott sörösdoboz maradék tartalmát nagylelkűen rálocsolta a ka-

csára, majd nagyobb lángon még pirította néhány percig, hogy a bőre ropogós piros legyen. Végül, némi megkönnyebbüléssel elzárta a sütőt.

A kacsából jócskán sült ki zsír, amely időközben jóízű és illatú elegyet képezett a fölülről időnként belesurgó levektől.

A zsíros, zselés húslé javát Galagonya ügyesen kikanalazta egy serpenyőbe. Egy kis liszttel megszórta, ráborított egy deci főzőtejszínt, fél doboz tejfölt és óvatosan összeforralta. Aztán beletette a megmaradt gombaszeleteket.

– Mintha ennél azért több gomba lett volna? – tündökölt el egy pillanatra, de aztán eszébe ötlött, hogy hiszen a lányok pulykapörköltjébe is tett belőle... ami bizonyára csak javított annak az ízén. A mártás lassan egynemű, sűrű folyadékká vált. Galagonya hirtelen ötlettel egy kanálnyi konyakot is öntött bele, sót, egy morzsányi vaját sem sajnált tőle. A mártás meghálálta a kényeztetést. Bársonyos, sima és szinte egzotikusan finom lett. Galagonya elégedetten csetintett, mikor megkóstolta.

– Nem kellene ide flancos, ki tudja miből összkutyult fűszerkeverékek! Lám, ebbe is csak egy kis só, őrölt bors és fokhagyma került. A többit meg elintézte a gomba és persze, maga a madár! Ez a mártás egy kis finom metélttel akár önálló ételként is megállná a helyét! De ha már krakkóit ígértem, legyen krakkói!

Galagonya szomorú pillantást vetett a táljában várakozó, sült almákkal körülrakott, gusztusos aranybarnára sült kacsára.

– Most a recept szerint szét kéne vágnom a madarat és a feldarabolt húsrá ráönteni a mártást, hogy összeérlelődjenek még egy kicsit. De tegyem tönkre ezt a gyönyörű kompozíciót? – tündökölt.

– Egy fenét! – húzta ki magát dacosan – Az íze már jó kell hogy legyen így is. Inkább majd későbbre hagyom a trancsírozást.

És a mártást külön adom fel! Hadd gyönyörködjenek ebben a látványban a vendégek is! Az adagokat meg majd külön, a tányéron

forróítsák meg, mikróban! Majd megmondom az öcskösnek! No de, mi van azzal a kölessel már?!

Szerencsére a köleskása is megfőtt közben. Nem kapott oda, bár erre volt némi esélye, hiszen Galagonya figyelmének javát lekötötte a húsétel. Ám elkészült rendben. Jócskán megdagadt, majdnem ki-töltötte az egész lábast.

– Ebből biztosan marad! Még a kutyák is térdig járhatnak majd benne! – gondolta vidáman és megkönnyebbülten Galagonya, aki így már sikeresen túljutott a nehezén.

Az ételeket visszarakta a lekapcsolt sütőbe, hogy melegen tartsa őket. Gyorsan elmosogatott, majd a faliorára pillantott. Elégedet-ten konstataálta, hogy még maradt kis ideje, mielőtt az orvosi vizs-gálatra indulnia kéne. Hamarjában nekilátott, hogy valami gyorsan elkészülő, mégis különleges levesbetétet összeüssön.

– Sült borsó! Ez az! Pont illik a céklaleveshez!

Egy tojást máris felütött, előkapta a lisztet és kevés vízzel valami-vel keményebb tészta-t kevert össze, mint ami palacsintához szokás. A habszedős kanál lyukain keresztül a serpenyőben felhevített olaj-ba csurgatott tészta-csöppök gusztusos sárga borsó méretű gömböcs-kékké sülték. Szűrőkanállal kiszedte őket, és egy tálra halmozta az egészet, hogy majd onnan mindenki szedhessen magának.

Mikor ezen az akadályon túljutott, eltűnődött a saláta dolgán.

Megkóstolta a halvány rózsaszínre fakult céklakockákat, melyek színüket a pompás levesnek kölcsönözték.

– Vének lenne ezeket kidobni! Hopp, meg is van, mit fogok ve-lük csinálni! Elővette a félretett, két jókora fej nyers céklát meg egy nagy fej vöröshagymát. Gyorsan meghámozta és lereszelte mind, a hagymát forró olajra dobta, várt egy kicsait, majd rálapátolta a cék-lát is és fedő alatt párolni kezdte. Mikor a nyers cékla már majdnem kész volt, rákanalazta a levesből visszamaradt, félig főtt céklakocká-kat és összeforgatta őket. Végigpillantott a kamrapolcon sorakozó ecetesüvegeken, végül egy hagyományos receptúra szerint készült

borecet mellett döntött, amit egy barátjától az Őrségben kapott. Ezzel és egy kis cukorral beélesztette a hagymás céklát, majd feles saláta levélen szépen elrendezte az egészet. Körülrakta a céklát a vecsési kofáknál vett kicsi csemege uborkákkal és elégedetten szemlélte művét. A cékla kihűlt már annyira, hogy betehette a hűtőbe, remélve, hogy mire a vendégek megjönnek, szépen összeérik az íze.

– Már csak a *kutia* van hátra, de az nem nagy ügy! – állapította meg Galagonya, elégedetten.

Elővette a hozzávalókat, a lehegesztett alufólia zacskóban lapuló darált mákot, a nagy doboz válogatott aszalt gyümölcsöt és a mézet. A nagy üvegtál aljába a hagyomány kedvéért pár kanálnyi gőzön puhított kuszkuszt terített el.

– Nem kell azt mindenkinek tudnia, hogy ez a tegnapi ebédem körete volt... – rántotta meg dacosan a vállát. – Most nem tudtam volna még ezzel is elbajlódni.

A gabona golyócskákra rárétegezte a darált mákot és bőségesen megcsurgatta gesztenyemézzel. Utána az egésznek a tetején szépen elrendezte a gyümölcsöket, az aszalt körtét, őszi és sárgabarackot és a kedvenceit, a meggyet és a vörös áfonyát. Igazán szépen mutattak ezek is a maguk ősi egyszerűségében. A tál egy pillanatra felidézte Galagonyában egy régi, Lengyelhonban töltött karácsonyesti emléket is, de nem volt ideje ezen elmerengenie. Indulni kellett!

Sokáig várakozott, míg bejutott a csillogó műszerekkel és furcsa gépezetekkel telizsúfolt laborba, bár időre volt berendelve, de valami kisfiú sürgős, soronkívüli vizsgálata felborította az időrendet. Maga a vizsgálat ehhez képest nem is tartott sokáig, de aztán a leltre megint sokáig várt. Mikor végre újból hazaért, a jókora méretű filmet tartalmazó kartonzacskót a kezében szorongatva és nagy nehezen kinyitva az ajtót, már az üres, bár jócskán feldúlt lakás fogadta. Utoljára egy pár évvel ezelőtti szilveszter éjszaka után volt ekkora felfordulás. Mindenhol üres vagy félig telt poharak, maszatos tányérok, morzsák. Sóhajtva nekiállt a rendrakásnak. Mindent ösz-

szebordott, elmosogatott, az abroszt, szalvétákat a mosásba rakta és végül felporszívózott.

Mikor végre úgy-ahogy helyreállt a régi rend, lerogyott az asztal mellé. Egy perc múlva mégis felállt és kinyitotta a hűtőt, hátha a siserahad megkímélte utolsó doboz sörét. A hűtő azonban üresen tángott. Csak egy celofánba csomagolt, igen drága márkájú pezsgő árválkodott benne.

– Ha sör nincs, a francia pezsgő is jó! – és főúri nonsalansszal, egyben egy exkluzív étterem főpincérének rutinjával kinyitotta a pezsgőspalackot. A halk pukkanás és a karcsú kehelyben izgatottan zsebzegő buborékok hangja még el sem ült, mikor megszólalt az ajtócsengő bim-bamja.

A földszinti szomszédasszony volt az, aki mint a fürge menyét, vékony orrával izgatottan szimatolva surrant be az ajtón és pletyka alapanyag után kutatva tekintett körül.

Elkerekedett a szeme, mikor a konyhaasztalon meglátta a pezsgős kelyhet a gyöngyöző itallal. Mielőtt szólhatott volna egy szót is, Galagonya elővarázsolt még egy poharat, megtöltötte és a kezébe nyomta.

– Koccintson a névnapomra, Jolánka! – szólt mosolyogva és kiürítette poharát.

– Szegény ember! Maga itt egyedül ünnepel! – szólt zavarodottan a szomszédasszony. – Pedig meg mertem volna esküdni, hogy magánál volt az a nagy buli délután. Hallja, ezek a mai lányok miféle göncöket aggatnak magukra ruha gyanánt! Elsüllyednék szégyenben így felöltözve mutatkozni nyilvános helyen! Nem mintha leselkedtem volna utánuk, éppen csak kipillantottam az ablakon, mikor elmentek! De nekem is mennem kell, mert odakap a káposztám! No, isten áldja! Ha legközelebb névnapja lesz, szóljon előtte, sütök magának egy jó kis pogácsát!

Azért az ajtóból még visszafordult:

– Hogy egyesek micsoda bolondokházát tudnak ám itt rendezni!

– Az lehet! – szólta Galagonya felvidámodva, hogy megszabadult végre a pletykafészeketől – De, amint látja, nekem orvosi papírom van róla, hogy az agyam rendben van!

És a megdöbbent vénasszony orra előtt meglengette az átvilágított koponyájáról készült filmet.

Epilógus

Másnap dél felé kétszer is csengett a telefon.

Az első hívás meglepte egy pillanatra. Három hang is dörmögött, hadart, kiabált valamit a fülébe egyszerre, ráadásul lengyelül... A hangok tulajdonosai hallhatóan jó hangulatban voltak és annyi kétségtelen volt, hogy meglegedettségükről és nagyrabecsülésükről igyekeztek az ismeretlenség homályába burkolózó házigazdájukat biztosítani. A dicsérő jelzőket a „kurrva” szócska gyakori ismétlésével nyomatékosították, amely lengyelül is, a magyarhoz hasonlóan, gyakran szolgál az erős érzelmek kifejezésére. Végül unokaöccse vette át a kagylót.

Megerősítette, hogy a lengyel vendégek programjában a tegnapi összejövetel volt a fénypont, hála a pompás, „mindenki egyéni ízlését figyelembe vevő ebédnek és annak, hogy ezek az igazán belevaló lányok is alaposan bedobták magukat”. Mielőtt Galagonya megfejtette volna a talányos értelmű megjegyzést, az unokaöccse megkérdezte, hogy megtalálta-e a meglepit az íróasztal fiókjában?

– Ne haragudj, hogy nem készpénzzel térítem meg a költségeidet, bátyó, de így volt a legkönnyebb elszámolni a követségnek! Ja, bocs, de a titkárnő integet, mennem kell a főnökhöz, majd később beszélünk még! – és letette a kagylót.

Galagonya eltűnődött a hallottakon. Közben odaballagott asztalához és kihúzta a fiókot. Papírjai tetején egy irodai boríték hevert, benne jónéhány melegétel utalvánnyal és négy névjeggyel. Az egyik név ismerős volt, egy jónevű filmoperatőrre, de később Galagonya a

neten megtalálta a másik két lengyel nacionáléjét is. Egyikük művészettörténész professzor volt, a harmadik név tulajdonosa pedig divat- és jelmeztervező egy avantgard előadásairól elhíresült varsói színházban. Egy kisméretű videokazettát is rejtett a fiók, amit Galagonya tanácstalanul forgatott a kezében.

A második hívás a számítógépe mellől ugrasztotta fel. Keresztlány olyan szóáradatot zúdított rá, hogy az öreg alig tudta kapkodni a fejét. A lány főleg arról áradozott, hogy milyen kitűnő érzékkel találta el a Keresztpapus mindenkinek a saját diétáját...

– Te jó ég, ezt már végképp nem értem! – csóválta fejét Galagonya, de a kis temperamentumos boszorkány még egy lélegzetvételenyi időt se hagyott neki arra, hogy közbekérdezhessen. Aztán ő is elköszönt, nagy hálálkodva...

A rejtély csak pár nap múlva oldódott meg, mikor az unokaöccs által hozott lejátszó segítségével végignézhetette a lakásában a buliról készült filmet. Elhűlve látta, amint három kislány szívószállal üli körül a levesestálat és boldogan szürcsölik a céklalevest.

– Ők éppen lébőjtkúrán voltak! – magyarázta keresztlány, aki szintén megjelent a házivetésre. Andinak meg keményítő napja volt az elválasztásban! A következő snitt a jónevű művészettörténészt mutatta, amint egy nála minimum harminc évvel fiatalabb lánykával testvériesen osztottak a lányoknak főzött egytálételen.

– Andi ette a rizst, Andrzej meg a húst és a gombát, mert nála amúgy a fehérje volt műsoron. Amikor meg még azt a bűdös sajtot is megtaláltuk neki a hűtőben, teljesen lepadlózott. Nem is tudtam, hogy Lengyelben is divat a szétválasztós diéta!

Ezek után már nem volt meglepő csöppet sem, hogy a következő képek a paleolit étkezési metódusba frissen bevezetett filmest, valamint Moncsit és Henit mutatják, amint teljes egyetértésben, kézzel marcangolják a kisült kacsát.

– Hát a mártással mi lett?! – érdeklődött elhaló hangon Galagonya. – Jaj, az isteni volt! – kapta a választ. Bekanalaztuk, csak úgy hide-

gen azzal a kimondhatatlan nevű grafikkussal, a Zi... Zbignew vagy hogyishívják. Kiderült, hogy ő is vegan, mint én! A kölest meg Tipcsi nyúlta le, mert ő imádja, de Teri is rácuppant, pedig ő még sosem evett!

Ennél a pontnál Galagonya azt hitte, hogy nem érheti több meglepetést. Tévedett! Még láthatott egy dekoratív szőkét, amint valami lenge holmiba öltözve, villáján egy darab zellerrel kínálja az operatőrt, miközben ő egy zellerszárat harapdál. És egy kisebb fajta csödületet a desszert körül, amint kézzel kapkodják a tetejéről az aszalt gyümölcsöket.

– Ez volt a legnagyobb szám! Amikor elfogyott a gyümölcs a tetejéről, a filmes lecsapta a kamerát és rávetette magát a mézes mákra, merthogy ő makrobiotikus! De ez nem látszik, mert magáról persze nem csinált felvételt!

– Képzeld, Papus, még a Rocky is jólérezte magát, pedig ő mindig haldoklik, amint van rá egy kis ideje és egyébként nulldiétán van!

Az utolsó képsoron valóban egy hollófeketére festett hajú, fekete ruhás lány volt látható, aki a gardrobszekrény előtt üldögélt, egy vodkásüveg meghitt társaságában.

– Úgyhogy, Fater, le a kalappal! Sose gondoltam volna, hogy valaki a Te korodban egy ilyen frankó bulit tud szervezni, ráadásul távirányítással!

Csendélet, életcsend

Gombostűfejnyi,
sós ízű csepp csillan
pihés felsőajkadon;
lassan kihűlő csillogó veríték
mámoros szerelem után.
Ki hinné, két perce sincs,
hogy vadul ölelkeztünk,
szétdúlt terítékek közt
az ebédlő asztalán.

A meggyalázott
hófehér damaszt
még fel sem hánytorgatta
mind a prüd panaszt,
mit részvevően figyel
a felborult kristálypohár;
bár lelke mélyén titokban
kacagva csilingel,
míg szédülten megáll
az asztal szélén
egy végtelen pillanatra
és a zuhanásra vár.
Az óezüst leveseskanál
öblében szelíd fénysugár dereng;
párja annak, ami melleden kereng;
ahogy a huzatban ringó ablaktábla
szeszélyesen vetít.

Most csend van itt.
Már senki nem sikít.

Szent Hümo napja

Galagonya félig-meddig felébredvén, odaszédelgett a konyhaablakhoz és kinyitotta. Amint kikönyökölt, a tavaszi hajnal jóleső hűvössége körülvette és kisöpörte szeme sarkából az álom maradványát. A telep még csöndes volt, csak egy kutyát sétáltató öregúr ballagott keresztül a játszótéren, szandálja alatt megcsikordult a gyöngykarvics. A kis tacsó, élve a ritka lehetőséggel, vidáman körülfutkos-ta a körülkerített kis terecskét és hátsó lábát fel-felemelve, szorgosan megjelölt minden kutyaszempontból fontosnak ítélt tájékozási pontot, amit az öregúr elnéző legyintéssel nyugtázott. De azért megszaporozta lépteit, hogy minél hamarabb elhagyják a tiltott területet, majd gondosan becsukta maguk után a kis rácsos kertkaput. Galagonya megcsóválta a fejét és eltűnődött az emberek mindennapi gyarlóságain. Begyűjtötte a legkisebb gázrózsát és feltett egy kis vizet a neszkaféhoz, amit mostanában inni szokott. Míg arra várt, hogy a víz felforrjon, szeme a falon lógó naptárra tévedt. Le is vette a falról rögvést, és lapozott egyet, hogy a naptár mára kezdődő új hetet mutassa. Meglepő dolog ötlött a szemébe!

Rögtön az első napnál a szokásos névnap megjelölését valaki érelyesen, többször is áthúzta és helyette határozott vonásokkal, ezt tüntette fel: HÜMO !!!

Galagonya felismerte saját kezenyomát, ám egyelőre sejtelve sem volt arról, hogy a felrótt név mit jelenthet.

– Ez olyan, mintha Troppauer Hümér beceneve lenne abból a Rejtő regényből... De miért is írtam fel ide?! Vagy mégis inkább valami ortodox egyházatyá lenne inkább? Habár azoknak a nevében az ü-t legtöbbször ipszilonnal írják...

Hirtelen, mint a végzet villámcsapása, eszébe ötlött a megfjítés. Hűtőmosás! Már fel tudta idézni szent elhatározását, hogy ezt a műveletet minden hónapban minimum egyszer el fogja végezni. Nagyot sóhajtott és kinyitotta a frizsider ajtaját.

Kaotikus látvány tárult elé. Friss, elfogulatlan szemmel igyekezett eligazodni a polcok tartalmának dzsungelében. Rejtélyes dobozók, csomagok, ismeretlen beltartalmú edények sorakoztak a megpakolt polcokon.

– Ki a bánat rakta ezeket ide be?! – horgadt fel benne az indulat, de még időben lehűtötte magát és csendben, megadóan inkább elkezdte kipakolni a konyhasztra a polcokon heverő dolgokat. Két kis kobaltkék zománcú, hajdan eredeti jugoszláv Vegeta fűszerkeveréket rejtegető lábaskát emelt ki legelőször. Az egyikben székelypóztára, a másikban meg bácskai rizshús maradékára lelt. Megszemlélte és megszagolgatta őket, de az ételeknek semmiféle érzékelhető bajuk nem volt, hacsak az nem, hogy a mennyiségük alig ütötte meg egy gyerekadag mértékét. Aztán egy átzsírosodott papírban egy hajdan szép szelet kolozsvári füstölt szalonnadarab maradványára talált. Olyan volt, mint középkori váraink romjai, melyeket szinte az alapjukig legyalultak a múltó évszázadok, csak itt-ott hagytak meg holmi bástya vagy kapu maradványát e kegyes idők. Nos, a hajdani szalonnából is megmaradt az egész héja, melynek legvégén ott árválkodott még pár dekányi, már főleg csak zsírosát és némi inas, porcos részt tartalmazó hús. Talált még két darabka sajtot, meglehetősen kiszáradva. Egy félliteres palackos tejet és egy kétdecis, megbontott főzőtejszínt, mindkettőt a lejárat előtt egy nappal. Egy harmadáig telt meggybefőttet, egy kinyitott konzervdobozt, néhány felezett őszibarackkal az alján, egy kolbászvéget, pár dekányit, öt tojást és egy rejtélyes, nedves papírba burkolt csomagot, melyről kiderült, hogy egy némileg megpéázott halványító zellert rejt.

– Ezt még, hirtelen elhatározásból akkor vettem, mikor az unokákat akartam meglepni egy kis friss, tavaszi csemegével – ötlött eszébe Galagonyának.

– És valóban, a zellerszárakból jó pár szárat elrágcsáltak és nagyon ízlett nekik! De mi a csudát csináljak a maradékkal?

Első gondolata az volt, hogy az egész kupacot kidobja a kukába, és akkor, a romok gyors eltakarítása után tiszta lappal indulhat meghozni áldozatát Szent Hümo oltárán. Galagonya azonban irtózott a túlzottan radikális megoldásoktól, világlátésben a reformok híve volt. Pocsékolni se szeretett nagyon, de még kevésbé kedvelte a hűtőszekrény belsejének kimosását, mely tapasztalata szerint óhatatlanul maga után vonta az egész konyha kényszerű felmosását is.

– Végül is a legjobb lenne, ha felhasználnám ezeket a maradékokat it, amennyit csak lehet! – tűnődött – Akkor nem esnék a pazarlás rút vétkébe és talán nagyobb kedvem lenne egy jó kis ebéd elfogyasztása után nekiállni a nyűgös feladatnak!

Felvidulva állt neki teendőinek. Lehántotta a zellerről a nedves papírburkolatát, majd határozott mozdulattal lenyisszantotta a szerencsére még mindig üdezőld levélkoronát. Levágta a növény alsó, kivastagodott részét is. Így három különféle összetételű csomaghoz jutott. A megmaradt zellerszárakat gondosan szétszedte, a legszembetűnőbbet félretette, a többit pedig a vágódeszkán nekiállt felszeccskázni. A sárgászöld szárdarabkákat egy kis dobozba söpörte, melynek már jól ismerte befogadó képességét, így hát kiválóan tudott adagolni is belőle. Mikor ezzel készen lett, a levélkéket metélte apróra. Ezekből is egy kiadós adag lett. A legnehezebben a vastag, gumószerű alsó rész adta meg magát, de végül azt is sikerült szép egyenletesen felaprítani. Hirtelen ötlettel a rácsos kis zöldségtároló felé fordult. Megérzése beigazolódtott. A megkezdett leveszöldség halma a sárgarépán és petrezselyem gyökéren kívül még rejtegetett egy jó harmadnyi zellergumót is. Kiválasztott mellé egy jókora, egészségesnek látszó krumplit is. Ezeket is megtisztította és a szokottnál apróbb kis koc-

kákra vagdosta fel. Tekintete felderült, mikor a tűzhely szélén álldó-
gáló nyeles lábasról levette a fedőt. Föléhajolt. Enyhe, kellemesen fű-
szeres illatot érzett. Előkapott egy kanalat és bele is kóstolt. Üde, ta-
vaszias ízt érzett, egészen enyhén kesernyés, de nem kellemetlen.
– De jó, hogy a tegnapi zöldkört főzőlevét nem öntöttem el! A
brokkoli és a kelbimbó leve pazarul kiegészíti, árnyalja majd a zel-
ler összetett, intenzív ízét... A krumpli meg amellet, hogy a szük-
séges besűritésről gondoskodik, letompítja egy kissé a versengő aro-
mák közti vetélkedést.

A leveses fazék aljába belapátolta a felaprított zöldségeket halmát
és felöntötte némi vízzel. Alágyújtott az edénynek és türelmesen
megvárta, míg a lé fortyogni kezd. Akkor lejjebb csavarta a gázt,
feltöltötte a várakozó zöldséglével a fazekat. Beledobta mellé a ko-
lozsvári szalonna héját, egy babérlevelet, majd ötletszerűen meg is
borsozta a sötétzöld lét, mielőtt magára hagyta volna a tűzhelyen.

– A levesre egy darabig nincs gond, időnként ránézek majd azért!
Lássuk, mi legyen a következő dolog?

Felnyitotta a redőnyös kenyértartó dobozt és hümmögve szem-
ügyre vette a tartalmát.

– A kenyérnek semmi baja, hanem ez az unokáknak vett vajas kif-
li bizony megszikkadt. No, mi legyen veletek, kiflijeim?

Próbaképpen elővette az egyiket és a vágódeszkán kipró-
bálta, hogyan lehet szeletelni. Szerencsére, a jobb napokat lá-
tott péksüteményben még volt annyi becsület, hogy nem
tört, morzsolódott szét, szép karikákat lehetett belőle vágni.
Galagonya így is tett. Komótosan felvagdosta mind a három meg-
maradt kiflit és egy jénai tál aljába szépen elsimította őket. Aztán
előkapta a meggybefőtt maradékát. Nem túl sok gyümölcs maradt
benne, de leve még volt bőven. Ezt szép óvatosan rálocsolgatta a
kiflikarikákra, hadd szívják be lassanként. Elővette a hűtőből a tejet
és beleszagolt. Hálistennek, még ennek sem volt semmi baja. Egy
decit kitöltött belőle a kávéscsészéjébe és félretette. A megmaradt

tojásokból hármat felütött. Szépen elválasztgatta a sárgájukat a fehérjétől. A sárgáját becsusszantotta a kisebbik zománcos tál aljába, bőven meghintette a vendégeknek fenntartott cukortartóból kikalazott kristálycukorból és fürgén kevergetni kezdte.

– Rég csináltam ilyesmit – tűnődött magában, ahogy azt figyelte, hogy a tojás színe lassanként fehéredni kezd. Mikor megfelelőnek vélte már a keverék színét és állagát, meghintette egy evőkanál liszttel, rászórta a kamrából előkapart, vaníliás cukros zacskó tartalmát és újból gondosan elkeverte az egészet. A tej nagyobbik felét beleöntötte a tejforralóba és türelmesen állt a tűzhely mellett, míg felforr. Érzett némi kisértést közben, hogy pattintson magának egy sört, de tudta, hogy a ravasz tej biztosan kihasználná elkalandozó figyelmét és kifutna villámsebessen. Galagonya semmit nem utált jobban, mint az odakozmált tejet lecsutakolni a tűzhely zománcáról, így inkább megtartóztatta magát. Mikor a tej végre felforrt, elzárta alatta a gázt és óvatosan, egy-egy kanállal adagolt belőle a tojásos keverékbe.

Gyorsan megkavarta, nehogy a tojás megcsomósodjon. Amikor már látszott, hogy nem lesz nagyobb baj és a massa összetevői megbarátkoztak egymással, akkor fordított egyet a dolgon, és a tojásos keveréket csurgatta bele a tejeslábosba. Az elkészült krém szép simára, csomómentesre sikerült és kellemes vaníliaillatot árasztott. Galagonya vetett egy pillantást a csendben várakozó jénai tál tartalmára. A száraz kiflikarikák közben mohón beitták a meggy levét, pont úgy, ahogyan azt kell. Galagonya elővette a felbontott őszibarack konzerves dobozt és alaposabban szemügyre vette a tartalmát. Három jókora és két kisebb félbarack maradt még benne és némi lé. Kiemelte a gusztusos, napsárga gyümölcsdarabokat egy lapos tányérra és kisebb darabkákra vagdosta, aztán rászórta őket a kiflikarikák tetejére, a megmaradt meggyekkel vegyesen. Befedte az egészet egy sor e célra félretett kiflikarikával, aztán az őszibarack sűrű levét is belesorgatta a tálba.

Ezután nekiveselkedett a tojás felverésének. Ahogy még nagyanyjától látta, egy kanál vizet öntött a fehérjéhez, hogy hamarabb felferődjön. Félúton egy kanálnyi baracklekvárral is megkínálta a habot, mely biztatóan kezdett alakulni és a lekvártól szép színt is kapott. Mikor a hab már jó kemény lett és az igazat megvallva, Galagonya izmai is kezdtek elmerevedni a szokatlan testmozgástól (– Ne erővel csináljad, fiam, hanem lazán, csukóból! – idézte fel magában a régi hangot...), akkor megállt. Kihúzta magát és dacos öntudattal, mint akinek ez már régóta kijár, felpattintott egy sörösdobozt, kitöltötte magának a felét és csaknem egy húzásra felhajtotta. Aztán megadóan nekiállt, hogy befejezze a süteménykészítés műveleteit. Óvatosan rálapátolta a lekváros habot a tésztamassza tetejére és tőle telhetően elsimította. Aztán begyújtotta a sütőt és becsúsztatta az öblös jénait a rostélyra. A csengő ebben a pillanatban szólalt meg és rögtön utána két gyors kopogás is hallatszott. Ez jelezte az ismerős postás érkezését. Amikor Galagonya megpillantotta a mindig jókedvű, mackós külsejű fiatalember arckifejezését, komolyan megijedt egy pillanatra. A fiú halál sápadt volt, halántékán gyöngyözött a veríték.

– Jaj, ne tessék haragudni! Hadd használjam a wc-jüket, mert mindjárt baj lesz!

Szinte meg se várta a megértő biccentést, már dobta is le táskáját, sapkáját a székre és mint a féltégla vágódott be a mellékhelyiség ajtaján.

– Hát ez tényleg sürgős lehetett – mosolygott Galagonya, a kiszűrődő megkönnyebbült sóhajok, nyögések és egyéb hangok halatán. Aztán visszahúzódott a konyhába, hogy befejezze a teendőit. Szemügyre vette, majd össze is keverte a két kis lábaskában levő készételeket.

– Ketten együtt már kiadnak egy tisztességes adagot, habár a húsféle már eléggé megfogyatkozott bennük. Hopp! Hát itt van ez a darabka szalonna meg kolbász, ezzel most szépen feljavítjuk ezt az együttest!

Hamarjában fel is vagdosta mindkettőt, a szokottnál is kisebb, gusztusos darabkákra. A kisebbik serpenyője alá gyújtott és beledobta a maréknyi húsneműt. A szalonna és a kolbász hamar olvadozni és sercegni kezdett és étvágygerjesztő illatokat árasztott. Galagonya a maradék két tojásból az egyiket hanyag mozdulattal rájuk ütötte és villájával lazán kevergetve figyelte, hogyan éri el a tojáslepény pont a megfelelő keménységet. Aztán a serpenyőből egy kistányérra csúsztatta rá az egészet és kisebb kockákra metélte fel, majd lassú, óvatos mozdulatokkal elkeverte a kis lábaskában, mely így színültig meg is telt. Aztán elvette a két jókora kaliforniai paprikát és elgondolkozva megforgatta őket a kezében. – A kettő éppen elég lesz! – vélekedett. Mire a hálálkodó, egészséges színét lassan visszanyerő postás előkerült a fürdőszobából, már csak azt látta, hogy a két paprika megskalpolva, magházától megfosztva várakozik a tányéron, hogy megtöltsék valamivel.

– Mi jót csinál, bátyám? – érdeklődött a fiatal postás, miközben táskájából előhalászta a Galagonyának címzett tértivevényes borítékot. – Hát, ha jó hírt hozol, fiam, akkor megmondom, akár meg is kósztolhatod! – mondta az öreg.

Aláírta az elismervényt és rögtön fel is tépte a szigorú külsejű hivatalos borítékot. Átfutotta a bikfanyelven írt sorokat, míg a lényeghez nem ért.

– Megszüntették az eljárást és méltányosságból még illetéket sem róttak ki, hálaistennek! – sóhajtott a látod, nekem ez most legalább akkora megkönnyebbülés, mint amit te érezhettél az előbb! No, tedd le magad egy percre! Nagyon nem siethetsz, mert már üres a táskád és különben is, mindig hozzám szoktál jönni utoljára!

Aztán visszafordult a sorukra váró paprikákhoz és ügyesen beléjük kanalazva az ételt, megtöltögette őket. Jól kalkulált. Vagy két kanálnyi töltelék megmaradt a végén. Ehhez levágott egy kis kenyeret és a kistányért gálánsan odatolta vendége elé.

– Kíváncsi vagyok a véleményedre! Remélem, ízlik majd az új kreáció! De még várnod kell pár percet! Közben mesélj, mi van a Mónival?

A fiatalember belefogott a bonyolult, zűrzavaros történetbe, melyben összeveszések és kibékülések, házassági szándék és örök harag sűrű egymás utánban követte egymást.

Közben Galagonya lereszelte a két kis darab sajtot, felütötte az utolsó tojást, meghintette egy evőkanál liszttel, felengedte a maradék tejjel, rádobott egy kis vaját is és gőz fölött elkezdte verni habverőjével az egészét. Közben azért igyekezett odafigyelni az indázó történetre, de az igazat megvallva, nem minden momentumot sikerült észben tartania.

Mire a mártás kezdett besűrűsödni és a reszelt sajt is belekerült, annyi azért már világossá vált, hogy most éppen a harmadik, remélhetőleg utolsó összebútorozás van soron.

– Jaj, bátyám, hát ezért vagyok olyan sík ideg, hogy még a kólíka is rámtört! Estére jön fel a kocsi a Móni holmija, őt meg a félhetes IC-vel várom... Azt se tudom, hol áll a fejem! És úgy félek, hogy a nagy rumli kellős közepén megint mondok valami hülyeséget, mire az én kis drágám megsértődik és képes mindent visszacsinálni... Galagonya levette a gázzól a sűrűre főtt sajtmártást, megfűszerezte sóval és egy kis szerecsendióval és két kanálnyi a vendég tányérjára csorgatott belőle.

– No, ezt kóstold meg!

A többit pedig lassan a paprikákba csurgatta, türelmesen kivárva, míg a sűrű lé utat talál magának lefelé, pikáns ízével átítatva az egzotikus ételkompozíciót.

A fiatalember arcára az első falat után kiült az áhítat. Galagonya nagyon szerette és köztünk szólva el is várta mindenkori vendégeitől az elismerésnek ezt a szótlan formáját, mely mindig őszintébb, mint a nyílt dicséret.

– Hát, ha én ilyennel tudnám várni Mónit... – szólt az ifjú postás, de zavarában el is harapta a szót rögtön.

Galagonya eltűnődött egy pillanatra, majd mosolyogva így szólt.

– No, pupák! Húzzál el a hivatalba, számoljál el, aztán gyere vissza! Addig én előkotrom az ételhordómat és elpakolok nektek egy szerény vacsorára valót. Nehogy már miattam romoljon itt a demográfiai helyzet... De szedd a lábad, míg meg nem gondolom magam! – szólt és gyengéden kituszkolta a szabadkozó postást az ajtón.

Mikor magára maradt, leült egy kicsit a konyhaasztal mellé. Felpattintotta utolsó sörét, belekortyolt. Érezte, hogy oldódik a napok óta érzett feszültség, és átmegy valami csendes, nyugodt fáradtságba.

Még összeszedte magát annyira, hogy elmossa az ételhordót. Mielőtt elkezdte telemerni, megkóstolta tűzhelyen várakozó levest. Finom volt, de mégis mintha... Hirtelen felderült. Elővette a savanyúságos dobozt a megmaradt uborkalével és egy pohárnyit beleöntött a sötétzöld, sűrű lébe. Elkeverte, megkóstolta és elégedetten csettintett. Igen, most már tökéletes! Elnyerte azt a leírhatatlan, egyedi, telt, harmonikus ízt, ami a jó leves sajátossága, bárhol, bámilyen tűzhelyen is készül. – Mit meg nem tesz az ember egy fiatal pár boldogságáért?! – gondolta magában büszkén, egyben némi öniróniával. – Vén bolond, hát jól itt maradtál vacsora nélkül, egy fél napi főzőcskézés után! No mindegy, ha lúd, legyen kövér! Mintha láttam volna a kamrában egy kis zacskó levesgyöngyöt is. Az pont jó egy ilyen típusú krémleveshez...

Ja, és el ne felejtsem megmondani, hogy a betöltött paprikát ne hogy túlmelegítsék a mikróban... Egy perc bőven elég lesz neki!

Epilógus

Másnap, szombat délelőtt, tíz óra tájban ismét csengettek és felhangzott az ismerős két kopogás is.

– Visszahoztuk az ételhordót! – köszönt be az ifjú postás széles mosollyal – Ja, meg vettem pár doboz sört, sopronit, úgy láttam, azt szereti. Ha nem zavarom, akár meg is ihatjuk, míg Mónika végez...

– Ugyanis arra gondoltam, hogy szívesen kimosnám azt a hűtőszekrényt, ha már mindent ki tetszett pakolni belőle a kedvünkért! – kacagott fel a huncut szemű, tűzrőlpattant kis teremtés és olyan megértő szeretettel nézett a fülig piruló Galagonyára, mint már régóta senki.

A Süketfajd kocsmá csibészei
(Rejtő Jenő emlékére)

Játszódik: valahol a régi Rómaiparton

Szereplők:

Mici, a mesélő kis kurva

Benga, a Főnök

Fogatlan Margó, örömlány

Széljegyzet, a stricije

Jenő, a verselő szakács

Róza, a mexikói szájha

Dodó, a halboltos

Közeg, a körzeti megbízott

Trisztán, a züllött ripacs

Hatlövetű Joe, a nők bálványa

Elefánt, uszálykormányos

In medias res...

Megjött Benga, egy lopott kajakkal,
hát peng a gitár és zeng a dal;
fújják mind „üde mámoros ajakkal”;
bár máshogy tanítja az összhangzattan,
de mit tegyünk, ha recsegnek a székek...
(mindegyike egy lehasznált, ócska rattan).

A csapos a lócáról felpattan,
megadja ő a tiszteletet!
(jól teszi, nem élne túl a hetet...)
és máris frissen habzik a ser,
hús, és malátától pont elég keser.

– Igyunk fiúk most Ászokot!
ha már a Fater is rászokott!
– süti el Benga szakállas viccét.
Ám félbeszakítják nyersen,
hogy gombolná be már a sliccét!
No meg, aligha ismerheti apját...
Ekkor a szónokot szájon kapják,
így megdöccen az asztal és a versem,
mert a sértés elégtételt kíván...
Egymásnak esik a sok részeg sertés!
Míg áll a bál, inkább kint keresek
menedéket és alig használt rímet,
hagyom bunyózni a sok begőzölt hímet.

A kerthelyiség végében leülök,
a vadgesztenye alatt hűsölök,
izzadt kezemben friss sörös doboz,

pattintok, csettintek és agyam motoz...
a kósza gondolatok erdejében tévelyeg.
Gyomrom émelyeg, torkomat ingerli a füst,
de biztatóan fortyog már az üst, tartalma
színezüst halak husától (nem busától!) dús,
fűszerpaprikától tűzpiros;
így most cserbenhagyom a hamburgerost
a Süketfajd kocsmá mellett a placcon,
hol Margó is árulja hervadt bájjait
(bár újabban már csak hájjait),
s ha nincs kuncsaft, műfoga a poháron koccan.

Szendergő stricije most álmában megmoccan,
(„Széljegyzetnek” csúfoljuk, mióta Margóra került...)
feltápáskodik és a pulthoz penderül.
Ám visszatántorodik, no, nem a feladattól,
hogy hölgyének rendelnie kéne;
hanem, mit balkézből kap, attól...
de így már kellőképp felajzva
bekapcsolódik ő is az ökölharcba.

Míg a fiúk lovagias ügyeket intéznek,
facér hölgyeik a teraszon feketéznek.
Sorstársak vagyunk Margóval mi ketten;
nem nyertünk se lottón,
se lóverseny-tiketten...

Nem osztott az élet soha sok zsetont;
ha táskánkba beletúrunk sem találunk
csak egy ócska rúzst és egy doboz kotont.

Margó nagyon tudja, mi az etikett; ő
pezsgőt bont, ha összejön a heti kettő!
Amit tud, egy alanyi költőtől tanulta,
ki egyszer kirakta szerszámát a pultra,
és így szólt:

– Itt van, lányok, a non plus ultra!

De baj volt vele, mert csak verssel fizetett,
a szexért Margónál nem hagyott mást,
csak egy kockás füzetet... ezt a szopást!
– Ha már nem hagyott rám, a dög, bankbetétet...
– sóhajtott Margó – hát hasznosítom ezt...
és egy-egy lapot időnként kitépett.
Irodalmi értékkel volt hát illusztrálva, feszt,
mibe az óvatlan néha belelépett.

Bennem túlteng a felelősségérzet,
ezért kerül ide most egy versidézet,
melyet lemásolva, a jövőnek elmentek;
mert imponál, hogy a magunkfajtához is
írtak nagymenő költők néha verset,
bár mindig csak azelőtt, mielőtt elmentek.

Villon remake

*Kurvák királynője,
hát kiálltál a standra,
hát kiálltál helyedre
már megint?*

*A járda lépted nyomán
már oly régen kopott,
de nem mert odaállni
helyedre más kokott*

*Kurvák királynője,
inkább menj a strandra,
látod, olvad az aszfalt,
tücsarkad beragad!*

*Végy ki szabadságot,
hadd támassza inkább
ez a kis friss szajha
a kéktéglás falat!*

Alig írtam le a Villon kései „rimékét”,
a kertben egy nyers hang töri meg a békét...
Jenő az, a szomszéd büfének szakácsa,
aki miatt széttört a Süketfajd kocsmá rása...
mert mikor egy vendégnek nem ízlett a pörkölt,
nagy öklével Jenő, bizony odapörkölt...
Összetört a rács is, utána a söntés,
hetekig szünetelt itten a fröccs-öntés!

Jenő ugyan bűnbánóan békejobbot lengetett,
de a szigorú, taláros bíró nem túl sokat engedett...
Az ítéletben volt ész; mondhatnám, velő...
a büntetése munka lett, javító-nevelő!
Így Bűnbánó Jenő visszatért helyére...
ám büntetés csekket hullanak fejére!
Az előzetesben ráadásul a lírára rákapott,
kedveli őt azóta a sok bekapott kokott.

Jenő most is költ... fel s alá sétálva,
a felsál elkészültét s a Múza csókját várva.
Közben a gyöngyöző hallére
bús szemeket vet,
úgy várja, várja, úgy várja, várja,
úgy várja már a nagy ihletet.

Míg a bús szakács az ihletet várja,
kiszól a konyhából főnöknője,
egyben alkalmi párja; ki egyszerre
százféle parancsot is kioszt,
melyekre csak csendes morgás a ripooszt.

A verselő szakács panaszai

*„Hánykolódok ében éjben
mámorban és szenvedélyben
fenn magasban, lent a mélyben...”*

*Alakult a vers, mikor egy alt
hang rámrivallt:*

*– Hü, Jenő! Már megint egy hülye nő,
ki eszedben jár, te vadszamar!
Az óra jár, nincs idő!*

*Minden ábrándozást vess el!
– Mi lesz a húslevessel?! –
folytatta az alt – És hol a száz vagdalt?!*

*Így hát feledém a dalt
és bánatos szerényen
répámat megmarkolám,
(– No látod, tudod te ezt...)
lenyelek egy kortynyi szeszt
és hámozom máris serényen,
szemembe lóg a csapzott sörény,
csak meg ne lássa a Kőjános görény...*

*– Nem értem, Főnökasszony!
Mi van itt, majális?
Itt vedel kontónkra minden
ellenőr és mind kajál is...
Így elolvad az a kis haszon...
– No, kapjad be gyorsan...
(a kolbászt kis haver!)
A palacsintádat is mindjárt kihozom...*

*Ím így telik egész napom.
és majd az Ég kapujában
fejemhez vágva megkapom,
ha nem mást, hát a posztumusz
beszólást, mert Szent Péter, a bírám
szememre vetheti joggal,
hogy hova tűnt a lírám?!*

*De még a főnöknő is, az én Etám,
ha emlékszik akkor rám netán,*

*és nem veti fel addig a metán,
csak az citálja majd folyton,
hogy rágós volt ragum
és (holott ez aljas rágalom):
túl gyorsan elfogyott a rum...*

E sirámok alatt megjő a Múzsza!
Bár elkenődött némileg a rúzsza,
(túl heves volt a bérelt szerelem?!)
Ám Róza, a tüzes „mexikói” donna
felkiált már tüstént: – A marhaszeletem?!
Jenő felsült a felsállal, mert az odaégett,
sűrű füstben elillant a rég remélt ígézet...
Sűrűsödik a konyha fölött a közelgő végzet!

Sejti már Jenő, hogy nem lesz itt l’amour!
Róza ugyan a pontyhalászlét is kedveli,
de a kondérban csak ezüstkárászok főnek
és legfőképp amúr! Elég snassz reggeli...
Így hát halászlével sem igen tarolhat,
szégyenében az ürgelyukba bújhat.
Jenő bánatosan elréved a múlton...
– Vacak hallét főztem,
mert nem volt ponty a pulton!
A halászlé-fiaskót a Halboltra terheli.
Felteszi fejében, a boltost jól megveri.

Az ellátási zavar magyarázata

*Sztrájkoltak a honi halászok.
A Halbolt meg itt maradt „halatlan”.
– Hallatlan! – kiáltott Dodó, a boltos.*

– A halpótlás halaszhatatlan!
Semmi szükségést ő
el nem szalasztott...
a nagykerbe egy kiskocsit
elszalasztott!
Másnapra lett is hal!
Sajnos, csak fagyasztott...
mit a bánatos boltos aztán
önmaga fogyasztott,
heteken át, hisz kiderült, a heck
bizony nem kellett itt senkinek.

Sőt, nyakán maradt a ton,
mely, valljuk meg őszintén,
kissé monoton,
ha egymást követő napokon
az ember mást se nyeldekel;
ínye már húsért esdekel.
Ámott van még a bús tudat,
hogy muszáj lesz magának megennie
a sok előre panirozott halrudat.

Dodó, a halrudad
hagyhatod most másra!
Sok időd nem maradt
a magyarázkodásra!
A szomszédból Jenő,
a bősz szakács közeleg,
és szokás szerint ilyenkor
nincs közelben a Közeg!
Bizony, a közkedvelt,

matt alkesz őrmester
a Gumibot kocsmában iszik,
potyázni nem restell;
így nem lesz érkezése
idebotladozni fél tízig...

Dodó, most levernek,
mint a poharat!
Ahogy Jenőt ismerjük,
itt kő kövön nem marad!
Halrúd helyett, marokra kapd
a redőnyhúzó rudat,
ha jót akarsz, barátom,
azzal véd magad!

A Süketfajdban véget ért
a reggeli verekedés,
így most lesz néző
a második menethez,
nem is kevés.
Míg a fiúk alakítják
az alkalmi ringet,
Margóval megöltögetjük
a sok elszakadt inget.

Már kerülgetik egymást
a bús ellenfelek,
mikor színre lép, épp jókor,
a felmentő sereg!
Ragyogó entreé-val
megérkezik Trisztán,
a lezüllött színész...
és két litert kér tisztán!

Köré letelepszik
két viharvert Izolda,
nem kell megkérdezni:
– Életem, iszol ma?
Máris mosolyognak,
egyikük sem levert,
hiszen megjelenik
előttük két kevert...

Érzi Trisztán jól
a drámai feszültséget,
ez volt, melyért hajdan
a színpadra fellépett...
S mikor a zord ellenfelek
csaknem egymásnak esnek,
Trisztán így kiált:
– Ideje eljött két felesnek!
A bánatos boltost, s a lírai szakácsot
asztalához invitálja.
Nagyúri gesztusából látszik,
ki volt Vácott, a börtönszínpadon
Sékszpír legjobb Richard királya!

Trisztán bort rendel ismét,
de ezt már szódával teszi;
tudja jól, újabb liter
a rím szépségét elveszi;
maga mellé inti Bengát
és a Hatlövetű Joe-t,
és hűséges társukként
a gitárt s a bendzsót.

Körük telepszik a viharvert társaság,
kezükben fröccsel vagy egy féldecivel
és újból felharsan a félbeszakadt kórus,
hangerejük megvan vagy hetven decibel.
Ki poharat markol, ki meg női mellet,
jól elvan mindenki, itt a Duna mellett.

„Három pina, hat csöcs,
Jaj, de jó a nagyfröccs!”
– fújja a rozsdás hangú,
de acélos dalárda,
a multság csúcán meg el-eldurran
pár szilveszterről megmaradt petárda.

Aztán a kondér mellé odatelepednek,
csendes csámcsogással ezüstkárászt esznek,
„hallgatni arany!” – tartja régi mondás,
igaz is, mert szállkás bizony a kis kárász...
Kérészéletű lett az üstnek tartalma,
bár volt benne amur bőven, sőt három angolna...
– Hej, ha pörkölt volna, jobb kedvre hangolna...!
– sóhajtja most Benga, ki félve néz körül,
de megnyugszik, mert Jenő elég messze ül.

Az ebédnek lassan vége,
bár elmarad a desszert,
helyette Benga előadja,
hogyan vert meg egy smasszert...
A történet drámai csúcsa
egy balkezes csapott!
A csapos ért a szóból,
nyitja a sörcsapot.

A sörcsap sárgaréz,
lekopott rég a nikkel,
de nem zavar ez senkit
ettől még inni kell...

Dübörgő léptekkel egy Elefánt a kertbe ront!
Mégse rémülködik senki, nincs itt semmi gond,
hiszen csak nevét kölcsönözte a derék ormányos
Benőnek, ki nagy Duna-járó: uszálykormányos!
A közelben horgonyoz, tengernyi tűzifával,
meg kéne bugázni belőle pár IFÁ-val...
Megtenné maga is, e felől semmi kétség,
ám a sok ölnyi gyertyánhoz, bükkhöz
elkél pár izmos kar, megbízható segítség.

Felderülnek a derék fiúk a jó munka hírére,
rendelnek is új kört a medvének bőrére!
Haditanácsot tartanak, az asztalt körbeülve...
Széljegyzet Margóval kupakol közben,
a dús fűbe dülve.
Aztán kenet magának egy vajas kalácsot,
imígyen tart hölgyével közösen ő is
egy rögtönzött „kupaktanácsot.”

Bedülöngél a végszóra Közeg, a sörmester,
rezes már az orra, de inni mégse restell,
mielőtt azonban italát megissza,
ölébe telepszik egy intésre Melissa.
Felajzza ő hamar az egyenruhás palit,
elnyeli a furcsa párt a sűrű, parti csalit.
Régen elütötte a nagy óra a delet,

mikor véget ér a rendőri felügyelet.

De a terv elkészült! Este végrehajtják!
Éljent kurjant hangosan
a sok kiszáradt torok,
isznak még egy kört, „a legutolsót”,
és szétszélednek a kocsmabútorok.

Ki az, ki a sűrű, setét éjben,
mikor baljóslóan huhog a kuvik,
sziszegve, szentségelve vagdos drótot
és a strand kerítésén át bebúvik?
Vajh mi lehet oly becses számára,
mi lehet oly áhított, drága cél,
melyért szabadságát kockáztatva
a kései órán útra kél?
Bizony, ki nem találná azt senki,
bár e honban ellopnak mindent,
amit csak lehet,
de mégis, mi a francért csórna
valaki sávlezáró kötelet?!

Márpedig a parti uszodából
Benga és társa ezzel távozott,
másnap a tűnődő úszómesterből
e tény sok pogány szitkot kihozott...
S mivel a felbőszített strandos
szentet és szűz anyát egyaránt átkozott,
hiába szeretne a mennybe felkerülni,
biztos, hogy már emiatt elkárhozott.

Benga a zsákmánnyal öles vállán
egy kis rejtett öblöcske fele tart,
talpai az éjben csikorgnak élesen,
hiszen arrafelé sóderos a part.
A folyó habjain ott ring a kopott,
kétszemélyes kajak,
mit még tegnap lopott.
S mit eloroztak, lám, orzásnak
lőn maga is eszköze...

A csónaknak teljesen mindegy,
másnak meg ugyan mi köze...
– gondolná magában Benga,
ha beleférne agyába ennyi ész.
Ehelyett beszáll a hajóba,
társának is intve:
– Gyerünk, mire vársz, tengerész!

Egyenest az uszályhoz eveznek,
hozzaerősítik az úszó kötelet,
imígyen elrekesztve a Dunából
egy jelentéktelen kis szeletet,
amolyan part menti, alkalmi uszodát...

De nem fürödni, úszni fognak abban...
csak oda dobálják a lopott tűzifát!
Így a hullámon ringó rönköket
a folyó túl messzire el nem viszi...
Próbálja csak ki ezt az ügyes módszert
bárki, aki nékem el nem hiszi!

Csobbannak a vízben sorra az ölfák,
sodorja őket a víz szelíden...
a többiek meg arrébb, csendben kihalásszák,
bár kissé dideregnek, csurom vizesen...
ám vigasztalja őket a boldog tudat:
a Süketfajdban Jenő már süti a halrudat!

A felhalmozott farakást jól rejtí az erdő,
a száradásra úgyis kell egy kis idő,
no meg, intézni kell még a fuvart is;
házhoz szállítva vár a fára a vevő.
Benga Elefánttal közben megalkudott!
A tipp és a fa fejében kap egy kajakot!
Dörzsöli kezét a kormányos boldogan,
egy cédrusfa hajónak jó kis ára van...
ráadásul nagyfia ezért van elepedve!
Nem tudja, hogy a hajó végig van repedve.

Bizony, egy tolvaj sokszor mindhiába
néz szembe bátran minden vésszel...
legyőzi könnyen őt a régi jóslat:
Ebül szerzett haszon bizony ebül vész el!

A honmaradt hölgykoszorút
Trisztán illőn elszórakoztatja,
a nagy turnékról szóló beszámolót
a sok szajha örömmel hallgatja.
Bánatos nosztalgiával elmeséli,
hogymennyi szép tájat bejárt,
és csillogó szemmel felidézi:
látta Párizsban a Maurice Bėjart-t!
Meséli, hogy egy kárpitossal együtt

ő is kíváncsi lett Dél-Afrikára,
bár a jámbor iparos csak azért utazott el,
hogy megtudja, mennyi ott az afrik ára!
Trisztán viszont megismerkedett
néhány beleváló úrral ott (no persze búrral!)
s velük menekült vissza Párizsba legott
mikor kitört a háború nagy dirrel és dúrral.

Eszembe ötlött, hogy a Kockás Füzetben
olvastam valami régi búr „népballadát”,
rá is beszéltem menten barátnémat,
hogy felolvasásra Trisztánnak adjuk át...

A búr a Bourbon bárban

*Egy búr a borbárba beballagott,
hol béréből s a borból berúgott;
a kijáratnál bánatosan brummogott
mint lehangolt fagott s legott,
a borbár barbár borát szidta,
mint a hordár;
mert szégyellte belül e búr úr,
hogy ennyi pénzt elherdált rútul.*

*– Borúsan távozni egy búrnak
kárára válhat a bárnak! –
gondolták a tulajok,
s ezentúl, mint törzsvendég,
a búr úr „bónra” ihatott...
De elpattant végül a húr,
mert megunták a Bourbonok:
a kasszában nincsen pénz,*

*csak búr bonok
és a pulton is fogytán
a potya bonbonok.*
– *Bezzeg a berberek! Káapéért vedelnek,
így érdemes telve lennie a borvedernek
s van miből épülni a Belvedere-nek! –
búsongtak a királyi tulajok,
mikor fogytán voltak a nyakolajok.*
– *Eredj a Gundelba vedelni, Bundy –
tanácsolták a berúgott búrnak.*
– *Ott is van burgundi!*
(*míg csak ki nem rúgnak...*)

*A pulton hagyva legutolsó bónját,
felhajtotta még stampedli bourbonját,
s búrunk, e nagy borbarát
elvitte egy fuvarra Barbarát.*

Nevetéstől könnyezve olvasta végig
Trisztán e bánatos búr balladát,
s mintha csak jó tippet kapott volna,
kezdte nézegetni a kis Barbarát...
Aztán lemondóan, szomorúan intett,
nem ragyog rá vissza csillogó tekintet.
Barbie baba egy kissé le van amortizálva,
tegnap frekventált volt egy nagy bugyi-bálba'

Közben halkán kihajózott az uszály,
merthogy a hajósnak hajózni muszáj...
– Navigare necesse est... Hogy ki a franc
mondta is ezt?! – tűnődött magában Elefánt,
olyan képet vágva, mint akit hasa bánt...

– Arról a kis fáról, remélem, hogy bölcsen
hallgat majd minden csacska száj...

Az ölfát csinos máglyákba rakták a fiúk,
hisz munkájukra, mint minden ember,
ők is roppantul hiúk.

– Egy tolvaj tartson rendet! – toppant Benga,
s nincs ellenvetés, ha lenne is morgás,
múlik a késztetés, hisz szelíden leng a
hatalmas kézben valami nagy és kemény,
ha odasújt fejedhez, elszáll a remény...

A fa a kiserdőben szárad csendesen,
remélhetőleg nem fed fel illetéktelen.

– Kitolok véle, ha fürkész kósza szem! –
hördül fel Benga csak a gondolatra.

– Bár nem járnak erre, a forgalom gyatra...

legfeljebb néhány esztelen,
ki a szúnyogokra nem gondolva,
itt napozna a párjával meztelen!

Maga elé mormolva, óhatatlan,
megosztotta Jenővel gondolatát,
akinek ettől beugrott valami,
és el is szavalta legújabb dalát.

A piruló combok dala

Heverek a plázson

illatos parázson

társam meg a nyárson

szédülten pörög

*Átadván magam
a végső harapásnak
eltünődök, mért van,
hogy mindig csak másnak
jutnak ki az ízes,
zsíros örömök.
Tán jó volna egyszer
strandolóvá válni,
és a napos plázson
totál bezabálni...
Flegmán körülnézni:
Mi is ez a rumli?!
szelíd napsütésben
s nem tűzön pirulni.*

– Jenő, ez nagyon szép volt,
de ne igyál már többet!
– szól Benga a szakácshoz
szokatlan szelíden.
– Hogyha jól emlékszem,
te kaját ígértél! Hát hozd elő
szaporán és tálald elibem!

Előtérbe kerül azon nyomban
Jenőben a szakácsi öntudat,
(meg Eta is figyel a konyhából szigorúan...)
hát tálalja tüstént a rántott halrudat!
Mellé ropogós-pirosra pirított,
ám bévül mégis omlós krumplit ad,
mely előírás szerint előbb hajába főtt,
és természetesen, jár mellé befőtt...

Tömi mind magába! Ki villával, ki kézzel,
van aki mustárral, van, ki majonézzel
megtunkolva töltkezik e földi jóval...
és a büszke szakács végképp megbékélve
koccint a boltossal, a bánatos Dodóval.

– Akartok egy jót fűrészelni?

– kérdi most Benga, a Nagyfőnök.

Meglepődik, mikor egyhangúan
mindenki lelkes igent kiált.

– Mi a fene?! – tűnődik magában –
melót ígértem, nem az Operabált...

Hamar tisztázódik az apró félreértés,
de még mindig akad néhány jelentkező.

Kivéve Trisztánt, aki Széljegyzetnek jelzi,
hogy ő Margónál lenne inkább következő.

S míg a csalitosban a kövér Margóról
lekerül hamar a szoknya és a blúz,
előkerül hamar az ócska gitár is,
és megszólal egy rekedt kocsmablues.

Bárkaland blues

*Jó melle volt a csajnak
repedt rajta szinte a blúz...
Éreztem, a szeme
a bár pultjához odahúz...
Virítottam tárcám
és megjelent két vodka-dzsúz!*

*Azt hiszem, hogy nem is
volt őbenne semmi különös,
de csípek minden bulát
ha tekintetem már ködös...
Csípek minden bulát,
ha tekintetem már ködös.*

*Nem sokat haboztam,
rányomultam én hamar,
kifággattam gyorsan
mostanában hol kavar...
kifággattam gyorsan,
mostanában hol kavar?*

*A negyedik kör után
lassan bezárt már a bár;
de láttam még a szemén
valamire nagyon vár...
Láttam mohó szemén,
valamire nagyon vár!*

*A mentős fölém hajolt,
kék szemében száncalom,
próbáltam kérdezni,
hova tűnt a kis csajom?
Próbáltam kérdezni,
hogyan hova tűnt csajom vajon...*

*Se pénze, se papírja,
csóró pasi teljesen kocsz!
Na, gyere, kis barátom,
helyrefopoz majd a detox!
Na gyere, kis barátom,
a detox talán helyrehoz....*

Komoly emlékezéssel bólogatnak
e dal hallatán a tapasztalt férfiak;
bár furcsán vonják le a tanulságot:
Újratöltetik a poharakat!
Vállalják a veszélyt, a megmérettetést
újból és újból e derék, jó fiúk.
A pénzt elverni nem sajnálja egy sem,
ha szeszből, szerelemből egy cseppnyi is kijut.

Azért, mulatozás közben, szép apránként
felfűrészelgetik azt a kis tűzifát...
Meg is rakják gyorsan a Benga által szerzett,
sűrű füsttel induló IFÁ-t.
– Hiába no, az Úr is, odafentről,
csak letekint néha a sok léha,
rosszéletű, csavargó, de jószívű fiára,
és ha nem is bőkezűen,
csak csurrantva, cseppentve
de juttat valamit kajára, piára!
Étel-ital után senki nem oly dőre,
hogy ne gondolna rögtön
valami kis nőre...
Előkerül megint a gitár, a bendzsó,
Nosztalgikus emlékezését előadja
a hajdani nagy nőcsábász:
Maga a Hatlövetű Joe!

– Hej, mitagadás, annak idején...
az öreg Joenál nem volt senki
keményebb legény!
– Én aztán az ipart csak „en gros”-ban űztem,
esti műsoromba mindig több nőt tűztem,

egyszer egy éjszaka, nem egész hajnalig,
bizony mondom néktek, eljutottam *hatig!*

Elfojtott kuncogás kísért e strófát,
de bizony Joe ebben nem ismer ám tréfát!
Villámló szemekkel tekint hát körül,
mígnem közönsége ismét elcsendesül.

– Hanem hát, az idő, az eljárt énfölöttem...
a kényerem javát már régen megettem.
– S bár pikáns emlékek közt agyam mohón kutat,
jaj, az öreg szerszám csak *fél hatot* mutat!
– Így megöregedve, csak emlékekből élek;
ügyes lány legyen az, kivel még kefélek...

– De hogy ne felejtsem el a régi nőket,
ABC sorrendbe szedtem éjjel őket!
– Hallgassátok dalom, kiáltatok bravót!
– Lányok, ne feledjétek el a Hatlövetű Joe-t!

Anna volt a legelső szerelmem!
Nem tudtam túl sokat kezdeni vele;
bárhova nyúltam volna karcsú testén,
mindig utamba állt a kis keze.
S mikor vonakodva, végre levette blúzáát,
(most megállok egy percre, bocs...)
még mindig ott volt, végső akadályként,
az az átkozott melltartókapocs!

Anikót is „szüzen várta vissza”
a falusi vőlegény, kitől elvonta az ELTE,
vadul védelmezte tőlem az erényét

*(bár rájöttem, két orvos is „kezelte”).
A búcsúcsóknál, mint bűgőcsiga,
oly vadul forgott szájamban a nyelve,
megszorított párszor a nadrágomon át,
de mindvégig csak sós könnyeit nyelte.*

Andrea kedvence a kézimunka volt.
*A kis ház szinte meg egy hímzsmintabolt...
– Jaj, ne gyűrjük össze a szép ágyterítőt!
lihegte fülembé, mikor ledöntöttem őt.
Úgy intézte, hogy előbb maga érje el,
némi segítséggel, saját örömét,
majd homlokráncolva, engem is kézbe vett,
mint a Fúrge Ujjak újság mellékletét.*

Ágnes teste vonzott, mint a mágnes;
*de őt csak a romantikus líra érdekelte,
kékharisnyás, karcsú combjait
szét soha, csak keresztbe vetette...
Így aztán, bár a kis nudista strandon
a szemét mindenki rajta legeltette,
ő csak menő költőknek engedett...
„Aranytól Zelkig” mind meg is ejtette.*

Alidát a netről megismerve
*bontakozott köztünk szerelem.
A pikáns képeit sorba lementettem,
sajnos, ezen kívül nem sokat tehettem.
A képernyőmre, ha esténként rámeredtem,
könnyem csorgott, meg a nyálam...
azóta labdába se rúgnak
a virtuális lányok nálam.*

Bea a házmester lánya volt,
keddenként ő mosta a gangot.
Mohón lestem köpeny kivágását,
a két himbálózó, jókora harangot.
Egyszer aztán, kapuzárás után
sikerült végre falhoz nyomni őt...
de kitépte magát karjaimból,
ment beengedni egy újabb érkezőt.

Csillával a csepeli buszon
akadtunk és tapadtunk egymásra...
Oly boldogító negyedóra volt!
Ám befutott a jármű a végállomásra,
s történetünkre ott került a pont.
Várták őt a helyi erők, egy regimenttel...
képzeltétek, hogy fogadtak egy idegen fiút,
ki aztán a kiserdőben maga ment el,
s eltemette reményét, a túl hiút.

Már akkor megtetszett nekem a **Dóra**,
mikor a hentesnél vártunk dagadóra...
Oly gusztusosan húsos volt a teste,
én csípejét, a hentes mellét leste.
Míg kellett magát a piacnak kacéran,
én mögötte álltam, virgoncan s facéran!
Egy csodásan kéjes pillanatban lehajolt,
hozzám dörzsölte ruganyos husát,
de az én dagadóm mégse kellett néki,
a hentestől vett még felsált és busát.

Egyszem lány volt a mézédés **Eszter**,
míg becserkésztem, eltelt egy szemeszter...

vége egyszer rászánta magát,
hogy kijátssza kedvemért a szigorú apát,
és hogy a Szigetre este eljön vélem...
de pont akkor jött meg neki éppen!
S vigasztalhattam magam magányosan, búsan
egy pár Bécsből kapott pornóképen.

Erikával egyidőben tértünk kamasz-útra,
útmutató nélkül mentünk...
nem volt még „Káma-Szútra”
Azért, sok mindent mégis kitaláltunk,
– a kutatás maga az élvezet –
végülis az ösztön majd mindenkit
az élvezethez elvezet.
Érzéki verseket súgtam az ölébe...
estére fáradtan lógott a nyelvezet.

Negyökrös szekéren utaztunk **Erzsikével**,
mi is választottunk magunknak csillagot.
Gyakorlott ujjaimnak hála,
Erzsim szeme csillagként csillogott.
S mire a kocsmá elöl elindulván
a kocsis kiáltott egy obligát „gyiát”,
addigra már levarázsoltam
a kis édes lucskos bugyiját.

A nyári szellő messzire hordta
az áldott pézsmailletot,
s a költő csak Pesten vette észre,
hogy vidéken mi mindent kapott.
Szegénynek, nagy szegényében
vigaszt csak egy dolog nyújthatott,

*hogy a nemi gondozóba véle
négy másik ökör is elballagott.*

A „gondozó” szónak hallatára
megremegtek az érzékeny szívek.
Sok kínos emlék tolult fel a múltból,
sok felejtendő, régi baleset...
– A fenébe is... – idézte fel Benga –
mikor velem is e dolog megesett,
ha nem jártam minden nap kezelésre,
a postás már idézéssel keresett!

Akasztott ember otthonában
ne emlegessünk kötelet!
Imígyen szól a régi mondás.
S lám, az igazsága bekövetkezett.
Elhűlve látja a Benga-banda,
járőr-verdából kiszállni Közéget,
ki ezúttal, nem bamba mosollyal,
hanem elfogató paranccsal integet.

Szegény Hatlövetűt, ki tudja,
mért pont most, de utolérte
a törvény kőkemény keze.
Nem maradt utána a csehóban
csak bendzsója és száradó meze.
– Nem penghet idekinn a bendzsó,
ha fogdában punnyad odabenn Joe!
– hozta meg Benga az ítéletet.
Bánatosan bólogat a banda.
Ezúttal senki se fellebbezett.

Utószó, röviden, mert sürgetnek

Itt az ideje, hogy letegyem a lantot!
Kunceaft jött és duplán cseppetett...
Nekem a tarifát, egy kört a társaságnak,
így most előttem áll egy jó hosszú menet.

Mialatt a vendég engem dönget
ti ne feledjétek el történetemet,
a Süketfajd csehó kis csibészeiről,
kiket a múltó idő lassan eltemet.

Tartalom

<i>Előszó helyett, egy találkozás ürügyén...</i>	5
<i>A vörösboros kakas</i>	7
<i>Pandúrleves</i>	11
<i>Esik a hó</i>	15
<i>Kis bolti kaland</i>	22
<i>Tarhonya, kalákában</i>	23
<i>Friss, tavaszi leves</i>	33
<i>Gombászás hóvégén</i>	38
<i>Brokkolis péntek, kelvirágos szombat...</i>	39
<i>Édes élet...</i>	73
<i>Nagymama káposztája</i>	80
<i>Nagyapa reggelije</i>	81
<i>A köménymagos leves</i>	88
<i>Vendégváró palócleves</i>	92

<i>A kezdet</i>	100
<i>Vasárnapi húsleves</i>	101
<i>A régi hidak</i>	103
<i>Az utolsó futam</i>	105
<i>Burgonyás salátafőzelék</i>	109
<i>Krémsajtos krumpli</i>	111
<i>Currys karfiol</i>	113
<i>Kelkáposzta etűdök</i>	116
<i>Lilahagymás cukkini</i>	117
<i>Hóvégi zöldbab</i>	122
<i>Krumplistészta</i>	124
<i>Honorárium</i>	127
<i>Májrizottó, máj nélkül</i>	128
<i>Tejfölös-kapros káposztafőzelék</i>	132
<i>Svédasztal, lengyel módra</i>	134
<i>Csendélet, étletcsend</i>	153
<i>Szent Hümo napja</i>	154
<i>A Süketfajd kocsmá csibészei</i>	165



Galagonya Kiz



9 789630 691987