

Cserna-Szabó András

# Mire megőszül hasadon a szőr

vagy Vanek úr estéje

Azt ugye nem kell részleteznem, hogy a káposzta milyen, hiszen mindenki látott már. Tudja kicsi és nagy, hogy finom, hogy savanyú, ha savanyítják, hogy a bab után rögtön a dobogó második fokát bérelte ki magának, már ami a seggi kukorékolásra ingerlést illeti. Annyi mindent összeírtunk a káposztáról: Lippai János már 1664-ben Magyarország címerének nevezi, Apáczai Csere János a rusnya és régi kelésekre ajánlja, Apor Péter a magyar gyomorhoz legillendőbbnek tartja, Mikes Kelemen pedig egyenesen azt állítja, hogy a szépen megírt levél az elmének úgy tetszik, valamint a szemnek a kapros és téjfellel béborított káposzta, mely távulról úgy tetszik, mint egy kis ezüstdől való hegyecske, amelyről ha leveszik azt a lágy ezüstfedele, alatta drágafüvet lehet találni. A káposzta tudományos igényű körbejárására tehát ne is pazaroljuk azt a soványka időt, amit késével a Jóisten kiszelt nekünk a végtelen tortájából – már ha a végtelen egyáltalán torta, s nem mondjuk sós perec vagy savanyú cukor.

Azt viszont senki sem említi a számos szakértő közül, hogy a káposzta kényelmes. Van benne valami, ami az óvó anyaméhhez, ami a temetői földhöz, ami a dunyhás ágyhoz, ami a forró kemencéhez, ami a nedves és langyos asszonyi ölhöz hasonlít. Ezért amikor azt mondjuk, olyan pompásan érzem magam, mint utoljára az édesanyám hasában, akkor tulajdonképpen mondhatnánk azt is, hogy olyan pompásan, mintha káposztában.

Erre apám hasa akkor jött rá, mikor rövid ideig séfként dolgozott abban a barcelonai vendéglőben, melynek kirakatában egykor Fülig Jimmy kereste kenyerét mint villanykörtével egybekötött reklám-transzparens. Bölcs mesteremet hároméves munkaviszony után nem azért bocsátották el a Rambla tenger felőli végén működő étteremből, mintha szégyent vallott volna a tűzhely mellett – nem, egy igazi has nemcsak burkolni tud, de főzni is. Csakhogy apám hasa nem engedett a negyvennyolcból. Csökönys székely lévén szimpatizált a kis népekkel, szerette is a katalánokat, de a paellát hivatalból gyűlölte, s a koravén férfiak makacsságával ragaszkodott a puliszkához, a székelykáposztához, a csomborhoz: a Földközi-tengertől alig kétszáz méterre hamisítatlan erdélyi konyhát vitt. A turista ugyan együgyű jószág, de mindent azért még vele sem lehet megetetni, így aztán végül kiborult a bili. Mikor 1939 februárjában egy falangista tiszt szíven lőtte az anarchista gárszont, mert az váltig állította, hogy a tányéron illatozó kapros töltött paprika valójában nem is kapros töltött paprika, hanem a vitéz úr által rendelni méltóztatott ànec amb naps, vagyis répás kacska, nos, akkor apám hasának mennie kellett.

Ez a történet, amit apám hasa a káposzta kényelmes voltának bizonyítására adott elő, még az ominózus kipenderítés előtt játszódik. Nem igaz, de megessett, mondotta volt bölcs mesterem.

A szálak a festői Cannes-ba vezetnek, a harmincas évek végére. Sötét fellegek az égen, küszöbön a második nagy háború, s egy fényűző villa pazar kertjében végelgyengülésben kileheli lelkét Wendriner Aladár artista és ragadozó. Megdöglük az agg oroszlán. A Gorcsev-villa mérges lázban ég, Iván már a harcra készül, Anette az idegösszeomlás szélén, többnyire csak fekszik az elsötétített hálószobában, mióta egyszem fia, az ifjabb Gorcsev egy patinás angol tanintézet diákja lett.

Vanek úr, az egykori gyakorló levelező és elmebeteg úgy méri fel a helyzetet, az ő titkári ideje lejárt, szükség rá itt már aligha lehet, a döglött oroszlánokat ugyanis nemigen kell etetni. Fogja viseltes keménykalapját, és elindul a napsütötte, honviszály dúlta Spanyolország felé, hogy ott a barcelonai parti sétányon ráleljen Laura de Pirellire, a jelentősen túlsúlyos énekesnőre, akivel még légionista korában ismerkedett meg, egy fényes estélyen, ahol majdnem eljátszott egy szomorú dalocskát fésűn és selyempapíron, de hát éppen akkor se fésű, se selyempapír nem volt a közelben – ahogy ez már a nagy pillanatokban lenni szokott.

Mi köze mindennek a káposztához?

Nagyon is sok, mert annyit már most elárulhatunk, hogy a szálak Cannes-ból Barcelonán át a káposztához vezetnek. Ugyanis a történet úgy folytatódik, hogy a még autonóm katalán sétányon Vanek úr megcsókolja Laura de Pirellit. Rendes nyelves pusziról van szó, nyálás smárról, Vanek úrnak rúzsos lesz a borostája, s mivel a csók alatt lassan beköszönt a vacsoraidő, Laura ódon-újdonsült szerelmét a legközelebbi vendéglő felé vonszolja. Futás közben a szoprán combján a hús úgy lebeg a langyos szélben, akár rím a sor végén. Az egykori titkár pedig csak száll, röpkül a zsíros nő után, mint valami madzagra kötött papírsárkány.

– Az ember néha megfeledkezik a halálról, ha egyéb kellemetlenségei vannak – morogta szálltában korgó gyomorral az ex-oroszlángondozó, és azzal vigasztalta magát, hogy mátkája legalább nem énekel. E gondolatok az ördögöt festették a falra, mert Pirelli kisasszony kasztanyettát húzott párnás ujjaira, majd repülés közben rágyújtott egy akkoriban divatos katalán dalra:

*mire megöszül  
hasadon a szőr  
már nem izgat  
a masszőr  
szalon  
semmi bája  
háta mögött  
az élet-gálya  
kicsike rozzant  
sajka  
nincsen lány  
akire rogyant farkad  
árbóccá lenne  
sajna  
csak a tenger érdekel  
a tök a spenót*

*a kínai kel  
a puha cápa-steak  
meg apollinaire  
a szerelemről danolni  
szeretel csupán  
kedvenced a kacsamáj  
nyakadon sállá  
sűrűsödik a hāj  
de hát ez nem baj  
van ilyen*

És a népszerű nóta valószínűleg még folytatódott volna tovább, ha hőseink nem landolnak a Félfülű bikához címzett resztoránt teraszán.

Vanek úr a szerelmet csupán színlelte, de az étvágyat nem: az igazi volt. Oly szörnyű éhséget érzett, hogy fülében harangok zúgtak. A teltkarcsú énekesnő – miközben pa amb tomàquetet, vagyis érett paradicsom levével megcsöpögtetett fokhagymás pirítóst rágcsált előételnek – végigmérte az étlapot, majd a később hősi halált halt pincérhez intézte szavait:

– Botifarra, arròs negre, zarzuela, suquet de peix, rascassa al forn, llagosta amp pollastre, pollastre amb musclos, cuixa de xai amb herbes, pit d'ànec amb salsa de brandy i trufes, ensaimada, panellets, crema catalana, cavas, café cortado, horchata de chufa – ami annyit tett, hogy Pirelli kisasszony étvágya ezúttal beéri némi édes véres hurkával, fekete tintahalmártásban tálalt rizzsel, halból és garnélából és kagylóból főzött egytállal, ördöghallal, kemenében sült sárkányhallal, csirkés langusztával, kagylós csirkével, zöldfűszeres báránycombbal, konyakos szarvasgombamártásban úszó kacsamellel, koszorúészttával, habcsókkal, pudinggal, pezsgóvel, konyakos kávéval és jéghideg mandulatejjel.

– Még skálázom az éjjel – magyarázta a meghökkent pincérnek.

Az elhúzódó rendelés közben az éhségtől kopogó szemű Vanek úr az asztal sarkát rágta. Mikor már nem bírta tovább, ráüvöltött Laurára: – Te, együgyű némbér, gyufafejű pucisegg, telhetetlen libája!

Igenis, bólintott a gárszon, libacomb lesz az elmebeteg úrnak, azzal távozott a konyha felé.

Pirelli kisasszony elé hamarosan valódi székely ételsor érkezett. Csukagombóckák, ánizsos-velős palacsinta, tárkonyos bárányleves, zsványpecsenye puliszkával, fenyőmadársült kökénnyel, kakukkfüves-citromos nyúl máj, töltött gödölye, füstölt kecskeoldalas, töltött szív, rostonsült borjúmirigy, padlizsán-saláta, diós béles, rétes, édes kukoricamálé és pálinka. Eszébe sem jutott reklamálni, az első falat után oly mély révületbe zuhant, annyira átadta magát az evés kérének, hogy talán még azt sem vette volna észre, ha a városba betörő, kiéhezett fasizmus már a csipkével szegélyelt, zsinóros bugyogójában matat piszkos kezével.

Vanek úr pedig szentül meg volt győződve, hogy valami mediterrán mártást fog a libacomb alatt-körül találni. Valami bazsalikomos, paradicsomos, gombás szósz. De nem. Mert apám hasa, a Félfülű bikához címzett resztoránt köztársasági szakácsa a libát is székely módra készítette, tepsiben. A majoránás libacombok szinte fürdöztek a fokhagymás, köménymagos, piros paprikás,

szegfűborsos, csomboros, babérleveles, kapros, tejfölös savanyú káposztában. A combcsontok úgy kandikáltak ki a véres fogkrém színéhez hasonlatos káposztából, mint női lábak a fürdőhab alól.

Mikor a csombor illata megcsapta Vanek úr orrát, hirtelen gügyögni kezdett, akár egy boldog csecsemő.

– Nyüszü, nyeggencs, kalafantyula, ispinác, gábli, zuzorka, zsendice, pampuska, krusztádli, habarnica, badlicsan, lapótya, döblec – törtek fel az emlékek Vanek úrból, s az anarchista pincér, aki az egészből egy nyikkanást sem értett, nem is azt furcsállta, hogy a vendég úrnak teljesen elment az esze, jóval inkább azon döbönt meg, hogyan mehetett el az, ami láthatóan nem is volt soha.

És abban a szent minutumban, mikor az első köményes falat a titkári nyelvel összetalálkozott, Vanek úr két alapvető dologra is ráébredt.

Nizza óta nem emlékezett arra, ki is ő valójában. Nem mintha mindenáron tudni akarta volna, de a káposzta gőze most mégis tudatta vele: ő Vanek Béla Eduárd, anyja neve Kispál Teréz, Kolozsvárott született, a Farkas utcában. Erdélyt 1914-ben, Budapestet pedig '19-ben hagyta el, foglalkozására nézve valószínűleg tényleg levelező, a Ganz-gyár alkalmazottja volt egykor. Emlékezett egy kávéházra, ahol puha búrkiflit hoztak a dupla mellé, egy garzonlakásra, melynek ablakai a Dunára néztek, egy loknis gépírólánnyra, akinek a bőre sárgabarackszagú volt, és arra a hűvös pályaudvari hajnalra is, mikor útlevelével a zsebében vonatra szállt, hogy hazáját Kun Bélástul verje ki fejéből, és soha többé ne nézzen vissza.

Ez volt a múlt. De Vanek úr hirtelenjében a jövőt is tudta. Olyan nyugodtan és kényelmesen szeretett volna élni, mint ezek a libacombok a káposztában. Olyan nyugodtan és kényelmesen, mint magzat az anyja hasában, mint hulla a sárga földben, mint gyermek a dunyha alatt, mint cipó a kemencében, mint hímtag a langyos barlangban.

– Gárszon – kiáltotta Vanek úr a dinnyeszínű naplemente és Laura de Pirelli túlvilági csámcsogása közepette –, egy kasztni és egy hordó káposzta rendel!

S most már tényleg csak a lényegét mondom, mert mint minden szószátyár mesélőnek, az én nyakam felett is ott lebeg a Jóisten tortakése. Ha Barcelonában jársz, s a kikötő északi felén – ha Kolumbusz Kristóf mutogatós szobrával szemben állsz, akkor jobbra –, a csónakház mellett egy hátára fektetett ruhásszekrényt látsz, s közelebb érve irgalmatlan kaporszagot érzel, tudd. Tudd, hogy ott fekszik Vanek úr, a gardróbban benne, káposzta-paplan alatt, az ágyat Pirelli kisasszony és apám hasa közösen vetették neki. Naplementekor, ha Laura, az agg pacsirta skálázni jön a partra, Vanek úr mélyen a fokhagymás, köménymagos, piros paprikás, szegfűborsos, csomboros, babérleveles, kapros, tejfölös savanyú káposztába süllyed, ilyenkor a füle se látszik ki belőle, csak a bal nagylábujja. Mert szereti a nyugalmat, a kényelmet és a csendet.

És ha olykor rányitja szekrénye ajtaját egy-egy zsumnaliszt, s azt kérdezi Vanek úrtól, mi a titka az ilyen végtelenül hosszú életnek, mint az övé, akkor Béla Eduárd csak annyit felel:

– Nagyon evidens, kérem, még egy titkár is tudja. Egyszerűen nem szabad meghalni.

(Megjelent: Levin körút, 2004)