

Géczy János

RISOTTO NERO

A szigetre induló hajóra vártam, a délutáni elsőre. Tizenegyedtől kettőig ugyanis azon a napon, amelyen a városban tartózkodtam, s a tengerpartnak arról a szakaszáról, ahová az utcák labirintusából éppen eljutottam, nem indult járat. El lehetett volna érne a temetőbe csónakkal is, ha bérel egyet az ember, de én éppen nem az az ember voltam, aki megengedhet magának ilyesmi fényűzést. Az utazás legolcsóbb módján terveztem átmenni a temetőszigetre, s ha már odáig eljutok, akkor ahhoz a sírhoz, amelyet épp csak jelez a rajta heverő, negyedéves nagyságú, vésett kőlap, s amely alatt annak az amerikai költőnek a maradványai találhatók, aki számomra mindig az azúrkék színt idézi meg a vesszoraival.

Azt akartam ellenőrizni, hogy Ezra Pound sírján juthat-e hely a kéknek. Lesz-e rajta kék folt, esetleg bármi olyasmi, amire ráfoghatom, hogy kékes, liláskék vagy kékes-zöldes árnyalatú? S ama hön vágyott kék beszennyezi-e a tenger vagy éppen az égbolt kékjét, avagy azokat szorgalmasan ellenpontozza? A kék korszakom közepén jártam, gondoltam akkor a magam élethelyzetéről, holott nem, mert éppen a végén. A sír kövén, hogy máris e történetem végére jussak, egyetlen csokor virágot találtam, a világ leggusztustalanabb csokrát, amelynek minden szál növényét műanyagból fröccsöntötték. A terjedelmes bukéta valamennyi darabja – a szegfűvek, a kardvirágok, a szellőrózsák, a dália és az ismeretlenek – kifakult az erős napfénytől, savós fehérren, de minden másban megromcsolatlanul heverték a lábam előtt, az egyetlen kék szirmú rózsát kivéve. A kékről ennyit mondhatok.

De egyelőre ennyit sem, hiszen a tengerparton, a víztől és viharos szélről koptatott kőpadkán ülve azon töprengtem, miként üssem el az időt, mivel nem akarok visszatérni a nehéz levegőjű, félhomályos síkátorok útvesztőjébe, s a célokat sem adom föl. A szabad órámban betértem abba az osteriába, melyet az egyik mocskos csatornát követő átjáró torkolatában fedeztem föl. Az éppen kinyitó – s ebből a tényből arra következtettem, hogy a turisták fogadására szakosodott – kopottas étterem mellett csónakházak emelkedtek, maguk sem voltak fiatalab-
bak a környező, két-háromemeletes házaknál, egyik-másik előtt szu-
rakkal lekent aljú gondolák, miniummal színezett bádogdarabok, pre-

paráló lötyyöket őrző kondérok és kannák heverték. Nem volt gond a festői összevisszasággal.

Az osteria ebédelőhelyisége – talán nyolc asztal, egy komód, sok-sok szék – és a konyhája zsúfolt volt. Az előbbit a vendégek, az utóbbit a személyzet töltötte meg, a piros kockás asztalkendővel borított asztalokon azonban még nem volt semmi a poharakon és azokon az apró, félbe vágott papírszalvétákon kívül, amelyek mindegyikén nehezképpen egy-egy kanál feküdt. Ide tértem be, s helyet foglaltam az ajtónyílásba beékelte kétszemélyes, még szabad asztalnál. Billegő láb, kellemes huzat, s a szék oly keskeny, hogy kettő sem lenne elég a magamfajta közép-európai férfinak.

A vendégek, fénytelen tekintetű meglett emberek, soványka nők, szikár férfiak, akik körbeülték az asztalokat, helyieknek látszottak. Mintha senki sem ismerte volna a mellette ülőt – nem szóltak egymáshoz, nem akadtak egymásba a tekintetek, nem érintette az egyik kéz a másikat, nem lapogatta senki senki hátát. Hervadtan ültek, mint akiknek a húsában nincs semmiféle csontváz. Néhány perc múlva két pincér robbant be, karjukon tányérokkal zsonglörködve, s nem telt bele sok idő, mindenki előtt ott gőzölgött az étel. Elöttem is, holott még nem kérdezett ki senki pincér, s nem vette fel tőlem a rendelést. Mindegyik tányéron ugyanaz a fekete ételhalom.

Azóta tudom, mit is ettem akkor. Miféle alvilági, egyszerre elretentő és csábító étket fogyasztottam el az ismeretlenek között. S azóta is beleborzongok abba, ahogy mindenki – szinte egyszerre – belekalanalazott a felpúpozott, szénfeketén csillogó rizsbe, s már a legelső, egyetlen falattal feketére festette az ajkát, a nyelvét és a teljes szájjüregét, benne minden egyes fogát. A Risotto Nero venettói, mint azok a száraz borok, melyeket északon mindenfelé kapni Itáliában, s olykor a rizsre is öntik. Az a rizottó, amelyet faltam, a többiekhez hasonlóan, borban főtt és tengeri állatok levében, éppenséggel rákok édes íze és kagylók ágyékszaga érződött rajta. A dinsztelt vörös- és fokhagymán tintahalat kell kivilágosítani, majd mehet rá a bor, s néhány perc után a rizs és a haltinta. No és a só, a bors, a petrezselyemlevél. S az elkövetkező húsz percben – míg nem fogkeményre fő a szurokszerűvé festődött rizs – annyi tengeri lé kerül a főzőedénybe, amennyit fölvesz s lágy lesz tőle az étel.

Azt hittem, olyan kifőzdébe kerültem, ahol nem kérdik a betérőtől, mihez van kedve, azt tálalják fel számára, ami éppen aznap főtt. Kérdésemet a felszolgáló nem értette, így nem tudtam meg, mennyivel tarto-

zom az ebédért, s a tányér mellé számolt pénzt visszacsúsztatta a tenyereembe. Senki nem nézett rám haragosan vagy méltatlankodva, amikor kiléptem az osteriából, szinte észre sem vették, hiszen valójában az ajtóban ültem. Egészen közel a csatornavíz szélén ringatózó gondolához, amelyben a hullámok ritmusára ringatózott a koporsó.

A gyászmenet tagjai azzal a hajóval érkeztek a temetőszigetre, amelyre magam is fölszálltam. A koporsó utasával a gondolán került át. Korábban indították az utolsó útjára, mivel a menetrendszerű hajónkkal egy időben ért partot a kikötő melletti templomnál. A ceremóniát nem vártam ki, bár a halotti toron való véletlen részvételem után ez elvárható lett volna tőlem. De röstelkedtem és döntésképtelenné váltam. S amúgy pedig ellenőrizni akartam, s másra nem jutott időm, hogy Ezra Pound sírján megterem-e a kék szín.

Egressy Zoltán

AZ ANYÁMFÉLE KRUMPLIFŐZELÉK

Cikcakkos szélű, tépett papírlap, az utolsó pillanatban menekül meg a szemétté válástól, kikandikál belőle egy darabka a halálra ítélt papírhalmóból, ez a szerencséje, és az enyém is, megvan végre, mióta keresem, az anyámféle tejfölös krumplifőzelék receptje. Sajnos tollal írtam a szavakat, nehéz lesz kisélabizálni, mehetne emlékezetből is, hiszen elkészítettem már néhányszor, de nem megy, egyébként is gyakorlatlan vagyok a műfajban, okosabb, ha tartom magam a leírtakhoz. Egyszerűbb volna, ha a másik, nyomtatott oldalt tanulmányozhatnám, ám főzés vonatkozásában az haszontalan rész, valami színdarabrésztlet van rajta, egy Gwynplaine nevű szereplő azt mondja az egyik szakadásnál, *szeretem őt*, s Josiana így felel rá: *Akkor visszajöhetsz. Várni foglak.* Zavaros ennyiből, a furcsa nevű kire gondol, mindenesetre beszélgetőpartneréhez visszamehet, ha akar, *csend* az ezt követő szerzői utasítás, talán az író is gondolkodik, mit kezdjen a helyzettel, végül Josiana mond még három mondatot:

– *Én már csókoltam örömmel ezt az arcot. Szeretlek, nevető ember. És várok rád.*

A másik oldalon van a lényeg, magamhoz mérten a lehető leggondosabban próbáltam eljárni, ügyeltem a minél lassabb, gömbölyűbb betűvezetésre, tudtam, ha később képtelen leszek elolvasni a szavakat, soha többé nem érezhetem a szeretett ízt, nem lesz már kitől megkérdezni, mit, hogy, milyen arányban.

Mennyi más finomság elkészítési módját lett volna még érdemes feljegyezni, de hát kellemetlen volt ezt az egyet is, nyilvánvalónak tűnt, miért akarom leírni, úgy tettünk, mintha kíváncsi lennék, vagy mintha egyszer majd játékból én is csinálni akarnék, mondjuk neki, meglepetésként, dehogy, annyi volt mögötte, hogy ha már nem él, el tudjam készíteni, tudtuk mindketten.

Kijegyzetelem a hozzávalókat egy cetlire, le kell mennem beszerezni őket, olajon kívül semmim nincs, amire szükségem lenne, abban a boltban vásárolok, amelyikben ő szokott, míg még le tudott menni a kevés levegőjével, szerencsére jól felszerelt az üzlet, még csak vásárnap sincs, beszerezem az összes alkatrészt, tíz perc se telt el, és ismét