

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 kisilabizálni, 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, meglepésként, 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

a tűzhely mellett állok, magam elé teszem a receptet, nézzük akkor, hat darab krumpli meghámozása az első feladat.

A harmadik húzásnál lazul meg a héjazószerkezet, kérsre cserélem, ez tart a leghosszabb ideig, a pucolás, a többi ehhez képest már semmiség. Figyelmesen olvasom, miként kell szabályszerűen csinálni, a héjától megfosztott krumplit leöblítem vízzel, feldarabolom, a lábosba teszem, nem hatot, hanem nyolcat, jó lesz úgy is, tovább tart, meleg vizet öntök rá, borítsa el teljesen, jól emlékszem, hogyan csinálta, bőven elborította a krumplit a víz, kávéval kínáltam közben, nem kért, a szíve miatt elég volt neki egy reggeli adag, a másodikról leszokott évekkorábban.

*Főzni kezdeni nagy lángon, nincs letakarva, ez fontos információ, a láng mérete és a fedélkérdés egyaránt, aztán új sor következik, 3 db egész babérlevél, kapkodva bontom ki a zacskót, többet teszek bele, ötöt vagy hatot, mert kicsik, a következő sor a füstölt kolbászt sürgeti, lehámozni, 5×1 centit beletenni.*

Elő kellett volna készítenem, már forr a víz, a kolbász hámozási technikáját nem sikerült szépen elsajátítanom, idegesen próbálom leválasztani a műanyagot vagy a bőrt, nehezen adja meg magát, egyébként nem szeretem különösebben a kolbászt, szívem szerint hagynám, de nem tehetem, kell bele, a lelkemre kötötte, ettől lesz jó íze, *legfeljebb otthagyd*, mondta, jó, akkor így lesz, 8×1 centit szeletelek a lábosba.

*Vegeta, nem kevés*, ez a következő utasítás, a forrongó víz közben pirossá komolyodik a kolbászkarikáktól, öntöm, érzésre megy, látom anyám bátor, laza mozdulatait, ahogy szórja, utána azonnal a sót, eddig jól ment minden, most viszont hibázok, óvatlanul meglendítem a tengeri sót tartalmazó dobozt, kár, de mindegy már, kivenni nem lehet a felesleget, most az jön, hogy *letakarni, főzni, forrásig nagy lángon, kb. 10–15 perc.*

Leülök a kis székre, nézem a fortyogást, hirtelen ötlettől vezérelve megiszom a reggel főzött kávé második adagját, négyet fogyasztok naponta, amikor ennél a résznél tartottunk, leült ő is, pont ide, kérdezgetett, mi van velem, visszatereltem a szót a főzelékre, ne rajtam idegkedjen. Elmondtam neki a lányom két aznapi mondatát, az egyik még aktuális is volt, *abhoz, hogy kávé tudjak főzni magamnak reggel, innom kell egy kávé*, ez volt az egyik, tetszett neki. A másik arról szólt, hogy előző este korán elálmosodott, lefeküdt, aztán kilenckor arra ébredt, hogy elaludt. Nevettünk, nem kizárt, hogy akkor utoljára.

A következő feladattól tartok kicsit, rántáskészítés, nézzük, mi is az, *kis lábosba olaj + liszt, tűzön keverni + hideg víz, elkeverni a csomókat*, nekilátok, miután okosan leveszem a nagy lángot kicsire; olaj, liszt, ez az, így csinálta ő is, most jön a hidegvizes keverés, így mutatta, remegett a keze. Elsimítom a csomókat, egy se maradjon, ha lehet, nem derül ki teljesen, mennyire sikerül, csak majd a végén, mi van még hátra, *beleönteni, elkeverni, nagy lángon főzni újraforrásig, 2–3 perc.*

Ez már a célegyenes, négy virslit kell még feldarabolni, és előkészíteni két kis tejfölt, pirosat, a négyből hat lesz, miért ne, elfogy, nem látok csomókat, ez biztató, mehet a hús és a fehérség, az utolsó sorban az áll, *kb. 5 percig főzni*, de vajon letakarva vagy fedetlenül, talán most rontom el az egészet, nem lehet mindegy az állag szempontjából, el kell a víznek párolognia, vagy ellenkezőleg, visszafojtandó a gőz, döntök valahogy, és nézem a kis széket, ahol ült és nevetett a kávé mondaton meg az ébredésesen, szedett nekem az egyetlen mélytányéromba, vágott egy szelet friss kenyeret, jaj, az is kell hozzá, azt nem vettem, akkor a só és a kenyér már két nagy hiba, de a rántás legalább jól sikerült, sőt finom az egész, jó lett, mosolygó anyám, elteszem a receptet, megjegyzem, hová, ha megint megkívánnám majd, a hátlaapon a jelenet legvégén újabb szerzői utasítás áll: *Gwynplaine továbbisiet, Josiana néz utána.*