

RADU ȚUCULESCU

A fekete rigó

(RÉSZLET A REGÉNYBŐL)

– A *La Ponco* bisztrétermeknek az egész városban hírnevük van. Nem kis teljesítmény palacsintákkal és desszertekkel közismertté válni. Mi a titkuk?

Tenyérbemászó, pimasz mókus pofácskája volt az újságírónőnek. Olyan édesen mosolygott rám, ahogy csak bírt, s ahogy kivillantotta egészséges fogait, a felső fog-sora kissé kiugrott az ajka alól. Átlagos termetű volt, idomai elfogadhatók, és alig takarta imitt-amott valami ruhaféle. Egész lényéből szentelen optimizmus áradt: butuska kislány, de bátor és kihívó.

– Először is kiszeded a cikkből azt a szót, hogy palacsinta. A mi termékünket úgy hívják, hogy *ponco*. Aki nem tudja, mi az, nézzen utána. A desszertnek meg az a neve, hogy „Édenkert”.

– Ó, igen, isteni! Tényleg ki kell vegyem a magyarázatokat. Hogy jobban feltámadjon az érdeklődés az olvasóban...

– És... nagyjából mit szeretnél hogy válaszoljak a kérdésedre, magunk között szólva, a rutinkérdésedre, hogy jól mutasson a papíron...?

Zavarodottan nézett rám. Mókusszemecskéit ostoba elbizonytalanodás fátyolozta be.

– Azt akarod, hogy arról zagyváljak itt neked, hogy éjt nappallá téve dolgoztam, éveken át, megállás nélkül? Vagy tegyem fel azt a lemezt, hogy mennyit nélkülöztem gyerekkoromban: hagymán, puliszkán és szilvaízen tengettük az életünket... Vagy azt a változatot akarod, hogy a nagymamámtól van az összes étel receptje: a rég elfeledett, egészséges étkeké a nagyszüleink idejéből?

– Valami más kérdést kellene feltegyek. Belezavarodtam. Feltehetem most?

Újságíró szakot végzett az egyetemen, nemrég alkalmazták próbaidőre egy igényesebb, félig-meddig bulvár újságnál. Valami arra készítetett, hogy a segítségére legyenek azzal, hogy interjút adok. Voltak még, akik megkörménykeztek, de mindenkit visszautasítottam. Én is, Mario is. Nem is magyarázkodtunk túl sokat.

– Kérdezz!

* Radu Țuculescu idén töltötte hetvenedik évét. *Öregmama történetei* című regénye három éve jelent meg a Tarandus Kiadónál Szócs Imre fordításában. A kedélyes, változatlan és megváltozhatatlan Romániát írja meg, egyik kötetének címe: *Románul erectil* (Az erekatív román). Színdarabok szerzőjeként is ismert, ezeket leginkább a Székely Csabáéival lehetne rokonítani. Nemsokára újabb regénye jelenik meg magyarul a Typotex Kiadónál a *Sztálin, ásóval előre!* címmel Szócs Imre fordításában.

– Hogy találta ki a bisztréterem nevet?

– Egyszerűen. Álomban jött az ötlet. Hogy csúsztassam egymásba a bisztró és az étterem szavakat.

– Nagyon kúl! Most esett le. Tehát akkor a *La Ponco* lokálok átmenetet képeznek a bisztró és az étterem között.

– Nem *között*! Kombináltam a kettőt, összekevertem! És a kettőből született valami új. Mint a recepteknél.

– Vagy amikor párosítanak két fűszert, és új fűszerkeverék jön létre. Megértetem!

Lefegyverző volt a fiatal újságíró nő naivitása. Szerettem volna ölbe venni, és a fülcimpáját harapdálni. Aztán belesúgni a fülébe: imádandó ostoba libácska vagy, drágám.

– És a Ponco? – kérdezett tovább mókusszójacskájával.

– Hát mert jól hangzik. Nem? Mit szólsz?

– Igen! Attraktív, kicsik és nagyok számára egyaránt! Egzotikus hangzása van... mint egy egzotikus hangszernek, a dob hangjához hasonlít.

– A francot egzotikus! Milyen dob? Egy kedves barátunk emlékére neveztük el így a terméket.

– Jaj, milyen megható! Szívet melengető érzéseket kelt.

– Felemelő érzéseket. Írhatod úgy. Ha *poncót* eszel, bármivel is van megtöltve, eltölt a felebaráti szeretet. Csakis derűs emlékek jutnak eszedbe. Magukkal ragadnak a... pozitív gondolatok.

– Ez nagyon egészséges a pszichikum számára – kiáltott fel az újságíró-diplomás mókus. – Olvastam.

– Valamilyen könyvben?

– Egy folyóiratban vagy éppen a mi újságunk lapjain. Napjainkban már nincs idő könyveket olvasni...

– De van idő egy poncóra és egy „Édenkertre”.

– A desszertnek is szép neve van...

– A vendég, miközben eszi, félretesz minden rosszat a múltjából, és betölti a jó szándék. Élvezi a jelen pillanatot, és derűsen tekint a jövőbe.

A fiatal újságíró nő nedves és folyton szétnyíló ajka s a szájából kikandikáló felső fogsorának vége beindította a képzeletemet.

Mario, a szakács a vállát a kirakatüvegnek vetve hallgatta, hogy mit beszélünk, és alig bírta magába fojtani a röhögést. Nem kívánt részt venni az interjúban, csak fizikailag volt jelen. Anghel jobban ért a beszédhez, mondta, én majd csak akkor szólok közbe, ha ő kifelejt valami fontos részletet...

– Éld meg a pillanatot, és gondold a jövőre: ez a boldogság egyik szabálya – egészítette ki az eszme-futtatásomat az újságíró nő, mire én egyetértően ráztam a fejem: – És még valami! A megbocsátás!

Szándékosan szünetet tartottam, és súlyos, fontoskodó pillantást vetettem rá.

– A megbocsátás?

– Amikor a zamatok kényeztetik az ízlelőbimbókat, és az elragadtatás leáramlik a gyomorba, elfogja az embert a megbocsátás felemelő érzése!

– Ó, igen. Bocsáss meg a körülötted levőknek, bocsáss meg az ellened vétkezőknek... Megértettem a gondolatmenetet. A termékeik nemcsak a gyomrot töltik el elégedettséggel, de a szívet is!

– Ez az! Fogtad az adást!

– Van valami titkos hozzávalójuk?

– Hogyhogy?

– Minden híres szakácsnak van.

– Ha te mondd...

– Tudom, hogy egy szakács sem fedi fel a titkait, világos. De bepróbálkoztam...

– Az igazi újságíró jó bátor.

– Köszönöm. Az „Édenkert” desszertet gombalekvárral készítik, egy bizonyos... japán naspolyafajttal. Életemben nem hallottam még gombalekvárról.

– Van még idő elég, hogy hallj sok más különlegességről is. A miénk egy speciális különlegesség. A gomba és a japán naspolya édes és rafinált ölelkezése...

– Költői! Utánanéztam a japán naspolyának, fogalmam sem volt, mi az. Rákerestem interneten. Cuki, finom magocskák. De egyre nagyobb rá a kereslet. Van elég gombájuk és japán naspolyájuk készleten?

– Sikeresen termesztik őket, nem igényesek, sem a japán naspolya, sem a gomba. Mindent kézben tartunk.

– Végső esetben helyettesítik vegyi anyagokkal...

– De nem a mi esetünkben...

– Az „Édenkert” desszert, saját tapasztalatból mondom, annyira jó, hogy függőséget okozhat – csipogta az újságíró mókus.

– Nemcsak a desszert, reméljük...

Mindháromunkból kitört a röhögés.

– Ebben a hónapban megnyitottak egy elég meghökkentő vendéglőt. Megoszlanak róla a vélemények. Úgy hívják, hogy *A meztlábakhoz*. Jó előre kell asztalt foglaltatni. A mosdótál ötlete döbbenetesnek, elszálltnak tűnik...

– Minden, ami *elszállt*, ahogy fogalmaztál, felkelti a kíváncsiságot. Az emberek ugye vágyanak a szenzációra.

– Igen, ez benne van az emberi természetben. Honnan származik a lábmosás ötlete? A Bibliából?

– Az egyik szeretőmtől.

A mókus hitetlenkedve kuncogott.

– Sok szeretője van?

– Ne személyeskedjünk, a kérdésnek nincs köze az interjúhoz. Jól van na: hát nincs! Egyetlenegy szeretőm van, és kizárólag plátói a viszony közöttünk. Melisszának hívják... a macskám.

– Jaj, milyen cuki! Nem szoktam mondani, de én is imádom őket. Odavagyok a cicákért, a kutyusokért és minden állatkáért! Még a görényekért is. De térjünk vissza a lábmosáshoz az ajtóban...

– Nincs ebben semmi vallásos... sőt istengyalázás lenne minden ilyen hivatkozás. Próbáld ki egyik este, hogy milyen megmosni a szerelmed lábát. Gyöngéd masszírozással kényeztesd a talpát, töröld meg finoman, melegséggel...

– Ó, igen! A talp tele van idegvégződésekkel, és ezek közvetlen kapcsolatban állnak a testünk különböző szerveivel. A talpat szurkálják, sikerrel, az akupunktúrás kezeléseken. Olvastam...

– Csakhogy azokat az idegvégződéseket nemcsak szurkálással lehet életre kelteni, hanem egyszerű érintéssel is.

– Jól hangzik! Nagyon kúl!

Letapasztottam a tenyeremmel a kis diktafont, majd odahajoltam a fiatal újságíróhoz. Ő is ösztönösen közelebb jött hozzám, mágnesként húzta felém valami. Úgy súgtam a szavakat a rózsaszín fülkagylójába, mintha lágy üvegyöngyöket csorgattam volna bele.

– Csókolta-e meg valaha a szerelmed a lábujjaidat, miközben meztelenül kinyújtózva feküdtél az ágyon? Ha még nem, kérd, hogy tegye meg. Mondd, hogy vegye be a szájába egyenként mindenik lábujjacskádat, mint valami mellbimbót. Hogy nyelve hegyével kalandozzon el a talpadon... Nagy *kúl* lesz, biztosíthatlak.

Kuncogott, láthatóan el volt ragadtatva az ötletemtől.

– Én még nem voltam *A mezítlábakhoz* étteremben... – vallotta be a mókus szájacskája.

– Akkor a vendégünk vagy, még ma este. Folyamatosan fenntartunk egy asztalt bármilyen eshetőségre. Mit szólsz, Mario?

Mario azonnal helyeselve bólintott.

– Ó, milyen nagyszerű! Köszönöm! Személyesen fogok meggyőződni arról, hogy van-e alapja a rosszindulatú pletykáknak...

– Semmit nem takargatunk.

A fiatal újságíró eltolta a kezem a diktafonról.

– *A mezítlábakhoz* étteremről sok olvasónk hallott, de kevesen tértek be az ajtaján.

– Csak rendre-sorra, tülekedés nélkül. Bőven van idő, nem sietünk sehova.

– Néhány részletet szeretnék megtudni...

– Előbb valamit tisztázzunk. Kár lenne, ha tévedésbe esnél.

– Hogyan?

– Amit most csinálsz, akárhogy is vesszük, az reklám, többé-kevésbé rejtett reklám. Tud a cégtulajdonos vagy a közvetlen főnököd erről az interjúról?

– Fogalmuk sincs róla. Meglepetésnek szántam. Szerettem volna, ha... Ámulatba akartam ejteni őket. Eszembe se jutott ez a rejtett reklám dolog, esküszöm. Elég gáz...

– Kezdő vagy, és kedvelünk, ezért hát adunk egy kis segítséget. Megmondod az osztályvezetőnek, az igazgatónak és a cégtulajdonosnak, hogy jövő szombaton a mi vendégeink lesznek. Mindenkinek foglalunk egy kétszemélyes asztalt, és minden fogyasztásukat, kaját, piát, mi álljuk.

Mario, a szakács intett, hogy egyetért, mosolyát édes ártatlansággal fűszerezte. Az újságíró arca ragyogott a boldogságtól.

– Ön rendkívüli ember! Akárhogy is próbálják egyes újságírók hitelteleníteni azokban a kínos írásokban, a börtönről és a súlyos bűncselekményekről...

– Hergelik az olvasókat, hatásvadászok. Az emberi kíváncsiságot nem fogja viszza semmilyen erkölcsi gát. Csak az eladott példányszám számít nekik, de nekünk csinálnak reklámot, akaraton kívül, ingyen...

– Pont erre gondoltam én is...

– Egyezünk meg valamiben. Az interjúban, ami megjelenik, a leghalványabb utalás sem lesz a múltunkra. Csakis a jelenről és a jövőről beszélünk. Ahogy a boldogságreceptek is előírják.

– Mert ha nem?

Megzavart ez a hangnem, ahogy kicsúszott a száján a kérdés.

– Mert ha nem, akkor ez a rokonszenves kis mókusarc olyan elváltozásokat fog elszenvedni... hogy egyetlen plasztikai sebész se hozza helyre.

– Maffiózókhöz illő fenyegetőzés – mondta a fiatal újságíró remegő hangon.

– Az.

– Demokráciában élünk, sajtószabadság van, szabad véleménynyilvánítás...

Hirtelen elhallgatott. Rájött, hogy rossz helyen pattog. Megvonta a vállát, meg-
rázta a fejét. – Sajnálom, elkapott a hév, megtörténik, ha nagyon fiatal az ember, és nincs tapasztalata.

– Térjünk vissza a lényegre – javasoltam. Meleg szeretettel néztem rá, hogy minden félelme elolvadjon. – Az étterem ruhatárában a vendégek levetik a cipőjüket, sőt még a zoknijukat is. A ruhatáros átveszi, a többi ruhával együtt, megőrzésre, és ad egy számot. A következő helyiségben a vendég kényelmesen elhelyezkedik egy széken. A szék előtt elegáns, fényes mosdótál, mellette egy lány ül, kisszéken. A nők széke előtt, értelemszerűen, egy fiatalember ül. Megmossa a vendégek lábát, utána megtörlik egy speciális papírból készült, illatosított, hűsítő kendővel. A lábmosás gyors, inkább csak jelképes. A törlés néhány lassú, professzionális mozdulattal történik, mint egy előzetes masszázs. Nincs semmi sikamlósság.

– Nem torlódik fel a tömeg?

– Nem, egyáltalán. Meglátod majd este. A vendégek már a kezdet kezdetén meg-
értik, hogy hiábavaló a sietség. Minden stressz, idegesség elhal, ahogy belépnek. Ha valaki mégis patáliát csapna, azonnal fel lesz szólítva, hogy hagyja el a helyiséget. Nincs mese.

– Egyesek szerint ez olyan, mint a diktatúra...

– Egyesek megszállottan mantrázzák ezt a szót. Egyszerűen van pár szabály, amit, ha valaki nem tart be, elmehet máshová, van elég étterem a városban.

– Csakis bluest játszanak...

– A bejáratnál írja, tisztán, nagy betűkkel: ebben a lokálban bluest játszanak. Akinek nem tetszik, nem jön be. Táncolni is lehet, természetesen. A lokál teljes padlózatát vastag, puha padlószőnyeg borítja. A meztelen lábak gyönyörűséggel süpednek bele.

– Poncót is felszolgálnak?

– A poncó a bisztrétkor specialitása. És a golyszlik.

– Különlegességeket szolgálnak fel, csakis saját kreálmányokat, egyedi dolgokat.

– Hát, igyekszünk, igyekszünk. Ezen a téren Mario varázskéze megteszi a magáét. A fűszerek mágusa, minden arannyá válik a keze alatt.

– Honnan tudja a vendég, hogy mit válasszon?

– Ráérősen elmeséli neki, hogy mi miből készült, minek milyen az íze, persze csak nagyvonalakban. Vannak különlegességeink a húsevők és a vegetáriánusok számára is. De nem hosszú az étlap. A minőségre összpontosítunk, és az újdonságra. Ugyanez a helyzet az italokkal is. Borok, alkoholpárlatok, üdítők, ásványvizek, minden a legkiválóbb...

– Ó, ebben biztos vagyok, majd elcseppen a nyálam... Kitérhetnénk az ételekre, ha már nincs olyan sokféle.

– Rendben! Úgy döntöttünk, nem zsúfoljuk tele az étlapot, de azért itt senki nem éhezik. Természetesen mindenki annyit rendel, amennyit akar, nincs semmiféle korlátozás. Az előételek kis adagok, kellemesek, eredetiek, különlegesen jó ízűek. Mit szólnál egy élesztős vajastésztához, ami sóval, borssal, gyömbérrel, hántolt szzámmaggal, pirított köménymaggal és darálatlan mákkal van ízesítve. Vagy a citromos-rákos pürével töltött gombához? Hogy csak néhány példát mondjak. Aztán következik egy gazdag főétel. Hal mazsolás-füges körettel, citromlében sült baromfi, egy szelet borjú- vagy disznósült apróra vagdalt, abált spenóttal, köménnyel, szárított korianderrel, borssal, fahéjjal és aprított fokhagymával fűszerezve... Természetesen vegetáriánusoknak való különlegességeink is vannak. A mártások nagymestereinek tekintjük magunkat. Mit tekintjük... tényleg azok vagyunk! Az „Édenkert” desszert mellett még van mézes darált mandula vagy sült gesztenye málnaszósszal és citromos tejszínhabbal. Abbahagyom. Aki többet akar megtudni... asztalt foglaltat.

– Elcsöppent a nyálam...

– Még valami, ami egyáltalán nem lényegtelen. A mártásainkat zeneszerzőkről neveztük el. A *Rossini-mártás* tele van vidámsággal, édeskés, elevenen vibrál a nyelv felszínén, ideálisan passzol a fehér húsokhoz. A *Wagner-mártás* testesebb, sötétebb, többek között a növénykhumt egészíti ki. A *Mozart-mártás* nyilván a finom salátákat, a főtt tésztákat és a párolt zöldségeket ízesíti. Van aztán a *Vivaldi-mártás*, minden évszakra egy-egy változat! De amire a leginkább büszkék vagyunk Marióval, az

a *Gershwin-mártás*. Annyira finom, hogy egy egyszerű szelet kenyéren is megállja a helyét.

– Fantasztikus! – kiáltott fel a mókus.

– Az.

– A helyek száma?

– Negyvennyolc. Szükség esetén még be lehet tenni egy kétszemélyes asztalt.

– Meghitt kis vendéglő, mondhatni.

– Egy elegáns lokál, de nem hivalkodó. És nem tűrjük meg a kiabálást, veszeke-dést, szitkozódást. Nem lehet dohányozni. Illatos gyertyákat gyújtunk annak, aki óhajtja. Rózsavizes tálat szolgálunk fel, ha valaki bele akarja mártani az ujjait.

– Este hattól hajnali kettőig vannak nyitva. Miért?

– Hogy a munkaidő ne legyen több, mint nyolc óra. Mi nem zsákmányoljuk ki az alkalmazottakat.

– Helyes. Van egy olyan programpont, hogy sztriptíz...

– Aki ezt mondta neked, az vagy egy idióta vagy valami onanista, már megbo-csáss. Meg fogsz győződni róla este. Varázslatos pillanat lesz, tiszta művészet. Ko-reográfiai művészet. Ha egyesek felizgulnak, az az ő dolguk. Nem kell kinyilvánítan-kiuk, ami felgyűl bennük. Félreteszik, és majd kiélik, miután elhagyták a lokált. Vagy ha már nem bírják, akkor elintézhetik... a kocsis hátsó ülésén.

– Szereti az embereket, Anghel úr?

Elkomorodtam, és mélyen a szemébe néztem. Nem, nem előre megfontolva tette fel a kérdést, egyszerűen csak kicsúszott a száján.

– Az embereket? Nos, kinek hoztam létre a *La Ponco* bisztrétterem-láncot és *A mezítlábakhoz* éttermet? Az embereknek. Az állampolgároknak. Nem is a földön-kívülieknek.

– Jöhetnek egy... barátnőmmel? – kérdezte a fiatal újságíró nő tétova hangon.

– Bárkivel jöhet, diszkrimináció nélkül. Bár a blues főleg a magányosok tánca... Ugyanakkor összehozza egymással a rokonlelkeket, nemektől függetlenül. Olyan környezetet teremtettünk, amelyben mindenkinek egyforma esélyei vannak.

– Nagyon köszönöm. Sietek vissza a szerkesztőségbe, hogy összeállítsam az in-terjút...

– Ha kész vagy velem, átküldöd nekem emailben. Még mielőtt megjelenik.

– Ez parancs?

– Nem... csak javaslat.

Nevetett, mint valami boldog mókus, aki mogyoróra talált. Nem tudom, hogy ne-vetnek a mókusok, de ha képesek rá, akkor biztos úgy csinálják, mint a fiatal újság-író nő.

Mario felemelte a kezét, jelezte, hogy ő is szeretne mondani valamit a végén.

– A főnök elfelejtett egy fontos részletet. Nincs öltözködési előírás. Mindenki ab-ban jön, amiben akar, amiben jól érzi magát. Természetesen csak ha tiszta a ruhája.

- Ez egy elképesztően fontos részlet, és el vagyok ragadtatva tőle - lelkesedett megint az újságíró, majdnem a nyakába ugrott a szakácsnak.

Amint magunkra maradtunk, Mario vicces komolysággal kijelentette, hogy erre a leányzóra még szükségünk lesz. Időről időre majd még ír egy-két sort...

Vigyorogva rákacsintottam.

Fordította: MIHÁLY EMŐKE



THE OTHER ROOM, oil on canvas, 80×50cm, 2012