

Hogy felemelje az olívaolajat tartalmazó dobozt, minden erejét össze kellett szednie. Kinyitni a szekrény ajtaját, lehajolni, teljes testsúllyal belehelyezkedni a mozdulatba, megfeszített karral igazából nem is megemelni, mint

66 Várkonyi Borbála

OLÍVA

inkább kihúzni, kivonni a tárolásra alkalmas szűk rakodótérből az olajjal teli tartályt, nos, ez a minden utolsó energiáját felemészítő mozdulatsor a nap legnehezebbje volt.

Mert nem csak, hogy elő kellett vonszolnia a ki tudja, hány literes tartályt, de aztán fel is kellett emelnie a pultra, ahol addigra már sorba rakva várhoztak a különböző méretű és formájú kínálótálcák és kerámiatányérok.

Minden kis üvegtálat egyenként törölgetett el, még akkor is, ha csak némelyik volt maszatos az előző esti használatot követően. Ilyenkor bosszankodott a mosogatófű nemtörődömségén, hiszen milyen kiszolgálás az, ha az egyébként áttetsző, az olíva zöldes-aranyos színét megmutató üvegfelületet elhomályosítja egy-egy oda nem illő ujjlennyomat? Konyharuhát ragadott tehát, és gyors, ám annál precízebb mozdulatokkal igyekezett (az ő értelmezése szerint) teljesen tisztára suvickolni az üvegcsészéket, majd azokból két-két darabot szépen elrendezve a kerámiatányérokra helyezni. A részletekre irányuló ilyen kiélezett figyelem, s az e figyelemből fakadó, a főpincér sietésével és felületességével, mondhatni, munkamoráljával és tempójával gyökeresen ellentétes, ám a maga nemében mégiscsak *munkatöbblet* nemhogy kifizetődő nem volt, de valójában titokban is maradt. És jól volt ez így, hiszen amíg nem zavarták, s kihasználva a konyha nagyjából egy órás, műszakok közötti csendjét, addig pusztán a maga örömeire engedhetett belső tisztaságra való törekvése ilyen jellegű kifejezésének.

Ha a gondosan meghajtott szalvétákra kerülő üvegtálcák áttetszősége megfelelt elvárásainak, azaz, ha úgy vélte, a vendégek is meg lesznek elégedve a tálak szépségével (mert igen, erről volt szó), akkor nem volt más hátra, mint megemelni a súlyos tartályt, jobb kezével a vékony, műanyag fogantyút, bal kezével a tartály alját, s egy pár fokos szögben, úgy, hogy a kibuggyanó zöldes olaj éppen a tálka aljára kerüljön, megbillenteni gyengéden az alumínium dobozt. A feladat, látszólag, roppant egyszerű volt, nem kellett hozzá más, mint az az ív-érzék, amire ráhagyatkozva éppen a kívánt helyre önthető a sűrű nedű. Csakhogy nem számolt a tartályban rejlő anyag belső feszültségével, azzal a lendülettel, ami az óvatos bakkantás ellenére mozgásba hozta a folyékony tömeget, s ez, engedve a mozdulatból származó mégoly lassú erőnek, feltartóztatathatatlantul hőmpölygött és indult meg a tartályon vágott szűk résen keresztül.

Ilyenkor, amikor a kiöntés ritmusa hirtelen egyenetlenné vált, pontosabban, amikor a lüktető, kibugyannó, aranylóan zöldes folyadék hirtelen a tálka mellé csöpögött, ennek a pulzáló felszínre törésnek a pazarlása zavarba ejtette. Igen, zavarba, mivel felmérte, nem engedheti meg a figyelemnek azt a fajta elernyedését, amely automatizmussá egyszerűsödve elszalasztja a délután fénypontját, tudniillik a *couvert* előkészítése nem jelentett mást számára, mint a hosszú órák monoton rohangálásában az olíva méltóságteljes, sűrű ragyogásának időtlenségét.

A lüktetésre ráhangolódni: a nap minden perce, mozdulata ide vezetett, attól a pillanattól kezdve, hogy a reggeli, a terasz asztalaira egyre élesebben vetülő fényben belépett az étterembe; ahogyan ruhát váltva egyenként törölte le a székeket és az olívfák árnyékába helyezett asztalokat, olykor biccentve a szomszédos étterem pincére felé; ahogyan a párnákat egy-egy határozott mozdulattal a széktámlákhoz rögzítette, vagy amiként engedte, hogy a néhol olajfoltos terítők a sötét asztalokon elsimuljanak. A reggeli készület, a feszült várakozás percei már előrevetítették ezt a késő délutáni szolgálatot: mindkettőt precízen, figyelme minden erejét összeszedve végezte, általában a legnagyobb csendben. Éppen ezért, amikor a ráosztott feladat elvégzéséhez egyfajta tökéletesség-igény párosult, ebben az igényben mind az az elképzelés megmutatkozott, ami eleven fantáziájában létezett az olümposzi istenekről, vagy legalábbis valamilyen távolinak tűnő, elérhetetlen boldogságról.

A teljesség, amelyre annyira vágyott, s amelyet a *couvert*-tálak legharmonikusabb elrendezése által akart kézzelfoghatóvá tenni, olykor úgy tűnt fel képzeletében, mint ha az, egyes pillanatokban feltárlakozna előtte – ahogyan most is, a sötétlilás, feketés, érett görög bogycsók kimérése közben, amelyeket egy másik alumínium tartályból halászott elő. Szerette, ahogyan az olíva húsán megcsillan a fény, ahogyan egymáson átgördülve felszínre jönnek a merőkanál segítségével, s várta a pillanatot, amikor egy evőkanállal a két kis átlátszó tálka egyikébe négy-öt szemet behelyezhetett. Hogy a „kompozíció” elkészüljön, hiányzott még valami: a kenyér. A házi sütésű, félbarna, ropogós falatokat még melegében helyezte a tányérok szélére. Ezzel nemcsak a látvány, de az ígért ízek kombinációja is elég jól sikerült, állapította meg magában: a kesernyés, sós ízhez a meleg, lágy, kissé édeskés társult.

Amikor elkészült a mű, izzadságtól gyöngyöző homlokokkal, fájó karokkal és sajtó talppal, az egész napi kimerültségtől álmos pillákkal tekintett végig a sorakozó *couvert*-tálak már-már csendéletbe illő szépségén. A látványban való elmerült gyönyörködés öröme tükröződött tekintetében: ahogyan a fényes, aranyos üvegtálakon megcsillan a fény, ahogyan a tömött,

vastag héjú kenyerek körbeveszik az olíva-tálakat, és ahogyan a roppanós bogycók megtöltik a kis üvegtálkákat. Nem volt sok ideje azonban a melázgásra. A kiszolgálás gördülékenyebbé tétele megkövetelte az így elkészített vendégváro tálak szabályos rendjét, azt ugyanis, hogy némi férőhelyet
68 felszabadítva a pulton, a kényes egyensúlyra ügyelve, hármásával egymás tetejére halmozza azokat.

Először a kerekded formájú tálacskákkal megpakolt nagyobb lapos tányérokat helyezte el a pulton, majd azok tetejére, úgy, hogy a fölé kerülő másik olívás tálka alja pontosan az alul lévő karimájához igazodjon, szépen egymásra rakosgatta a couvert-tálakat. Mindig izgult, olykor a kezei is remegtek, ahogyan kissé előre görnyedve a tányérok alját figyelte, hogy a súlypontok azonos síkba essenek. Akár egy leheletfinom eltérés is végzetes lehetett, jól emlékezett arra a délutánra, amikor először fogott hozzá a couvert-piramis építéséhez. Csak egyetlen helyen tért el pár fokos szögben a két egymásra helyezett tál: ez az alig észrevehető billegés később azt eredményezte, hogy négy-öt tányér teljesen elcsúszott egymáson. Az olaj belepte a konyhakövet. A döbbenettel vegyes rémület akkor villámként cikázott végig gerincén. Azonnal felmosót és vödört keresett, meg törölőpapírt, hogy a balul elsült mozdulat nyomait eltakarítsa. Saját tökéletlenségének kudarca annyira élesen ivódott belé, talán ugyanúgy, mint ahogyan a tálba mártott kenyérszeletek szívják magukba az olívaolaj nedvességét, hogy a veszteségnek és saját figyelmetlenségének tapasztalata fokozott koncentrációra nevelte. Idővel rájött, hogy az íves olívás tálak hogyan illeszkednek a lapos tányér aljához, ahhoz az alsó görbülethez, amely a tányér stabilitását szolgálja, vagy hogy a kerekded tálacskák egymásra helyezéséhez milyen mozdulatra van szükség...

Amikor az olívakák árnyékából kilépett az étterem elé, a macskaköves tér melege, a délutánba hajló Nap sugarainak aranysárgás derengése egyszerre elvakította. Kezét gyengéden szeme elé téve lassan, kissé botorkálva lépdelt egy mellékutca felé, hogy a város szívében rejlő kis teret végleg elhagyja. S akkor végigömlött rajta a búcsúzó nap nyári melege.

Észre sem vette, hogy a magával hozott ruha, amit végül nem váltott át a munkaidő végeztével, magába szívta az olajat, s hazaérve így első dolga az volt, hogy mindent mosógépbe tegyen. Még mindig remegett, még mindig előntötte a forróság, ha a délután utolsó mozzanatára gondolt. Ahogyan áll, megsemmisülten, az éppen zajló események érthetlenségének súlya alatt, várakozva. Most éppen a mosógép ajtaját nyitja ki, s hirtelen belenyilall az a valahonnan ismerős, már valahol átélt belső lendület, ahogyan önti a tálakba az olajat, csak most belőle szakadnak és bugyognak fel halkan a könnyek. Elindítja a programot, vár, nézi a dob forgását, de már csak az utolsó üvegtálra gondol, az egyetlen, végső súlyelhelyezésre, az érzékek hirtelen csatlakozására és a billenés előre meg nem határozható bekövetkezésére. Mert

az történt, hogy amikor az utolsó tálat tette a két másik tetejére ezen a fülledt nyári délutánon, váratlanul az egész oszlop hirtelen instabillá vált. A kenyérszeletek játékosan csusszantak át egyik tányérból a másikba, emlékeztetve a gyerekkori dominó izgalmaira; az olívabogyók szenttelen fürgeséggel, mint egy elszakadt gyöngysor lepergő szemei vagy mint üveggolyók 69 potyogtak és gurultak szertesztét; az olaj méltósággal, ugyanakkor meglepő hirtelenséggel árasztotta el a pult és a konyhakő egészét. De akkor már nem akarta, s talán nem is merete megállítani a végzetes folyamatot, amely így kikerült ellenőrzése és az addig fenntartott rend alól. Nézte az összeomlás ritmusát, nézte, és nem akarta elhinni, hogy a két kezével teremtett rend, összhang és harmónia, amely arra szolgált volna, hogy elbűvölje a nyárestében vacsoraasztalt foglalt turistákat, most egyszerre mint egy megroggyant kártyavár, összedől.

A mosógép ritmusos zúgását hallgatva most felrémlik benne Szakisznak, a főpincérnek ordenáré kiabálása, éles tekintete, amelyet Zeusként szemébe fúr, kusza hajtincsei, amelyek heves gesztikulálásai közepette újra és újra az arcába lógnak, majd a mozdulat, amellyel sorsát megpecsételi.

Csak később, amikor a mosóprogram leállt, derült ki, hogy az olívaolt nem jött ki a ruhából. Halványsárgás nyoma ott díszelgett a fehér ingen, mint annak a délutánnak zöldes-arany színű emléke gondolataiban.

