

## SÜSD MEG A MADARAT

Gyerekek nélkül, benn a városban, végre, másfél éve várja ezt a napot, és pont annyira esik jól, amennyire gondolta. Bugyogó energiát érez, szinte robbanni tudna, még az idő is szép, a jószág jószágot vonz, csordogál a keskeny patak mellette, kis volumen, de mély béke, ősi nyugalom. Viszont órák óta sétál, lassan le kéne ülni valahová.

A napszemüvege mögül figyeli a tavaszi embereket, nem tudja nem észrevenni, ahogy végigméri egy toronyméretű szembejövő, az öccse lehetne, nem baj ez se. Sőt, ez is olyan valami, amiről fogalma se volt, mennyire hiányzik, kicsit szülés előtti időszaknak érzi most ezt, az egész gazdag napot, úgy, ahogy van, még a fele se telt el, és mennyi minden volt már benne: krémesevés, cappuccino, állatkert, vár. Onnan sétál le, mindjárt itt az Óváros tér, be kéne ülni egy étterembe. Amilyen hirtelen az elhatározás, olyan ellentmondást nem tűrő, megcélozza az elsőként szemébe ötlő evőhelyet, az órájára néz, ebéd-idő van-e már. Zsiráf néz vissza rá bután a számlapról, nemrég rendelte online, fillérért, Ázsiából, a nagymutató a zsiráf bal füle alatt, a kicsi is arra dől, dél tehát elmúlt, ha nem is sokkal. Két fogás túlzás lenne, egy jól fog esni.

Üres a kerthelyiség, gyakorlatilag egyedül ül benne, kezdené összerendezgetni a gondolatait, nem sikerül, mert szabadkozó pincérnő érkezik, igazából áprilistól pörögnek majd fel, nincs még minden, ami az étlapon

szerepel, ha ajánlhat valamit, talán egy megbízható cordon bleu-t mondana. Jó lesz, vegyes körettel, salátával és egy light kólával, az sajnos nincs, akkor zéróval.

Szórólap hever az asztalon, a város és környékének látnivalóival, nocsak, Baláca, római villagazdaság, pár kilométer, az ásatások mindig érdekelték, de aztán romantikus fellángolásnak bizonyult csak a dolog, ettől függetlenül mégiscsak a kamaszkort hozná vissza, ha odaautózna. Hallott a helyről, bár nem tud sokat róla, csak a létezését, bizsergeti az ötlet, érkezik a zérókóla. Furcsán világos, belekortyol, hát igen, nagyon rossz, az íze és az állaga se stimmel, megnézi az üveget, februárban járt le a szavatossága.

A pincérnő legközelebb már csak a cordon bleu-vel érkezik, a reklamációra meglepően jól reagál, összesen még majd négyszer kér elnézést, van pedig friss, mondja, azonnal hozza, nem érti, miért nem selejtezték le a kollégái, komoly lehet itt a holt szezon, bármennyire a város közepe, sajnálatos módon a cordon bleu se a legfinomabb, a vegyes köret meg száraz, a saláta ízetlen és szegényes, el ne romoljon a nap.

Kártyával fizet, közben azon tűnődik, hogyhogy nem iktatott be fodrászt és/vagy kozmetikust az üres órákra, talán mert ezeknek lenne valamiféle közhelyjellegük, egyébként sem ez a lényeg, ma a szabadság mámorát élvezi, a kocsit felé lépkedve viszont már a gyerek orrsövényferdülése foglalkoztatja, a városból kivezető úton pedig a férje jár a fejében, illene finom ebéddel várnia holnap, háromnapos vadászatról érkezik, nem szereti, de nem maradhat ki az illusztris társaságból, karrierileg beláthatatlan következményei lennének. Suhan az ezüst Peugeot, ez is milyen jó, az ablakok tövig lehúzva, forgalom nincs, száll a haja, pár perc és megérkezik.

Mennyire unatkozhatott vajon egy nő régen, mondjuk, ebben a villagazdaságban, vajon szarrá unták-e magukat akkoriban is, mit kellett csinálniuk, lehetett egy csomó szolgál, esetleg őket koordinálni?

A városban tervezett még sétát, ehelyett romok között fog gyaloglászni, szépen bírják az izmai, bár nincs hozzászokva, holnap

jön majd az izomláz. Jó lesz, örül az elhatározásnak, a rómaiság jobban vonzza, mint a színház előtti parkban a botorkálás, az volt az eredeti elképzelés. Más autó nem parkol, zsúfoltság nem lesz, itt se indult még be a szezon. Kamaszkori szívdobogás nem jön rá, némi izgalmat érez mindössze, hatalmas füves térség mellett halad el, immár gyalog, a fű alatt feltáratlan sokmindenség, addig van biztonságban a múlt, amíg rejtve marad.

Lépked a rekonstruált főépület felé, erre jöhettek haza az itt lakók annak idején, voltak-e kígyók, vannak-e most, mi lehetett itt 0 környékén, vagy kicsit később, első századi a településmaradvány, ennyit tud egyelőre, a koráról ennyit árult el a szórólap.

A főépület bejárható, a föld alatt persze lehet még vagy száz kisebb építmény, a ház körül fűthető folyosó. Nézi az épen maradt festményeket, mozaikokat, ezek itt gránátalmák, azok meg fácánok, olyan madarakat is lát, amelyek soha nem éltek erre, ez kék szajkó lehet például, az meg mintha gepárdfej lenne – milyen messziről érkezhettek a festőművészek? A ház mellett földet simítgat egy gép, mellette nagyon figyel valaki, talán hogy nem ás-e ki valamit a markoló, régész lehet, Eszter rajta felejt a szemét, irigyli kicsit, ő végül nem lett az. Nem megy oda érdeklődni, mit is kérdezhetne, meddőhányónak gondolja a kupacot, meddőhányásnak a tevékenységet, vélhetően jól okoskodik, az éles, égető napsütés most halványabb derengésbe megy át, a napszemüveg tovább homályosít mindent, jelenleg indokolatlan a viselése.

A *jenezster* szót hallja meg, a régész beszélget a gépkezelővel, ő említi, nehogy megsértse a gép a növényt, mediterrán élőlény, gyönyörű sárga, amikor virágzik, most még csak kopár ághalmaz, a szó ismét elhangzik, megint felkapja a fejét, két betű híján a nevé mondják ki, soha nem látott jenezstert még, itt a pillanat.

Ki főzhetett, mit ehtettek, a másnapi ebéd repíti ide a gondolatot, előveszi a telefonját, leül a földre egy hatalmas, több száz éves fa helyére, itt állt, innen vágták ki, micsoda örültség, talán az ország legidősebb fája volt, de hát zavarta az ásatást, ez legalább valamiféle

Lanczkor Gábor

## ÖNARCKÉP BÖJT UTÁN

A lomb úgy rezzen meg, akár egy pucér asszonyi Segg,

És festett pálmalevél zörög

Ugyanebben a szélben,

Mely a bougainvillea-bokor magenta szirmait

Mégse fújja ki

E készülő regény

Lapjai közül.

Önarckép koplalás után:

Ahogy a bordák íve üt át a mellkasomon,

Csak a magasból nézve

Mutatja magán

a hathektárnyi repce,

Hogy a gyökerei hol nem érnek

Kellően mélyre

A felszín alatt húzódó kőfalak miatt.

Egy Balaton-felvidéki antik villagazdaság olyan,

Mint a zár,

Amit más kulcs nyit

És más kulcs

Zár.

magyarázat, sok más esetben nincs értelmes indok, valamiért divat manapság a növénygyilkolás, éljen a beton, a szürkesség.

Mindjárt rákeres az akkori étkezési szokásokra, az elhatározás már megszületett, jópofa lenne, ha valami régi receptből dolgozna holnap, várja nagyon a férjét, ez csak három nap, ez csak vadászat, de a konferenciák kikészítik, csak maradjon stabil minden, nehogy bezavarjon egy fiatal bőrgyógyászfruska vagy egy fogorvostanonclány, mielőtt megszületik a második gyerek.

Valami általánosságot üt be a keresőmezőbe, Apicius neve ugrik elő, a névről is a férje jut eszébe, jó apa, de mindenképpen kellene még egy gyerek a teljes biztonsághoz, akkor már ő se ugrálna annyit, mert ugrál, szívesen megy ide-oda, vadászni kevésbé, kivéve, amikor muszáj.

Apicius tehát.

Sok szakácskönyv létezett az ókorban, ez az egy maradt fenn, ráadásul két különböző kéziratban, persze belenyúltak, kiegészítettek, a hülye utókor ezzel jelentős pluszmunkát adott a forráskutatóknak. Nem receptgyűjteményként olvasták a középkorban, hanem szépirodalomként, illetve diétáskönyvként, a telefonon végigolvasható az egész, nem latinul, magyarul. Irodalomnak valóban túlzás lenne nevezni, ezt hamar megállapítja legújabb olvasója, a bevezetésből megtudja, volt idő, amikor tankönyvnek számított, a velencei dózse gyerekei például tanultak belőle, de mit, minek kellett tudniuk ételkülönlegességek elkészítési módját, ráadásul a nagy ínyenc két szakácskönyvet is írt, melyiket forgathatták a srácok, az egyik általános használatra készült, a másik szószerző gyűjteményét tartalmazta.

Mennyiségek nincsenek megadva. Találják ki a szakácsok? Időszámításunk előtt 25 körül született a szerző, időszámításunk szerint 25-ben halt meg. Jenei Eszter a homlokáról a feje tetejére tolja a napszemüvegét, lélegzetvisszafojtva olvassa a bevezető részt. Már is imádja Apiciust. Ilyen stílusos halált kevesen mernek halni. A szenvedélyes gourmet, a kicsapongó, tékozló ételszülő az összes pénzét lakomákra költötte. Aztán amikor észrevette, hogy fogyóban a *sestertius*-készlete, és hogy korábbi életszínvonala nem tartható tovább, ivott egy pohár mérget.

Seneca jó ismeretségben lehetett vele, ha kondoleáló levelet írt az anyjának, még Caesart is belekeverte. „Természetesen a Diktátorunk kevésbé boldog életet élt, amikor a szamniszok követeit hallgatva, maga keverte meg szerény és ízetlen ebédjét a tűzhelyen azzal a kézzel, amellyel számtalan ellenséget szúrt le, és amellyel a babért személyesen helyezte a Capitoleumi Jupiter ölébe, mint ahogyan Apicius élt a mi korunkban, aki abban a városban, ahonnan egykor – azzal az indokkal, hogy megrontják és élvezetekre tanítják a fiatalságot – kiűzték és kitiltották a filozófusokat, ő a konyhaművészet tudományát hivatássá avatta, és tanításával egész korunkat megfertőzte.”

Kisüt a nap, le kell húznia a szemére a napszemüveget, a markológép és a kezelője most

pihen, a régész a távolba mered, a fák felé, Eszter követi a tekintetét, arra van valahol egy nemrég feltárt templommaradvány, későbbi építmény, középkori, kicsit közelebb egy fürdő, az viszont ide tartozott, az a kiszögellés lehetett a szauna. Megnézné szívesen, de nem mozdul, Apicius foglalkoztatja, meg a gyerek orrsövényferdülése, ez megint beküszört valahogy, meg kell-e operálni, vajon ezzel a döntéssel is egyedül marad-e, mint annyi mással, vissza a telefonhoz, a receptekhez, mégiscsak meglepetésre készül másnap délben.

Jó lenne a körülményeket is ókorivá tenni, bár nincs sok új a nap alatt, akkor is a nők dolga volt a főzés, meg a bevásárlás is, volt-e piac errefelé, ha igen, úgy védték a járványoktól, ahogy a birodalom egyéb részein, ez is új információ, a vásárcsarnokok padlóit borító kőlapokat higiéniai okokból kétóránként felmosták, és eleve megtisztított húsokat árusítottak, ki gondolta volna, kopasztott szárnyasok, mosott zöldségek, pikkelyezett halak, lám, a sötét középkort megelőzte a fényes ó.

A császárkor idején jött divatba a terítő, ez adott lesz holnap, az illatos vízzel járkáló szolgálak nem, ilyesmire nem is vágyik, bár egy-egy férjére pályázó ifjú orvostanhallgató eljátszhatná a szerepet, inkább ne, megijed magától, ez lassan már paranoia. Autó parkol le a bejárattól száz méternyire, az övé mellé, középkorú férfiduó lépeget a főépület felé, egyenesen a régészhez mennek, az egyik férfi bennfentesnek tűnik, a másik mereven nézi a földet, mintha eső után volnának, mintha föld által kivetett tárgyakat keresne.

Ezüst- és bronzkanalak kerülnek elő legtöbbször, meg csészedarabkák, amelyekből a levest itták, kés és villa nemigen volt használatos, az előkelőbb házakban legalábbis apróra vagdalták az ételeket, így aztán a kanálon kívül legfeljebb a kezükre volt szükség, pontosabban csak a jobbra, hiszen a patkó alakú heverőkön heverészve, bal karjukra támaszkodva fogyasztottak. Ez jó, ezt felveti holnap.

Feláll, járkál kicsit, a férfiduó nyomába ered, egyikük a gepárdfejet csodálja az egyik vitrinben, a másiknak az állatokról az állatkert jut eszébe, a gepárdkereső megígéri, hogy ki-

teszi majd őt a bejáratánál. Eszter nem akar még egyszer körbejárni, csak jólesett tenni pár lépést, visszatér Apiciushoz, hátha hasznosíthat belőle valamit.

Most ér a menüreszhez, és ez még mindig csak a bevezetés, miket ettek Jézus idején, semmi meglepetés, házi szárnyasokat, disznót, halat, inkább borjú-, mint marhahúst, kovással készült és kelesztés nélküli kenyeret, kalácsot. Búza, rozs, árpa, zab, köles, káposzta, cékla, hagyma, tök, uborka, spárga, dió, barack, szőlő, alma, vadgesztenye. Meleg étel napjában egyszer, a vacsora a főétkezés, ez a szokás mintha visszatérne lassan, a férje munkaébredését először reggelik váltották fel, most már inkább vacsorákra jár, egyre többször egyébként.

És egyre több bort iszik. Ezt tették az ókori férfiak is, miután füstöléssel tartósították, izsóppal, kakukkfűvel, ánizzsal fűszerezték, rózsas- és ibolyaszírommal illatosították, ilyesmire holnap szó sem lehet. A városok főutcáit fedett járda szegélyezte, a boltokban a pultokat dupla kőfal védte, a zárt térben bográcsok voltak, és padlófűtés biztosította a meleget, így az étel nem hűlt ki, és jó hőfoka maradt a forralt bornak is. Ilyesmire se. Nem lesz forralt bor.

Eszter becsukja a szemét, aztán kinyitja, megint csuk, megint nyit, körbenéz. Kik élhetnek itt?

Miután Augustus kivégeztette a köztársaságpartiakat és a szenátori családok tagjait, egész generációk húztak el a provinciákba. Pannónia a huszonkettedik tartomány lett a végül negyvennégyre duzzadó közül, a terjeszkedésnek tehát éppen a felénél csatlakozott a birodalomhoz. A távkereskedelem révén érkező új fűszerek, növények mind eljutottak ide is. Vagy majdnem mind. Találtak például Hispániából származó bort, de az osztriga és a selyemkelme is messziről érkezett. Az osztrigafogyasztás akár szimbólumként is értelmezhető, nemcsak drága, de romlékony is, felbukkanása jól mutatja az akkori kereskedelem sebességét. Ide legközelebb az Isztriai-félsziget déli részén lehetett tenyészet. Jégben hűtött tartályokban kellett érkeznie, szekéren, az Alpok hágóin át.

Eszter most arról olvas, mivel hizlalták az állatokat, mivel finomították az ízüket. A disznót szárított fügével etették és levágásuk előtt mézes borral itatták. A mája ettől kapott pikáns ízt. A víz és a só hiánya viszont nem kis gondot okozott. A mustot és a bort hosszú főzéssel sűrítették, a sót halszósszal pótolták. Vízzel, borral hígították, ecetet adtak hozzá vagy mézzel ízesítették. A fényűzés, az árucikkek beszerzése persze sokba került, a lakomák kiadásait ezért törvényekkel korlátozták. Megszabták, mennyit lehet ráköltetni. A városi polgárság birodalomszerte arra törekedett, hogy római módon éljen. Ugyanazokat az ételeket egye például. Bizonyítják ezt az előkerült állatcsontok, kagylók, gyümölcs- és gabonamaradványok. Áruklodnak a háztartási eszközök, terítékként szolgáló edénykészletek.

A férfiak búcsúzkodni kezdenek a régészettől, a kevésbé szakértő végigméri Esztert, aki ezt észre se veszi, rátért már Apicius receptjeire, mosolyog az olvasottakon, hogyan csináljon az ember vörösborból fehéret, egyszerű, bablisztet vagy tojásfehérjét kell összerázni vele, ennyi az egész, alkalmazható e célra a fehérszőlő venyigéjének a hamuja is. Meleg ecettel sokáig eláll a sült hal, aha, meleg ecet, nem rossz ötlet. Minden zöldség smaragdzöld lesz, ha szódával főzik. Szóda, ez se rossz.

A két férfi beszáll az autóba, kis port kavarhatnak, ahogy elmennek, Eszter kicsit sajnálja, az egyik tetszett neki, elszégyelli magát, még ő féltékeny, jó, egy tökéletes naphoz hozzátartozhat némi ártatlan kacérkodás, de vissza a telefonhoz, vissza a szárnyasokhoz, Apicius sorra veszi a strucc, a daru, a kacs, a fogoly, a gerle, a vadgalamb, a fenyőrigó, a szalonka, a páva, a fácán, a liba és a csirke elkészítésének módjait, „mikor darut főzöl, a feje ne legyen a vízben, hanem álljon ki belőle. Mikor megfőtt, tekerd meleg vászonkendőbe, és tépd le a fejét. Így ki tudod húzni belőle az inakat, de a húsa és a csontjai épségben maradnak. Inakkal ugyanis nem ehető.”

Elképzeleli magát másnap délelőtt, ahogy letepi a darufejet, megteszi, mert annyira szerelmes, várja hű urát, van más ínycsiklandozó recept is, „kopaszd meg a flamingót, mosd meg,

kötözd össze, majd tedd egy fazékba. Önts rá vizet, tégy bele sót, kaprot és egy kevés ecetet. Ha félig megfőtt, köss egy csokorba póréhagymát és koriandert, s tedd bele. Mikor majdnem megfőtt, önts hozzá defrutumot, hogy megszíneezze. Tégy a mozsárba borsot, római köményt, koriandert, bordamaggyökeret, mentát és rutát. Törd össze, önts hozzá ecetet, tégy bele jerikói datolyát, önts bele a húslevesből. Majd ezt is öntsd bele a fazékba, és sűrítsd be keményítőliszttel. A húst szedd egy tálcára. Öntsd rá a mártást, s tálald. Ezt a mártást papagájhoz is adhatod.”

Papagájhoz.

Papagájt, mondjuk, könnyebben be tudna szerezni, mint jerikói datolyát vagy bordamaggyökeret, mégse biztos, hogy ez a jó választás. Szóba jöhet még egy flamingóétel. „Másik recept. Süsd meg a madarat. Törj össze borsot, lestyánt, zellermagot, pirított szezámagot, petrezselymet, mentát, szárított vöröshagymát és jerikói datolyát. Önts hozzá mézet, bort, garumot, ecetet, olajat és defrutumot.”

Mi lehet az a defrutum? Petrezselyem, mondjuk, van otthon.

Darut, flamingót, papagájt látott a nap folyamán az állatkertben, már nem ő van ott, már a szimpatikus férfi, hasonlít kicsit a férjére, de neki azért nem főzne, nem, ő a férjét várja, érjen már véget ez a nap, holnap jön az igazán szép, hiszen hazatér, remélhetőleg nem adta meg az elérhetőségét senkinek. Nézi a földet, miközben megy a Peugeot felé, hátha talál egy kis kanalat az út mentén, az lenne az ebéd igazi különlegessége. Mi legyen, vannak vega kaják is, hüvelyes ételreceptek, még nem száll be, még olvas az autó mellett állva, ez az, van itt lencse, borsó, árpa, zöldbab, görögbab, vajbab, csicseriborsó, és a levesek, az lesz a telitalálat, azt imádja a férje, egy jó kis ókori leves, „áztass be megtisztított tönkölyt, főzd meg, majd forrald fel. Amikor felforrt, adj hozzá olajat. Ha besűrűsödött, keverd simára. Végy két főtt agyvelőt”, aha, agyvelőt, eddig olvassa, most már beszáll, furcsa, de kezd éhes lenni, a cordon bleu, úgy látszik, nemcsak rossz volt, hanem kevés is, alighanem betér még a McDonald’s-ba, mielőtt hazafelé veszi az irányt.

Jász Attila

## MEDITERRÁN FÉNYEK

(~napló)

Álmomban gyönyörű és ismeretlen tengerpartokat jártam végig hajnalig a szerelmemmel. Olasznak tűnik utólag. A tengerpart. A szerelem örök. Szeretem az elhagyott partokat.

(~védelem)

A sötétség egy illúzió. Mint félelem. Az este azért van, hogy pihenjünk. Olvassunk. Szeretkezzünk. Vagy álmodjunk. Az ember egyetlen ellensége önmaga. Véd magad! És bocsáss meg magadnak végre, kérlek.

(könnyű-)

*Tolnai Ottónak*

Jó költőnek lenni nem könnyű álom. Elvileg, csak hagyni kell a dolgokat működni, áradni, nem beleszólni, csak kérni az üzenetet, semmit sem tenni hozzá. Legfeljebb pontosítgatni a szöveggörnyezetet. Tisztítgatni a képet, ezáltal magadat is persze. Hagyni, hogy az angyal hadd mondja. Vagy hadd hallgasson örökre. Nem erőltetni semmit. Szóval, láthatod, jó költőnek lenni se olyan könnyű dolog. Tudod.

(~kék)

Az idő tudja a dolgát. És teszi is. Mindenki elesik végül. Akár Jézus. Az emberi egóban mélykék sötétség lakik. Fájdalommal gyógyítom magam. A fehér fény égkékké oldja a szemem színét. Borostám ősz már. Nyár van.