

Tóth Mária

---

**ZACC**

A zaccból nem lehet kigyógyulni. Aki egyszer megkapta, abba beleköltözik, az ínyére tapad, a kezéhez ragad. Ahogyan reggel éhomra felhajtom az első török kávé. A dolgot elsietni nem lehet, mert a kávéfőzésnek technikája van, no és persze ceremóniája. Már este odakészítem a tűzhelyre a tengeri homokkal teli tepsit, arra helyezem majd reggel az ibriket. Ez a török kávé várakozásának az ideje, mert a tepsi alatt a láng takarékláng, azon a homokon kell majd felforrnia a rézibrikben a víznek. Ülök az ágy szélén, és várakozom. Szellőzetlen lakás, rajtam lenge, reggeli selyempongyola s a még testszagú ágyneműk illata. A nap nincs beeresztve a szobába, annak még nem jött el az ideje. Amikor a múlt század közepén Bukarestbe vetődtem, ha kávéra hívtak az őshonos román nők, hallani sem akartak arról, hogy feltárják előttem a konyhaajtót. Ami ott végbement, az titok és szertartás. Készült a török kávé.

Először nagyon meglepődtem, amikor a lelkemre kötötték:

– És most gondoljon, kisasszony a kávéra...

Ültünk a félhomályos szobában, vékony bársonyfűggönyök szorították ki a fényt a lakásból. Halkan buktattam ki ajkamon a szavakat:

– Már miért kellene a kávéra gondolnom?

Az őshonos román nő egészen közel hajolt hozzám, s a lelkemre kötötte:

– Mert kapcsolatba kell lépnie a kávé szellemével, hogy jó zaccot rajzoljon ki nekünk...

Abban benne lesz a mai nap s az egész jövőendő. Érti?

Nem értettem.

Engem most avattak be a kávéjósulásba. Addig a napig sose hallottam róla.

A román asszony hirtelen felugrott, és kicsörtetett a konyhába. Tálcan vitte a tányérkán lévő, finom vonalú csészéket is. Nagyon hamar visszatért, hanyatt vetette magát a fotelban, és a tálcára mutatott.

– Ez a kájmák... – így, kájmák, vagyis a kávé habja. Ez rém fontos a zacc kirajzolásában, ez mutatja meg az arcokat, a számokat.

Főzöttem én a török kávé, de nem bukkantam rá a főzés lényegére és titkára. Arra egy őszeleji napon a tengerparton, pontosan Mangalia Neptunon jöttem rá. Az uszodából kijövet bebuktunk egy kávébárba. A kissé pocakos, bajuszos török főzte a török kávé. Nem titokban, hanem kitéve a szemlélődők kíváncsi tekintetének. Egy nagy, kerek tálca alatt pislákol a láng, a tepsi fövény, tengerparti homok s azon a rézibrik. Minden kávénak külön ibrik, azok is rézből valók. Hát így tértem én haza, Bukarestbe a kávé készítésének módszerével. Magamban szelíden szidtam a román őshonos nőket, a bestiákat, akik viszont őrizték a titkukat.

Reggelente azért kinézek a konyhába, mert a kávé habja az első felbugyborékolásból tűnik elő. Pillanatokig látható, nem tovább. A bukaresti nők érzik a kájmák idejét, ők aztán sose vétik el.

Amíg átváltoztam majdnem őshonossá, tapasztaltam, hogy a szenvedélynek illata van, s a török kávé fogyasztása nálam szenvedéllyé lett. A török kávé a legerősebb, mert

az fő a leghosszabb ideig, s abban marad benne a tömény hab. A cikóriakávét, amit szülőhelyemen, Aradon ittak, tejjel felöntve, jó az emésztésnek, de nem mozgat meg semmit az ember agyában, a presszókávét tejszínnel cukrászdai élvezkedés. A török kávéhoz szertartás járul, és idő szükséges hozzá. Úgy bizony. Amíg kilesem a török kávé felfővését, leszedem a kájmákat, összpontosítok, múltra, jelenre, jövőre gondolok, szexuális álmaim kapcsolatba lépnek a zaccal, különben sose lesz rajzolat belőle.

Egyszer az Orient Expresszen, a hálókocsiban egy román asszonnyal utaztam, aki táskájában, szalvétába göngyölve egy csészét vitt ki Párizsba, egy bojár csontú herceg-asszonyhoz, aki a zaccból képes kiolvasni a jövőt is. A hölgy azt kérdezte tőlem: „Magácska bukaresti?” Akkor már annyira belejöttem a zaccból való olvasásba, hogy felcsattantam: „Nem, kérem, én regáti vagyok, sok magyar él Bukarestben, s ők azt hiszik magukról, hogy bukarestiek, aki viszont belebetegedett a zacc szenvedélyébe, az többé már nem bukaresti, hanem tósgyökeres regáti...” A román nő leplezetlen kíváncsisággal bámészkodott rám, s a végén kibökte: „Mond valamit, de én erre még sose gondoltam.”

Bécs, Budapest híres volt a kávéházairól, ahová a múlt században hamar betört a presszókávét. Bukarestben, a Nestorban, a Kapsában rövid időn belül domináns lett a cukrászdai részleg. Kávét nagy csészékben szervíroztak, és keserű ízű lötyty volt. Azt csak kihoztatták, kifizették és érintetlenül otthagyták. Regátban a jó kávé szalonokban főtt. Kiérződött az illata az utcára is.

A Regát a két világháború között a régi királyságot jelentette, ahol a szalonokban napszámra folyt a kávéjósítás. S a mi jó királyunk, első Mihai itt élt és itt él ma is közöttünk, velünk. Mindvégig. „Uralkodócsontjai vannak” – mondják a jó románok, s a helyzet lényege, hogy nincs királyság, és van királyság. Minden nemzeti és ortodox ünnepen ott ül, áll az államfő mellett. Pontosan, időre befut, és elfoglalja a helyét. Neki adták Bukarestben az Erzsébet-palotát, megkapta a Peles-kastélyt, Soborsint s amellet minden vagyonát. Ma az állam leggazdagabb embere. Mihai király csavargó, kóbor kutyákat szelídített maga mellé, s azokkal spacírozik. Néha mögötte lépdél a veje, Radu herceg, a volt színész. Néha fellépnek a legnagyobb tévéadóknál. Az ura mellett ott ül Anna királynő, aki sose tanult meg románul, ez nem fért a fejébe. Olykor imígyen szól az urához: „És akkor, Michel, én most hány éves vagyok?” És első Mihai király szelíden, türelmesen, nagyurasan a tudára adja, hogy bizony közel jár a kilencvenhez. S én biztos vagyok benne, hogy ott, az Erzsébet-palotában, a palota szobáiban ők is török kávé isznak, s a király leborítja a csészéjét, nyitott tenyerét rajta pihenteti. Most száll bele a karma, most rajzolódik ki a jövő, elvégre Regátban vagyunk. A Regát túlélte a kommunizmust. Volt és van. És lesz. A Regát zaccos kávé itat velünk, és formálja a jövőnket, belőlünk pedig embert formál. Mert a regáti nő nem akar ki. Már reggel, otthon is rúzszt ken fel az ajkára, meghúzza a szemöldöke vonalát, így telik meg az arca enigmatikus kérdésekkel. Néha az is eszembe jut, ha kislány koromban, este, végiglentünk az aradi korzón (még csak az volt az igazi, hullámzó felvonulás), ott díszlegett a fűzöt viselő tiszték enyhén kifestett ajakkal. Párizsból csöppentek haza, direkt a Saint Cyrból. A román fiatal emberek ott avatódtak tisztékké, valamennyien úri családok sarjai voltak. S ezek mind egy szálíg az aradi kávéházakban csak úgy foghegyről odavetették: egy török kávé lesz, kájmákkal, érti, kérem...? Erről nem mondtak le, mert ők is regátiak voltak. Arad kiruccanás volt számukra, átmenő két világ között. Aradon volt a hadtest, de nekik nem volt sok közük hozzá.

Emlékszem, az aradi Notre-Dame-ban reggel tejet ittunk, délután méregerős angol teát. Oda kávé sose került be, az köznapi volt, plebejus szokás. Én valahányszor bele-nézek a friss csészébe, telve vagyok naiv félelmekkel, mint egy iskolás diák, s ez valami-képpen hasonlít Sartre fojtogató szorongásaira. Minden friss zacc kezd, visszakanya-rodás a nullához, no meg a naphoz meg a számokhoz. A Regátban nem jósolunk zacc-ból negyedikén és kilencedikén. Ez valahogy eljutott a regátiakhoz a japánoktól, akik respektálják és félik ezt a két számot, de különösen a négyet. A japán szállodákban ilyen számú szoba nincs. Ezt még kérdezni sem illő és szabad.

Regát külön vidék Románia térképén, entitása van, és igen, külön és különleges klímája, ami kedvez a kájmák felfutásának. Ott, Regátban egyáltalán nincs szél, csak ritkán, télen krivec van, ami a Duna felett tömörülő, Európából hozott szélkóválygáso-kat ellökdösi a Nagy Román Síkságra, s mintha egy zsák száját bogozná ki valaki, neki-esik Regátnak. Az őshonosok nem esnek kétségbe, hanem felkiáltanak: na végre, itt van a krivec! Még csak ez táncoltatja meg a világot, rátamad az emberekre is. Aki nem áll jól a lábán, az földhöz vágódik. A regáti magyarok így énekelnek: Dunáról fúj a szél, ha Dunáról nem fújna, ilyen hideg nem volna... Hangja is van a krivecnek, ez pedig sikol-tás. És ezekben a napokban soha nem fő török kávé, a regátiak tudják az okát, de titok-ban tartják. A krivec kifújja a kávézacc aljáról a jótékony szellemeket, akik egyébként mutatkoznak, feltárukoznak. Amúgy, év közben, itt, Regátban enyhe szélmozgás van, az fodrozza lágyan a vékony bársonyfüggönyöket. Ezt a félhomályt szereti a legjobban a török kávé, ez hoz békességet rá. Tavasszal a Regát megtelik a Bärágán szagával, a por, az ecetfák meg az alacsony, levéltelen akác-fák illatával. Ilyenkor illan be a nagy városba a kontyot bontott bogáncs odörje, üzenete. A bogáncs a beláthatatlan mezőkön terem. Tengersizámra. Román írók regényeket is írtak erről a természeti jelenségről, s mindenik címében benne foglaltatik a bogáncs. Ilyenkor esik jól a semmibe elnézve, kávézgatni. Nem emberek szemébe nézni kutatva, nem tárgyakat fixírozni, csak a sem-mibe meredni. Mert a zacc szenvedélyében sose lakozik értelem, ott csak valami vadság él, ami őserő, ami váratlan, s ez bizony a szív szüleménye. Én már tudom, hogy egy valódi, igazi, regáti nő nem lép ki reggel az utcára anélkül, hogy ne bámészkodott volna bele a zaccba. A rajzolatokból kiviláglik, hogy mit várhat el a mai naptól, s miként se-gíthet magán. Aki kapcsolatban áll a zaccal, az tudja, hogy hol a napi csoda kulcsa. Én hiszek abban, hogy minden embernek személyes kapcsolata van Istenhez, és Krisztus valóra vált tettekkel felel is nekünk, hol büntet, hol jutalmaz. Ez aztán a zacc olvasatának konkrét tanulsága.

Évekbe telt, amíg valódi, regáti nővé lettem, s amíg rájöttem: nem mindegy, hogy ki keveri és darálja le a török kávé. Föltűnt nekem, hogy Bukarestben a legfinomabb porkávé az örmény mesterek darálják. Nagy őrlőmasinák voltak, előttem lemérték a kávé, bedobták a gépbe, egy grammal se daráltak le többet. Amikor átvettem a papír-staniclit, még meleg volt és illatozott. Ahány örmény üzletébe beléptem, a masina mindenütt egyforma volt. És még valami fontos, az örmény kézzel hajtotta, oda áram nem jutott soha. Ezek a furcsa masinák primitívek voltak, de egyedi módon daráltak.

Amikor Örményországban jártam, Jerevánban, a bulváron éppen olyan odór hőzöngött, mint Bukarestben az örmény kereskedők üzlete táján. Bementem, és nagyot néztem, éppen olyan masinát láttam, mint Bukarestben. Egy örmény költő nő kísért, aki elme-sélte, hogy ezeket a masinákat az örmények Törökországból hozták. Úgy felpörögtek Muszadag után, hogy jól kitoltak az ellenséggel: ellopták a kávédarálóikat. Egy ilyen

darálót az örmény család aztán sose ad ki a kezéből. A költőnő jót nevetett: „Mi maradtunk az Araráttal s a törökkávé-darálókkal.” Így lett aztán a török kávé örmény unikum. A török kávé titkát ma immár az örmények őrzik. Belülről, kifelé.

Amikor egy román nő felém fordul:

– Iszunk egy jó török kávé? – én erre a kérdésre rögtön boldogan igent mondom, és nélkül rohanok a budoárba, mert tudom, hogy mi vár rám: egy regáti kávéjósítás. Lefordítjuk a csészéket, s amíg várjuk, hogy a zacc szelleme kegyes legyen hozzánk, az alaposan kipingált nő behozza azt, ami zárja a kávéjósítást: kistányéron dulcsáca (de csak egyetlen kanálka) és mellette egy pohár hideg víz. Aztán csak ülünk egymással szemben, s a vendéglátó végre felemeli a csészémet, közelebb húzódik hozzám, és elkezd közölni velem, mit üzen ma nekem a karmám.

Finy Petra

## KÖD

Az erdőben bármi megtörténhet  
Főleg, ha köd csorog le a fenyőfák  
Grafitfekete törzseiről  
És minden körvonalat kiradíroz

Most is itt lépkedünk a folyékony fehérben  
Látszólag ketten  
De valójában egyként  
Érzem, ahogy a véred a testemben forog  
A te szemeddél látom a levélcsontvázakat  
Melyekről az eső leette a húst  
Az én kezemmel tapintod a szikla ölében a mohanyákat

Lábnymból is már csak annyi van  
Míntha egy ember sétálgatna csak

Aztán egy szajkó vészhangja belevág a levegőbe  
Áthasítja a ködöt  
Mínket is félbetép

És mi ismét ketten vagyunk  
A saját bőrünkben  
Mely ezután mindig bő lesz kicsit  
Pont annyira félreszabott  
Hogy ne essen benne jól az élet