

A kidobott vendég

Régebbi beszélyíró módjára: tisztelettel figyelmeztetem olvasóimat, mielőtt valamely ildomosan kötelező megjegyzés kimondására ragadtatnák magukat az olvasmány címe miatt: nem valami héterszágbeli korhelyről szól elbeszélésem – amely korhelyt öklendező hazugságai, fokhagymás tréfái, végül illetlen kötekedései miatt vettek üldözőbe mindazok a kocsmárosok és kocsmajáró vendégek, akik hajdanában Magyarországon a Kárpátoktól a tengerig napjában legalább egyszer minden széket elfoglaltak, amelyek a kocsmákban feltalálhatók voltak (mármint a vendégek); minden poharat megtöltöttek (mármint a kocsmárosok), amely poharak éppen úgy útba estek, mint azok a poharak, amelyek rendszerint mellékutcák falaiból nyúlnak ki kopott bádogtáblákra festve, de emberemlékezet óta bőségesen ömlik szájukból a friss csapolást jelentő fehér hab, hogy elgondolkozásra késztesse minden szomjas embert, aki ezen a tájon elhalad, de megtöltenek olyan poharakat is néhanapján (vásárkor, ünnepkor), amely poharak látszólag megérdemelt nyugalmat élveznek valamely pókhálós vakablak búskomorságában, vagy pedig polcokon, amelyeket éveik előrehaladtával mind kevesebbszer közelít meg az öreg kocsmáros, mert nem akar egészségrontó veszekedést kezdeni a ház népével azon dolgok (temetői homokok és kicsorbult edények) miatt, amelyek az ilyen polcokon a véletlenül jó állapotban maradt, de szivárványszínűvé váltott poharak társaságában találhatók... (Milyen kiábrándító a szivárvány orgonahangú színeivel, egy ócska pohár oldalán! Mintha valamely korhely ördög lopta volna el az égről a szivárvány színeit, hogy gonosz bandukolásaiban a maga poharait tegye tetszetősebbé, mint ahogy kitanult női perszónák* gyakran mázolja magukra ártatlan hajdonok kellemeit.) Nos, elbeszélésünk hőstét még azokból a kocsmákból is kidobták, amelyekbe már hiába köszöntött be az üvegestót, új poharakat kínálván, a befalazott ablakok párkányain csupa olyan poharak álltak, amelyeknek vendégei régen a temetőbe költöztek. Vajon miért dobták ki hősünket a kocsmákból, holott az ivó görbe padlóját nem verekedési szándékkal méregette fel lépteivel; a konyhába se azért kukkantott be, hogy onnan darab pecsenyét vagy más ellophatót magával vigyen? Olyan régi töltött káposztáknak a szagát sem hozta magán a köpönyegével, amely szagra még az olyan ódon kocsmavendégek is szimatolni kezdenek az orrukkal, akik egész életükben nem szagoltak mást, mint dohos, régi boroshordókat, amikor a vén kocsmáros ezen szívességre őket felkérte: vajon használható-e még a hordó, érdemes-e őt a pintérhez küldeni, hogy rendbe hozza, mint az orvos próbálkozik néha a nagybeteg öreggel? Nem volt elbeszélésünk hőse köpönyegének semmiféle olyan szaga, amikor azt lekanyarította válláról, hogy néhány öreg vendégnek a 68-iki kolerajárvány juthatott volna eszébe, amikor tudvalevőleg nem lehetett a házból kimozdulni a mindenféle heverő holttestek miatt.

Lássuk tehát, miért dobták ki hősünket minden kocsmából, ahová betette vala lábát? Az igaz, hogy Loncsosnak hívták, amely név esőben elázott, vízzé váltott szőlőkre, szüretekre emlékezteti vala a legtöbb borivót, de akkoriban még nem volt szokásban, hogy az ember nyomban belépésekor a valódi nevén bemutatkozzon, akár a tiszteletre méltó kocsmáros uraknak is. A legtöbb vendég olyan könnyűszerrel lépdelt be a küszöbön, mint ahogy a madár száll fel a fára, anélkül hogy jelentősebben köszönetne. Más vendégek mindenféle vidám üdvözléseket mondtak, akár harminc esztendőn át, amikor a kocsmába beléptek, és életük végéig nem vették észre, hogy már csak egyedül mulatnak bohó beköszöntőjükön. A legtöbb vendég, aki a kocsmába befordult, mondott valamit a bajsza alatt, amiről nem lehetett tudni, hogy jóestének, jónapotnak vagy káromkodásnak számít-e, de hát régen tudjuk, hogy az emberek nem köszönetés szempontjából térnek be a kocsmába. Loncsos, akiről itt több szó lesz, mindig olyan időszerűen és hangosan köszönt, mint egy iskolás fiú, aki fejében hordja a toronyórát. Sohase mondta volna például ebédidő elmúltával, hogy: jó étvágyat kívánok! Az

emberek megbecsüléséhez tartozik, hogy feltesszük róluk, mindenki idejében megebédelt. Aki ezt nem tette, azt sajnálni lehet, és részvetés fejbólintással meghallgatni történetét arra nézve, hogy miféle dolog, váratlan esemény gátlá meg abban, hogy déli harangszókor a nyakára kösse az asztalkendőt. Loncsos szerette, ha az ebédidőt mulasztó emberek az adóhivatal lassúságára panaszkodtak, miközben a késelemért szinte bocsánatkérően törölgették tányérjukat. Loncsos ugyanis még életében nem volt az adóhivatalban, és ilyen panaszok hallatán igazat adott magában.

Loncsos például abban az időben, amikor az ebéd íze még a szájában volt: szeretett betéregetni józsefvárosi kocsmákba, ahol leginkább olyan vendégek jártak enni, akik a hónap elején vagy a hónap közepén előre kifizették kosztjukat, vagy pedig kis könyvecskét váltottak, amelyből különböző levélbélyeg formájú jegyecskékkel fizettek. Igaz, hogy kisebb porciót hoztak az ilyen vendégnek például a Matyiban (mi azt jelentette, hogy a vendéglő „Mátyás királyhoz” volt címezve), de annál nagyobb ételadag járt az ilyen bélyeges vendégnek például özvegy Teneriné vendéglőjében (a „Szilvafá”-nál), aki asszony létére minden vendégét élete végéig megtartani szerette volna, miután Teneri urat rossz bánásmódjával sokkal korábban a másvilágra üldözte, mint ezt a vendégek gondolhatták volna; most tehát minden szeretetét vendégeire pazarolta, özvegyemberekre, nőtleneke, elváltakra s egyéb bajbajutott férfiakra, akik csendes rezignációval megnyugodtak abban, hogy ebédelni immár egész hátralevő életükben kocsmába járnak. Ebből a fogadósné-szeretetből jutott még Loncsos úrnak is, holott a bölcs asszonyság előre tudta, hogy L. urat előbb-utóbb ki kell vetni az étkezdéből.

– Ma paradicsommártás volt a húshoz – kezdte Loncsos igen csendesen, amikor valamely asztal mellett valamely ismerősét felfedezte, és ahhoz letelepedett. – Ne is tessék kérdezni, honnan tudom, habár gazdasszonyos ember létemre ma is otthon ebédeltem, mint közönségesen. A paradicsommártás valamely olyan étel, amely még annak a ruháján is foltot hagy, aki a kocsmá előtt elmegy. Nem lehet elbújni előle senkinek sem, ha egyszer kinyitották azt az üveget, amelybe nyáron bezárták, mint valami szellemet. Csalogat a színével, különösen, ha bőven adják, mint például ebben a korcsmában. Némely néember annyira bolondja a paradicsommártásnak, hogy megfürödni szeretne benne, amikor a villára tűzött húsdarabot úszkáltatja a mártásban. Azt mondják, hogy van ennek a körülménynek valamely tudományos magyarázata is, de én mint egyszerű ember csak annyit tapasztaltam, hogy ez a legolcsóbban előállítható mártások közül való, különösen akkor, ha a vendégnek nem jut eszébe külön cukrot kérni a mártáshoz. A mártás, bár olcsó, megteszi minden kötelességét, amit egy mártástól várhat a vendég: bepirosítja a főtt marhahúsunk ama hulladékos részeit, amelyeket egyébként levagdalna a vendég, mint olyan részeket, amelyeknek megmaradása a hús darabon csupán a mészáros vagy a szakácsné hanyagságán múlott. Hiszen kedves dolog a marhahús karéján ama keskeny faggyúréteg, amely úgy csillog, mint a hold udvara, de amikor ehhez az álmoképbeli jelenséghez mindenféle bőrfoszlányok, gyanús húscsafatok is járulnak, amelynek helyük voltaképpen a vágóhidak körül nyalakodó kutyák bendőjébe illenek, akkor gondolkozóba kell esni az embernek, hogy vajon a pacalos, romlásnak leginkább kiszolgáltatott lágú hulladékokkal egyetemben fürössze meg az ember húsdarabját a paradicsommártásban, vagy pedig előbb lemetélgesse ezeket a függvényeket, amelyek voltaképpen a húsnak az erejét adják, amelytől a mészároslegények és mészároskutyák növekednek.

Valamely paradicsomfoltos szalvéta megőlt felelt az ismerős:

– Igazi marhahús nem képzelhető úgynevezett zilás, bőrös, hulladékos, csontos részek nélkül.

– A csontos részekről nem beszélek, mert ahol csontot mernek adni a marhahúsra: ott valóban jó a hús. A csont mellett érezni meg a hús romlottságát voltaképpen, hiába adja a fogadós ibrikben vagy akár tálkában a paradicsommártást. Még a gombamártáson is átérzik a hús ódonsága, pedig a gombamártás talán az egyetlen, amely kellő szakértelemmel készítve: versenyez a paradicsommártás fiatalos, télen is fiatalos hatásával. Igaz, hogy a gombában mindig érezni némi élemedettséget – az ő íze a férfi és a nő íze, aki már túlegett az első fiatalságon. A gomba az a növény, amely minden körülmények között öregebben jön a világra, mert akár a pince, akár az üvegház, akár az erdő földjében világrajövetele előtt van ideje gondolkodni a dolgokon. Ő már egy kis öreg akkor is, amikor az erdészlányok nevetve rátalálnak az esős éjszaka után. Friss gomba! Pedig mennyit gondolkozott ő már a föld alatt, mielőtt rászánná magát, hogy az emberekkel megismerkedjék! Egyébként a paradicsom- és gombamártások között az is nagy különbséget jelent, hogy az előbbi, mármint a paradicsommártás élvezetéhez voltaképpen mindig szükséges egy darab hús, kenyér, rizs, hogy illúziót keltsen, míg a gombamártás egymagában is elegendő ahhoz, hogy az ember kikanalazza a maradékot, miközben elgondolkozva hajlik a mindinkább tisztuló tálka felé, mintha életének múlt idejét kezdené közelebből és közelebből látni. Maholnap elfogy az utolsó kanállal a bőven szolgáltatott gombamártásból, és legfeljebb kenyérhéj marad a kezünk ügyében, amellyel a tálát kitörölgethetjük, ha egy és más ízeket vissza akarunk idézni.

– Az életfilozófiának vajmi kevés köze van az ételek ízeihez. Éppen azok az emberek esznek a legpompásabb étvággyal, akik oda sem gondolnak az életre, az ételre.

A paradicsomfoltos asztalkendő nem fejezhette be szavait (pedig bizonyára lett volna még némi mondanivalója), amikor Loncsos úr egy levél jegyre mutatott, amelyet éppen akkor tett el harmonikás, sokatmondó bőrtárcájába a szomszéd asztalnál a pincér.

– Lajos, mutassa csak azt a jegyet! – kiáltott fel csendbiztosi hangon Loncsos úr, mintha valamely nagy pénzhamisítás ügyében nyomozna. – Íme, itt van egy ételjegy, amelyet nyilván valamely kisebb, dologtalan nyomdában nyomtatott kinyitójában a nyomdász – a nyomda valamely mellékutca pincéjében van, patkány- és festékszaga van. És íme a nyomtatványon, mióta özvegy Teneriné ráütötte vendéglői pecsétnyomóját: világosan érezhető a paradicsommártás szaga. Mert ez a jegy már tudja, hogy őt paradicsommártásért tépte ki füzetéből tulajdonosa. Amint a sírkoszorúkról is messziről megérezhető, hogy öreg vagy fiatalember koporsóján szolgáltak darab ideig. Tessék megszagolni a paradicsommártás sírkoszorúját, és nyomban érezni fogja rajta a kamara felső polcának a szagát, ahol a paradicsomos üvegek állanak glédában.*

– Kérem – felelt az attakírozott* vendég, még mindig asztalkendője mögé rejtőzötten –, azt már hallottam én is, hogy földünkön minden tárgynak, embernek, lénynek megvan a maga speciális szaga, amely mással össze nem téveszthető; de hogy éppen ennek a hitvány papirosdarabkának legyen paradicsommártás szaga: nem érthetem, uram.

Loncsos, ama egy deci bor mellett, amelyet az ebéd utáni szájvíz kedvéért fogyasztott (amelyre annyiféle nevet tudott kitalálni, hogy a csaposlegényt mindennap bámulatba ejtette, és fejtörésre készítette – nevezvén azt füttynek, tréfának, hosszúlépésnek, macskaugrásnak, bakterháznak, puffancsnak egyaránt), egy deci borocskája mellett olyan mozdulatot tett, mint aki most véglegesen leszámol ellenségével – a poharat kellő távolságyira tolta kezétől,

valamely étvágyas passzióval* gombolta ki a mellénye alsó gombját, csemegés krákogással fordult el az asztaltól, amellyel az ilyen kisebbfajta vendéglőkben szokás bizonyos műveletek elvégzésekor: nem viselkedett volna különben akkor sem, ha a másodszori megebédelésre gondolt volna, de némelyek szerint az sem volt néha egészen bizonyos, hogy Loncsos egyszer is megebédelt. Mondókáját esküvéssel kezdte:

Nyomban viszontlássam ama kispörköltet, amelyet ma délelőtt, hivatali körutam alkalmával élveztem Hintenreiter barátomnál, a Koszorú utcában. Pedig ilyen pörköltet csak akkor főznek, amikor a *Vendéglősök Lapjában* hetenkint előre közölt program szerint a csütörtöki gábelfrüstköt* a vendéglősök Jó Barátok Köre Hintenreiternél rendezi. Persze, ilyenkor nemcsak a vendéglősök jönnek elő a város különböző részeiből, piaci bevásárlásaik után (miután az egyfogatú kocsit vagy az érdekes kosarú szakácsnét hazaküldték előre a bevásárolt holmikkal, amelyek tetején rendszerint karfiol, sóska, újhagyma, friss spárga foglal helyet, kóstolóban a család részére), hanem előkerülnek más jó barátok is, akik Pesten adnak valamit a gyomrukra, és minden héten kijegyzik az újságból, hol tartják meg a szokásos vendéglősreggelit. Én, aki hivatali állásomnál fogva amúgy is könnyen felmenthetem magam az íróasztal mellett való görnyedéstől (többet ennél sohase lehetett megtudni Loncsos úr hivatali állásáról), előveszem sétapálcámat a sarokból, és könnyed, vidám léptekkel megyek el a bizalmas összejövetelekre, amelyeknek dátumát noteszem mutatja. Természetesen mindig ott találok néhány vendéglős barátomat, akiknek az arca ilyenkor olyan pirosra van beretválva, mint a cékla, akik örülnek, ha öklükkel bizalmasan hátba vághatnak: Nos, amice,* hogy ízlett a múlt heti reggeli Neuzidler Gézánál? – kérdezik. De ez a bizalmaskodás nem jelent egyben tiszteletlenséget is irányomban, mert hiszen akkor nem volnának kíváncsiak véleményemre. Én megdicsértem Géza reggelijét, megdicsérem most is, mert valóban olyan gombóccal sehol sem kedveskedhetnek a vendégnek, mint itt a savanyútüdővel. Megdicsértem még a két hét előtt rendezett vendéglős reggelit is a Svábnál, és pontosan emlékeztem azokra a kis alakú, de igen zamatos, egy harapásra való, de mégis kiadós töltött káposztácskákra, amelyeket ugyan egy fogra valónak mondanak, ámde őket ama káposztákból készítették, amelyek legelőször mutatkoznak a Duna-parti piacon. Podmaniczky Frigyesnek lehet beretvaélüre vasalva a nadrágja, de ilyen káposztát még ő sem evett, mint akkoriban mi ettünk a Svábnál. Valamiképpen még néha azt is elhitette magával az ember, hogy nem is annyira a töltelékek voltak fontosak, hanem azoknak a káposztáknak az ízei, amelyek még csak kis gyaluval vagy késsel felvágottan, torzsástól, erestől, csomóstól kerültek a fazékba. A káposztának eme szívgyökerei fiatal korukban vetélkednek az első szerelem ízeivel. Érezni rajtuk a tavasz folyadékainak illatát, érezni rajtuk, hogy ezek a csomók, erek választják ki a kertek felett lógó friss esőkből azokat a nedveket, mint tudós kis gazdasszonykák, amely nedvek alkalmasak a káposzták neveléséhez. Jól tanultak Géza reggelijének káposztái, amelyek a levelekbe enyhén pakolt töltelékeket körülvették, nem is annyira a késfokra vagy villára várakozván, mint inkább a kanálra, amellyel alaposan lehet dolgozni. Persze nem hiányzott a káposztából néhány faladék sódar, amolyan piros, otthon füstölt kis sódar, amelynek előnye éppen az, hogy kis természetűnek jött a világra, így könnyebben füstölhető. Az ilyen sonkának a csontjai is vékonyak, gyermekesek, az úgynevezett sípcsontot a kés végénél öregember is lerágicsálhatja. Ismétlem, hogy a Koszorú utcában, Hintenreiter barátunknál is volt bátorságom hangos szóval dicsérni Neuzidler Géza merész újítású, töltött káposztás reggelijét (amelynek elfogyasztása után Géza nagy örömeire legtöbbször így sóhajtottak fel, hogy „kampec az ebédnek”, mire mindig akadt vigasztaló, aki felelte, hogy vendéglősreggeli után ez már így szokás), volt bátorságom megmondani az igazat – de a sörgyárat állandóan szidalmaztam, hiába küldtek extra hordókat a vendéglősreggelihez, mi, régi vendégek, tudjuk, hogy miféle ármány lappang az extra hordócskák mögött, még ha ugyanabból a sörből küldenének is, amely sört valamikor külön

főzték az öreg Drehernek, valamint Ferenc Józsefnek. A sörgyár a vendéglősök piócája, szavaim tehát kellő hangolásra találtak, mert nem kell a vendéglősnek abszinttal^{*} kevert kínai cseppeket bevenni, hogy megjöjjön étvágya a káromkodáshoz, panaszhoz, mérgeződéshez, amikor a sörgyárról hall, bármily régi összeköttetés van is közöttük. A vendéglősreggelin tehát hiába hozta be két kezében a söröshordócskát a csaposlegény, mielőtt a rézcsövet belenyomta volna. Az aranyos lé gárdatiszti gallérját borzongva nézegették a vendégek, igaz, hogy egyetlen hörpintésre mentek le az első poharak, mert mégiscsak passzió abból a sörből inni, amelyet Ferenc Józsefnek főztek, de az Öregúr nem iszik már többet, mint egyetlen pohos pohárral, amely pohár valamivel kisebb a kriglinél. Így aztán rövidesen rátértünk a borivásra, mert az igazi vizsgát a bornál teszi le a vendéglős. Sikerülhet, vagy elromolhatik valamely étel, még a pulykanyakbecsinált is a szakácsné kedve szerint, de a bornál nem lehet tréfálni, amikor hozzáértő emberek ülnek együtt, akiknek némelyike nemcsak a záp-, de a metszőfogaival is megrágja a bort, mielőtt azt torkán leengedné. Nem beszélve azokról az igazi tudósokról, akiknek nyelvük forogni kezd, mint a motolla, a szájuk belseje ugyancsak szitává változik, amikor valamely ismeretlen bort kóstolnak. Van egy ismerősöm Budán, ahol félni kell a borhamisítóktól: aki az orrába is felszivattyúzza a bort, mielőtt megvenné. Ez a bor például sehogy se felelne meg budai barátom ízlésének – mondta Loncsos úr, és úgy tett, mintha orrával akarná felszippantani a *rüfkét*,^{*} ahogyan néha jókedvében a maga egy deci borát elnevezte. De szájával sem nyúlt hozzá, tovább beszélt az asztaltárshoz, aki ezalatt megfordította a nyakában függő asztalkendőt, olyanformán, hogy most a tegnapi vagy tegnapelőtti sóskamártás nyomai mutatkoznak vala rajta. Loncsos elámult:

– Itt sóskamártás volt? – kiáltott fel, mintha valamely váratlan dologról értesült volna. – Valódi sóskamártás, anélkül hogy én tudtam volna róla, pedig csaknem naponta megfordulok itt, amikor hivatali állásom megengedi? Mondja, kegyed valóban evett a sóskamártásból? Nem vadsóskából, amitől a tehének felpuffadnak, hanem valódi, jó, szelíd kerti sóskából, amilyent kis kertjeikben várnak az asszonyok a földből előbúvni a tavasszal együtt? A sóskamártás előtt aztán le a kalappal, ha az megfelelő módon van elkészítve. A sóskamártás jelenti az ételek, az életek, a kedvek és étvágyak ifjú ízességét. Egyetlen asszony tudott voltaképpen sóskamártást főzni, a boldogult Tenerinek az első felesége, aki után Teneri a másvilágra ment a második felesége elől.

– Nem érdekelnék engem a maga komplikált családi dolgai – felelt most a sóskamártású asztaltárs, mert észrevette, hogy a vendéglősné kígyóbüvölő szemekkel kezd figyelni. A vendég pedig még akkor is gyáva, ha ételjegyes füzet van a zsebében.

Loncsos azonban nem hallgatott:

– Minden ételnek és minden embernek más és más íze van bizonyos életkorban. Én például most kezdem szeretni a tejfeles sóskamártást, amikor annyi mindent tapasztaltam, részint hivatali állásomnál, részint tapasztalataimnál fogva. Az élet és az étel csak tavaszkor ér valamit, amikor az ember azt hiszi, hogy ő találta meg az első sóskát a kertben, amikor azt gondolja, hogy egyedül van a világon, akire rábízott az élet végigélése. Amikor még senki se számít komolyan, mert az emberek jönnek-mennek, rosszak helyett jönnek a jók – amikor egy rosszul sikerült ebéd nem tragédia, mert még annyi sok ebéd lesz a világon, hogy az embereknek bizvást van ideje elfelejteni az összes kocsmárosnékat, akik addigi életében szerepeltek. Ne legyen Loncsos a nevem, ha nem így gondolkoztam én is valamikor – oda se füttyentettem egy elmulasztott sóskamártásnak, mert bizonyosan tudtam, hogy még rengeteg sóska várakozik reám. Most már azonban fájni kezd minden elmulasztott ebéd, minden

elmulasztott étel, mert azt hiszem, hogy ebben az életben azt többé pótolni nem tudom. Ki tudja, eszek-e még valaha sóskamártást?

...Ebben a borongós hangulatban Loncsos úr komolyan és végleges elhatározással kinyújtotta kezét érintetlen Kis Bánat iránt (ahogy borát néha nevezte), és szájához akarta emelni a szivárványszínű poharat. A pincér hátulról megfogta a kezét:

– Loncsos úr, van pénze? Hitele itt már régen nincs.

Loncsos úr eleresztette a poharát, felállott, anélkül hogy a pincérnek felelt volna, csupán asztaltársát fenyegette meg:

– Legközelebb újra bejövök így ebéd után, és tovább diskurálunk az ételek különösségeiről. Például a kenyér jóságáról. A bor édességéről – szólt, és emelt fővel távozott.

(1927)