

Kosztolányi édességei

avagy a Bódis-cukrászda

*„bambát tetteve hallgattam desiré új tézisért
miszerint egy költőnek sok édességet kell ennie
sok bombont és rumos bombát
imád mondja az adria túlsóztott tintalevese mellett
kis cukrászdákban nagy habostortákban fuldokolni”
(árvacsáth)*

Bódis Gábor barátom újságolta, végre sikerült visszakapni szabadkai cukrászdájukat, ott közel a gimnáziumhoz. És ebből kifolyólag lenne egy kérése. Szeretné, ha egy kis kézi könyvtárat rendeznék be a cukrászda karzatán lévő vakablakban. És ha utána is szemmel tartanám, ha én lennék a cukrászda könyvtárosa. Ez tetszett nekem, nagyon tetszett. Már is úgy éreztem magam, akárha egy Kosztolányi-tárcanovella hőse. Már is láttam, amint szanaszét a világban a szállodák nagykönyveiben, a foglalkozás rubrikájába büszkén azt firkantom: *cukrászdai könyvtáros*. Gábor látta, mennyire izgalomba hozott a kis cukrászda mint olyan. És annak az imaginárius Kosztolányi-tárcának a címe is minden bizonnyal *A cukrászda könyvtárosa*. És benne a szerepem. Hogy ismét hős lehetek, még akkor is, ha csupán egy tárcanovella hőse. Már is valami civilizációs kottának tudtam a kis cukrászdát ott a Rudics sarkához közel, a tejsiac Golf-áramában, nem messze a zsinagógától, szemben egy tűt, cérnát és varrógépet árusító régi bolttal, európai helynek, polgári templomocskának.

A Bódis-cukrászda 1924-ben, a *Pacsirta* megjelenésének évében kezdett üzemelni. A következő év pedig már a másik nagy szabadkai regény, az *Aranyárkány* megjelenésének éve. Az első regény, mondhatjuk, a kávéház regénye, de a másik regény már a gimnáziumé. A Bódis-cukrászdát pedig éppen a gimnázium közelsége élte mindig is. A tejeskávé és a fonott kalács. És, mint helyi különlegesség, a karamellatetővel ellátott krémpite: a Bódis-barna.

4 Az államosítás után volt ilyen-olyan resti, balkáni kocsmá – ahol a vilányt leütik, és volt albán cukrászda is. Teljesen lezüllött, jóllehet az albán

cukrászdák, ha a társadalmi helyzet úgy alakul, egyik napról a másikra meg tudnak újulni, fel tudnak ragyogni, ugyanis gépeiket, egész berendezésüket az olaszországi albánokon keresztül szerzik be, egyik napról a másikra olasz cukrászdákká tudnak lenni. (Érdekes megemlíteni, hogy az egyik legismertebb szabadkai cukrászdát, a Pehlivant, a szerb király udvari cukrászának *goranac* – egy szerb törzs Kosovón – családja tartja mind a mai napig.)

És lenne még egy kérésem, mondta Gábor akkor. Immár szerepem magaslatán, boldogan vártam a feladatokat. Szeretné, mondta, ha a cukrászda ünnepi megnyitóján mondanék néhány keresetlen szót. Mi sem természetesebb, mondtam, mint hogy a cukrászda könyvtárosa is szóljon.

A könyvtár alapítása, fundusának kijelölése nem jelentett különösebb problémát. Ám már a könyvek vakablakba rakásakor is észrevettem, milyen mohón olvasom újra Kosztolányi Révai-komplettjében, a *Bölcsőtől a koporsóig Cukrász* fejezetét. Az interjú formában írt fejezet 1927-ben jelent meg, tehát ez is egy évvel a Bódis-cukrászda megnyitása után.

– *Melyik a legédesebb szájú ország? – Még mindig a miénk*, válaszolja a Cukrász. *Budapesten a háború előtt 114 cukrászda volt, most 300, s mindegyik megél.*

– *Vannak az önök iparában is divatok?*

– *Minden kornak más a divata. Mikor én fiatal voltam, a diós- és mákospatkó kelt legjobban, a gyermekek pedig árpacukrot szopogattak. Most folytatja: A krém hódít, a krémmel töltött cukrok, a szerecsenfánk, mindenekelőtt a krémes, melyből naponta csak mi 1400 darabot adunk el. (Neoromanticizmus) A jövőé? Talán a marcipánsütemény. Újabban például igen kedvelik ezt az őszibarackot utánzó tésztát, csokoládéhabbal töltve. Nem az, aminek látszik. (Expresszionizmus) Természetesen a régi dobos verhetetlen. (Dobos, a néhai pesti cukrász, klasszikus marad.)*

– *Lakodalmi torták?*

– *Olykor-olykor visznek egyet. Manapság azonban a cukrász nem formál tornyokat, nem mintáz cukorból való székesegyházakat, figurákkal, galambokkal, a menyasszony és a vőlegény másával. (Rokokó) Vége a „spanische Windtorte”-nek is. Csak az anyag a fontos. Az, hogy mindent meg lehessen enni, még a fölírást is...*

Miközben már, mint szerény, ám felettebb öntudatos kis könyvtáros, cukrászdai könyvtáros – talán az első cukrászdai könyvtáros a világon, a vakablakban matattam, azon tűnődtem, lehetséges, hogy a marcipáné a jövő? Meg azon, hogy milyen szép is az, egy édességben álmodni, jelölni meg a jövőt. Még akkor is, ha ez a jóslás az elkövetkező években

nem vált be, a jövő nem lett marcipánná, az a jövő, amit valójában mi élünk, élünk, nem lett marcipánná, viszont, motyogtam, nincs kizárva, a jövő talán még mindig lehetséges, lehetséges, noha már nincs rá szavunk, s ha lehetséges, akkor az a jövő Kosztolányi cukrászának is a jövője egyben, jóllehet akkor éppen az újabb kori balkáni háborúk előestéjén voltunk, s a jövőnket inkább a vakablak mutatta, mint a marcipán mint olyan. Máshol már elmeséltem, egyik szabadkai szobrász barátom megkért, nyissam meg pesti kiállítását. Megnéztem újabb munkáit: reliefszerű vakablakok voltak. Hosszú értekezést írtam volt a vakablakról, akárha Bachelard *Térpoétikájának* újabb fejezeteként. Felutazva Pestre, az utolsó pillanatban érkeztem meg a galériába – amely, meglepve láttam, egy pszichiátriai intézet része. És a közönség nagy hányadát a betegek képezték. Természetesen nem olvashattam fel értekezésemet, hiszen élő vakablakok vettek körül. Megnyitóbeszédemben csak egy momentumra koncentráltam, arra, hogy a vakablak mögött van Valami, viszont a közönséges ablaküveg mögött csak az, amit éppen látunk. És akkor az egyik relief anyagában egy kis kék festéket, maszatot véltem felfedezni – és feléje mutatva, lassan el is indulva feléje, miközben már-már a betegek is követni kezdtek, azt mondtam, emögött az a Valami minden megnyitóm, hogy megkért, maradjak ott egy kis időre, külön szobát bocsát a rendelkezésemre...

Ami viszont a *Cukrász* ehető fölírásait illeti, Kosztolányi a *Disznósír*-ban egy tortát említ, amelyre csokoládéval írták a *Sonata pathétique* kottáját. Ez egy bécsi torta volt különben, amelyen a cukrászok marcipánból mintázták meg Mozartot. De ha jól emlékszem, Kosztolányi később is emlegette volna azt a kottázást, komponálást, akárha Szabadkán már eleve ezzel a kottáírással éltek volna, ezt a kottáírást fejlesztették volna tovább... (Persze akkor még nem mertem ajánlani Gábornak, vegye fel az ő cukrásza is e kottáírás fonálát, komponáltasson ő is e kulcsban.)

De ezenkívül is van még egy-két figyelemre méltó mozzanata ennek a kis fejezetnek, állapítottam meg azonnal. Az például, amikor bevezeti a keserű sütemény fogalmát.

– *Sütnie kellene keserű süteményeket is.*

– *Próbáltam. Tavaly készítettem egy száraz szeletet, keserűmandulából. Keményet, mint a kő, keserűt, mint a kinin.*

Valamint például a kis interjú műhelyre vonatkozó zárlatát is azonnal tartalékoltam magamnak. A csokoládébörtönt és a csokoládészetemet máris afféle kategóriákként, költői kategóriákként emelve ki, helyezve a keserű sütemény fogalma mellé.

Berregve működik a csokoládé-gép. Fenn nyersen dobják bele a gyarmati kakaót, s alul vajjal, cukorral édesítve csöpög ki s barna sarával befröccsenti a cukrász fehér kötétyét. Hej, ha gyermekkoromban egyszer ilyen csokoládébörtönbe zártak volna be, legalább két hétre. Naponta háromnegyed kiló csokoládészetet söpörnek ki. A fal is csokoládés. Itt mindent le lehetett volna nyalni.

Attól a naptól kezdve lázasan kezdtem keresni azt a bizonyos keresetlen szót. Mert a fogalmakra, kategóriákra nekem volt szükségem, netán megsejthetném Kosztolányi édességeinek, édességének, édes bölcseletének titkát, legalábbis közelíthetnék hozzá, körülkeríthetném, arra a bizonyos keresetlen szóra viszont megnyitóbeszédemnek lett volna szüksége. Ha nem merültem éppen kutatásokba, akkor a számat próbáltam beállítani azon keresetlen szóra, mert hát akármilyen szép is, meg hát nekem való is ez a feladat, ez a szerep, mégis hogyan megnyitni egy kis cukrászdát, hogyan megnyitni újra? Öröm ezen stúdiumoknak, hang- és szópróbáknak a jegyzetanyagát, amely idővel már egész könyvvé duzzadt, ugyanis alig múltott öt év – cukrászdai szónok, szürke kis cukrászdai könyvtáros, ismét beszélnem kellett a cukrászda újrainyitása évfordulójának ünnepén.

Édesszájú ember lennék, így kezdődik az egyik első jegyzet, az egyik első próbaszöveg. Az édesszájúak minden bizonnyal az aranyzájúak családjába tartoznak (milyen különös, az orrok ígézetében élő Gogol például tud az aranyozott orrokról is). Szóval egy édesszájú ember, aki rútságokkal, keserűségekkel próbálja leplezni, megkeményíteni puha száját, s ebből a célból hosszú értekezést írt volt a hackamore-ról, valamint egy félnótásról írt egész énekeskönyvet, illetve hát egy deformált szájú költővel, Herbeckel foglalkozott volt behatóan... Édesszájú ember lennék, jóllehet őseim sócsempészek voltak. Erdélyből, majdan az Adriáról csempészték a sót a bécsi sóraktárak felé, amelyek, mint tudjuk, ott sorakoztak a Salzbrücke mellett, éppen szemben a Magyar Intézet puha, akárha zsíról mintázott kockájával, úgyhogy, ha a Magyar Intézetben lakom, mindig lázba jövök, újabb sórakományokról folytatok üzleti tárgyalásokat, ugyanúgy nyüzsgök a csatorna menti kis csehókban, mint Kracsun őseim, akik búzaszállító cincárokkal üldögéltek volt ott a Salzbrücke környékén, akárha tengeri kikötőkben. Ilyenkor én is egyértelműen sócsempésznek tudom magam, s ebben nincs semmi ellentmondás, gondolom, a sócsempészek mind édesszájúak voltak, hiszen őseim e csehók mellett a legelőkelőbb bécsi cukrászdákat is látogatták. Szóval egy édesszájú sócsempész lennék, a látszatok sócsempésze, akinek ősei átcsempészték, s maga is átcsempészte szószobrait az értelem, át mind az értelmetlenségek, abszurdítások szigorú vámján, akárha Appolinaire-t opponálva, illetve nem is, hiszen

Appolinaire éppen ebben a mondatában készíti el, csempészi át szemünk láttára szószobrait:

A látszatok sócsempészei nem fogják átcsempészni szószobraikat az értelem vámján.

Emlékszem arra a pillanatra, amikor először fektettem volt tenyeremet a római Caffè Greco márványasztalkájára. Valami furcsa delejt éreztem, akárha a márvány élő erei járták volna át, fonták volna be a kezem, bővöltek volna el, pontosan úgy, mint ahogyan a szótárakban jelölik ezt a kifejezést: *dél+éj*. És mintha nem is kávéházban, hanem valami levanti cukrászdában találtam volna magam. Tudjuk, ott, az egyik olyan eres márványasztalkán írta volt Gogol a világirodalom egyik legkülönösebb, a sötét erők által bizony jócskán megostromolt regényét, a Holt lelkeket. Nem tudom, mit fogyasztott, de feltételezem, valami minimális édességet, egy csésze forró csokoládét, avagy egy marcipánt talán, hiszen regényében mértéktelenül dőlt az édes és zsíros étel vegyest, igaz, Gogolnak, aki inkább az illatokra volt érzékeny, az orrán keresztül érintkezett a világgal, azért volt szüksége ezen kis, minimális márványasztalkákra, nehogy kicsapjon kéziratából hőseinek mértéktelensége, és őt is maga alá temesse az ázsiai bőség, az ázsiai káosz.

Csicsikov körülnézett, és látta, hogy az asztal már meg van rakva gombával, fánkkal, tükörtojással, túrós táskával, murokkal, palacsintával, lepényekkel és mindenféle süteménnyel: hagymások, mákosok, túrósok, tejszínesek, és ki tudná felsorolni, még mi minden.

– Tessék, egy kis tojásos édestészta – kínálta a háziasszony.

Csicsikov hozzálátott a tojásos édestésztahoz, mindjárt meg is ette csaknem a felét, és nagyon dicsérte...

– Egy kis palacsintát? – ajánlotta a háziasszony.

Csicsikov válaszképpen összegöngyölt egyszerre három darabot, jól megmártogatta vajban, bekapta az egészet, azután megtörölte a száját és kezét az asztalkendőben.

Később valami időrendi áttekintéssel próbálkoztam, mint látom, nagyrészt Bánszky Mária-Róza barátnőm *Édes kiállítás*a katalógusszövegére támaszkodva, amely valójában egy jelentős kultúrtörténeti tanulmány a csokoládé, a csokoládé- és édességgyárak, valamint a cukrászdák vajdasági történetéről.

Mária-Róza egy izgalmas momentummal kezdi a nagy újvidéki tárlatot bevezető tanulmányát, mégpedig a zentai csatával, illetve azzal, hogy térségünkben a csokoládé első említése a nevezetes hadvezérhez, Savoyai Jenőhöz kötődik. Mondanom sem kell, igen fontos lett számomra ez az adat, ugyanis egyrészt a Tisza merül fel benne, másrészt a zentai

csata, amely nagyrészt meghatározta életemet, sokszor mondogattam ugyanis, hogy az a csata még most is tart, jóllehet engem, eddig, barátnőm ezen adatáig, a csata utáni tájkép foglalkoztatott inkább, illetve a törökpárti Thököly alakja, aki egy hullába ásta, fúrta be magát, egy hullába bújva vészelté át azt a csata utáni végtelen alkonyt, valamiért, mondják, nem akart lebukni a nap, hogy aztán még hajnal előtt átússzon a túlsó partra a menekülő szultánhoz... Lám, mostantól pedig egy másik mozzanat nagyítódik, másik látószög nyílik. Díszes egyenruhában, parókás emberek forró csokoládét isznak a Tisza partján.

A zentai csata előtt, a haditerv készítésekor, Savoyai Jenő herceg legközelebbi munkatársaival a Tisza partján forró csokoládét iszik.

Igaz, e jelenet leírását olvasva még egy másik kérdés is foglalkoztatni kezdett, nevezetesen az, hogy a török szultán s hadvezérei, pasák és agák, mit fogyaszthattak volt ugyanakkor a haditerv előkészítése közben? Miféle bűvös keleti édességeket? Milyen izgalmas is lenne közel hozni ezt a két mozzanatot. A két reggeliző hadvezért, vezérkart. Máris arra kértem tudós néprajzos barátnőmet, segítsen nekem a szultán reggelijének, serbetjének (ami talán a csokoládé keleti megfelelője lehetne), kávéjának elkészítésében, feltalálásában.

A következő momentum, ami hasonlóan megragadta figyelmemet barátnőm tanulmányában, az a Casanova *Emlékiratára* vonatkozó fejezet volt. A kiemelt részleteket olvasva nem győztem ámulni a szenttelen kalandor csokoládéről írt szenvedélyes szavain.

Palezzi úr megkérdezte, elfogyasztanék-e vele reggelire egy csésze kitűnő csokoládét, amit ő maga készítene, mire én azt feleltem, szenvedélyesen szeretem a csokoládét.

Barátnőm természetesen kitért Proust regény-katedrálisára is, amelynek egy semmis teasütemény a talapzata.

Bűvös öröm áradt el rajtam, elszigetelt mindentől, és még csak az okát sem tudtam. Azonnal közömbössé tett az élet minden fordulata iránt, a sorscsapásokat hatástalanná, az életnek rövidegét egyszerű káprázattá változtatta, éppúgy, mint a szerelem, s minthogyha csak megtöltött volna valami értékes esszenciával...

Lám, itt is a bűvösség az első szó.

És részletesen foglalkozott Thomas Mann két regényével, a *Buddenbrookokkal* és *A varázsheggyel* is. De én, mint a jegyzeteimből látom, itt már távozóban voltam a csokoládétól, és Thomas Mann esetében a *Lübeck mint életforma* című beszédét helyeztem a központba. Hiszen meglepő egy ünnepi beszédben a marcipán ilyen kiemelt szerepe, titokzatos szubsztanciaként való felmutatása. Meglepő, jóllehet hamarosan

láthatjuk, hogyan tudja ezt a látszólag triviális motívumot életművének nagyvonalú értelmezésére felhasználni, háremcsemegének nevezve azt, sőt egyik legszebb írását, a *Halál Velencében*-t egyenesen marcipánnak nevezve, marcipánnak, noha, mint mondja, mélyebb formában. És ez a mélyebb formájú marcipán talán a legtöbb, amit az édességről eddig mondottak volt. És hát amikor én azt a bizonyos új kottaírást emlegettem, egy új kottaírás iskolájának beindítását a Bódis-cukrászdában, akkor én erre a mélyebb marcipánra gondoltam volt tulajdonképpen...

Ha valaki rajtam akarja kitölteni a mérgét, és le akar nekem egyet kenni, biztosan számíthatok rá, hogy szőnyegre kerül Lübecki származásom és a Lübecki marcipán; ha semmi sem jut eszébe velem kapcsolatban, mégis eszébe jut a nevetséges marcipán, s mint Lübecki marcipánsütőt ábrázolnak, amit azután irodalmi szatírának neveznek. Ez azonban egyáltalán nem bánt; mert ami Lübecket illeti, valahonnan csak kell származnia az embernek, és nem látom be, miért lenne Lübeck nevetségesebb szülőváros bármely más városnál – sőt, én a jobbak közé sorolom. A marcipán miatt pedig egyáltalán nem tudok megbántódni, mert először is nagyon jóízű, másodszer nembogy triviális, hanem éppenséggel különös, s mint említettem, titokzatos szubsztancia. Marci-pán, ez nyilvánvalóan, vagy legalábbis az én elméletem szerint, annyit jelent, mint: panis Marci, Marcuskenyere, Szent Márk, aki Velence védszentje. És ha alaposabban szemügyre vesszük ezt az édességet, a mandula, rózsavíz és cukor e keverékét, az a sejtelmünk támad, hogy itt kelet van a játékban, háremcsemegével van dolgunk, s hogy ennek a buja, gyomrot terhelő édességnek a receptje valószínűleg Velencén keresztül került napkeletről Lübeckbe valamilyen öreg Niedergerger úrhoz...; Velence és Lübeck... önök közül néhányan emlékeznek, hogy írtam egy novellát – Halál Velencében –, amelyben a halállal szövetségben álló kacér városban, a romantikus városban par excellence valamelyest otthonosnak mutatkozom... Látják, Uraim és Hölgyeim, Lübeck és déli nővérének képe itt leplezetlenül egymásba olvadva merülnek fel a tudattalan régióiból, és kiderül, hogy azok az élcfaragók nem is tévednek akkorát, mint hiszik, hogy a Halál Velencében valódi „marcipán”, noha mélyebb formában, mint ahogy vélték...

Az olasz cukrászdákban, de valamiféleképpen minden igazi cukrászdában, keleten vagyunk. És Nietzsche Velencéről mondott szavai jutnak eszünkbe: *Én nem számítom Velencét Itáliához: itt a keletből zuhant alá valami.*

A keletet illetően Kosztolányi esetében persze a török lányka a központ, ő nő a keletiség, az orient metaforájává, Kücsük. Egy túlcukrozott leírással van dolgunk, ám Kosztolányi a lányka süketmacskájával észrevesz, zseniálismód ezt is ellenpontoszni tudja.

Kücsük olyan volt, mint egy mézes, rózsaszínféhér cukrászsütemény. Rózsaszín selyemruhát viselt, s arcocskája olyan fehér volt, mint a tejhab. Az ő haja is festett volt, szalmasárga. Minden tekintetben az anyja tanítványának látszott. Majdnem szégyellte, hogy török. Csak a piros bőrpapucs árulta el ezt, melyet fölvetett a vonaton, mert az a rengeteg rózsacsokor, melyet magával hozott, az a sok égőpiros, vérző konstantinápolyi rózsza, mely hajnal óta illatozott ebben a fülkében, mint egy kertben, aztán az angóramacskája, mely alá török szőnyeget teregetett, a kék szemű, süket angóramacskája, melynek álma fölött gyöngéden örködött.

Persze nem véletlen kötődöm ennyire Mann ünnepi beszédéhez, amit persze különben is az egyik legszebb esszének tudok, ott látom valahol Heidegger *Nyelv és haza* című beszéde s kis szövege, a *Miért élünk vidéken* közelében, nem véletlen, ugyanis érzékeny vagyok a marcipánra, mivel szülővárosom neves édességgyára, mi így mondtuk, nem üzemnek neveztük, gyárnak, ahogyan másik gyárunkat pedig téglagyárnak, minden bizonnyal szükségünk volt valamivel ellenpontoszni a tömérdek agyagot, a LONGHA (melynek az Erzsébet ligetben lévő, egyik kis, pagodaszerű cukrászdájában ülésezett, leledzett – lebegett a nirvánában a helyi, számomra a mai napig legfontosabb filozófusi közösség: a *Haj- és szakállnövesztő társaság*) legismertebb terméke egyfajta marcipán volt. A háború után az új hatalom államosított, leszerelte a gyárat, hogy a határzónából – mit keres egy édességgyár a vasfüggöny közvetlen tövében, még majd valami édes és ehető ideogramákat maszatolnak rá! – Szerbia belsejébe vigye, ám csak leszerelte, vinni nem vitte el, egyik szerbiai város sem kapott érte, egyik sem tartott igényt rá, talán azt sem tudták, mi az, hogy marcipán, ugyanis az ő számukra kizárólag a *sladko* és az édes búza jelentette az édességet (csodálatos *sladkó*kat próbáltam az életem folyamán Balkán-szerte, sok édes búzát megettem a temetőikben, ugyanis édes búzával terítik a sírokat), így a leszerelt gépek, különös alkatrészek nagy része ott rozsdásodott meg a gyár udvarán, kapubejáratában. Szerettünk játszani azokon a gépeken, igaz, városkánkban volt egy leszerelt nyomda is, de hát azon is szerettünk játszani, írni, könyveket nyomtatni... Szóval az történt, hogy mi ott, ama kapubejáratban, titokban elkezdtük újra gyártani a LONGHA-féle marcipánt és desszertet (Longha talán egyenesen Lübeckből érkezett volt városkánkba, gondoltam később). Az én feladatomban a rózsavíz biztosítása volt. És ebből kifolyólag utam ismét csak az Erzsébet liget kis pagodája felé vezetett, ahol gyakran üldögélt volt Bednárz bácsi, a nagy kertész, az Erzsébet liget, e valóságos függőkert megálmodójának özvegye. Azért kerestem fel, hogy engedélyezze, rózsakertjeikben rózsá-

szirmot gyűjthessünk, hogy rózsavizet állíthassunk elő. A nagy kertész özvegye meghallgatott, majd egy füzetet, kertészetének árjegyzékét helyezte elém (a mai napig őrzöm ezt a háromnyelvű kiadványt). Válassza ki az ifjú uraság, mely fajta és színű rózsák szirmait tetszik igényelni... És mennyit? Megszédültem. Bednárz néni halkán, mintha csak segíteni akart volna, megjegyezte: egy virágnak harminc szirma van, egy hektárról egymillió rózsavirágot tudnak leszedni, mert maguknak kell leszedni, egy kilogramm rózsaoajhoz száz kilogramm rózsavirág szükségeltetik – hát számoljon az ifjú úr, van ideje, amíg megiszom a kávé... Hát furcsa egy igénylést adhattam le. De igazán a színek intenzív áradatával szemben voltam leginkább védtelen. Nem értettem, hogyan tudnak ennyi színnel dolgozni. Mire egyik hatokos barátom felvilágosított, a festők még több színt kevernek, különösen az impresszionisták (akkor hallottam először ezt a kifejezést), tulajdonképpen, mondotta hatokos barátom, a Bednárz bácsi is egy impresszionista volt, valamint az írók is tömérdek színességekkel operálnak, példának okáért, mondotta dr. Kosztolányi Árpád úr öccse, a Dezső.

Perkins fehér, tisztafehér, skarlátvörös, rózsaszín, krémsárga, feketés karminpíros, aranysárga, sötétsárga, kívül sárga, belül vérpiros, sötétpiros, citromsárga, sötét karmazsinpiros, élénkpiros, cseresznyekarmin sárgás árnyalattal, sárgás, tündöklő karminpíros, karmazsin, karminvörös, sárgás rózsaszín, élénk purpur, piros, rézvörös, krém, perkins rózsaszín, fénylőskarlátpiros, karmazsinpiros fehér középpel, piroslila...

Ma is megszedülök, ma sem tudom nyugodtan végigolvasni a Bednárz-féle rózsalista-t. Ha kezembe veszem, gyakran gondolok arra, hogy minden bizonnyal az egyes városok színérzékelését is lehetne mérni valamiféleképpen. A mi városkánk mindenesetre egy buja város volt ilyen értelemben, egy impresszionista város mindenféleképpen. Amikor találomra kiválasztottam néhány rózsafajtát, az özvegy tudakolódzni kezdett, mihez van szükségem ezekre a bujaságokra. Elmeséltem neki, hogy újra-indítjuk a marcipán gyártását, ahhoz kell a rózsavíz, a rózsavízhez pedig a rózsaszírom... Tetszett neki titkos munkálkodásunk, szerette a titkos egyesületeket, jól emlékezett férje, Bednárz bácsi véleményére, amely szerint éppen a *Haj- és szakállnövesztő társaság* adta meg az Erzsébet liget egyedülálló különösségét, Bednárz néni csak annyit mondott, majd ne felejtsek el megkínálni termékünkkel...

A LONGHA történetét érintve elfelejtettem említeni, hogy azok a cukrászok, akik az államosítás után nem mentek be Szabadkára, a RUFF csokoládégyárba, amit szintén államosítottak volt, de legalább nem szereltek le, egy ideig megengedték, hogy maga Ruff irányítsa,

azok önálló cukrásziparosokká lettek, jobbnál jobb cukrászdák voltak akkortájt Magyarországon (Juhász, Rekecki, az Almási, s talán az sem véletlen, hogy a mostani cukrászdák között azt, amelyik a LONGHA hagyományát viszi tovább, Rózsa Rózsa vezeti stb.) egy külön kis réteget képezve városkánk polgárainak, akik majd zömmel operettekben bukkannak föl, mint amatőr színészek, hogy később, immár az operettek édességpótlékától is megfosztva, többen öngyilkosokká legyenek... Öngyilkos cukrászok, lám, akkor mégsem teljesen ártatlanok az édesség bűvösségei, hiszen számomra ezekkel az öngyilkosságokkal Thomas Mann halállal való „kacérkodása” üzen vissza.

És az is szorosan ide tartozik, hogy éppen azokban a napokban ismertettem egy könyvet a Városi Könyvtárban, amelyben a híres RUFF cukor- és csokoládégyár egyik Brazíliában élő leszármazottjával is olvasható interjú.

Bácska mindig is cukorrépatermő vidék volt, mondta Ruff György, gondolta az apám, itt mindig is volt cukor. Az első világháború idején aztán eltűnt a boltokból a bonbon. Bécsbe vitték mind. Miért nincs itt is, morfondírozott apám, gyártani kellene. Vásárolt hát egynéhány szakkönyvet, majd elutazott Bécsbe megnézni, hogyan gyártják ott a jóféle édességeket, és eltökélte: amit más meg tud csinálni, azt meg fogja ő is.

A cukorréparól, ezekről a sáros bombákról jut eszembe a hatvani cukorgyár. Jártam egyszer arrafelé, leselkedtem Hatvany báró és Thomas Mann, illetve a *Doktor Faustus* Tolna grófnője után, Adrian Leverkühn német zeneszerző titokzatos híve, kifinomult ismerője után, akit én, infaustus, távoli rokonomként tartok számon.

Elmondom, mit tudok erről a kivételes lényről. Dúsgazdag özvegyasszony volt, lovagias, de kicsapongó, férjét egyébként nem züllött szenvedélyei vitték a sírba, hanem a lóról esett le; gyermektelen özvegyére egy palotát hagyott Budapesten, óriási földbirtokot a fővárostól néhány órányira délre, Székesfehérvár közelében, a Duna és a Balaton között, s ráadásul kastélynak is beillő villát az említett tó partján. Az uradalom óriási búzatáblákon kívül kiterjedt cukorrépa-földekből állt, melyeknek termését ott a birtokon, saját cukorgyárukban, finomítójukban dolgozták fel...

Thomas Mann, a lübecki édesség, a marcipán írója nem véletlen érezte jól magát a cukorbáró, Hatvany társaságában, gyárában, valamiféleképpen saját területén volt. És az sem véletlen, hogy annyira kedvelte, ahogy ő mondja egyik levelében, szerette Kosztolányit. A kedves és delejes író. Meg hát a többieket is, Bartókot, Móriczot, Karinthyt, József Attilát, Balázs Bélát, Fejtőt – akárha egy új szellemi kör kezdett volna köréje gyűlni ott a cukorgyár árnyékában.

Szirmai Károly, e sötét, keserű elbeszélő is külön fejezetet érdemelne, aki tulajdonképpen a verbászi cukorgyár írója volt, többször írtam ilyen szempontból róla, verset, esszét vegyest, már akkor kerülgetve ezt a tömérédek keserűséggel ellenpontozott édesfilozófiát.

Az, abogyan teljesen magadra maradtál. Végképp ott ragadtál a melaszban. Te, a keserű, szögletes ember. A melaszban. Egyik kései, rideg novelládban ragadós korlátú, csikorgó vaslépcsőt említesz. Képzetelemben ez a korlát valami borzalmas, melasszal kent légyfogóvá nőtt – annak a pokolnak a részeként, amelyre már utaltam Radnóti Naplója kapcsán.

Igen, azért említem Szirmait, a Kalangya főszerkesztőjét (Kosztolányi halálakor külön számot jelentetett meg), mert az ő keserősége átvezet az édes mint olyan legtragikusabb fejezetéhez, nevezetesen Radnóti Naplójához, akit, mint tudjuk, Hatvany báróék cukorgyárába vittek kényszermunkára. Radnótiéknak meztelenre kell vetközniük és úgy mászni az óriás cukorkeverőbe, hogy letisztítsák, lekaparják róla a cukor ragadós szennyt. Pokoli jelenetek. A magyar irodalom antologikus oldalai. Remélem, minden tankönyvben olvasható. *A pokol egyik bugyra*, írja Radnóti, *a Cukros Bugyor. A nyalánkok büntető-, illetve vezeklőhelye.* (Thomas Mann Tolna grófnő cukorgyáráról, kastélyáról írva mintha megsejtett volna valamit, amikor a gyár, a kastély, a cukorföldek körül észreveszi a szinte állati sorban élő embereket. *Utóbb beszámolt róla, hogy a kastélyhoz tartozó falut elképesztő szegénységben, valósággal archaikus forradalom előtti nyomor állapotában lelték.*)

Szóval ilyen és hasonló jegyzeteket készítettem, jöllehet mondom, valójában ott a cukrászdában csupán Kosztolányi édes vonatkozásairól szerettem volna mondani néhány keresetlen szót. Olyan mondatokat, mint amilyeneket ő írt volt *Cukrászda* című tárcanovellájában – elvégre egy pillanatra sem felejtettem szerepem, azt, hogy egy tárcanovella hőse vagyok, s nem valami elméletíró; máris megsejtve valamit abból, hogy ez a fajta keresetlenség, közvetlenség, akárha minden szó megérintene, megtapintana, minden szó megcsiklandozná inyemet, Kosztolányi kedvessége (emlékszünk, a svéd gyufára azt mondja: szabályosan és kedvesen csiszolt, előtte se, utána sem látta senki sem kedvesnek a szabályosat) nem más, mint édessége, édes bölcsessége. Noha ezeket a sorokat minden bizonnyal a marcipán és a halál ilyen, csak Kosztolányira jellemző párosítása miatt másolhattam ki.

Pont fél hétkor megjelennek a Marcipánban. Budán, amerre a temetőbe megyünk.

Aztán megtetejezik tányérukat krémessel: sárga földig eszik magukat.

Nem tudom, mennyire vannak felkutatva Kosztolányi haza – délre – való utazásai, de nem ártana újraböngészni e kis cukrászdáról, mármint a Bódis-féle cukrászdáról fönmaradt családi fotókat, netán felismernék rajta alakját, noha akkortájt már megszakadtak lobogó hazaszáguldozásai.

Egyik 1930-ban írt szövegében próbálja tetten érni magát, mire is gondolt éppen, amikor barátja beállított hozzá, és neki szögezte a kérdést: Mire gondoltál? A szabad asszociációs kis tárcában egyszer csak azt mondja, arra, hogy:

Velencében ittam a világ legjobb csokoládéját, a Mercerián. Ebben a kis cukrászdában van borhabbal töltött krémeslepény is, melynek csokoládés a fedőlappja. Miért nem készítik ezt minálunk? Érthetetlen, érthetetlen...

Kosztolányi krémeslepényéhez érve felkapom a fejem, netán valami kapcsolatot találhatok a Bódis-cukrászda specialitásával, noha említettem már, a Bódis-barna fedőlappja nem csokoládéból, hanem karamellből készül.

Ám van Kosztolányinak egy másik, még különösebb írása is e témában. Igen, többszörösen is különös számomra ez a szöveg, legkülönösebb talán éppen azért, mert ez már halálának éve, s akkor akár olvashatnánk úgy is, mint egy halálraítélt írását. **Cukor és irodalom** a címe.

Meg hát azért is különös írás ez, mert itt már szinte filozófiailag próbálja megalapozni az édeshez való viszonyát ez a homo aestheticus, aki valahol tényleg azt írja, hogy a költőnek sok édességet kell ennie, ez a mélységgel szemben a felszín dicsőítő művész.

Indítása megdöbentő. Jóllehet olyannyira Kosztolányi-mód felfokozott. A fiatal halálraítéltek utolsó kívánságáról beszél. Lám, ismét a halál közelsége.

Először cukrot kívántak, édeset. Egyikük egy óriás tál cukrászsüteményt hoztatott magának, megtetejezve, hogy utoljára dűskálhasson a sok gyümölcsízben és tejszínhabban. Bevallom, ez a vágy a szememben nem is olyan ostoba, mint a többi. Az édes szinte túl van az ész határkörén. Az édes az első és ősi íz, mely az anyatejet idézi föl. Az édes szinte nem is eledel, hanem izgatószer, mámor és zsongító, mely villamos ütésként hat ránk, s idegrendszerünket, agyvelőnket táplálja. Az édes bizakodás, szellemi erőtartály, pótszere az élet keserűségének. Az édes bölcelet és világnézet is. Az édes a messze múltba nyúló érzet, a gyermekkori mennyország. [...] belül, a lelkünk mélyén mindnyájan megrögzött édespártiak vagyunk.

És akkor a kis cukrászda megnyitóján emelten, egzaltáltan beszéltem, akárha édességek által delejezve, narkotizálva. Nem kevésbé delejesen majd az első évforduló alkalmából is, jóllehet akkor inkább könyvtárosi szerepemre helyezve a hangsúlyt. Akkor már a cukrászdai könyvtárosok, e

titkos bibliofil szekta nevében szóltam stb. A delejesség, tudjuk, Kosztolányi egyik alapkategóriája, olykor akárha a narkotikum fedőneve, a bűvös, az ész hatáskörén túli zóna felé mutató valami. Azért lepődtem meg annyira, amikor egy alkalommal a Bódis-cukrászda egyik törzsvendége, a szomszéd asztalnál a folyékony mágnesről kezdett beszélni. Egy idős néni ugyanis azt ajánlotta neki, folyékony mágneset hordjon a zseibeiben. Hogy mi is lenne az a folyékony mágnes, a mai napig nem sikerült megtudnom, talán azért is nem tudakolóztam jobban utána, mert egyértelműen valami Kosztolányi-féle dolognak – szubsztanciának tudtam, amíg hallgattam, egyértelműen ama tárcanovella hőseinek tudtam magunkat, annál is inkább, mert ez a törzsvendég, az egykori Nagy-Jugoszláviában a szabadkai turistairoda vezetője volt, a háború alatt pedig Pestre költözött és burektészta gyártásába kezdett, egész üzletláncot építve ki... Örültem volt vállalkozásának, örültem, hogy végre az üres burek, a burek semmivel is meghonosodik Pesten, meg akár egy Heidegger-kategória. Igen, mivel is foglalkozna a Kosztolányi-tárca bácskai hőse Pesten, mint hogy semmivel töltött bureket gyárt, szerettem meg az anyaország magyarságával! És a delejesség-fejezete jegyzeteimnek azzal kulminált, hogy tudós néprajzos barátnóm, aki azonkívül, hogy három unokám keresztanyja, novelláim hőse is szabad idejében, egyik utolsó palicsi látogatása alkalmával bevallotta, mágneset hord testén, miközben a finom kis mágneslapokat levéve testéről, tenyerembe helyezte őket... Kiscserkész koromban sok tájékozódási versenyen tévedtem volt el a Tisza menti erdőkben, sokszor tartottam tenyeremben a kis iránytűt, a buszolat, a delejt, netán megmenekülhetek az ordasok elől ...

A Bódis-cukrászda három részre tagolódik: az ostorfák alatti, utcai terasz, a cukrászda maga, valamint a karzat, egy vak- és egy félkör alakú nagy ablakkal. Mivel a vakablakról, könyvtáramról már szóltam, egyszer majd még e gyönyörű félkör alakú ablakról is szólnom kell. Minden résznek megvan a saját aurája. Régi fotók, egy kis Hangya- és egy Peic Šime-festmény – de azt se felejtsem megemlíteni, hogy Šime lányának, Szabadka egyik legtehetségesebb művésznőjének, Peity-Sagmeister Laurának (akinek a műterme akkoriban éppen Gabiék házában udvarában volt található, ott a Patacsics vésnök mellett), egész tárlata volt a karzaton. Majdnem a teljes *Filozófusok* anyaga otffelejtődött hónapokig, olyannyira, hogy abban kezdtem reménykedni, Gabi megvásárolja az anyagot. A *Filozófusok* (ami majd Nagy József egyik darabjának is a címe lesz) rajzain a vidéki kiskocsmák, csehók lumpen asztali társasága volt látható, s ez a különös, folyékony mágnesről s semmivel töltött burekről

elmélkedő társaság ott, a cukrászdában csak még jobban hangsúlyozta különállását, külön filozófiáját, számomra legalábbis; felszólalásait, néma meditációkká simuló felszólalásait leginkább így kezdték, akár a *Haj- és szakállnövesztő társaság* ahogyan kezdte egykoron: s akkor a semmi, amit úgy kellene a világhoz adnunk, akár a nullát...

A terasz, a tárcanovella, a *Filozófusok* főszereplője, legérdekesebb, legkedvesebb embere persze: Gyenizse László, a szomszéd órás és ékszerész, akinek az édesapjáról és tudós belgrádi bátyjáról *Kakaspörkölt* című, sósnak mondható szerény szövegemben egyszer már próbáltam szólni. Ez a sarka a Rudicsnak különben is az egyik legizgalmasabb pontja Szabadkának.

Az elmúlt években tovább szaporodtak a hasonló édes vonatkozású jegyzetek, noha gyakran gondoltam arra, kitörlöm őket. De valamiért mindig megkegyelmeztem nekik, arra gondoltam, egyszer majd esszévé kerekítem őket, hiszen egy Kosztolányi édességei – édessége, Kosztolányi édes bölcselete, édes világnézete, édespártisága, édesfilozófiája című értekezés is el van bújtatva bennük, el az ész hatáskörén túli zóna mi-benlétének kérdése, és mindenekelőtt az, miben is különbözik Kosztolányi narkotikum-fogalma Csáth valós narkotikumától. (És akkor a mézre vonatkozó verseket, valamint a *görbe grízt*, a magyar irodalom einsteini görbületét még nem is érintettük.)

Berlinben, ahol akkoriban tartózkodtam (Gábor pedig Prágában, majd pedig Pesten főszerkesztette a Szabad Európa Rádiót), a Stuttiban lévő kedves cukrászdában gyakran láttam egy kifogástalanul öltöző, töpörödött, idős, kalapos, kesztyűs hölgyet, óntalpú kristálypohárkában néhány csöpp mélylila likőr mellett üldögélni naphosszat. Azért említem őt, mert ha megpillantottam, mindig eszembe jutott az otthoni Bódis-cukrászda, kis könyvtáram a vakablakban (amely részére naponta kutakodtam a berlini antikváriumokban), illetve az, amit én képzeletem velük kapcsolatban. Ugyanis az volt a gyanúm, megfigyeléseim azt igazolták, az a hölgy talán nem is ivott abból a likőrből, talán nem is likőr volt az óntalpú kristálypohárkában, hanem az ilyen helyek örökmécse, igen, akárha azt őrizte volna...

Nemrég egy Mereskovszkij-kötetet lapoztam, és megakadt a tekintetem az orosz bölcselő egyik címén:

A cukor lelke

Mohón csaptam le rá, gondoltam, végre itt az alkalom, kikerekíthetem a cukros szövegem, új rálátást nyerek Kosztolányi édességére – édes bölcseletére. Noha megörültem Mereskovszkij szövegének, az édesfilozófia egyik lehetséges alapszövegének, mert immár valóban foglalkoztatni kezdett egy ilyen filozófia lehetségességének kérdése, már csak azért is, hogy

ily módon az eldugult elméleti kategóriákat némileg netán felfrissíthetnénk.

Meterlinck *Kék madár* című darabjától indul, mondván, eddig a tragédiában a keserű öröm lelke lakott, de most – a cukor lelke. Majd arról beszél, hogy az egyik néző, egykori forradalmár, teszi hozzá Mereskovszkij, levelet kapott arról, hogy micsoda szörnyűségek történnek az orosz börtönökben a halálraítéltekkel, ám ő, mintha mi sem történt volna, a *Kék madarat* megy nézni a színházba. Majd Mereskovszkij arra a következtetésre jut, hogy *Meterlinck édessége a chloroformédessége*. Azt mondja, a cukor, az édes nyálka az ember lelkét helyettesítő *kocain, anesztésia*.

És akkor látnom kellett, Kosztolányi talán Mereskovszkij szövegével folytatott párbeszédet, hiszen ő éppen ezektől az orosz filozófus által emlegetett halálraítéltektől indul... Mégis, a biztonság kedvéért megnéztem, mit is írt volt Kosztolányi Meterlinckről, a *Kék madár*ról. Különösmód nem lelkesedik a norvég író édességeiért, viszont művészetét éppen az általunk kiemelt szempontból látja, hogy: *Minden munkája csak egy búcsúlevél. „Egy halálraítélt emlékirata.” Ezt kellene odaírni minden dráma, minden levél, minden ember írása alá.* Tehát az édes filozófusa valamiféleképpen szinkronban van az édes nagy ellenfelével, Mereskovszkijjal, legalábbis a halálraítélteket, tehát az embert mint olyat illetően, sőt az az érzésünk, többet tud róluk, mint az orosz bölcselő, többet úgy a konkrétan, mint általában a halálraítéltekről, az emberről...

Ám a jegyzetek utolsó darabja a szeretetről szól, arrafelé matat, s a kis, cukrászdai könyvtáros is arrafelé tapogat a vaklablakban, klott könyökvédős kezével arrafelé mutat, igen, az utolsó jegyzet arról szól, hogyan tűnik át a kedvesség, édesség szereteté. *A cukrászsegéd* című tárcs végéről van szó, arról, hogy a hadirokkantté, munkanélkülivé, világi vándorrá, bujdosóvá váló cukrászsegéd, eltitkolva identitását, végül is rádöbben valamire.

Lám, a cukrászsegéd, írja Kosztolányi, nem tudta eladni édes portékáit, de a szeretetére sok-sok vevő akadt. Úgy látszik, ez kapósabb áru. Jobb is, édesebb is ez még a tejszínhabnál és a cukrászsüteménynél is.