

Italo Calvino

A JAGUÁR-NAP ALATT

Szénási Ferenc fordítása

Oaxacát Uahakának kell ejteni. A szálló, amelyben laktunk, egykor Santa Catalina kolostora volt. Egy képre figyeltünk fel először; a presszó előtti kis teremben függött. A presszót úgy hívták: *Las novicias*. Sötét tónusú festmény volt, fiatal apácát és idős papot ábrázolt; egymás mellett álltak, kezük, melyet kissé távol tartottak törzsüktől, csaknem összeért. Merev tartásuk nem Settecento-képre vallott; a koloniál stílus sete-suta bájjával megfestett alakjuk zaklatottságról, görcsös, elfojtott szenvedésről árulkodott.

A kép alsó, sötét sávján hosszú magyarázó szöveg fehérlett, sűrű sorokban rótt, szálkás, dőlt betűkkel. Az ábrázolt alakok életét és halálát beszélte el ájtatos szavakkal; a papét, aki a kolostor káplánja volt, s az apácáét, aki a priorissza tisztét töltötte be (nemesi család leánygyermekéként tizenhét évesen lépett be a rendbe). Azért örökösték meg őket együtt, mert így kívánta az a különleges szeretet (a szó a fennkölt spanyol szövegben földöntúli vágyat jelentett), amely az apátnőt és gyóntatóját harminc éven át egybekötötte; az a páratlanul erős szeretet (a szöveggörnyezet itt is magasztos régiókba emelte, de már nem zárta ki az érzékiséget), amely a pap halálakor a hús esztendővel fiatalabb apátnőt oly mély bánatra indította, hogy egyetlen nap alatt megbetegedett, s szó szerint belehalt szeretetébe (itt már valamennyi jelentésárnyalat át-sütött a szövegben); ekképpen sietett gyóntatója után a mennybe.

Olivia, aki jobban tud spanyolul, mint én, segített kibogozni a történetet, rávezetett egy-egy homályosabb kifejezés értelmére, s ennél többet nem is beszélünk olvasás közben, és utána sem, mert az a mély tragikum vagy ha úgy tetszik boldogság, amely a szöveg mögül fölsejlett, nem kívánt semmiféle magyarázatot; s volt benne valami, ami félelemmel, sőt szorongással töltött el, vagy még inkább nyomasztott bennünket. Ha megpróbálnék számot adni érzéseimről, azt mondhatnám, valami hiány, valami emésztő úr támadt bennem, ám hogy Olivia mit érzett, azt nem tudhatom.

Aztán Olivia mégiscsak megtörte a csendet. – *Chiles en nogadát* ennék – mondta. S mint két holdkörös, aki csöppet sem biztos abban, hogy a földön jár, elindultunk az étterem felé.

Ekkor váratlanul, ahogyan az emberi együttélés legszebb pillanataiban történni szokott, megvilágosodtak előttem Olivia gondolatai, szavak nélkül is megértettük egymást. Mert ugyanazok az emlékképek kavarogtak az én fejemben is, csak épp kuszában, homályosabban, s így Olivia nélkül el sem jutottak volna tudatomig.

Mexikói utunk ekkor már több mint egy hete tartott. Pár nappal azelőtt Tepozotlánban jártunk, s egy ottani étteremben, amelynek asztalai szintén egy kolostor kertjében, narancsfák alatt voltak felállítva, apácák eredeti receptjei szerint készült ételekből válogathattunk (legalábbis ezzel csábítottak). *Tamal de elotét* rendeltünk, azaz hánccsal együtt párolt kukoricakorpa főzeléket, sertésvagdalttal és csipős paprikával, utána pedig *chiles en nogadát*, azaz vörösésbarna és kissé ráncos bőrű apró paprikákat zölddió-mártással, melynek pépes masszájában édeskésé szelidültek a pikáns és fanyar ízek.

Attól fogva, ha apácákra gondoltunk, mindig ez a gondosan kimunkált és merész konyhaművészet jutott eszünkbe, amely az ízek különleges polifóniáját hozza létre, meghökkenítő modulációkat és akkordokat teremt, olyan disszonáns hangzatokat, melyek a sohasem volt és a soha meg nem ismételtető benyomását keltik, s tökéletesen uralkodnak érzeinket.

Amikor Olivia az apáca-nyesmesterek receptjeiről kérdezősködött, mexikói barátunk, akit Salustiano Velazcónak hívtak, halkabbra fogta hangját, mint aki takargatni való titkokat árul el. Megszoktuk tőle ezt a hangot, azaz hogy megszoktuk *ezt is*, mert amikor nekibuzdult, és mesélni kezdett (országja történelméről, szokásairól, tájairól kiapadhatatlanul ontotta az ismereteket), olyan hévvel szónokolt, mintha toborzóbeszédet tartana, vagy olyan gúnyos éllel sorolta a tudnivalókat, mintha célzások és utalások egész hálóját szőné köréjük.

Olivia megjegyezte, hogy ilyesfajta ételek készítése többórai munkába kerül, s hosszas kísérletezést, ezernyi apró módosítást feltételez. – Vagy tán örökké a konyhában foglalatostkodtak ezek az apácák? – kérdezte hitetlenkedve, s elgondolta, hány és hány emberélet kell ahhoz, hogy kigondolják az adalékanyagok egy-egy új keverékét, megtalálják a helyes arányt, türelmesen végigpróbálják az összes variációt, s végül az így szerzett pontos és minden részletre kiterjedő tudást továbbörökítik.

– *Tenían sus criadas*, velük voltak a cselédek – felelte Salustiano, s elmesélte, hogy a nemeskisasszonyok cselédlányaikat is magukkal hozták, amikor beléptek a rendbe; ha tehát az apácák a torkosság e világi élvezetének akartak hódolni – márpedig más e világi élvezetnek nem hódolhattak –, serény és fáradhatatlan kukták egész hada állt rendelkezésükre. Nekik csak annyi dolguk volt, hogy megálmodják, kidolgozzák, ellenőrizzék és tökéletesítsék receptjeiket, falak közé szorított fantáziájuk leleményeit; fantáziájuk pedig igen sokfelé ágazott, mert volt köztük szelid és lobbanékony, zárkózott és ellentmondásos természetű; olyan, aki a teljességre vágyott, mert könyveiben rajongó hitről és váratlan színváltozásokról, önfeláldozásról és szenvedésről olvasott; olyan, aki ellentétes vágyak közt hanyódot, mert ereiben konkvisztádorok és indián hercegkisasszonyok vagy épp rabszolganők vére keveredett; de így vagy úgy, mind egyikük dús levű és tápláló saláták és gyümölcsök emlékét hozta magával, még ha a napszitta fennsíkokról jött is.

És nem szabad megfeledezni az egyházi építészetéről sem, amelynek díszletei között az apácák élete zajlott: ugyanaz a belső erő űzte-hajtotta ezt is a szertelenség felé, amely a konyhaművészetben a legcsípősebb csili paprikák tűzével is a zabolátlan ízeket kereste. Ahogyan a koloniálbarokk tobzódott a díszekben, s istent ezáltal végletes és túláradó érzelmek gondosan kiszámított önkívületében jelenítette meg, ugyanúgy a minden ételhez aprólékos gonddal megválasztott, negyvenkétféle őshonos paprika tüze is lángoló eksztázisról tanúskodott.

Tepoztotlánban megnéztük azt a XVIII. századi templomot, amelyet a jezsuiták építettek szemináriumukhoz (ám alighogy felszentelték, el kellett hagyniuk, mert örökre kiűzték őket Mexikóból): aranyban és élénk színekben pompázó, forgatagostmutatványos barokk díszlettemplom volt, szárnyas angyalokkal, girlandokkal, virág- és csigadiszekkel telezsúfolva. De hát a jezsuiták az aztékokkal akartak versenyre kelni, akiknek templom- és palotamaradványai – Quetzacoatl királyi palotája! – szüntelenül azt hirdették, hogy a grandiózus ábrázolóművészet magával ragadó erejére egész birodalmat lehet építeni. A száraz, magaslati levegőben a hajdani versengés szelleme érződött, a dél-amerikai és a spanyol kultúra örök vetélkedése: melyikük képes kép-

ráztató igézetével erősebben hatása alá vonni az érzékeket; s ez a versengés az építészetről a konyhaművészetre is átterjedt, oda, ahol a két kultúra már összefonódott, helyesebben ahol az anyaföldben termelt fűszerek erejével a legyőzöttké kerekedett felül. Fehér apácaujjak és cserzett laikusnővér-kezek az új spanyol–indián kultúra konyhaművészetét is hadszíntérré változtatták; a fennsík ősi isteneinek vadállati kegyetlensége és a barokk kori vallás túlbuzgó mivessége harcolt az ízekben...

A vacsoramenüben hiába kerestünk *chiles en nogadát* (a gasztronómiai szókinccs városként változott, újabbnál újabb nevek, más és más ízek várták az utazót), találtunk viszont *guacamolét* (azaz avokádókörtéből és hagymából készült sűrű, krémszerű pürét, melyet ropogós *tortilladarabkákkal* kellett kimártogatni; Mexikó nemzeti gyümölcsének, a világszerte torzított néven, avokádóként ismert *aguacaténak* húsos lágy-sága és a *tortilla* szikkadt keménysége keveredett benne, ráadásul a *tortilla* nemcsak kontrasztot adott, hanem a maga százféle aromájával egyszersmind a semleges íz érzetét keltette); s találtunk *guajolote con mole poblanót* is (azaz pueblai mártással körített pulykát; ez a mártás a legnemesebbek közül való – Montezumának is ezt találták fel –, rendkívül munkaigényes, elkészítése legalább három napba telik, s igen sokféle alapanyagból áll: négyféle paprika kell hozzá, azonkívül fokhagyma, vöröshagyma, fahéj, szegfűszeg, bors, köménymag, koriander, szezámfű, mandula, mazsola, amerikai mogyoró és egy csipetnyi kakaópor); s végül találtunk *quesodillast* is (ami szintén *tortilla*-féleleg); keltésztá-formára hízalt sajtból, darált húsból és sült babból készül).

Olivia egyszerre mintha megfeledkezett volna a rágásról, állkapcsát végtelen lassúsággal mozgatta, s tekintetét egyetlen pontra szegezve minden idegszálával befelé figyelt. Mexikói utunkon étkezés közben figyeltem meg arcán ezt a feszült várakozást; ajkától indult ki, s táguló-szűkülő orrcimpájára terjedt át. (Az orr, különösen ha olyan kecses és finom vonalú, mint Oliviáé, kevésbé mozgékony; ha picikét megnyúlik, mindjárt keskenyebb lesz, ha pedig kitágul, ivéből veszít.)

Szavaimból arra lehetne következtetni, hogy Olivia evés közben tudomást sem vett a külvilágról, teljesen átadta magát az ízek élvezetének, holott valójában minden rezdüléséből sugárzott a vágy, hogy beavasson abba, amit érez, hogy valamiképp beszéljen: az ízek nyelvén velem vagy mindkettőnk ízlelőszervei nyelvén az ízekkel.

– Érzed? Érzed ezt? – kérdezte átszellemülten, mintha metszőfogaink egyszerre vájtak volna ugyanabba a falatba, s nyelvünk receptorai ugyanazt az aromát érzékelték volna. – *Xilantro*. Ez csak *xilantro* lehet. – Azt a zöldségfélélet emlegette, amelyet ottani nevééről nem tudtunk teljes bizonyossággal azonosítani (talán kapor volt?), de azt tudtuk, hogy ha egy mégoly vékonyka szál kerül is kanalunkba, orrunkat máris mámorító, enyhén csípős bizsergés járja át.

Jólesett, hogy Olivia igyekszik megosztani velem élményeit, mert igyekezetéből azt olvastam ki, hogy nélkülözhetetlen vagyok neki, s hogy az élet örömeit csak velem együtt tudja élvezni. Lám, gondoltam magamban, egyéniségünk mégiscsak a házastársi szövetségben teljesedik ki. És ez az újabb bizonyíték most különösen jókor érkezett, mert amióta Mexikóban voltunk, testi párbeszédünk alábbhagyott, azt is mondhatnám, elcsitult; persze az ilyesmi múlt jelenség, nem kell nagy jelentőséget tulajdonítani neki, a szokásos érzelmi hullámmáshoz tartozik, amely minden tartós együttélésre jellemző. És azt is észre kellett vennem, hogy Olivia jellegzetes megnyilvánulásai – nekihevülései és ellankadásai, vágyai és izgalmai – újból föltámadnak, s a régi hevességgel játszódnak le szemem előtt, csak épp nem a házastársi ágy, hanem a terített asztal a színterük.

Egy-két napig azt hittem, hogy égő szájpaplásunk előbb-utóbb többi érzékszervünket is föltüzeli majd. Tévedtem. No igen – gondoltam ekkor (s egyáltalán, amit most mondok, mind akkori önmagunkra érvényes, nem tudom, mit gondoltak volna mások vagy akár más lelkiállapotban mi magunk) –, afrodisziákum ez a konyha, annyi szent, de csakis a maga hatókörében, vagyis olyan vágyakat ébreszt, amelyek kizárólag ott keresnek kielégülést, ahonnet származnak: újabb és újabb ételek fogyasztásában, hogy ettől azután még inkább föllángoljanak.

A legjobb úton haladtunk tehát ahhoz, hogy megértsük, milyen természetű lehetett a prioritás és a káplán szerelme, amely a világ szemében és önmaguk előtt is a legszűzibb szeretetnek látszhatott, ám a szemérmes és rejtőzködő cinkossággal átélt közös izélmények nyomán mérhetetlen érzékiség gyűlhetett föl benne.

Cinkosság: mihelyt kimondtam magamban a szót, s nemcsak az apácára és a papra, hanem önmagunkra is értettem, lelki egyensúlyom helyrebillent. Mert ha Olivia ugyan cinkostársat keres bennem mindinkább elhatalmasodó gasztronómiai szenvedélyéhez, akkor minden aggodalmam fölösleges, egyenjogú viszonyunk nem került veszélybe. Az volt ugyanis az érzésem, hogy az utóbbi napok ízelemzéseim közben Olivia statisztaszerepet osztott rám, az elmaradhatatlan szolga szerepét, aki, ha kell, tanúként, ha kell, bizalmasként, ha kell, örömeiben osztozó kerítőként áll mellette inyeskapcsolataiban. Elűztem hát ezt a nyugtalanító gondolatot, amely ki tudja hogyan fészkelte be magát agyamba; hiszen a mi cinkosságunk nem is lehetett volna teljesebb, éppen azért nem, mert más és más módon éltük át ugyanazt a szenvedélyt, úgy, ahogy alkatunk diktálta: Olivia fogékonyabb volt a rejtett finomságokra, és emlékezetében is tisztán és világosan elkülönültek a részletek, én pedig, a szavak és fogalmak embere, helyette is megfogalmaztam élményeinket, felvázoltam a földrajzi útvonalal párhuzamos belső utak vonalát.

Az egyik megállapításom – amit azután Olivia is nyomban magáénak fogadott el (de az is lehet, hogy éppen ő sugallta, s én a saját szavaimmal csak megismételtem) – épp az volt, hogy az igazi utazás, minthogy egy „rajtunk kívüli”, mindennapi környezetünkötől eltérő világ befogadását jelenti, magában foglalja a táplálkozás gyökeres megváltoztatását is, az idegen ország flórájának, faunájának és kultúrájának mohó habzsolását (nemcsak a másfajta főzési és izesítési szokásokét, hanem például a gabona őrlésére vagy az étel kavarására használt másfajta eszközökét is), éppenséggel úgy, hogy szánk, nyelvcsövünkön át bekebelezzük. Manapság, amikor az ember a tévé jóvoltából karosszékben ülve is megismerheti a látható világot, az utazásnak csak így van értelme. (És ne mondja senki, hogy ennyi erővel akár nagyvárosaink egzotikus éttermeibe is betérhetünk, mert ezek az éttermek oly mértékben meghamisítják azt a konyhát, amelynek nevét viselik, hogy az így szerzett élményt még csak nem is dokumentumfilmhez, hanem inkább stúdiódíszlethez hasonlíthatnánk.)

Mindez persze nem jelenti azt, hogy utunk során ne néztünk volna meg minden fontos látnivalót (s bizony, jutott belőlük elegendő, mennyiségre és minőségre is). A másnapi programban például a Monte Albán-i ásatások megtekintése szerepelt, s az idegenvezető a megbeszélte időben le is fékezett kis buszával a szállodánk előtt. Ezek a napszitta, kietlen tájakon nőnek a *mezcalt* és a *tequilát* termő agávék, a *napalok* (azaz fügekaktuszok) s a tuskés *cereusok* és a kék virágú *jacarandák*. Az út hegyek közt kúszik a magasba. Monte Albán romtemplomok, domborművek, hatalmas lépcsősorok és emberáldozatra emelt pódiumok együttese, hegyek övezte völgykatlanban. Mindazt, ami benne borzongató, magasztos és misztikus, jószerivel elnyeli a turizmus, amely

előírások viselkedésre, a hajdani rítusok szelidebb válfajára készíti az utazót. A lépcsősort bámulva megpróbáljuk magunk elé képzelni a kőkést emelő papokat s a főlhasított mellkasokból bugyogó forró vért...

Monte Albánban három civilizáció épült egymásra ugyanazokból a kövekből: a zapotékok az olmékok építményeit rombolták földig és építették újra, a mixtékok pedig a zapotékokét. Az ősi mexikói társadalmak kőbe vésett naptárai ciklikus és fatalista időszemléletről árulkodnak: a világnak ötvenkét évenként vége szakad, az istenek meghalnak, a templomok elpusztulnak, minden égi és földi teremtmény új nevet kap. Meglehet, hogy az a három nép, melyet a történelem úgy tart számon, mint a földterület egymást követő gazdát, valójában egy és ugyanazon nép volt, csak épp történelmét háromfelé szabdalják a domborműveken megörökített vérzivatarok. Lám, itt sorakoznak, hieroglifákba vésvé, az elfoglalt települések, mellettük isteneik ábrája, fejjel lefelé; amott meg a láncra fűzött foglyok s a levágott fejek láthatók...

Vezetőnk, akit az utazási iroda mellénk rendelt, egy Alonso nevű, olmék (mixték? zapoték?) figurára emlékeztető, tömpe arcú óriás, széles gesztusokkal igyekszik szemléltetni, mit ábrázol a világszerte *Táncolókként* ismert dombormű. Tulajdonképpen csak néhány figurája táncol (Alonso tesz néhány tánclepet), az álló alakok, akik szemellenzöt formálva kezükből az égboltot fürkészik, inkább csillagászok lehetnek (Alonso utánozza mozdulatukat), a többiek pedig mind vajúdo vagy szülő asszonyok (Alonso szemléletes pózba ereszkedik). Megtudjuk, hogy ez a templom a könnyű szülésért fohászok temploma volt, s a domborművek minden bizonnyal engesztelő ábrák. Ami pedig azt illeti, a tánc mágikus erejét is felhasználták a szülések megkönnyítésére, főleg amikor a csöppség lábbal előre született (Alonso igyekszik bemutatni a mágikus erőt). Egy jeleneten császármetszést is megörökítettek, az egész ábra egyetlen hatalmas méh és méhkürt (Alonso, ha lehet, még az eddigiéknél is közönségesebb: a teljes női anatómiát demonstrálva bizonygatja, hogy az efféle sebészi beavatkozás a születést a halállal egyesítette).

Idegenvezetőnk szemléletes előadásában minden jelenetsor mögött kegyetlenséget éreztünk, mintha az áldozati templomok hangulata minden emberi gesztusba, minden gondolatba beivódott volna. Mindenről a véres szertartások jutottak eszünkbe: a csillagok állásából állapították meg a legalkalmasabb időpontot, örömtáncsal kísérték az aktust, s mintha még a szülések is a fogolyszerző háborúkhöz szolgáltattak volna újabb katonákat. Hiszen a futó, birkózó, labdázó alakok sem békésen versengő atléták, hanem hadifoglyok, akik azért vetélkednek, hogy eldöntsék, melyikük lépjen az oldalra elsőnek.

– Azt áldozták föl, aki a versenyben alulmaradt? – kérdelem Alonsótól.

– Dehogyan – feleli sugárzó arccal. – Azt, aki győzött! Ha valakinek obszidiánkés hasithatta föl mellét, azt nagy kitüntetés érte! – s mint az olmékok jeles leszármazottja, kötelességének érezte, hogy most már ne csak az ősi népekről szerzett tudományos ismereteit fitogtassa, hanem fennen szárnyaló hazafiúi lelkesedéssel áradozzon arról, miként mutatták fel a napnak a még lüktető emberi szívet, hogy minden reggel eljőjön és beragyogja a világot.

Ekkor szólt közbe Olivia. – És mit csináltak az áldozatok testével? – kérdezte.

Alonso elhallgatott.

– Arra gondolok – magyarázta Olivia –, hogy vajon mit kezdtek azokkal a testrészekkel, zsigerekkel, amelyeket annak rendje és módja szerint följánlottak az isteneknek. Elégették őket?

Nem, nem égették el.

– Az isteneknek szánt adományt mégse földelhették el; nem hagyhatták, hogy elrothadjon...

– *Los zopilotes* – felelte Alonso –, a keselyűk: ők tisztították meg az oltárokat, ők vitték föl az égbe az áldozati ajándékokat.

A keselyűk... – Minden egyes alkalommal? – faggatózik tovább Olivia érthetetlen makacssággal.

Alonso himez-hámoz, igyekszik másra terelni a szót, sietve megmutatja a föld alatti átjárókat, melyeken a papok, rémitő álarcaikat felöltve, átmehetnek a templomokba. Volt ebben a nagy pedagógiai buzgalomban valami visszatetsző, mert arról árulkodott, hogy tanítómesterünk leegyszerűsített tananyagot kíván a mi együgyű és avatatlan koponyánkba verni, miközben ő maga többet tud, olyasvalamit, amit féltékenyen őriz, amit titkol előlünk. Ezt érezhette Olivia is, alighanem ezért nem szólt többé egy árva szót sem az egész kirándulás alatt, s hazafelé, a zötyögős dzsipben sem.

A kanyargós úton – egymással szemben ültünk – igyekeztem elkapni Olivia tekintetét, de vagy azért, mert a dzsip nagyokat zökkent, vagy azért, mert az én ülésém alacsonyabb volt, szeme helyett mindig a fogaira tévedt pillantásom (töprengő arcán ajka picit szétnyílt), s először fordult elő, hogy fogai nem felragyogó nevetését jelentették nekem, hanem pusztá rendeltetésüket: húsba vájó, daraboló, tépő alkalmatlanságot. S mintha csak szeméből próbálnám gondolatait kiolvasni, úgy bámultam éles, erős fogait, s valami fojtott vágat, valami várakozásfélét éreztem.

Amikor visszaértünk a szállóba, s elindultunk szobánk felé, amely a másik épület-szárnyban volt, ezért a nagytermen át (az egykori kolostorkápolnán át) vezetett hozzá az út, furcsa morajra lettünk figyelmesek: mintha millió patakból, örvényből, szökőkútból csobogott, bugyogott, zubogott volna a víz. S amint közeledtünk, ez az egybe-mosódó moraj mindinkább csipogásból, csivitelésből, madárfüttyből és trillából hangszerelt egyvelegre szakadozott, mintha egy röptetőbe zárt, verdeső madársereglet várt volna ránk. A küszöbről azután (a folyosó és a terem közt pár lépcsőfoknyi szintkülönbség volt) tavaszi színekben pompázó kalaperdő tárult szemünk elé: a terített asztalokat véges-végig kalapos hölgyek ülték körül.

Mexikóban elnökválasztási kampány folyt, s a hivatalos jelölt felesége impozáns méretű teadélutánon látta vendégül Oaxaca előkelő hölgyeit. A tágas, visszhangos boltívek alatt háromszáz mexikói asszony tereferélt; az ő zsbongásuk, no meg a teáscészékben csörömpölő kanalak és a tányérokhoz koccanó tortakések keltették a rendkívüli, lenyűgöző hanghatást. Egy transzparensről kerek arcú, sima, fekete hajú asszony hatalmas, színes arcképe tekintett le, kék ruhájának begombolt gallérjával nem sokban különbözött Mao Ce-tung elnök közismert portréjától.

Ahhoz, hogy kijussunk a kerengőbe, a lépcsőházunkhoz, utat kellett törnünk az asztalok között, s amikor már a terem végében jártunk, egy maroknyi férfitársaság egyik tagja föluggrott az asztal mellől, és tárt karokkal sietett felénk. Salustiano Velasco barátunk volt, aki az elnöki stáb embereként a kampány valamennyi számottevő eseményén megjelent. Amióta eljöttünk a fővárosból, nem találkoztunk vele, így hát túlárado örömeben, hogy viszontláthat bennünket, és alaposan kikérdezhet (no meg egy percre kiszakadhat abból a körből, amely nőuralmával megingatta férfifensőségen nyugvó gálans magabiztosságát), odahagyta diszhelyét, s átkísért bennünket a kerengőbe.

Am kérdezősködés helyett rögtön elkezdte sorolni, mi az, amit biztosan nem láttunk

kirándulásainkon, mert bizonyos dolgokat csak akkor láthattunk volna, ha ő is velünk van. Pontosán úgy beszélt, ahogy a szenvedélyes honismerők szoktak látogatóba érkező barátaikkal, s neki sem jutott eszébe, hogy az efféle jó szándékú buzgalom könnyen elveheti az utazótól kisebb-nagyobb úti felfedezéseinek örömét. A tiszteletre méltó nőegylet zsbongása a kerengőbe is elkísért bennünket, minden második szavunkat elnyelte, így aztán sohasem lehettem biztos abban, hogy Sebastiano barátunk nem azt kéri-e épp számon rajtunk, amiről egy perccel előbb meséltünk neki.

– Ma pedig Monte Albánban voltunk – siettem tudtára adni, jó hangosan – ...a lépcsősorok, a domborművek, az áldozati oltárok...

Salustiano szája elé kapta kezét, majd hirtelen meglóditotta; ez körülbelül annyit jelentett nála, hogy el sem tudja mondani, mennyire örül. Aprólékos régészeti és néprajzi fejtegetésekbe fogott, s én szívesen hallgattam volna magyarázatát, de a zsúr zenebonája elnyomta szavait. Taglejtéseiből és elkapott mondatföredékeiből megértettem, hogy az emberáldozatokról beszél, szent borzongással és áhítatos átéléssel bár, mégis másképp, mint faragatlan idegenvezetőnk, mert a kulturális hátteret is hozzáfűzi.

Olivia, aki fűrgé észjárásával jobban tudta követni Salustiano kiselőadását, ekkor egy kérdést tett föl, ha jól értettem, ugyanazt, amit délután Alonsónak is föltett: – ..amit a keselyűk otthagytak... azzal mi lett?

Salustiano gyors szemvillanással jelezte, hogy érti a kérdést, és ekkor én is ráeszméltem végre, mi rejlik mögötte; segített ebben az is, hogy Salustiano a jól ismert bennfentes-bizalmas hangnemre váltott, bár meglehet, csak azért, hogy suttogásával könnyebben áthatolhasson a sűrű zajfüggönyön.

– Ki tudja... A papok... Ez is hozzátartozott a rítushoz... Persze keveset tudunk... Titkos szertartások voltak ezek... No igen, a rituális lakoma... A pap eljátszotta az isten szerepét... vagyis az áldozat mint isteni eledel...

Ide akart volna kilyukadni Olivia? Ezt akarta volna kiszedni belőle? Mindenesetre ennyivel nem érte be: – És mit tudunk arról, hogy a lakoma...?

– Mondom, csak feltételezéseink vannak... Alighanem részt vettek rajta a főurak, a harcosok... Az áldozat ekkor már az istenség része volt, isteni erőt kölcsönzött... – Salustiano most picit kivárt, aztán büszkén, fennkölt drámaisággal tette hozzá: – Csak az a harcos nem nyúlhatott a húshoz, aki az áldozatot foglyul ejtette... Magába roskadva ült, és zokogott...

Olivia még mindig nem hagyta annyiban: – És a hús, amit megettek, a konyha, a szakrális konyha, az elkészítés módja, az ízek, ezekről mit tudunk? – Salustiano összehívta szemöldökét. A teázó hölgyek odabent még hangosabb purparléba kezdtek, Salustiano pedig egyszeriben túl érzékennyé vált a hanghatásokra: a terem felé intett, jelezvén, hogy ilyen zajban nem tudja folytatni. – Persze, biztosan megvolt mindennek a rendje... Ilyen ételt nem lehetett megfelelő ceremónia nélkül elfogyasztani... meg kellett tisztelni... becsülni kellett benne a nagy reményű ifjú áldozatot... becsülni az isteneket... nem olyan hús volt ez, amit csak úgy, önmagáért ettek, mint más, közönséges ételt... Ami pedig az ízet illeti...

– Úgy tartják, hogy rossz eledel volt...?

– Úgy tartják, hogy furcsa volt az íze...

– Netán fűszerezni kellett... valami csípőssel...

– Talán inkább el kellett nyomni azt az ízt... Tehát a többi íz csak arra kellett, hogy ezt az egyet semlegesítse...

Mire Olivia: – Mégis... a papok... nem hagytak hátra valami írást... útmutatást erről a konyháról...?

Salustiano a fejét rázta: – Rejtély az ő világuk... Ezernyi rejtély...

Ám Olivia, Olivia mintha sugallni akarna neki valamit: – Nem lehet, hogy az az íz... minden más izen átütött...?

Salustiano szájához emelte ujjait, mintha csak meg akarná szűrni, amit mond: – Szakrális konyha volt... az elemek harmóniáját kellett hirdetnie, áldozatok árán elért iszonyú, égő, izzó harmóniát...

Hirtelen elhallgatott, mint aki úgy érzi, túlságosan messzire merészkedett, s mintha a lakoma emlegetése kötelességét juttatta volna eszébe, mentegőzni kezdett: nem maradhat tovább velünk, el kell foglalnia helyét az asztalnál.

Az est leszálltaig kiültünk egy kávézó árkádjá alá, a *zócalóra*, azaz a négyzet alakú kis térre, amely minden gyarmatváros szíve; körülöttünk gondosan öntözött *almand-rók* zöldelltek, melyek csak nevükben emlékeztettek mandulafákra. A kormánypárt elnökelőjét ünneplő papírzászlócskák és transzparenszek ünnepi hangulatot próbáltak kölcsönözni a *zócalónak*. Oaxaca előkelő családjai az árkádok alatt korzóztak. Amerikai hippik *mezcalt* árusító öregasszonyra vártak. Szakadt gúnyájú vándorkereskedők teregették a földre színes szöveteiket. Egy közeli térről vérszegény ellenzéki gyűlés megafonfoszlányait hozta a szél. Földön kuporgó kövér asszonyságok *tortillast* és zöldségféléket sütöttek.

A tér közepén, a pavilonban zenekar játszott, a látvány európai kisvárosi esték meghatott emlékét idézte föl bennem, rég volt idők rég elfeledett emlékeit. A föl villanó képek azonban érzéki csalódást keltenek: picit jobban körülnézve rájöttem, hogy megsokszorozzák a távolságot, térben és időben. A sötét ruhás, nyakkendősi indián zenészek rezzenéstelen arccal szórakoztatták a szedett-vedett turistasereget, a fiatalnak öltözött, ragyogó fogsorú idős urakat és éltes dámákat, akik mintha örökkön-örökké nyárban éltek volna, meg a hajlott hátú, semmibe révedő fiatalokat, akik mintha mind arra vártak volna, hogy szőke szakállukat és dús fűrtjeiket belepje a dér, s durva szövésű öltözékükkel és batyuikkal úgy festettek, mint régi kalendáriumban a tél hírnökei.

– Úgy látszik, végét járja az idő, a nap belefáradt abba, hogy reggelente fölkeljen; Kronosz, aki nem fal föl több áldozatot, lassanként kiszenved; összemosódnak az életkorok, az évszakok.

– Vagy tán csak bennünk hal meg az idő – felelte Olivia –, bennünk, akik fölfaljuk egymást, s úgy teszünk, mintha észre se vennénk, mintha már nem is éreznénk az ízeket...

– Csak nem azt akarod mondani, hogy az ízek... hogy itt azért használnak csípősebb ízeket, mert tudják... mert ők régen embert...

– Akárcsak mi, mind a mai napig... Csak már észre se vesszük, nem merjük tudomásul venni, úgy, ahogy ők tették egykoron... Ők nem misztifikálták a dolgot, nyíltan folyt a szörnyű rítus, addig lakmároztak, amíg lerágnivaló maradt a csontokon, ezért aztán az ízek...

– Azok, amelyek elnyomták azt a másikat? – kérdeztem Salustiano gondolatmenetét követve.

– Talán nem is lehetett elnyomni, és talán nem is kellett... Hisz különben úgy érezhették volna, hogy nem azt eszik, amit esznek... A fűszerezésnek talán épp az volt a szerepe, hogy kiemelje azt a bizonyos ízt, hogy méltó környezetbe illessze, megtisztelje...

Amikor idáig ért, pillantásom ismét a fogaira tévedt, pontosan úgy, ahogyan délután, hazafelé, a dzsipben. S ekkor ajka közül elővillant nyálban fürdő nyelve, mintha egy nem létező étel ízelne meg. Olivianak már a vacsoramenü járt eszében.

Ez a menü – valamivel később, amikor hullámrácsos ablakú házikók közt sétálva rábukkantunk egy étteremre – kézművespohárban tálalt rózsaszínű lével kezdődött; úgy hívták, hogy *sopa de camarones* (ráklevés), és a belefőzött újabb csiliféleség, talán a híres-nevezetes *chile jalapeño*, irgalmatlanul csipőssé tette.

Ezután *cabrito* következett, azaz sült gödölye, amelynek minden egyes falata meglepetéssel szolgált, mert némelyik ropogott, némelyik meg puhán szétolvadt fogunk alatt.

– Nem eszel? – szólt rám Olivia, aki látszólag belefeledkezett az ízek élvezetébe, ám valójában most is mindenre odafigyelt, én viszont elgondolkodva bámultam őt. Az járt a fejemben, hogy milyen érzés lenne, ha fogai belevájnának húszomba, s már éreztem is, hogy nyelvével szájpaddlásához emel, nyállal von be, majd pedig hegyes szemfogai alá lök. Szemben ültem vele, mégis úgy éreztem, hogy lényem egy darabkáját vagy tán az egészet szájában forgatja, ízekre tépi, szétmorzsolja. Szerepem mégsem volt teljesen passzív, mert miközben a fogai közt őrlődtem, éreztem, hogy én is hatok órá, olyan érzeteket keltek benne, amelyek érzékelő szemölcséből egész testébe átsugároznak, s így belőlem indul ki minden belső rezdülése. Kölcsönös és egész valónkat betöltő kapcsolat volt ez, elragadott bennünket, és vitt, sodort.

Magamhoz tértem, magunkhoz tértünk. Nagy élvezettel fogyasztottuk a fokhagymával, korianderfűvel, zöldpaprikával, olajjal, ecettel ízesített gyöngye levelű kaktuszfüge-főzeléket (*ensalada de nopalitos*), az utána következő rózsaszínű és pépes *maguey* nevű édességet (agávéból készül), a kancsóból töltögetett *tequila con sangritá* s a vacsora végeztével a fahéjas feketekávé.

Kiderült azonban, hogy ennek az étel közvetítette kapcsolatnak, amelyet el sem lehetett volna képzelni másképpen, mint terített asztal mellett, és amelyben én Olivia vágyainak beteljesülését láttam, maga Olivia csöppet sem örül, s még a vacsora alatt ki is fakadt ellenem.

– Ha tudnád, milyen unalmas vagy ilyenkor – mondta, ki tudja, hányadszor vetve szememre, hogy hallgatag vagyok, hogy mindig neki kell ébren tartania a beszélgetést. Főleg étteremben, együtt elköltött ebédnél hangzott el ez a vád, pontokba szedve; és bár igazságmagyát nem vonhattam kétségbe, házasságunk összetartóelemét is fölfedeztem benne, nevezetesen azt, hogy Olivia sokkal többet lát azonnal, sokkal többet fog fel és fogalmaz meg gyorsan, ezért én főképp rajta keresztül kapcsolódom a világhoz. – Folyton magadba süppedsz, képtelen vagy együtt élni a történésekkel, képtelen vagy megnyitni mások előtt, nincs benned egy szemernyi lelkesedés, és a másokét is folyton lehűtöd; rideg vagy, közönyös – és gyarlóságaim leltárát ezúttal egy új jelzővel is megtoldotta, vagy legalábbis olyannal, ami számomra új jelentést kapott –, azonkívül sótlan!

No lám csak, gondoltam magamban, sótlan vagyok, a mexikói konyha merészsége és fantáziája pedig arra kell Olivianak, hogy kedvére lakmározhasson belőlem; a legtüzebb ízeket fűszernek használja, sőt nélkülözhetetlen kommunikációs eszköznek, afféle hangosbeszélőnek, hogy lényemből táplálkozhasson.

– Lehet, hogy neked sótlan vagyok – védekeztem –, csakhogy vannak a paprikánál szelidebb, mértéktartóbb ízek is, és a finomabb aromák észleléséhez különleges érzék kell.

– A konyhaművészet arra való, hogy az ízeket más ízekkel hangsúlyozza – vágott vissza Olivia –, de ha egyszer az alapanyag szegényes, nincs az a fűszer, ami ízt adhatna neki.

Salustiano Velazco azt ígérte, hogy másnap maga visz el bennünket a turistaforgalmon még kívül eső ásatásokhoz.

Egy alacsony kőszobrot néztünk meg, amely mexikói régészeti zarándokútjainkról már jól ismert, jellegzetes alakot ábrázolt: félig ülő, félig fekvő *chac-mool* figurát: a majdhogynem etruszk pózban heverő, hasán tálcát tartó alak jámbor, esetlen bábnak látszott, pedig ilyen tálcán kínálták fel egykor az isteneknek az áldozatok szívét.

– Mi az, hogy az istenek küldönce? – próbálom megtudakolni Salustianótól, mit jelent pontosan az útikönyvben olvasott kifejezés. – Olyan szellem, akit az istenek küldtek a földre, hogy fölgyige nekik az áldozatok eledelt, vagy épp az emberek titkos megbízottja, aki maga keresi fel tálcájával az isteneket?

– Nem tudjuk... – felelte Salustiano, s tétován nézett maga elé, mint mindig, ha megoldhatatlan problémával találkozott; ilyenkor mintha befelé fülelt volna, s mint afféle tudományos kézikönyveket, a belső hangokat hívta volna segítségül. – Talán maga az áldozat, aki az oltáron fekvé fölkínálja az isteneknek belső szerveit... Vagy aki a szertartást végzi, s utána az áldozat pózába merevedik, mert tudja, hogy legközelebb ő következik... E fölcserélhetőség nélkül az emberáldozatot el se lehetett volna képzelni... Mindenkivel megeshetett, hogy fölemeli a kést, és mindenkivel megeshetett, hogy a kés elé tárja mellét... Az áldozat azért vállalta az áldozat szerepét, mert a harcok során ő is ejtett foglyokat...

– Vagyis azért lehetett megenni őket, mert ők maguk is emberevők voltak? – próbálom levonni a következtetést, de Salustiano már a kigyóról beszél, a világ örök folyásának szimbólumáról.

S ekkor megvilágosodik előttem valami. Ott követtem el Oliviviával a hibát, hogy azt hittem, ő táplálkozik az én húsból, pedig alighanem, sőt biztosan fordítva volt: mindig is én táplálkoztam az övéből. És annak a húsa a legkívánatosabb, aki maga is emberhúson él. Csak akkor nem leszek Oliviviának sótlan, hogyha mohón falom őt.

Ezzel a szándékkal ültem vele asztalhoz aznap este. – Mi van veled? Olyan furcsa vagy ma – kapta föl a fejét, mert mindent azonnal észrevett. Az ételnek, amit felszolgáltak, *gorditas pellizcadas con manteca* volt a neve, ami szó szerinti fordításban szaggatott vajos puffancsot jelent. Minden egyes húsgombócot kéjes vággyal, vámpírszomjúsággal ragadtam fogam közé, mintha Olivia ezerféle zamatát szívnam magamba; ám egyszer csak arra eszméltem, hogy az Olivia-húsgombóc-én háromszögkapcsolatba befurakodott egy meghatározó negyedik elem is: a húsgombóc neve. A *gorditas pellizcadas con manteca* nevet izlelgettem én legmohóbban, ezt akartam magammal egygé lényegíteni, magamévá tenni. Szé a névmágia még akkor is hatása alatt tartott, amikor vacsora után szobánkba zárkóztunk. És mexikói utunk során először megtört a gonosz varázslat, a házaseletünket oly sokszor megédesítő szelid sugallat újból ránk köszöntött.

Másnap reggel *chac-mool* tartásban, merev kőszoborarral ültünk ágyunkon, és az ölünkben tartott tálcáról eszegettük a nevenincs szállodareggelit, amelyhez, hogy a helyi ízeket idézzük, *mangót, papayát, chirimoyát, guayabát* kértünk, csupa édes levű, de fanyar, kesernyés mellékízű gyümölcsöt.

Utunk a mayák földjén folytatódott. Palenque őserdők fölé magasodó, zöldellő hegyek övezte templomainál, gyökértörzsű, hatalmas fikuszok, *aguacaték* és lila lombú

maculák között, fákra tekeredő liánok, kúszó- és függőnövények sűrűjében. A Feliratok Templomának meredek lépcsősorain, lefelé jövet, szédülés fogott el. Olivia nem szeretett lépcsőt járni, inkább lenn maradt, és elvegyült a lármás, tarka turistacsoportok között, melyeket sűrűn ontottak magukból és nyeltek el a kirándulóbuszok a templomok közötti téren. Egyedül kaptattam hát föl a Nap-templomra a Jaguár-Nap domboorműhöz, a Lapkereszt Templomra a *quetzal* (kolibri) reliefhez, s végül a Feliratok Templomára, amelyet nem elég egyszer megmászni (természetesen oda-vissza), mert hatalmas külső lépcsősorát kiegészíti egy belső is, amelyen a föld alatti kriptába lehet leereszkedni (s persze utána visszamászni). A kriptában van a papkirály sírja (ennek tökéletes mását pár nappal azelőtt, a mexikóvárosi Régészeti Múzeumban sokkal kényelmesebben megnézhettem); bonyolult ábrájú kőlapján a király látható, amint fantasztikus regénybe illő masinát működtet, mai szemmel rakétakilövőnek néznénk, pedig csak azt ábrázolták a kőlapon, hogy hogyan száll alá a test a föld alatti istenekhez, s hogyan születik újjá a természetben.

Leereszkedtem, aztán visszakapaszkodtam a Jaguár-Nap szikrázó fényébe, a növényzet nyirkos tengerzöldjébe. Forgott körülöttem a világ, a papkirály kése átvágta a torkomat, lekecskebukáztam a hosszú lépcsősoron a filmfelvevős, sombrero-s turistareg közé, a napenergia sűrű vér- és klorofillereken áramlott a földre, és én benne éltem és haltam minden egyes rostban, melyet majd megrágnak és megemésztnek, és minden egyes rostban, amely elnyeli, megemészt és magába szívja a napot.

Találkozóhelyünkön, egy folyóparti étterem szalmalugasában lassan, egy ütemre kezdtük mozgatni állkapcsunkat, s átható kígyópillantásokat vetettünk egymásra. Kígyóra ismertünk magunkban, mert görcsösen igyekeztünk befalni egymást, ám azt is tudtuk, hogy eközben mindkettőnket befal egy másik kígyó, amely a nyelés és az emésztés örök kannibálritusával, a szerelem elmaradhatatlan kellékével mindenkit fölemészt és magával egyvé lényegít, eltörli a határokat testünk és a *sopa de frijoles* között, testünk és az *huacimango a la veracruziana* között, testünk és az *enchiladas* között...