



**Major Eszter Anna**  
(1975, Budapest)  
író, üvegművész

## Major Eszter Anna

# Sós karamell

Este kilenc-harmincegy. Két tányér elindul útjára. A két tányér az elegáns teremben a saját divatbemutatója felé igyekszik. Hogy megmutatkozzék, leleplezze a titkát, és valami furcsa mágiával elvarázsolja a közönségét. A két tányér azonban, az utolsó pillanatban, egymástól pár méter távolságban más-más asztalnál landol.

De kezdjük ott, hogy ez az este is éppen úgy indult, mint a többi. Pontban hatkor az üzletvezető átnézi az összes asztalt, ellenőrzi a fényesre csiszolt evőeszközöket, megméri, kellő távolságban vannak-e egymástól, és helyükre tolja a székeket. Hat-tízkor leporolják a lámpákat, felkapcsolják a világítást, szarvasbőr kendőkkel áttörlik a tükröket. Hat-huszonötökör még egy utolsó pillantást vetnek a mellékhelyiségekre, a ruhatárra és a bápultra. Az üres teremben csend és várakozás. Nem úgy a lengőajtó túloldalán, ahol sürgő-forgó, ezer fokon égő mikrokozmosz. Izgatott fehérruhás férfiak és nők, akár a maratonfutók, akik a startpisztoly eldörrenését várják, lesik az órát, s közben még odébb tesznek ezt-azt, kinyitnak, pakolnak, ruhát igazítanak, homlokot törölnek. Egy magas, szőke fiatalember ide-oda járkál közöttük, éles szeme minden apróságot észrevesz, gyors utasításokkal pontosítja az összképet. Hat-ötvenkor kitarják az elegáns üvegajtót, az utcai bársony előkére kikerül a napi ajánlat, és pontban hétkor, mint minden nap, ma is kinyit a város egyik legdivatosabb belvárosi étterme.

Húsz perccel később, ahogy lenni szokott, a ruhatár tele kabátokkal, a vendégeket fogadó nő, elegáns feketében, már vagy a huszadik körét rója, hogy helyükre vezesse a több hetes

előfoglalással érkezőket. Az asztalokon frissen sült bagette és házi vaj. Fehér csendélet.

Ezen a tipikus péntek estén azonban valami nem tipikus dolog történik fél nyolckor. Azaz, legyünk pontosak, két perccel fél nyolc előtt. Ekkor ugyanis a magas, szőke séf, otthagya a forró tűzhelyeket, a lengőajtó bal oldali ablakához lép. Nézi az éttermet. Lesi az érkezőket, az asztalnál ülőket, kémlel, figyel. Mintha várna valakit. Közben az ajtó másik oldala nyílik-csukódik, rendelések érkeznek, a levegő egyre nehezebb. A szakácsok helyzetjelentésekkel bombázzák a magas, szőke séfet, aki hét-harmincnyolcra már párásra leheli az üveget.

– Van két libamájam, egy tárkonyos palacsintám és két márványsajtos szilvám! – kiabálja a csapóajtón átszáguldó pincérnő, és már adja is a cetliket a magas, szőke séfnek.

Ám az még most is csak néz kifelé az ablakon, és szórakozottan nyújtja hátra a kiosztásra váró rendeléseket az alacsony, köpcös sous séfnek.

– Még egy perc a tonhálnak!

– Rizottó négy perc!

– Séf, a fogas és a vajtök kész!

Negyed kilenckor már mindenki egyszerre referál, de ő ma nem jár körbe. Nem dicsér, nem dorgál. Az irányítást az alacsony, köpcös sous séf veszi át:

– A hálnak még kell két perc! – Rizottó a háta-ron! – Fogas, vajtök jó lesz! – Bélszínt izzítsd, öt perc!

A magas, szőke séf csak időnként, a válla fölött szól hátra:

– A vajtökről ne feledjük a mandulaforgácsot!

– A bélszínnek adjunk hat perccet!

És újra a vacsoraasztalok felé fordul.

Ennyi oda nem figyelés is éppen elegendő ahhoz, hogy a belehelt ablak páráját ruhaujjával letörölve lássa, ebben a néhány percben többen is érkeztek. Neki háttal állnak a ruhatár előtt: egy idősebb pár, egy kék ruhás lány és egy öltönyös, kopasz férfi. Két perccel fél kilenc előtt a magas, szőke séf homlokát a langyos üvegre tapasztja, kezével idegesen gyűrögeti frissen vasalt kabátját.

Nyolc-negyvenkor a pincérnő beront a lengőajtón, és izgatottan darálja:

– Lesz egy bélszín, egy lasagne, egy nyúl és egy ház ajánlata! És...

Ahogy folytatja, nagy barna szeme akkora tágul, hogy a magas, szőke séfnek úgy tűnhet, két szentjánosbogár foszforeszkál benne.

– A kilenceshez megérkezett a kritikus!

A rövid mondat úgy vágja el a konyha zshiváját, mint frissen élezett kés a roppanó kenyérhéjat. Egy pillanatra mindenki eltátja a száját, mindenkinek megáll a keze, és csak bámul a főnökre. A tét nyilvánvaló. Egy második Michelin-csillag. A magas, szőke séf egy pillanattig hitetlenkedve néz, aztán figyelmesen elolvastva a legutóbbi rendeléseket, az egyik cetlit a zsebébe gyűrve elkiáltja magát:

– A bárány az enyém!

Majd hadarva osztja a feladatokat.

– Bélszín médium, négy-négy perc, a spárgát blansold, a kéksajthoz piríts fenyőmagot, a körte portóival készítsd!

A konyha újraéled, sütőlap sercen, serpenyők, edények csörrennek, illatok sűrűsödnek a levegőben.

Nyolc-ötvenkor huszonkét főétel készül éppen, egy perc múlva pedig ő maga áll neki a huszonharmadiknak. Báránygerinc madagaszkári ananással, fehér szarvasgombával, sós karamellöntettel. A magas, szőke séf neki gyürkőzik, majd szertartásosan eljátszik egy futamot a levegőben. Alkotni kezd.

Úgy érzi, ez az ő életszimfóniája. Ő a karmester, és ő a közönség. Rozmaringot, majoran-

nát és kakukkfüvet aprít, az ezüst, akár a szélvész, szeli az apró leveleket. Nyomában friss föld illata, a zöld üde ragyogása a vágódeszkán. Aztán változik a színpad, a fűszernövények a robotgép üvegtálcájában keringőznek, frissen sült kenyérből készült pankóval és némi olívaolajjal. A sebesen forgó kés zsonglörködik a színekkel. A százféle zöld a törtfehérrel összeérik, az olíva pedig csillogóvá teszi a márványos masszát. A pár négyzetméter, ahol a magas, szőke séf alkot, mintha láthatatlan fallal lenne elzárva a nyüzsgő konyha többi részétől. Ott sietnek, kerülgetik egymást, kezek, vállak ütköznek, vezényszavak záporoznak. Itt ízek és illatok keringőznek. Kilenc után négy perccel felizzítja a gáزرózsát. A forró serpenyőbe római köményt és ánizst szór. Az apró barna magok pattognak, édeskés-fűszeres aromát pöfögnek szét. Illatuk karcol, mégis édes. A serpenyő szeplős fehérségére szűz olívaolaj kerül, sűrű, zöld folyam. Pirul a zöldfűszeres pankóba forgatott báránygerinc, és ahogy felcsap az édeskés földaroma, a kéreg őzbarna lesz. A magas, szőke séf elmosolyodik.

A hajára gondol. Annak volt ilyen színe az őszi park avarjában. Akkor látta először, a kutyájával játszott. Tarka levelek mindenütt. Ő nevetett. A magas, szőke fiatalember csak bámulta, illetlenül és feltűnően. Szeme, akár a levendula, szája félig nyitva, mosolyog. Megbabonázva nézi. Tíz perccel később már együtt ülnek a fűben, a barna haj lassan aranyszínű lesz. A nap lemenőben.

Kilenc óra után hat perccel a magas, szőke séf a vágódeszkára helyezi az előkészített ananászt, és a különleges színű gyümölcsöt egyforma hasábokra vágja. A serpenyőre vajkocka kerül, sercen, bugyborékol, oldódik, édes illatot áraszt. Az olvadó vajról pattogatott kukoricajut az eszébe, és orrában a selymes, otthonos illattal, egy pillanatra oldalra dől, mintha képzeletbeli ablakon nézne ki a saját, háborítatlan, láthatatlan falú pár négyzetméteréből. Csak

néhány másodperc, tekintete a tűzhelyeket pásztázza.

– Hogy áll a nyúl?

– Még nyolc perc, séf!

– A huszonnyolcasnál egy libamáj, egy rizottó és egy avokádós csirke!

Kilenc-tizenegykor a pincernő éppen kilencvenharmadszorra löki be a lengőajtót, a sous séf éppen harmincnycadszorra kóstol, a magas, szőke séf éppen tizenhetedszer néz az étterem felé, és éppen ötödszörre küldi el melegebb éghajlatra a máskor szívesen látott, keze alá dolgozó sous séfet. Kirakja a serpenyőt az ananászokkal, és chiantis mézzel locsolgatja. A gyümölcs karamellizálódik, illata édes-citrus, forró trópusi szél. A grill mély, barna barázdákat éget az ananászokba. A magas, szőke séf elgondolkodva nézi.

Másodszor akkor látta, mikor ananászért ment a piacra. A körbejárható, dúsan rakott gyümölcspultokat mustálta, két ígéretes ananász közül végül is a nagyobbik mellett döntött. Már emelte volna a gyümölcsöt, ám az nem mozdult. Jó erősen megmarkolta, de a túloldalról is megragadta valaki, és dühös, kék szempár meredt rá. A lány a parkból! A magas, szőke fiatalember elérzékenyült a gondolatra, milyen lány is az, aki szombat hajnalban a piacon bóklászik, és akinek ilyen



*Menyasszony a ládán (Parád-Parádfürdő, 1992, márvány, bazalt, fotó: Jakab Tibor)*

érzéke van az ananászokhoz. Lovagiasan átengedte neki a kinézett gyümölcsöt. A lány haja akár a karamella.

Kilenc-huszonegykor a nyüzsgés tetőfokára hág a forró konyhában. A sous séf ide-oda ciká-



zik a szakácsok között, a pincérnő fürtjei meglazult kontya körül mint apró poliplábak tekerőznek, a magas, szőke séf pedig izzadtan, eszelős tekintettel, gyors mozdulatokkal ismét munkához lát. Karamellöntetet készít. A cukor már olvad, néha megrázogatja. Pár pillanat, és az imént még fehér cukorszemek eltűnnek, a maszsa aranyfényű lesz. Apró látató a lábokban.

Éppen úgy szíven találja, mint akkor, a moziban. A lány hozzáhajolt, és kérdezett valamit. A karamella édes, tömény, érzéki illata úgy csiklandozta a magas, szőke fiatalember orrát, ahogyan a vattacukoré, régvolt balatoni nyarakon. A pénztárnál elmajszoltak egy tej-karamellát, és meg volt győződve arról, hogy a karamella csak is a lány szájában lehet olyan édes, mint a hajdani vattacukor. Szerette volna megcsókolni.

Három perc fél tízig. A magas, szőke séf nekifog a kadenciának, maga elé teszi a szűz-fehér tányért. Ez a pillanat mindig lenyűgözi. A színek és formák, a viszketés a tenyerében, harmónia és diszharmónia törekény egyensúlya. Karamellöntet kanyarodik a fehér tányérra, rá durva maldon sópelyhek hullnak. A báránygerinc két dobverőjére fekete tengersó szítál. Ezüst tálalógyűrűből ibolyaszínű köret kerül, félkörívben levendulaszínű angyalgöyökér-virág.

Kilenc-huszonnyolckor a lengőajtón berobban a pincérnő.

– Séf, ezer bocsánat, elejtettem a tálcat, eltörtött egy pohár!

Tovább nő a zavar a konyhában. Mindenki a magas, szőke séfre sandít. A levegőben ijedtség és zavarodottság. A máskor jogos dühkitörés azonban elmarad, a magas, szőke séf csak legyint, és újra a tányérhoz fordul. Az ananász-szeleteket úgy helyezi el a tálon, mintha régi gyöngysor lenne, majd az egész kompozíciót hideg rizságyon tartott szarvasgombából vágott hajszálvékony forgáccsal parfümizálja. Tökéletes, gondolja.

– Kész a nyúl is? – kérdezi a sous séftől.

– Igen, séf! – hangzik a katonás válasz.

Gyors kóstolás a maradék szószból, egy falat a tortelloniból, futó pillantás az ínycenc húsrá.

– Rendben. Mehet ki mindkettő!

Fél tízkor a magas, szőke séf kézfejjével megtörli a homlokát, a pincérnő nyomába indul, de ismét megáll a lengőajtó előtt.

Kilenc-harmincegykor két feldíszített tányér szalalozdik az asztalok között. A kritikus, a kilences asztalnál, megállítja stopperét, elégedetten ölebe helyezi a kendőt, ám a tányér a pincérnő karján tovább cikázik. Egy lélegzetvétellel később megérkezik a rendelése. A kritikus szájához emeli az első falatot. Alig múlt fél tíz.

A magas, szőke séf a belehelt, párás ablakon keresztül, szárazra erőltetett szemmel kémleli az éttermet.

A kritikus leteszi villáját, előveszi füzetét, és homlokát ráncolva, lassan ízelve a falatokat, írni kezd. A magas, szőke séf mögött ott kukucskál a fél konyha, mindenki a kritikust figyeli. Csak egyetlen szempár néz túl a kilences asztalon, el, egy picit jobbra, az ablak felé, ahol a lány ül. A magas, szőke séf szinte szuggerálja, és ő, mint aki ennek engedelmeskedik, tányérja fölé hajol, és szájához emeli a villát. Ananász, sós karamella és rozmaringos bárány kifogástalan kombinációja. Kilenc óra harmincnégy perckor a kék ruhás, barna hajú lány nagyot nyújtózik, és kéjesen lehunyja szemét.

Ugyanebben a pillanatban a kritikus, a frapáns címmel végezve, hozzáfog az első mondatához, amely megegyezik a kivesézendő étel nevével: Grillezett nyúlsült, portóiban párolt japán körtével, ribizli sodóval, osztrigával töltött tortellonival.

Tizenegy-ötvenkettőkor az üres étteremben egy lány a lengőajtó felé néz. Az ablak párás, nem látni mögé. A túloldalon a magas, szőke séf csókot lehel az üvegre. És éjfél előtt nyolc perccel a csóknak határozottan sós karamella, rozmaring és ananász íze van.