Szakonyi Károly

Egy könnyű lakoma

Hárman valának együtt… jó evők és jó ivók a nyári délutánban a kocsmakertben, a falra felfutó és onnan indáival a pergolát behálózó vadszőlő árnyékát élvezve, elrejtezve a nagy meleg elől, a potrohos, nyugalmazott bíró, a lap nélküli lapszerkesztő és a kiadó nélküli költő. Fröccsöztek, kancsóban állt előttük az asztali fehér, a szódásüveg jeges edényben hűlt, maguk készítgették el a spriccereket. A bíró nem győzött inni, azt mondta, káposztás cvekedlit főzött az asszony, a lapszerkesztő meg csülkös bablevest ebédelt, csúszott arra is a bor. S minthogy szóba került a cvekedli is, meg a füstölt csülök a nagy szemű babbal, szó került más étkekre is, a költő nevetett rajtuk, hogy micsoda hedonisták, egyikük sem tudja, milyen egy művészien megkomponált, elegáns ebéd.

– Mert te tudod! – böffentett a bíró, aki fiatal jogászként, a hatvanas években akárcsak a bölcsészkart végző költő, örült, ha a körúti Luculus-ban futotta kevéske forintjából virslis paprikás krumplira, legalább két szelet kenyérrel.

– Hol van az már! – vetette közbe az obsitos lapszerkesztő. – Oda jártunk mi is a laptól, de inkább arról beszéljünk, micsoda pincepörköltöt készítettem a múltkor…

– Hát a halászlém? – simította kétfelé őszülő bajszát a bíró. – Amit a kertetekben főztem!…

És mondták tovább, de a költő kötötte az ebet a karóhoz: – Jól van, én is elmegyek a város másik végibe egy zsemlegombóccal tálalt csípős pacalért, de akkor is azt mondom, nem tudjátok mi az igazi, elegáns lakoma! Velem együtt csak esztek, isztok összevissza, nem törődve azzal sem, hogy melyik ételhez milyen ital illik!

– Milyen ital?! Az omlósra főtt, rezgő, bőrös csülökre azt iszom, ami jól esik! Ha vörösborra van gusztusom, akkor azt! Ha sört, akkor ide egy korsóval!

– Ahogy mondja a doki – nevetett a lapszerkesztő. – Megjegyzem, én sem azt nézem, milyen ételhez mi való, nekem száraz, savanykás rizling fröccsöt adjanak, de olyan hideget, hogy gyöngyözzön a pohár oldala!

– Márpedig – makacskodott az író –, akkor is elmondom én nektek, milyen az, amikor az ízek harmóniája elbűvöli az embert! Azt kérdezem, ettetek-e füstölt libamájhabot pezsgős mazsolával?

– Az meg micsoda?

– Én sem tudtam. De évekkel ezelőtt vendégül láttak egy dunántúli kastélyban. Borászok invitáltak oda, akkoriban írtam is róla, feledhetetlen gasztronómiai gyönyörben volt részem! Az asztalra olyan ínyencségek kerültek, amelyeket a szakács a felkínált borok bukéjának élvezetéhez művészi alázattal készített. Például azt a füstölt libamájhabot pezsgős mazsolával! Mint két kis miniatűr ékszer kínálta magát a tányéron. Hozzá, íz az ízhez a Chateau Vincent pincészet kétéves extra dry Tokaji Hárslevelű, palackban érlelt pezsgője gyöngyözött a pohárban. És aztán is ebből a nobilis italból kortyintottam az ikramártásos, fodros kecsegederelyéhez. A kacsamellel körített kecskegomolya pikantériáját, melyet túrópiramisba ágyazott a séf csalános mezei zöldmártással, egy fiatal Chardonnay emelte ki. A vékonyan göngyölt mangalicaszelet, körtepálinkás öntettel és szűzborba fojtott körtével, hozzá kortyolgatva a fiatal Chardonnayból!... A konyhaművészet és a borászat magasiskolája!...

– Hmm… szép, szép – hümmögött a bíró – de most inkább megennék egy adag székelykáposztát… Ezek a savanykás fröccsök meghozták az étvágyamat! Kár, hogy nem főznek ebben a kocsmában.

– Legalább sós kiflit tartanának, mint régen az asztalokon kosarakban.

– Meg lenne kvárgli… – bólintott a bíró.

– Ruszli!…

– Elmondtam nektek egy költeményt az ízek harmóniájáról – fakadt ki a költő. – És ti kvárgli meg ruszli után sóvárogtok?

– Barátom – nevetett a bíró – egy szeletke jó érett kvárgli, de már majdnem folyjon, enyhén megsózva, paprikázva, utána egy korsó habzó Dreher… az talán nem az ízek harmóniája?... Koccintsunk, uraim, mert megmelegszik a bor!

És ittak tovább, kicsit már el is nehezülve a délutánban.

– Addig jó, amíg az ember élvezni tud ételt, italt… – dünnyögte a szerkesztő. – Ízek harmóniája? Az élet harmóniája, barátaim!