

Gomolya, elvágólag

TÜZES LÓ



DOROS JUDIT

Szeretem ezt a piacot, akkor is, ha nyálkás köd borítja a bejáratát, és jégbordakérgeken kell araszolni a parkolótól. Az épületig vezető gyalogút mentén előbb a kis családi ház aljában megnyitott kocsmát kell elhagyni, ami már kora reggel nagy forgalmat bonyolít. Nyaranta a teraszon vízpermet hűti a vásárlásban megfáradt vándort, most, a zimankóban pedig infralámpák ígérnek enyhülést a kosarakkal cipekedő férfiembereknek. Ide jön ki cigizni a hentes, aki panaszkodik, hogy ilyenkor, hétköznap nem is érdemes kinyitni, alig van ember, amelyik mégis, az kisnyugdíjas, s mert szezonja van, a legtöbbje olcsó malacfejet keres kocsonyának, vagy épp farkat, hogy legyen íze-veleje is a pulykahússal töltött káposztának. Odébb a pékségben épp kisültek a bucik meg a nagy fonott kalácsok, mellettük a polcon már ott pihegnek a kétkilós veknik. Szénhidrátcsökkentett,

zabpelyhes zsömlékre itt nemigen van igény, szalonna, kolbász mellé erőteljesebb harapnivaló dukál.

Elmellőzöm a finom bőrű néniket, akik darabolt sült tököt és birsalmasajtot árulnak. Ahogy öltöznek, ahogy a kendőjük áll rajtuk, úgy néznek ki a portékáik is. A kócos hajúnak, a ziláltabb kendősnek kásásabb és fénytelenebb a birse, aki meg elvágólag, pont nyakközépen köti meg a kendő alját, és a csomón túl mind a két csücsök szinte azonos szöveget zár be az állkapocsnál, nos, ott a borostyánszínű finomság is áttetsző színű, csinosan formázott, tetején precízen felezett dióbélel.

Maga nem időz, hanem fecseg. Sőt, csacsog. Mondhatni cserfel – sorolja kimérten

Megyek a sajtoshoz, szeretem a sajtost is. Tagbaszakadt férfi, széles, nagy tenyérrel, szinte látom, ahogy a nagy fakádban ezzel a hatalmas kézzel finoman töri össze a megalvadtt tejet, préseli, formázza, viszi a pincébe, hogy aztán egy év múlva elővegye onnét, s vibráló érettségében kóstoltassa meg. Úgy szokott elszaladni itt az idő, hogy észre sem veszem, most is már a negyedik sajt nál járunk, „ez itt comté jellegű” mondja, s hát persze innen könnyen rákeveredünk a diós ízekre, meg annak taglalására, hogy sajtállra vagy

inkább fondübe való ez az enyhén édeskés csemege.

Megáll mellettünk egy idős férfi, akinek már a tartásán érzem a rosszszallást. – Kérjen nyugodtan, én úgyis elidőzök még itt – mondom neki.

– Maga nem időz, hanem fecseg. Sőt, csacsog. Mondhatni cserfel – sorolja kimérten. Húsz deka gomolyát kér, pontosan húszat, nem többet, nem kevesebbet. És ne háromszög alakúra vágja – mondja a sajtosnak –, hanem téglalapra, mind a két vége legyen egyforma, és a késpenge is egyenesen vágódjon a tömbbe, ne kanyarítsa az alsó részt se homorúra, se domborúra. – Műszaki ember vagyok – teszi hozzá, fél szemmel rám sandítva, mintha bánná már a foghegyről odaszúrt szavakat. Én azonban a derűmet nem hagyom, ha a köd nem veszi el, egy műszaki ember biztosan nem fogja, bár azért a szám szélén ott van, hogy ilyen attitűddel parenycát sose vegyen, az a sok kanyar meg bog még megzavarná a lelki nyugalmát, de persze nem szólok.

Elmegy, a sajtos még kicsit kívár, hogy a vevő hallótávolságon kívülre kerüljön, aztán rám sandít, miközben egy kőményes falatot kínál: „na, akkor csacsogunk tovább?”