

Rubin Eszter

Bagel

*Hálás köszönet a sznobbereknek, Edinának,
Tündének, Zsónak, Zsuzsának – és Eszternek
még mindig fájójó szívvel. Katának, Gyurinak,
Gyurkának, Barnának, Júliának,
Rékának, Lórántnak, Ildikónak, Ivánnak,
és az én Nathanomnak.*

Rubin Eszter

Bagel

ATHENAEUM

Copyright © Rubin Eszter, 2016

Minden jog fenntartva.

Kiadta az Athenaeum Kiadó,
az 1795-ben alapított Magyar Könyvkiadók
és Könyvterjesztők Egyesülésének tagja.
1086 Budapest, Dankó u. 4–8.
Telefon: 1-235-5020
www.athenaeum.hu
www.facebook.com/athenaeumkiado
athenaeum@lira.hu

ISBN 978-963-293-579-9

Felelős kiadó: Szabó Tibor Benjámin
Felelős szerkesztő: Peiker Éva
Szerkesztette: Ács Eleonóra
Műszaki vezető: Drótos Szilvia
Borító: Földi Andrea
Nyomdai előkészítés: Tóth Viktor

Készült a Szekszárdi Nyomdában, 2016-ban
Felelős vezető: Vadász Katalin igazgató

X.

Talár a fogason

Vera koffeinmentes kávét kér, miközben rőt szőrű, kistermetű, rókaforma kutyáját húzza maga után. Málnának hívják, utál sétálni, örül, hogy pihenhet kicsit, amíg a gazdája újságot olvas. Vera nemrég ment nyugdíjba, akkoriban szerezte a nem túl előnyös külsejű, de igazán kedves kutyát. Tavalý még a pultnál állva, sietősen itta meg reggeli kávéját, most ráérősen lapozza végig a híreket, Málnának sincs semmi sürgős dolga.

– Házi rétest sütött a gépírónőm a búcsúztatómra – meséli Vera. – Húsz évig dolgoztunk együtt, minden ünnepre tökök-mákost szokott készíteni. A titkárság dolgozói majonézes krumplit hoztak, meg kókusz-kockát. A fogalmazók inkább csak esznek, de segítenek cipelni a nagy tálakat, fel a tárgyalóba. Összetolták a búcsúbulira a hosszú asztalokat, mintás terítő, műanyag tányér, átlátszó villa, ásványvíz – teljesen abszurd látvány volt a tárgyalóteremben. Pohárké-

mek sorakoztak az ablakpárkányon, ez az utolsó emlékem elképesztő élességgel maradt meg a bíróságról.

Vera habzsákba töltötte a narancskrémet. Gyűjtötte a konyhai eszközöket, rengeteg hasznavehetetlen darabot halmozott fel az évek során. Műanyag narancshámozót, almamagház- kisedőt, karalábévájót, hagymaaprítót, kis elefántot formázó morzsaporszívót. Sótartóból egész gyűjteménye volt, padon ülő, ölelkező porcelán szerelmespár, praktikusan beépített mágnessel, hogy sose engedjék el egymást, fekete-fehér jin-jang só- és borsszóró, tarka mozaikból Gaudí-sótartó a Park Güellből, kék elefántok Thaiföldről. Pizzavágó olló, tortalapát, szív alakú tükörtojássütő. Műanyag lágytojástartók tömkelege, különböző színekben, a valahai NDK-ból, praktikus, beépített kis rugós késsel, amely levágja a lágytojás tetejét, hozzáillő kiskanállal.

Egy évet töltött a drezdai Zwinger képtárban, az egyetem előtt, először teremőrként, majd amikor folyékonyan ment a német, előléptették tárlatvezetővé. Akkoriban művészettörténésznek készült, végül a jogi karra vették fel. Minden évben át akart menni a bölcsészkarra, de a szülei annyit kértek tőle, hogy az adott félév vizsgáit tegye le, utána átmehet. A vizsgák után azonban, ahogy lekerült a válláról a római jog terhe, már nem volt olyan erős a motiváció. Szeretett

visszajárni Drezdába, hosszan állni a képtárban, kedvenc festményei előtt, ilyenkor elképzelte, alakulhatott volna másképp is, úgy, ahogy megálmodta.

Habbá verte a tejszínt, Mauritiusról származó, barna nádcukorral édesítette, fehér rummal bolondította, mascarponéval forgatta össze óvatosan. Kettévágott egy vaníliarudat, az illatozó fekete magvakat a krémbe keverte. Elgondolkodott a késhegynyi fekete massa fölött, amit a vaníliahüvelyekből kapart ki. Feketére pötytyözi a krémet, mintha koszos lenne, mégis ez a jó, régebben, kezdő bíró korában vaníliás cukrot használt, az jól nézett ki, fehér volt, tele kristályvanilinnel. Akkoriban sokat főztek együtt a kollégákkal Ráckevén, nagy bulikat tartottak a Dunaparton. Egyikük helyi lányt vett feleségül, évek óta letelepedett már a Csepel-szigeti kisvárosban, mégis mindig gyütmönt maradt. Reggelente az asszony két nagy fej vöröshagymát hozott fel a veremből, és kamrájából elővette a kékre zománcozott zsírosbödönt. Jól bevált piros lábosát feltette a tűzhelyre, disznózsírt kanalazott bele. Megpucolta, kiskéssel felaprította a hagymát, kis lángon kevergetve fonnyasztotta. A kiskert végében termett, és kályha tetején zörgősre szárított, majd kávédarálón ledarált pirospaprikát bele-szórta, s csak ezután gondolkodott el, hogy mi legyen aznap az ebéd.

Nyaranta a gyüttmönt kertjében bográcszott a bírói kar, pirosarany akkoriban mindig került a gulyásba vagy halászlébe, lecsó és slambuc sem készülhetett nélküle. Mindig ügyeltek, hogy a slambucot a hagyomány szerint pontosan harmincháromszor forgassák meg a bográcsban. A pestiek úsztak meg pingpongoztak, a helyi kollégák semmi pénzért bele nem mártották volna lábukat a holtág vizébe.

Hihetetlen gyorsan telt el harminc év a ráckevei bulik óta, sorakoztak Vera gondolataiban az ügyek, házassági bontóperek, szomszédviszályok, tyúkpercek, gyermekelhelyezés, munkaügyi viták. Szinte minden ügyfél arcára emlékezett, évtizedekre visszamenőleg, de a hozzájuk köthető nevek már nem mindig voltak meg. A néma kacsák, amelyeket megevett a szomszéd kutyája. – Béna kacsá? – hüledezett Vera a tárgyaláson. Hát persze, hogy megeszi a kutya, ha nem tud mozogni szegény madár.– Nem béna, hanem néma! Néma kacsá – javította ki a helyi népi ülnök, Mariska néni. Régen népi ülnök is volt – jut Vera eszébe. Nem volt olyan hatáskörük, mint az esküdtszéknek az amerikai filmekben, sőt semmilyen hatáskörük nem volt. Az ülnök, nevéhez híven, ül. Mást nem csinál, kirendelik, kötelezik, hogy ott legyen a tárgyaláson, és ennyi. Ül.

Vera gondosan lehántotta a citrusok fehér héját, kimagozta, egészben turmixolta le az édes, napérlelte

gyümölcsöt. Héját szagolgatta, a tavalyi toszkánai nyaralás illatát idézte. Két hétre elutazott a törvénykezési szünetben, fele szabadságát az etruszk tenger közelében töltötte. Az agriturismo narancsültetvényein érezte ezt az illatot utoljára. Mostantól nincs szabadság. Jobban mondva minden nap szabadság. Egész hátralevő életében szabad.

Zselatinlapokat vett elő, pár percre hideg vízbe áztatta, kicsavarta, kétkanálnyi narancspéppel elegyítette, felmelegítette kissé, a többi gyümölcsűshöz keverte, a poharak aljára mandulát szórt. Negyven darab, ennyien dolgoznak a bíróságon, bírák, titkárok, fogalmazók, gépírónők, biztonságiak, portaszolgálat.

'78-ban nevezték ki bírónak. Hosszú ideig tartott, évek óta letette a szakvizsgát, de sokan voltak előtte a várólistán. Felajánlották, hogy menjen le vidékre pár évre, akkor előbb kinevezik. Szinte sosem járt azelőtt Budapesten kívül, leszámítva az egy év Drezdát.

Három évig maradt a kis Duna-parti városban, hente háromszor, hévvel járt Ráckeve-re. A parasztaszszonyok néha bíró úrnak szólították. – Hát férfinak nézek ki? – kérdezte. – Nem, de hát hogyan szólítsam, kedveském? – értetlenkedtek. Nem állt rá a szájuk a bírónőre. Inkább azt mondták, bíró néni. Még nem volt harmincéves.

Négy kiló hab, nyomta a zsákból egymás után, nap-színű réteg, megint hab, a tetejére hámozott mandulaforgács. Gyümölcs és hab, a kollégái szeretik a könnyű desszerteket. Meg a súlyosabb darabokat. Rajonganak a whiskys csokoládétortájáért, nem sajnálja belőle a Ballantine's-t, felvesz félpohárnyit a sűrű, fekete krém. Aszalt szilvát áztat a whiskybe éjszakára, másnap felszeleteli, gondosan osztja el az éjsötét torta tetején.

Recepteket cserélnek, jól főznek a többiek is, egyikük specialitása a növendékborjú-pacal blansírozva, körömmel gazdagítva. Múltkor bográcsban főzték, az egyik fiatal kolléganő ment szülési szabadságra, őt búcsúztatták. Megpucolták, csikokra vágták a pacalt, zöldséggel készült, firenzei módra paradicsommal, zellerrel, fokhagymával. Borjúlábat is adtak a raguhoz, és sűrűre főzött, kockákra vágott polentát grilleztek hozzá.

Most meg az új alaptörvény miatt jöttek össze. Vera narancskrém és gesztenyével töltött pulykamellet készít az alkotmánynak, húst klopfol, éles késsel hámozza egyenként a gőzölt gesztenyét. Megtölti a szeleteket, feltekeri, fehérbort locsol a tepsibe, fokhagymagerezdet dob a pulyka mellé. Hidegen szeleteli vékonyra, orosz répasalátával fogja tálalni. Megpucolja a répát, nagy lyukú reszelővel aprítja, áttört

fokhagymát, majonézt, tejfölt ad hozzá. Pár órát hűtőben érleli – jól passzol a hideg sülttöz és a bírák jogállásáról szóló, megváltozott rendelkezésekhez. Tökéletes menü kényszernyugdíjazási bulira.

Talárját levette, felakasztotta a kopott Thonet-fogasra, amelyről itt-ott lejött a festék. Ahol a talárokkal érintkezett, elhalványult a sötétbarna pác. Felakasztotta, ahogy mindig. Eleinte nem volt talár, a nők kosztümben tárgyaltak, a férfiak öltönyben. Nadrágkosztüm is megengedett volt a nyolcvanas években. Volt néhány elegáns blúza, nem nagyon tudott öltözködni a kezdő bírói fizetésből, de egy idő után megtanult varrni a nagyanyja régi Singer varrógépén. A Burda magazinból rajzolta ki a szabásmintákat, a konzervatív német divatlap modelljei megfeleltek a bíróságon elvárt dress code-nak. Pár éve vezették be a talárt, műanyag volt, nem túl kényelmes, de megszokta. Igazából meg is szerette, hozzá tartozott. Mindig ugyanarra a fogasra akasztotta tárgyalás után, ezzel le is tette az aznapi ügyeket. Persze az aktákat haza kellett vinni, otthon dolgozott rajtuk, éjszakánként írta az ítéleteket. Eleinte nem volt gépirónője, a leíró irodába kellett bevinni a lediktált szöveget. Bekapcsolta a kazettás magnót, fel-alá járkált a konyhában, szívta egymás után a cigiket, és mondta: A Népköztársaság nevében kihirdetem a következő – közép-

szedve, nagybetűkkel – ÍTÉLETET. Később a Köztársaság nevében. Mire megszűnt a köztársaság is, már nem kellett ítéleteket írnia.

Délután négykor fejezte be az utolsó tárgyalást. Csinált még egy fotót a kiürült tárgyalóteremről, laminált bükk pulpitus, üres székek, a fehérre meszelt falon függő címer.

Hamar eljött. Hamarabb, mint gondolta. Fél évtized lett volna még, annyira szólt a megbízatása. Húsz évig vezette a testületet, tavaly választották meg újabb öt évre a bíróság elnökének. Most mégis megy mind, aki elérte a nyugdíjkorhatárt. Mehetnek habot verni, krumplit hámozni, zöldséget reszelni.

Hazafelé csalamádét vesz a piacon, azt szeretik a kollégái. Héjában főtt krumplit hámoz, rakott krumplit készít, gondosan rétegi a felkarikázott keménytojást házi tejföllel, csípős kolbásszal. A tetejére sajtot reszel, sütőben pirítja aranybarnára. Dobozokba csomagolja a meleg ebédet, biztosan megéheztek, jóval elmúlt dél.

Vasárnap is dolgoznak, muszáj bemenni, kevesen vannak, az öregek helyett nem neveztek ki senkit. Vera segít a kollégáknak, kétszáz folyamatos ügye van egy bírónak, nem győzik. Az ügyfelek háborognak, tüntetnek a bíróságnál az évekig húzóódó perek miatt. Perelnek az öreg jogászok is, nem nyugszanak, dol-

gozni akarnak. Van, aki elvan otthon, a konyhában, mások visszamenekülnek dolgozni. Mindegy, milyen munka, csak akta legyen, ügy, amihez értenek. Vera ebédet visz nekik, csirkepaprikást főz nokedlival. Kapirgálós csirkét vesz kedvenc kofájától a Lehelen, sok hagymával készül a paprikás alap. Hagymát dinsztel, félrehúzza a tűzről, nehogy odakapjon és megkese-redjen. Házilag szárított, őrölt piros paprikát szór, paradicsomot negyedel és csípős zöldpaprikát. Megy rá a feldarabolt csirke, combok, mellek, aprólék. Kevergeti eltűnődve a tésztát, szereti nézni, ahogy egy-gyé válik a liszt és tojás, új tartalommal telnek meg a hozzávalók. Lobogva forró vízbe szaggatja, galuskává lényegül a nyúlós massa. Savanyúság is lesz, viszi ételhordóban az elnök asszony, keserűség is van, szív-tájékon leheletnyi.

Látom a bolt üvegajtaján keresztül, amint húzza a gurulós szatyrot meg a kutyát az aszfalton. Málna megadóan kullog utána.

XI.

Esthajnalcsillag

Reggel arra ébredek, hogy Nátán nincs mellettem. Teljesen felöltözve alszik a nappali kanapéján.

– Te mindig a könnyebb végénél fogod meg a dolgokat – mondja csukott szemmel. Látod, én igazi hős vagyok, kibírom így egész éjjel. Puhányoknak való az ágy.

– Igen, édesem, egy igazi zsidó hős vagy! – erősíttek rá.

Éjjel álmatlanul forgolódtam, végül dühödten felkeltem, és ledobtam az ágyneműjét. Először a párnát, s mivel nem érkezett reakció, jóleső mozdulattal utánaküldtem a paplant is. A párna egy pillanatig egyensúlyozott a mennyezeti lámpa felfüggesztésén, de nem rántotta magával. Szerencsére így is elég zajt csapott, hogy Nátán felriadjon.

– Mi történt? – kérdezte ijedten.

– Semmi, édesem, gondoltam, ezekre szükséged lesz – vonultam vissza a hálóba.