Hekl Krisztina

# Krúdynak igaza volt,

az elegáns éttermekben az emberek nem esznek természetesen. Például ez a nő is, az imént. Otthagyta az étel felét, a legjobb falatokat, leette a spagettit a szépen megpirított Serrano sonkáról, és a parmezán-forgácsokkal hintett, krémes szósz is a tányér alján maradt, mintha proli dolog lenne mindent jóízűen elfogyasztani. Eltartott kisujjal emeli fel a villát és a poharat, amíg a barátnőjével beszélget. Ujja hegyét sem szennyezi be étellel, sőt a szája sarkát sem, úgy tesz, mintha az étkezés valami szégyenteljes, állatias és gusztustalan dolog lenne. Ha tehetné, inkább töltőre rakná magát minden éjjel. Kézzel eszem, és lenyalom az ujjam. Nem érdekel, hogy néz és fintorog. Két ujjal fogom meg a hatalmas, zöld olivabogyót és a számhoz illesztem. Kellemesen savanykás az íze, fűszerek, kapribogyó és articsókadarabok díszítik. Körberágom a magot, célzok, és behajítom a fémszemetesbe. Műanyagdobozból falatozom, cerignola oliv, ez áll a dobozra ragasztott címkén. Beleharapok a zsemlébe. Egészen más, mint az otthoni péksütemények, nem spórolták ki belőle az alapanyagot. Leheletvékony Fjällskinka szeleteket szedek ki a papírcsomagolásból, ráterítem a zsemlére. Füst és pác illata van. A fjäll jelentése famentes, magas síkság, ott legelészett az állat, amiből készítették. Kevés cheddar sajt is jut mellé, vastag, fekete viaszrétegből hámozom ki. Törik, ahogy a műanyagkésemmel vágom, kemény, mégis krémes. Karakteres íze van. Dobozból és papírzacskóból falatozom a villamosmegállóban, Svédországban, és közben egymást nézzük azzal a nővel, aki a szomszédos étterem teraszán turkálja az ételt. Szerintem boldogabb lenne, ha nem kellene megjátszania magát.

Végigzabálom a világot. Mindenütt bemegyek a piacra, a henteshez és a kisboltokba. Megkérem az eladót, hogy készítsen egy szendvicset. Sorrentóban, Göteborgban, Krakkóban, a Kanári-szigeteken, vagy Budván. Emelje le azt a szép sonkát a szögről, és szeljen belőle. A szalámiból is kérek pár karikát, a pecorinóból egy vastagabb cikket, töltsön tele egy dobozkát az olajos vargányából és a szárított paradicsomból. Abból az érett fügéből is adjon, kérem, fél kilót, esetleg kaphatnék egy-egy marék mandulát, kesudiót, desszert gyanánt. Megkóstolom a bálnakolbászos kenyérfalatkákat a norvég piacon, azután megeszek egy szelet, hófehér húsú rántott halat sült krumplival. A hal szétomlik a számban, szinte elolvad a nyelvemen. Ezerszer visszasírom otthon a madeirai bélszín steaket, az uborkaméretű, édes banánokat, a kanári-szigeteki főtt krumplit mojo verde szósszal, a kaktuszlekvárt, a nizzai kenyeret, a szicíliai pisztáciás fagyit, a sült naphalat, a berber kunyhóban főtt csicseriborsót, a pálmafáról szedett datolyát, a svéd céklasalátát, az indonéz húsgombóclevest és mogyorószószt. Amíg falatozom a tengerparti homokban, a vonaton vagy egy hajó orrában, megállapítom magamban, hogy nagyon jó dolgom van. Hangosan is kimondom, hogy állati jó. Egy király sem élhetne szebben.

A szemüveges, kontyos lány előtt két műanyagtál, alma, barack, banán, papírzacskó, benne valamivel, ami nagyon egészséges lehet, mert az van ráírva, hogy organic food. Feldarabolja az almát, a szeleteket a két műanyagedénybe dobja, azután következik a többi gyümölcs. Nézem, ahogy a banánt aprítja hosszában, keresztben, így a vöröshagymát szokás. Nagyon komótosan készíti az ételt. Nem értem, hogy bírják ezt mások. Már rég elpusztítok mindent, amit felhordtam a hostelbe, a barna színű, édeskés sajtot, a salátákat, pástétomot. A lány organikus, fehér masszát kanalaz a gyümölcsökre, és az egész kompozíciót megkoronázza a papírzacskóból öntött, fűrészpor-szerű korpával. Nézem őt, igyekszem nem feltűnően bámulni. Ugyanolyan sejtekből épül fel, mint én, van keze, lába, bőre és a haja sem hullott ki. Számomra érthetetlen, hogy lehet felépíteni egy embert olyan építőkockákból, mint a zabkorpa?