

A TILÁGOSODALOM MESTEREI

Henry Scott
A FEJ NÉLKÜLI
ASSZONY



Krúdy: A gyomor örömei

Tartalom:

MAGYAROS VENDÉGSZERETET
A PESTI KOSZT
AKIK AZÉRT UTAZNAK MESSZE FÖLDRE,
HOGY JÓL MEGEBÉDELJENEK
A PESTI EMBEREKET MEG KELL TANÍTANI ENNI!
PESTI GASZTRONÓMIA, VAGY A FORGALMI ADÓ

MULADOZÁSA

DISZNÓÖLÉS A MARGITSZIGETEN
KOMÓCSY PECSENYÉJE
SZÉPVADÁSZNÉ TABÁNI KOCSMÁI
KÉREK EGY FEKETÉT!
A NAGY ÉTVÁGYÚ EMBER
AZ ELSŐ RENDELÉS MEGTÖRTÉNIK
AZ ÖREG SZIKSZAY
PÁTRI MEGKERESI A KOSZTJÁT
BOLDOG ARANYIFJAK MÁJUSA PESTEN
ÚJHÁZI LEVESE
RÉGI MAGYAR ÍRÓ EBÉDJE
A KONYHA MŰVÉSZETE, ESTERHÁZY ROSTÉLYOSAI
FARSANGI ÉS BÖJTI ÖRÖMÜNK: A HAL
EGY FARSANGI LEVES HITELES TÖRTÉNETE
A BÖJTÖLÉS TUDOMÁNYA
MIT TUD A HERINGSALÁTA?
A MARHAHÚS SZÁMŰZETÉSE ÉS PÓTLÁSA
A BÖJT MEGÉDESÍTÉSE MARHAHÚS NÉLKÜL
BÖJTI ESTÉK
A GÁBLI TÖRTÉNETE
A ZÓNAPÖRKÖLT

MI VAN MÉG AZ ÉTLAPON?
RÉGI MAGYARORSZÁG CSEMEGÉJE
A HÚSVÉTI SÓDAR TITKAI
MIT EBÉDELTE FERENC JÓZSEF
EGY JÓ FALATÉRT NEM LEHET SAJNÁLNI AZ UTAT
SABORSZKY ÉS TÁRSA SZEREPE
EGY ÉS KÉT ÓRA KÖZÖTT
A HERCEG ÉS A CSONTHÚS
SZÉP DARAB MARHAHÚS VOLT
“NEM CSINÁLT A HÚSEVÉSBŐL KULTUSZT”
MÁS AZ ÍZE...

MAGYAROS VENDÉGSZERETET

Egyik kalendárium a másik után kivénült, ezt a kifejezést kezdtük lassan elfelejteni; amíg ez idén, midőn farsangot írnak a báli levelezők, valamint a szabónók és a muzsikus cigányok: újra felbukkan itt-ott a régi fogalom. Itt házibál volt, amely reggel végződött, amott lakoma, amelyet az első harangszónál káposztaleves fejezett be, néhol megtartogatják a névnapokat, amint ezt az ősapák elrendelték, máshol egy ezüstmenyegző alkalmából mutatják be a legújabb tourtancokat. A tudósító nem felejt el megemlíteni a házigazda magyaros vendégszeretét.

Mit jelent ez? Talán gazdagabbak lettünk? Kiment az ajtón a drágaság, és belépett helyette a vidám megelégedettség? Egyiket sem jelenti. Éppen csak az a jelentősége, hogy a módosabb, tehetősebb emberek kezdenek ráeszmélni, hogy a megunt sopánkodás, nyakig érő panaszkodás helyett vidám meghívásokkal is illik felkeresni barátaikat, ismerőseiket. Kezdenek rájönni, hogy a vagyonnal bizonyos társadalmi kötelezettségek is járnak, adakozások, felülfizetések, gavalléros tempók, terített asztal, nyájas arc, amelynek akkor sem szabad elkomorulni, ha egyik-másik szívesen látott és egyébként jó magaviseletű vendég

bizalmas eszmecesterére hívja a házigazdát pillanatnyi pénzügyei rendezéséhez. A gazdag ember egészsége is megkívánta, hogy ne lássa mindig azokat az egyforma, szomorú, életvesztett vagy dühös, karikában forgó szemeket, amelyekkel manapság léptennyomon találkozunk: a nyugodt álmához, a lelkiismerete altatgatásához tartozik, hogy nyájas, boldognak tetsző arcokat, a hölgyekre az 1913-as csodálkozással és hódolattal tekingető szemeket, lágyan udvarló szájakat, örök barátságra koccintó poharakat is lásson maga körül.

Jóleső hiúság simogatja a lelkeket, amikor az emberek egymás kedvéért kiöltözködnek, frakkot vagy szmokingot húznak, a hölgyek a legszebb ruháikban ülnek a vacsorázóasztalhoz, múlt századbeli kiszólásokkal fogadják a leveseket, pecsenyét, tésztákat, elismeréssel bólingatnak a borospohárnak, és belőle nagy kortyot nyelnek, tréfát mondanak a sajtra, csodálatos elragad-tatással választanak a szivarosládikóból, és mindig akad egy hatalmas étvágyú ember, aki általános ünneplés közepette harmadszor is vesz a töltött káposztából, amilyent “a nagyatyja sem evett”.

Nem a legutolsó élvezet az evéstől és ivástól kipirult arcok között házigazdának lenni, kínálgatni a menyecskeképű almákat, párolgó feketét, ügyelni a kiürített poharakra, eltalálni a vendég óhaját, kellemetes, mindenkinek hízelgő témákat tartani felszínen, kártyát adni a kártyásoknak, a hervatag szépasszonyoknak választékos udvarlót, a tudó mellé buta embert ültetni, a vitatkozóhoz méltó ellenfelet, a férjhez kívánczó leánykához örökös vőlegényt, a zenélőhöz partnert, vénasszonyhoz pletykás szomszédot, szomorú vendéghez víg hahotázót, gondoskodni bohókás pohárköszöntőről, mindig könnyű lábú táncosról, költőről, aki verseit elszavalja, muzsikusról, aki előveszi hangszerét. Ő, nem utolsó dolog baráti hangulatba ringatott férfiakkal és megelégedett nőkkel kezefogni, midőn éjfél kongatnak, a toronyórák és a vendégek hazafelé szállingóznak.

Magyaros vendégszeretet! Nem is olyan ritka vendég már a városban, amikor az emberek végre elhatározzák, hogy évek óta elkövetett mulasztásaikat végre helyrehozzák.

(1922)

*

A PESTI KOSZT

Szidták, talán még most is szidják ökelmét azok a vidéki és pesti háziasszonyok, akik maguk állnak oda a tűzhelyhöz, a kenyereskemencéhez, a kamara polcához, a zöldségesverem ajtajához és a pince gádoorába. Azt mondják róla, hogy megrövidítője, elkészerítője az életnek, nem ismeri azt a bizonyos jó családi ízt, amelynek benne kell lenni minden étel zamatában, a gulyás fűszerében, az egyszerű pörkölt savában; a húsleves párolgásában, a házi kenyér omlósságában. Nem ismeri a szűz, tiszta zsírt, amelyet szellős, árnyas kamrákban tartanak a vidéki házaknál; nem tudja a barackfa parazsát, amely a legjobb bizonyos rostonsültek elkészítéséhez, sem az akácfa hevesen szeretkező lángját, amely nélkül frissensült nem képzelhető; de még csak a szőlővenyige magasra röppenő lángnyelvét sem, amely így szüret táján azért van, hogy felvidámosítsa a legzártabb szíveket, és megfőzze a feketekávé, amely nélkülözhetetlen a zsíros kosztok után.

De nem ismeri még a vásári lacikonyhák és egyéb duttyánok messziről jeladó, kék füstoszlopát sem, amely a vásárban irányítja azokat, akik jó vásárt csináltak, valamint azokat is, akik megégték valamely rossz vásár következtében - hogyan ismerhetné hát azokat a szívderítő, jó kívánságokkal teli ízeket, amelyek ilyen helyeken feltalálhatók? Nem győzi már követni az úgynevezett háborús szakácskönyvet sem, amelyet a németek találtak ki, mikor szorulni kezdett a kápcájuk, amelyet mi is kénytelen-kelletlen követtünk, amikor nagyhangú emberek kiadták a jelszót, hogy csak akkor nyerhető meg a háború, ha testileg lekoplaljuk, pedig

az ország belsejében mindig akadt volna még enivaló... Hogy a régi szakácskönyvek bőséges utasításairól, kincses feladatairól, két kézzel pazarló tudományairól ne is beszéljünk. A lelkek lassan csak megnyugodnak a háború elmúltával, befornak a sebek, de hajh, a konyhák tűzhelyein még mindig azok az elégedetlen, dühös kezek tologatják a karikákat, melyek itt görcsössé elkeseredtek.

A kacsák még mindig nem az elhízottságtól bicegnek a pesti konyhán, hanem azért, mert ilyen döcögő járással jöttek a világra. A kakasok már évek óta lemondtak arról a nobilis divatról, hogy a vicces embereket megkukorékoltassák, amikor levesestál fedele alatt az asztalra helyezik őket, hogy utoljára nézzenek majd körül ebben a szép világban. A Bécs felől érkező utasok már hírét hozzák, hogy az egykori császárváros fogadóiban ismét mindenféle különösebb ceremónia nélkül hozza a pincér azokat a világhírű marhahúsokat, amelyeket a magyar pusztákról hajtanak fel. De itt nálunk még mindig ritka olvasmány az újságban az a békebeli hirdetés, amely disznótoros vacsorára, libamájpástétomra s egyéb jókra invitálná meg a városban járatlan idegent.

Igaz, hogy még meleg napok járnak, a szőlőhegyeken szálladoznak azok a füstök, amelyek a vidám vendégsereget, valamint a szabadban főtt ételeket jelentik, pirosuló levélzetű, külső kocsmái verandákon nézik pirosuló borukat a szerelmesek, akik nagyon szeretnek ily messzi verandákon helyet foglalni. Igénytelen, a nyárból itt felejtkezett csárdákban hallgatja még napos időjárás esetén a telivér pesti ember is a légynek azt a különös, őszies dongását, amellyel búcsúdaltát előadja, de már esténként előkíváncsoznak a nők ékszerei, hogy másvilágias nyelvükkel megsegítsék a szépséget vagy a szellemet annak dicséretében; szárnyuk nő az estélyi ruháknak, uralkodói rangra vágyakoznak a színházi köpenyegek. Ilyen körülmények között nem lehet csodálkozni azon sem, hogy a sok nélkülözésen átsanyargatott gyomor is jó jelt ad remeteségében, és beleszól a maga követelő hangján az éledező őszi szezonba:

- Hol kapni a legjobb kosztot Pesten? Hol felejtették el leghamarabb a háborút? Hol mérik azokat a gyönyöröket, amelyek bizonyos életkorban a szerelem mámoránál is üdvösebbek, célravezetőbbek? Hol szunnyasztja a konyha tündére a maga csodatevő kanalával a sebeket, amelyeket bőven osztogat az élet, bár azt mondják, hogy már elmúlt a háború? Hol üldögél békebeli harmóniában az a bizonyos pesti Pali, akiről azt szeretjük hinni, hogy a másik kabátjában van, holott őt mindnyájan magunkban hurcoljuk?... Hol lehet enni Pesten, amint a régi Pesten ettünk?

(1924)

* * *

AKIK AZÉRT UTAZNAK MESSZE FÖLDRE, HOGY JÓL MEGEBÉDELJENEK

(Utazás Magyarországon 1924-ben)

- Hát arra a kedves, kövérkés, piros képű úriemberre emlékszel-e, barátom, aki mindig feltalálható volt valahol a személyvonaton, és legfőbb olvasmánya a vasúti menetrend volt, amelyben nyelvcsettintve vagy elmélázva nézegette azokat az állomáshelyeket, amelyek mellett keresztbe tett villa és kés vagy pedig talpas pohár volt? Ha éppen nem ez volt a tennivalója a személyvonat utasának, akkor csendesen malmozott ujjaival, és úgy elgondolkodott, hogy észre sem vette útitársait... Megmondom neked, barátom, hogy min gondolkozott a szimpatikus pasasér. Semmi más, mint különböző ebédeken, amelyeket itt-ott a vasúti stációkon elfogyasztott. Vajon van-e még abból a marhagulyásból ott a nyíregyházi állomáson, amelyet hajnalban szoktak ott főzni, mikor a kisvárdai vonat még téli sötétségben, befagyott ajtókkal, ablakokkal megérkezik, hogy csatlakozása legyen a pesti gyorshoz?

Ez az egészséges, meleg ruhába, térdig érő halinacsizmával és utazópokróccal is felszerelt utas nem félt akármilyen messzi útnak a megtételétől sem, mert hiszen a menetrendből teljes

bizonyossággal előre megállapította, hogy merre és hol fog ebédelni vagy vacsorázni. A vonat sohasem rázta őt össze annyira, hogy étvágya is elmúlt volna, hanem inkább megnövekedett. A levegőváltás felcsigázta a fantáziáját, így például a távolban emelkedő füstoszlopról mindig azt hitte, hogy ott disznót pörkölnek; ha a Tiszán robogott át vele a vonat: odalent a folyóban meglátta a víz mélyén úszó kecskéket, és mindjárt aszpikot is képzelt hozzájuk; ha törpe-erdő mellett vitt el az útja, nyomban a fácánokra gondolt, amelyek szeretnek az alacsony, terebélyes fák tanyázni, és gesztenyével szokták őket megtölteni, hogy finom ízhez jusson a pecsenyéjük; a kopár mezőkön, amelyeket már megjelölt jeges kezével a tél, a nyulakat látta futkározni, amelyeknek különösen a gerincük omlatag (gombóccal és megfelelő, savanykás szósszal), ha kellő számú napig fagyott odakünn a szabad levegőn.

- Ha Miskolc nevét látta a konduktorban, dehogyis a pislogó kocsonyára gondolt, mint ez a vicces emberek szokása, hanem arra a savanyú malacbecsináltra, amelynek apró csontjaiból, fogaiból mindig tartogat egyet emlékből (és szerencsevarázs céljából) a pénzeserszényében. Az pedig csak a legtermészetesebb dolog, hogy ha Kassa nevét ejtették ki valahol, valamerre a füle hallatára, nem arra a dómra gondolt, amelyre a nagy lábú turisták szoktak, hanem a piros sódarra, amelyet kora reggelenként itt az állomáson falatozni lehetett, amikor még Oderberg felé magyar vonat indult. Szeged sok tekintetben lehet nevezetes város, de a mi emberünk leginkább azért becsülte nagyra, mert ebben a városban van egy csárda a Tisza-parton, ahol legjobban főzik a halpaprikást. Ha pedig Bécs felé volt valami tennivalója, nem kellett görcsöt kötni a zsebkendőjére, hogy el ne felejtse ott főtt marhahúst enni valamelyik jobb vendég-lőben.

- De ne higgyük, hogy a kisebb vasúti állomásokon nem tudta emberünk a restaurációkat, amelyeknek hajdanában mind volt valami specialitásuk. (Nem volt életrevaló ember, aki nem tudta, hogy Kunszentmiklóson az állomással szemben van egy korcsma, amelyhez mindig adnak elegendő időt a vonatvezetők.)

- A mi emberünk akkor volt a legboldogabb, ha elmondhatta, mit és milyen körülmények között ebédelt Kolozsvárott, ugyanaznap milyen volt a vacsora Debrecenben... Nem is volt valami fontos dolog, hogy közben kanavászbán utazott, vagy varrógépet adott el részlet-fizetésre.

...Utazásaimban mostanában hiába keresem ezt a megelégedett, nyugodt, derűs mosolygású úriembert. Mintha mindenki betéve tudná a menetrendet, nem studírozzák óraszámra (igaz, hogy regénykönyvet sem olvasnak, amely nélkül elképzelhetetlen volt a jóra való utazó), legfeljebb arról tudják az állomások jelentőségét, hogy az alulról jövő vonatok hol és mikor kapják a legfrissebb délutáni újságot, Szolnokon vagy Hatvanban. Mintha többé senki sem ebédelne vagy vacsorázna a vasúti stációkon, megint divatba jött a batyu, a tarisznya, az élelmiszereskosárka, sőt a legkomolyabbnak látszó irattáskákból is váratlanul előkerül egy karéj kenyér a megfelelő szalonnadarabbal vagy szalámcitkával...

Drága lett az élet.

(1924)

* * *

A PESTI EMBEREKET MEG KELL TANÍTANI ENNI!

(Ebéd utáni beszélgetés a “fiatal Gundellel”
a békebelinél 50%-kal drágább étlapról)

Én már akkor jártam “Gundel”-hoz, amikor az ezüstfejű öreg Gundel a Blumensteckliben, vagy az István főhercegben (a Stefániában, mint Pesten mondogatták) táplálgatta nevezetes főztjeivel a pestieket. Természetes dolog, hogy mostanában, amikor a piacok és vendéglők drágaságától borsószik mindnyájunknak a háta: az egykori “öreg Gundel”-nek a fiát kérdezem meg (akit némely öreg pesti vendéglős-szaktárs még

manapság a “fiatal Gundel” néven emleget, bár tizenkét élő gyereke van ennek a fiatalembernek). Ebéd után diskurálunk a lombok alatt, az imént fogyasztott rákoknak piros színei ismétlődnek meg a fehér asztalterítőn a piros bornak ragyogó árnyékában.

- Kiszámítottuk - mondja Gundel -, hogy a “békebeli” világnál ma ötven százalékkal vagyunk drágábbak. A húsz év előtti árakról beszélünk, amikor még híre-hamva se volt a háborúnak, a pestiek harangszóra jártak ebédelni, vacsorázni, alig volt gyomorbeteg ember a városban, az is többnyire a mértéktelenségtől, a bőségtől, a jó étvágytól.

- Hát igaz-e, hogy a kofákat kell megrendszabályozni? - kérdem.

- A kofa, a kereskedő, a vendéglős még manapság is a maga “békebeli” hasznára, a szokásos huszonöt percentes keresetre dolgozik. Mert hiszen neki is meg kell élni a munkájából. Az adók azonban elviselhetetlenek. A békebeli ötvenszázalékos drágulás az utolsó krajcárig az állam kasszájába vándorol. A kofákat tehát hiába akasztanánk föl. Különben is vannak közöttük ezredesek is, akik a háborút végigharcolták.

- Beszéljünk vidámabb dolgokról - indítványozom -, mert úgynevezett ebéd utáni hangulatban vagyunk, amikor a szomorúságos dolgok ártalmasak. Már a régi jó doktorok is nevetést javasoltak az emésztéshez.

- A pesti embereknek nincs emésztésük, mert egyáltalában elfelejtettek enni. Elfelejtenek mindent, ami valaha a rendes, nyugodt, hosszú terjedelmű élethez szükségeltetett. Így az evést is. Amikor megszólal a déli harangszó, amely valaha azt jelentette, hogy ebédelni mennek az emberek: manapság ürességtől ásító vendéglőket lát. Jóformán senkinek se jut eszébe, hogy pontosan ebédeljen, pedig mi, vendéglősök, 12 órára mindig készen vagyunk az ebéddel. Mert azt hisszük, hogy egy napon mégiscsak megokosodnak az emberek, és visszatérnek régi, bevált, egészséges életmódjukhoz. A harangozók azonban hiába harangoznak, a mindennapi munka, a mai élet rettentő küzdelmei a pestieket nem engedik előbb az asztalhoz, mint a délutáni

időben, két-három óra felé, nem gondolnak többé azzal, hogy egészségüknek ártanak azzal, amikor állott ételneműeket fogyasztanak. De nem tudnak már enni sem. Csak elnézegetem a vendégeimet, hogy közöttük a legtehetségesebbek is milyen sietve, rendszerte-lenül, gondosság nélkül esznek. Az a vendég, aki a vendéglőssel, a pincérrel “együtt főzött”, aki éppen úgy értette az ételek jóságát, természetét, ízét, mindféleségét, mint akár maga a vendéglős: az a vendég nagy ritkaság még nálunk is, holott mi még “békebeli” receptek szerint főzünk. Néha egy hónap is elmúlik, amíg olyan vendégünk akad, aki például maga akarja elkészíteni a fejjessalátát, amely tudománynak valaha minden úriember birtokában volt. Nem is ízlett neki az a fejes saláta, amelyet nem ő maga készített el a különböző ecetekkel, mustárokkal, fűszerekkel. Manapság ritkán akad ilyen gondos úriember, pedig mi örvendeznénk neki, és általában nem vennénk konyhánk lebecsülésének, ha a vendég maga kezdene “főzni”. Így vagyunk a rákokkal is, amelyeket jóformán pörkölt vagy leves alakjában fogyasztanak a vendégek, mintha nem volna többé ideje senkinek arra nézve, hogy a főtt rákkal maga bíbelődjön, törje, nyesse, szopogassa.

Siet mindenki, mintha valahonnan elkésne, mert minden pesti ember, ha módjában van, manapság háromszor annyi munkát vállal magára, mint békebeli elődje. Úgy ugranak föl az ebédőtől, mintha elfelejtettek volna valamit. Olyan étvágytalanul, bágyadtan, a jóllakottság nagyszerű érzete nélkül dobják bele magukat az életbe, mintha nem is ebédelték volna. Az autó, kocsik elrepül velük, mielőtt még a fogvájóhoz nyúltak volna. A vendéglős pedig csak áll, néz, csodálkozik hirtelen kiürült helyiségében, ambícióját keresztre feszítik, mert senki sem dicséri meg ételeit, önérzete csökken, amikor azt látja, hogy jóformán maholnap nem is lesz már szüksége reá a világnak, mert az emberek napról napra elfelejtenek enni. Mi már megpróbálkoztunk a kétféle étlappal is. A gyomorbetegeknek extra-étlapot készítünk, más étlapot adunk az egészségesek kezébe. Persze, ma már csak a regényíró urak találhatnának ki

olyan regényhőst, aki végigenné az étlapot felülről lefelé és alulról fölfelé. Újra meg kell tanítani Pestet: enni.

- A drágaság! - mondom.

- A drágaság - feleli reménytelenül vendéglős barátom.

(1927)

* * *

PESTI GASZTRONÓMIA, VAGY A FORGALMI ADÓ MULADOZÁSA

- Már régen vártuk őket, mindnyájunk Markó utcájában: mikor szabadulnak végre. Sétál-gattunk börtönablakaik alatt, mint vidéki gigerlikorunkban a fenszterpromenádné idején. De most végre itt vannak kedveseink, a börtönőrök kaput nyitottak nekik, miután büntetésük ideje lejárt. Igaz, kissé megöregedtek a fogságban töltött esztendőik alatt.

Így például alig ismerünk rá a Gombára, erre a nagy kalapos, kis emberre (aki mindig olyanforma ízekkel jelent meg asztalunkon, mintha jóságos meséket mondogatna erdei életmódjáról).

Vénkisasszony lett a Petrezselyemből (mintha régen elmúltak volna azok a bálók, amikor őt még táncba kérték tavaszias üdeségében). Sehogy sem tudjuk az ifjonti hevülékenységeket fölfedezni színeiben, ízeiben.

Valamely nagy csalódáson mentek át a Kalarábé, valamint a Hagyma is, mert olyan fásak, kemények lettek, mintha már soha többé nem jutna eszükbe Tavaszuk, amikor mindenkit fölvidámítottak, aki szereti az élet újdonságait. Ezt a Hagymát valóban csak a színpadra lehet dobni, kivénült aktorok nyomába; a Kalarábé pedig lassan abba a korszakba jutott, amidőn tölteléke nélkül mit sem ér ökelme, aminthogy az elmúlt fiatalságot próbálja darabideig pótolni a műveltség, intelligencia.

Hát ahhoz a kedvetlen, fanyar, csípős öreghez mit szóljunk, aki Retek név alatt jön ki börtönéből, ahol ifjúságát, piros és fehér éveit feketére festette, mint valami eldurvult, öreg fegyenc, aki Romeóként ment valaha szerelem miatt fogházba, most pedig csak rossz szagú emlékei maradtak meg az életből?

De közelegnek a Lencse-kisasszonyok is, akik annyit szerepeltek a régi német szentimentális románokban, ahol tudvalevően a lencsés borsóföldeken történt minden szerelmi vallomás, mert ez a házassághoz tartozott. Ő, mennyire jóllaktak már a madarak ezekkel a lencsékkel, borsókkal, babokkal, kásákkal, kölesekkel! És mit akar itt a miniszteri rendeletben szabadlábra helyezettek között például a Sóska, akinek legkorábban szokott szerelmet vallani tavaszonkint minden gasztronómus, aki évszakok szerint osztja be étvágyát? A sóska tán akkor volt fiatal, amikor az operettbeli Angol asszony leányai jártak kánkánt a régi Népszínházban.

A Spárga, aki kedves, ifjú hölgy volt asztalunknál, mély hangú, férfias aggnő lett, aki borotválkozik, és vastag szivart rágicsál.

A Paradicsom, amelynek pirulását, növekedését oly figyelemmel kísérik vala mindazok, akik kora reggeleken sétákat szoktak tenni veteményeskertjeikben, mintha ifjú szüzek fejlődését figyelnék: kiöregedetten a befőztek munkájában, valamely tétlen üvegbe kívánczik immár, ahol majd egykedvűen várja az időt, amikor majd megint szüksége lesz a gazdasszonynak rá. Ekkorára lett szabad szegényke, amikor már úgy megköveredett, mint egy asszony a negyvenedik éve felé.

No, de a Tengeri, ez a régi csósz, akit a legférfiasabbnak mondanak minden kapásnövények közül (mert hisz mások hizlalására, eltartására fordítja minden erejét, ő maga legföljebb csutka alakjában élvez valamit az életből, amikor lángra lobbanhat, hogy elmondja végre szerelme történetét), mondom, a tengeri még aránylag üdén tért vissza fogházviseltségéből, mert férfias növény: jó fogak és jó gyomrok kellene hozzá mindössze, hogy megtanuljuk tőle az önzetlen, hasznos életet, amelyet egy ilyen tengericső tölt el a maga túlvilágában, egyhangúságában, a

közös ügynek dolgozva, növekedve, mint a növények közkatonájához illik.

Hát a Krumpli, akit Pesten álnéven burgonyának emlegetnek, mit mond az ő kiszabadulásához? Azt mondja, hogy Szabolcsban annyi termett belőle, hogy már a helybeli sertések sem bírják megenni, ezért küldték el világot és szerencsét próbálni Pestre.

Ha fiatalos hírlapíró volnék: még elmesélhetném beszélgetéseimet ("interjú"-nak is mondják) a megvénült káposztával, az immár szagosodó savanyú káposztával, amelynek odőrjei most már végérvényesen átveszik pozíciójukat a kisebb vendéglőkben és élelmiszerboltokban - a penziója felé mendegélő uborkával és zöldsaprikával; a tökkel, amely amúgy is sárgulni megy nemsokára a csűrök háztetőjére, hogy majd a falusi teleken cinkefogót csináljanak belőle; a zöldsalátával, amelyet többé a legtudományosabb orvosi eljárásokkal sem lehet megfiatalítani, mérhetetlen szilvával, és kedveskedéseibe belezápujt kajszinbarackkal, amelyek most mind adómentesek lettek, miután idejük lejárt. Kegyelmet kaptak a fináncoktól, hiszen már amúgy sem számítanak sokat az életben. - Ez a legújabb miniszteri rendelet, mélyen tisztelt Szerkesztő Barátom, azt jelenti, hogy jóval túl vagyunk az esztendő, az élet felén. - Gyümölcsseink lassan divatjukat múlják.

(1927)

* * *

DISZNÓÖLÉS A MARGITSZIGETEN

- Vidámodjunk fel néha - mondom magamban, amikor a Régi kastély környékén járhalok a Margitszigeten -, gondoljunk jó karácsonyokra is.

Hát legelőször az engedélyeket kellett megszerezni a disznóöléshez, miután a disznó másfél mázsásan Alsódabasról falusi szekéren megérkezett, és a Régi kastély ama szobájába zártuk éjszakára, ahol valamikor a nádorispánné komornái laktak. Ilyen óla még nem volt dabasi disznónak, de a szalonba mégse

kvártélyozhattuk ökelmét, bár elég feltűnést keltett rőfögésével a Margitszigeten.

A disznó megérkezésének napján kendővel jeltadtunk Drapcsiknak, a bocskoros csónakosnak az óbudai partra. Vízi fuvarosunk már tudta, hogy hozhatja Reichenfeldtől a kellő fűszereket, felszedheti csónakjába az óbudai hentest is, akivel a disznóölés körülményeit megbeszéltük.

- Rendben vannak az engedélyek? - kérdezte a hentes, miután a disznónál látogatást tett.

Kéznel volt mind a három engedély. Egyik a Sziget kormányzóságától, a másik az óbudai tűzol-tóságtól, a harmadik Geguss Dániel dunai kapitánytól. Megrakhatjuk a valódi disznóöléshez szükséges tüzet a Régi kastély udvarán, a tűzoltók nem rohannak ide, hogy eloltsák.

- Csak egy kis hóésés is lenne - mondta az óbudai hentes, amikor a disznóöléshez szükséges dolgokat mind szemügyre vette.

- Lesz az is - felelt Drapcsik, a hajós, vastag orrával az esti levegőben szimatolva, mert a hajós természetesen nem ment többé vissza Óbudára, amíg a disznóölés be nem fejeződik.

A hajósnak igaza volt. Amikor a hajnali harangszó, az ádventi áthangzott a Dunán, valóban megeredt a jó finom hóésés.

- Ezt szereti a disznó - mondá a hentes, az udvar közepén meztelen karral állván, csizma-szárában késével. - Eresszétek ki a disznót az udvarra.

Drapcsik intézte a disznó elővezetését, de nem valami nagyon imponálhatott a falusi disznónak, mert az nyomban felborította a hajóst, és az udvarra futamodván, hangos rőfögéssel vágatott neki a sziget bokrainak, bozótjának, kertjeinek, rétjeinek. Nagy disznó volt, úgy rohant, mintha otthon volna Dabason. Megkergette a szabadon járó őzikét, felugrasztotta fekvő helyzetéből Szent Margit nyúlját, megriasztotta a kertésznéket, sikongattak láttára a lányok a virágházak-nál, szembeszállott Polónyi Dezső kutyáival, futamodásra bírta Paulay Erzsébetet, aki akkor szerepeit a szigeti sétákon tanulta, észrevétette magát Odry Árpáddal, aki itt csak Shakespeare figuráival szeretne találkozni, már éppen arra

készülődünk, hogy a helybeli rendőrség vezetőjét, Posnyákovics urat értesítjük a disznóveszedelemről, amikor az óbudai hentes sikeresen elkapta a falusi disznó fülét. A disznó megállott, négyen-ötven vetették rá magukat, és így sikerült a halálraítéltet visszavezetni a Régi kastély udvarára, a kivégzés helyére.

- Hm - mondta az óbudai hentes, amikor a disznóval végzett. - Soha életemben ilyen kutya döggel nem volt dolgom, elszakította a mellényemet.

Igaz, hogy a hentes mellénye azelőtt is szakadt volt, igaz az is, hogy az óbudai hentes minden disznóöléskor ezt mondja, de hát nemhiába hoztak Dabasról két hordó bort a disznóval együtt, az igazi óbudai hentes ért a hordó megszurásához is. A hordónak nem volt eszébe megszökni, békén tűrte, hogy vérét vegyék. S eközben a szalmaláng felcsapott a disznó körül, hiába reménykedtek a kora reggeli járókelők, hogy a disznó majd megint kiszökik a tűzből. A finom falusi szalma ragyogva égett a disznó körül, falusi származású cselédek táncos lábakkal jártak a tűzrakás körül, Paulay Erzsébet végleg elfelejtette színházi szerepét, és hosszant állott a kertben, a szomszédok is mind dobtak szalmát a tűzre, egy kéményseprőlegény is előkerült valahonnan, bár egyébkor nem látni, mint Újévkor.

- Szép disznó - mondogatták az arrajáró kocsisok, akik a disznópörkölés láttára leugráltak bakjaikról, és falusias tanácsokkal segítettek. Nagyon jó dolognak mondják csizmatalppal belépni az elhamvadt szalmába: még jobb dolog a megpörkölt disznófülből vagy farokból egy darabkát harapni. Kálnay László, öreg vidéki író barátom is előkerült ekkorára, és mindenféle klasszikus deák mondásokkal segített a hentesnek teendőjében. A fűszereket szomszéd-asszonyunk, a kedves Földes Imréné kóstolgatta, mert a legnagyobb szerencsétlenség kerekedne abból, ha Reichenfeld hamisított paprikát küldött volna a disznóöléshez. A cinkék füttyürésztek a fekete bokorban, és a gyalogúton ugyancsak füttyürészve közelgett Szép Ernő, aki ebben az időben inspektor volt az Alsó-szigeten, és szeretett részt venni a társadalmi eseményekben. Szürke felöltőjét kölcsönbe vették

lakásán olyan pesti dámák is, akiket a költő személyesen nem ismert, de annál inkább barátai. Persze, az alsó-szigeti fejedelem, Polónyi Dezső se maradt el, és dörgő hangon intézkedett az udvaron, mert idáig csak ő tartott disznótort a szigeten:

- Lenkey Gusztit nem szabad kifelejteni a meghívandók névsorából!

...S a disznó ezalatt gyönyörűen, rózsaszínűen, megmosakodva megfürdötten emelkedett ki a szalmarakás hamvaiból. Most már alaposabban szemügyre lehetett venni ökelmét, mint kondor bundájában, talán a legszebb látványosság volt egy fertályóráig a Szigeten, mert az emberek nagy elismeréssel emlegették.

S emlegeti még manapság is néhány régi vendég azokat a kolbászokat, amelyeket a katonai marsok dobolásával aprított az óbudai hentes bárdjaival. Emlegeti néhány hálás emlékezet a friss hurkákat, amelyek olyan bővülően sisteregtek, hogy darabidőre az egész életet és az egész ködbe vezetett Budapestet elfelejtették. Emlegeti a boldogult József nádorispán nagy fogadóterme a szalonnákat, füstölt húsokat, amelyeket más hely híján itt felakasztottunk. És emlegeti a szigeti disznótort felejthetetlen illatait, amely illatok darabidőre lepipálták a rózsakertek emlékezetes illatát.

- Mikor kergetünk megint falusi disznót a Margitszigeten? - kérdezzetik az öregebb rendőrök, amikor a tél zúzmarája telepedik ősz bajszukra.

(1929)

* * *

KOMÓCSY PECSENYÉJE

Volt róla elnevezve vesepecsenye a Szerviták terén a kocsmában, de ligeti sétány is, ahol a nagybányai nők lesték a holdvilágot. Olyan nagy kalapot viselt, mint a vándorpiktorok, amikor faluzni mentek, egyébként pedig sohasem terjedt annyira a népszerűsége, hogy fél esztendőnél tovább megmaradhatott volna bármelyik lakásban: a pesti háziurak akkoriban sem jártak a Petőfi

Társaság üléseire, ahol ő alelnök volt, ellenben fertálykor követelődtek a lakbér miatt. Élte a múlt század végi boldogtalan magyar írók és költők egyhangú, szegény életét. Örömnapja volt a Karikás Mihály neve napja a Kispipában, vagy a “petőfisták” lakomája az István főhercegben, amikor mindig akadt valaki, aki felköszöntötte a költőt.

Általában ebben az időben az egyik vacsorától a másik vacsoráig terjedt a Magyar Költők idősámítása. Az ebédelést az uraknak találták ki, napközben denevérré dermedt a költő, mint Beöthy Laci, Lauka Guszti, Balázs Sándor, Indali Gyula szelleme; - a kontók még álltak a “Vérynél”, ahol a Nagyok hitelbe megittak “sok drága bort”, a Kecskeméti utcában a boltok megrongált cégtáblái mutatták az útirányt, amelyben a nyolcvanas években hazafelé vonult a költők társasága, miután jól kibúsultak magukat a Szőlővesszőnél. A modernebb költő sem akart hátrább maradni őseinél, élte azok boldogtalan, gyötrelmes életét, mert mást nem tehetett, Reviczky Gyula nyomorúságos halála az Üllői úti klinikán nem javította meg a poéták erkölceit. Vajon ki nem akart e korszakban ifjan, dicsőségesen, elhagyatva, Reviczky Gyula módjára meghalni? Csak tegyék a szívükre a kezüket a régi költők, akik Bulyovszky Lillába vagy Pálmay Ilkába voltak egykor szerelmesek, hányszor gondoltak az ifjonti halálra és a síron túli dicsőséges könnyre, gyászra?

Komócsy József vacsorázó költő volt. A Lövész utcai Capdebóházból a Szervita téri Kis-pipáig haladva, rendszerint társaságot gyűjtött, amelynek a körében megünnepelte az estét. A Bátoriban, a Fiumében mindig akadtak írók, akik itt a jó szerencsét lesték, “Józsi bátyánknak” nem kellett egyedül elkölteni vacsoráját.

*

Aki a régi Pipa ételcéduláira emlékszik, bizonyosan látta a “Komócsy-vesepecsenyét” is az élvezetek között felsorolva, de a költő csak nagy ritkán evett a saját pecsenyéjéből. Az íróvilágban a különböző kispörköltök, kispötyösök, pájslik voltak akkor divatban, megéljenez-ték azt a gazdag embert, aki vesepecsenyét hozatott.

Nagy hírnévnek örvendett Karikás Mihály kocsmája, mert a benne lakó írók és költők úgy zengtek róla, mint a mennyországról. Szent Mihály napján rendszerint megjelent a Kispipa Híradó című alkalmi lap, amelyet az öblös Déri Gyula szerkesztett. Nem csoda, ha Karikás Mihály vénségére megunta a költőket, csinos vagyonkájával a budai jégpálya mellé költözött, és egészségét ápolta, amelyet állítólag a sok nyomtatott betű élvezete aláásott.

Komócsy József természetesen nagy tekintélynek örvendett a Pipa három udvari szobájában. E vicces, bohókás, tréfás vendégek elnöküknek nevezték a respektusra nagyon ügyelő "Józi bátyánkat" helyet adtak neki az asztalfőn, habár túlságosan komolyan nem vették, amint általában a bor mellett a legnagyobb dolgok is apránként eltörpülnek. Kipirosodott, nevető arcok vették körül az asztalokat, ami jókedv, kocsmai ötlet, életet felejtő derű hiányzott a mind elkomorultabb Pestből, az mind a Pipába szorult. Azt lehetne mondani, itt támadt fel még egyszer a régi Magyarország jókedve. Lehetséges, hogy más kocsmákban is ültek jókedvű cimborák, akik célul tűzték maguk elé, hogy úgy tudjanak nevetni, mint a híres kacagó, piros képű Püspöky Gyuri ügyvéd, de csak a Pipának volt Komócsy Józsefje, aki féltékeny gonddal elnökölt, hogy a tréfa bántalomig, a jókedv durvaságig ne fejlődjön. Ez volt Komócsy József karrierje, teremtett olyan vidám hangulatot a pesti kocsmáéletben, agglagények, költők, írók keserves világában, hogy a legbúsabb emberek is letettek a halál óhajtásáról, megbuktatta a Reviczky-divatot, barátkozásra tanította az ellenfeleket, a legbelsőbb zárt szobába száműzte azokat az úri terroristákat", akik a Kürttől a Fiume-kávéházig minden nyilvános helyiséget veszélyeztettek.

*

Hogy mellékesen költő is volt Komócsy József, ezt csak olyankor tudták róla, amikor versei megjelentek, vagy vidéken felolvasást tartott költőtársaival. Nagyon szeretett vidéken járni, mert még abban a korban született, amikor az országban mindenféle vendégszerető házak kapui nyíltak meg a vándorköltő

előtt. A pesti szerkesztők lóháton vagy négylovas kocsin jártak előfizetőket gyűjteni lapjaik számára, a költők személyesen látogatták meg verses-könyveik prenumeránsait. Tárt karokkal fogadták mindenütt a Pestről jövő írókat, mintha csak azt a vétket akarta volna jóvátenni a falusi Magyarország, amelyet a kóborló, ifjú Petőfi Sándorral szemben elkövetett. A biztosítási szenzál is költőnek adta ki magát, amikor üzletkötés végett bekopogtatott. Hogyne ünnepelték volna a valódi költőt, a Petőfi Társaság alelnökét, amikor kitette a lábát a Kispipából, és bejárta az országot keresztül-kasul? Nagy kalapjába szerelmesek voltak a nők, fehér asztal melletti derűségébe a férfiak, verseibe a fiatalok. Egyike volt azoknak, akik e kor költői közül fizikailag is érezték a népszerűséget. Sok pohárköszöntőt mondott, de még többet mondtak az ő egészségére. De bármerre az országban öveztek fürteit szőlőlevéllel és virággal, az özvegy Flór Ferencné tulajdonában lévő, Szervita tér 4. alatti házat sehol sem tudta elfeledni.

(1929)

* * *

SZÉPVADÁSZNÉ TABÁNI KOCSMÁI

Volt nekünk egy ismerősünk a Tabánban, akinek a kedvéért valaha bejártunk minden kocsmát. "Szépvadászné"-nak hívták, és mindig más kocsmában lehetett megtalálni, mert ő maga is szerette a kocsmárosokat, akik a kedvéért néha jó bort is tartottak. Ha nyaranta (de néha télidőben is) titokban megtudni akartuk, hol mérik mostanában a jó bort a Tabánban: csak azt kellett kivizsgálni, mely kocsmát látogatja Szépvadászné. Egykor operaénekesnő volt, de nem tetszett neki a színházi élet: komoly háziasszonynak született, aki maga jár vásárolni a piacra, maga főzte meg Szépvadásznak, az urának az ebédjét, a vacsoraharang mindig otthon találta egy hegynek kanyarodó utcácska virágos ablakai mögött, és az ablakból legfeljebb Szépvadász nyújtogatta kifelé a csibukját, amíg a vacsora elkészült. S bizonyára a házikó

csudálkozott legjobban, amikor önkéntes dalárdisták stációt tartottak a kanyargós utcácskában (azt hiszem: Aranykakas utcának hívták), hogy az éjféle órában elismerésüket fejezzék ki Szépvadásznénak, mert jó kocsmába, jó bormérőbe igazította őket.

Hát mikor járt ez a példás, erkölcsös gondos háziasszony a tabáni kocsmákba, hogy borukat kóstolgassa, kocsmárosait új nótákra tanítgassa, borivóit a város minden részéből összegyűjtögesse? Mindig, amikor nem volt otthon Szépvadász. Mindig, amikor a “szolgáltatnak”, a “hivatalnak”, a “háziasszonyi kötelességteljesítésnek” vége volt. Nyomban tabáni kocsmárosok voltak a barátai, büszke volt rájuk; a kocsmárosok mindig meghallgatták véleményét újonnan vásárolt boraikról, megkérdezték nézetét adósaikról, sőt még azon újonnan feltünezett vendégekről is, akik a kocsmák magános sarkait keresték eleinte, hogy estére a bormérés közepére ugorva, hetykén megkérdezzék: ki a legény a csárdában?

Szépvadászné, egyébként csinos, kellemes, jókedvű asszonyság, mindent tudott, mindenkit ismert: véleményt mondott a borról, véleményt a vendégről, határozottan, komolyan beszélt, nótákat énekelt délelőtt és délután, a legerősebb bor sem ártott meg neki, mindig tiszta, mindig kellemes volt, még ha a régi bécsi fiákeresek táncát mutatta be a pádimentumon, barátnői voltak a kocsmárosnék is, mert kitanította őket arra az eljárásra, mit kell a férjekkel csinálni, mielőtt otthonról eleresztenék őket borvásárlás címén ismeretlen falvakba vagy valamely régi kamerád meglátogatására a veszélyekkel teli pesti fővárosba. “Csak meg kell mérni az öreget, mielőtt eleresztenétek!” - biztatta Szépvadászné a kocsmárosnéket. - “Azért nincs baj soha az én házasesetemben.”

A kocsmárosnék szívesen hallgattak Szépvadászné praktikus tanácsára, és bizony Krausz Poldinak a mérlegre kellett lépni, ha már a bajuszát kezdte pedregetni az ivó mellett, titokzatos nótákat dünnyögött, és ravaszkodva káromkodott, hogy már fogyatékán van a zsámbéki bora.

Természetesen mi hallgattunk Szépvadásznéra, amikor a különböző tabáni kocsmák előnyeit és hátrányait magyarázta

délelőttönkint, a piacról jövet, kosarával megállván a divatos kocsmá ivóasztala mellett.

- Nem kell komolyan venni az életet, csak a jó bort kell mindig keresni - mondá Szépvadászné.

De amint a Görög utcai toronyban delet ütött az óra: már eltűnt Szépvadászné. Azt mondják, oly gyorsan főzött, mintha az összes tabáni kocsmárosnék segédkeztek volna a konyháján - vagy talán azért, mert a lábasainak, pecsenyéinek és a hazaérkező Szépvadász úrnak is olyan nótákat tudott énekelni, mint a tabáni kocsmák vendégeinek, már a kora délelőtti órákban.

...Hát jártuk is Szépvadászné után a Tabánt, néha már délelőtt is, ha az embernek (ifjú korában) nem volt egyéb tennivalója, mint az elmúlt éjszaka holdvilágján merengeni, örömeket és csalódásokat összeadni s kivonni a kocsmá homályos sarkában - de délután minden valamire való tabáni különcnek okvetlenül eszébe jutott Kálnay László mondása: "Akkor legjobb a kocsmába menni, amikor az ebéd íze még az embernek szájában van."

Ez a nevezetes Kálnay László mindig tudta, hogy délután mely kocsmában található meg Szépvadászné. Kálnay László volt az utolsó bölcs ember a Tabánban, hetvenesztendő volt, latinul is tudott, olyan nótákat énekelt, amilyeneket az alföldi betyárvilág elmúlása óta senki se merészelt, és amint a példa mutatja, a szeszélyes, kiszámíthatatlan Szépvadásznéval is tudott bánni.

- Már a szoknyarácán láttam tegnap, hogy a menyecske ma délután nem jön be Mélypincébe - mondta a legbölcsebb férfiú, akit valaha ismertünk. És ebéd után vándorolni vitt a Tabánban, mert Szépvadászné nélkül már szinte nem is volt íze a bornak.

Kálnay László igen komolyan, császárszakállát simogatva mendegélt csoportunk élén, néha megállott, ha zongorát vagy énekhangot hallott, aztán egykedvűen legyintett:

- Nem a Szépvadászné hangja!

Néha úgy tűntünk fel a tabáni utcákon, mintha Szépvadászné lovagjai volnánk valamennyien, akik ismeretlen kocsmák ismeretlen veszedelmeiből akarnánk kimenteni a drágalátos hölgyet. Javíthatatlan ábrándozók, akik elhittük, hogy ott jobbnak

kell lenni a bornak, a csárdásnak, de még a csárdásnének, ahol Szépvadászné érdemesnek tartotta délután megtelepedését.

A tabáni kocsmárosok mind kiálltak a bormérésük elé, amikor Szépvadásznét egyszer Óbudáról csalogatták haza. A "Burgzsandár" a bajszát pedergette, a "Három 7-es"-beli bormérő talán még szótlanabb lett, mint valaha, a "Szarvas"-ból is kipillongattak azok a tabániak, akik Szépvadászné távollétében már kávéházba kezdtek járogatni.

- Hozzák az asszonyt - mondták, és búcsút mondtak a Szarvaskávéház biliárdasztalainak. És a kocsmárosok kérdezték:

- De hát miért ment ki a Tabánból?

- Azért, mert észrevettem, hogy manipulálni kezdenek a borokkal - felelt Szépvadászné. - Egyik-másik kocsmáros ismerősünk félórát is töltött a pincéjében. Hiába vitte magával a frissiben fogadott szolgálóleányát, én bizony nem hittem az öregnek, megéreztem a borról, hogy valamely változás állott be a pincében.

Így magyarázta Szépvadászné különös eltűnését a tabáni kocsmákból, ahova azonban mindig visszacsalogattuk. Kálnay László ajánlkozott.

- No, majd megnézem magam is azt az új szolgálót a Fehér sas téren.

- Az új bort kóstolja meg, Laci bácsi, akkor majd belátja, hogy igazam volt - felelt Szépvadászné, és a derekára csapott.

...Ilyenformán mendégéltek az esztendő a Tabánban.

(1929)

* * *

KÉREK EGY FEKETÉT!

A feketekávé szakértője, Vay Sándor (Sarolta) grófnő, aki férfiruhában, vasalt nadrágban és félreacsapott keménykalapban járta itt egykor a világot, a jó feketekávéról azt mondta:

- Többet kell neki tudni, mint a bornak. Még a legzavarosabb embert is meg kell okosítani neki.

Ugyanebből a szempontból Vay Sándor (Sarolta) kávékereskedő lett Fiumében, és úgy élte világát, mint a kávé meghatalmazott minisztere (ügynöke), sok “feketéhez” való kávé-szemecskéket adván el Magyarországon. Többnyire “bála”-számra.

De Vay Sándor író is volt, ugyanezért meglehetősen történetei voltak a kávékereskedelemről:

- Az egyetlen üzlet, ahol nem lehet csalni, mert a jó kávékereskedő egyetlen harapásra megismeri mindazt a húszfajta kávé, ami a földön terem! - így beszélt Vay Sándor a régi belvárosi kávéházban, és a mai nemzedéket (a háború előttit), amely igazán divatba hozta a kávéfogyasztást, Vay Sándor gróf taníttatta a különböző kávék ízeire.

Ugyanekkor azonban borúsan mondogatta:

- A pesti nyilvános helyek közül igazában a Török Császárnál és a Vén Kávéforrásnál, ezekben a régen bezárt kávéházakban tudtak kávé főzni.

- Akkoriban a kávézás még nem volt olyan hétköznapi teendő, amit mindenki megengedhet magának ebéd után.

- Az élet általában ünnepélyesebb volt, így a kávézáshoz is nagyobb ceremóniával láttak neki a vendégek, mint napjainkban. Amint megtörölte száját az ebéd után a pesti polgár: elballagott a maga kávéházába, és ott a lehető legkomótosabban helyezkedett el. A kávé percnyi pontossággal főzték a konyhán ezalatt, mert nemcsak a kávéfőző legény, de maga a gazda is értett a kávéfőzéshez. A múlt századbeli pesti vendégnek pedig csak egyetlen kortyot kellett kóstolnia a kávéból, hogy annak minőségét nyomban megállapítsa.

- Voltak olyan vendégek, akik a kávénak már az illatáról, úgynevezett aromájáról tudtak ítélni. A finnyásabbak azt is megmondták, hogy Ceylonból, Kubából vagy Törökországból származott a kávészem.

- Nem höripintették a kávé, mint napjainkban a kávéházak siető népe, amely minden különösebb figyelem nélkül hajintja a

gallérja mögé a híg feketét, hanem kortyonkint élvezték, megvárták a friss főzetet, addig elszívogatták csibukjaikat, amely minden valamirevaló polgárnak volt a maga kávéházában.

- Talán azért is mondták Pestre az idegen utazók, hogy annak lakossága jórészt kávéházban tölti napjait, mert itt igyekeztek jó kávé főzni.

- Az meg éppen ünnepély volt, ha a piros betűs napokon a kis findzsákba valódi török kávé töltetett magának a vendég.

- A török kávé a nyilvános helyeken azok az ügyes tulajdonosok vezették be, akiknek volt érzékük a finomságok iránt. A zaccos, jó szagú, különös ízű "török kávé" mellett valóban úrnak, boldognak, sőt kitüntetett egyénnek érezhette magát a pesti polgár. A "török kávé" felszolgálásánál másként hajoltak meg a pincérek, más volt a kávé és kávéskisasszony mosolya. Törökösen főzött kávé az élet ünnepnapjain engedhetett meg magának az ember.

- Már kisebb jelentőségű volt a kávéfőzésnek az a módja, amit ugyancsak Pesten gyakoroltak a kedves vendéglősök, akik a kávéfőző edényt a vendég asztalára helyezték, és a legszebb zenehangokat, a forrásnak hangjait indították meg masinájukban. De ilyen asztal mellett, amelyen kávéfőző masina zubogott, ugyancsak megkedvesedett a társaság, ám, a magányos vendég is elandaloghatott a múlt idők szép napjain, mert hiszen a kávéfőző masina telve volt barátságos hangokkal.

- Így kávézhattunk Pesten, amikor minden valamirevaló utcában, utcasarkon kávéház nyílt, a kávéfőzők versengtek a "jó feketék" főzésében. Eötvös Károlyt csibukjával és kis csészéjével a kirakatba ültették az Andrássy úton, a Redoutban a nagyszakállú pesti polgármester ült, mintha csak azért ment volna be minden ebéd után a kávéházba, hogy ellenőrizze, milyen kávé főznek a lakosságnak.

- A feketekávé mellett beszéltek meg a pestiek mindazt, ami a mindennapok történetéből az embereket érdekelte. A fekete jó volt, jók voltak az események is, a politikában kedvező szelek fújdogáltak, a bécsi tőzsdei jelentés szilárd volt, a színházban

sikere volt a primadonnának... De ha a feketekávé nem sikerült a konyhán, akkor aztán beborult az egész világnak, a kávéval együtt nem ízlett többé semmi se aznap. A polgár hazament, és otthon itta meg feketekávéját, amit csak betegség esetén szokott tenni.

Ismétlem - mondá Vay Sándor (Sarolta) gróf, aki a tárcaírás mellett kávékereskedő is volt Pesten -, akkor volt minden rendben, amikor az emberek azon vitatkoztak, hogyan kell a jó feketekávé főzni. És erről módszereiket, titkaikat előadták.

- De azért ritka ember tud jó feketét főzni.

(1932)

* * *

A NAGY ÉTVÁGYÚ EMBER

vagy
hogyan lakott jól a Pátri Pesten

1

“Aki jól imádkozik, az jól is él” - mondja Szent Ágoston. Szűcs Gyula (ha ugyan e néven ismerik?), “Szűcs Pátri” mindig imádkozott, leginkább kártyázás közben, midőn kálvinista ember léteére a mennybéli szenteket hívta félhangon segítségül, hogy bizonyos, a nyereshez szükséges kártyákat, királyokat, filkókat és kilenceseket vastag, párnás markai közé kaphassa az égi hatalmasságoktól.

És ha buzgó imádsága eredménnyel járt: a kártyajáték végén nem tartózkodott attól, hogy minden eledelből, amely az étlapon előfordult, dupla porciót engedjen meg magának. Szűcs Pátri végigette az étlapot, mégpedig duplán rendelve az adagokat.

(Pátrinak, azaz földinek azért nevezte a közvélemény, mert olyan barátságos ember volt, hogy bármilyen vidékbeli embernek a megismerkedés után nyomban földije lett, jöhetett az Tiszántúlról vagy a Dunántúlról. Sohasem tudódott ki, hol született Pátri igazában.)

- Gyerünk a Szikszayhoz! - indítványozta Pátri, aki hajdanában ifjúsági vezér volt, és a jogászokat vitte tüntetni Tisza Kálmán

ellen. Az abcúgoló ifjakat rendszerint a Kerepesi út és a Múzeum körút sarkán várták Máltás, Bérczi és a többi korabeli kapitányok, Pátri tehát élete végéig nem felejtette a sarkon levő Szikszay vendéglőt. (Sokat dulakodott ezen a tájon.)

Pátri bevonulásakor a Szikszay-féle sörházba harminc évvel fiatalodott meg.

A régi vendéglőn áthaladva, jobbra-balra köszöntgetve az egykori "egyetemi polgártársaknak", a különböző vidékről való "földiknek": útját az úgynevezett "Rondó"-nak, azaz a sarokra nyíló kör alakú szobának vette, amelynek ablakaiban a nap minden órájában valamely pesti nevezetes férfiú foglalt helyet, mert csak ilyenek volt szabad az asztalhoz leülni.

Pátri a szalvétát felkötötte nyakába, amelyhez külön gallért kellett csináltatni, amilyen számú a boltban nem volt kapható, mégpedig bogra kötvén az asztalkendőt, hogy az egykönnyen el ne hagyhassa helyét.

Bár az öreg pincérek már körülállották asztalát, nem mulasztotta el a kés fokával megkocogtatni a poharat, mintha önmagának is jelt adna valamilyen ceremóniához.

- Itt vagyunk, Pátri úr! - felelték a pincérek.

- De nem látom az étlapot - felelt Pátri, miközben vastag ujjait kinyújtotta a malacfejjel, borosüvegekkel, rózsakoszorúval illusztrált étlap felé.

Pátri végigolvasta az étlapot, mintha először látott volna hasonló jelentést a konyha állapotáról. Félhangon ismételte magában az ételek neveit, a garnírungekét, a salátákét, de még a sajtokét is.

- Frissen csapolt udvari sör! - kiáltott fel az étlap végén. - De azt már adhat egy pohárral, kellner barátom. És valami jó kenyéret, rozskenyéret, amit búbos kemencében, falun sütöttek. Lehetőleg a kenyérnek a csücskét, mert az van legjobban megsütve.

Egy pincér kivált az asztal körüli csoportosulásból, és elment a sörért és kenyérért.

- Hát ez mind szép - mondta tovább Pátri az étlapot újra silabizálva, mintha legalábbis azt a hadijelentést tanulmányozná,

amely az osztrák-török háború idején kelt, és amely után a “plevnai oroszlánnak”, az oroszverő török pasának Pátri díszkardot vitt a magyar ifjúság élén. - De maguknak (a tulajdonosnak és pincéreknek) tudni kellene, hogy nem minden ember egyforma, akinek csak oda kell írni az étlapra a feladatokat: ma rosztblátnit eszel, holnap vesepecsenyét kell enned, holnapután disznókarmenádlit káposztával... Némely emberben van vele született egyéniség is, mert a gusztusok különbözők. Én például az egész étlapon nem találok kedvemre való ételt ebben a percben - mondá ravaszkásan hunyorgatva apró szemével Pátri, amelyek arca duzzadtsága miatt még apróbbaknak látszottak, mint ahogy a természet megalkotta őket, és ebben a pillanatban majdnem kopogtak az éhségtől, mikor Pátri étlapot tanulmányozott.

- A csillagokat is lehozzuk a tekintetes úrnak - mondá Ehm János, Szikszay egykori főpincére a csoporthoz lépve, amely a Pátri asztala körül a pincérségből alakult.

Maga az, János? - kiáltott fel Pátri színlelt meglepetéssel, holott titkon egész idő alatt a főpincérből tulajdonossá avanszírozott Jánost várta, akinek kedvező és protekciós elbírálása alá az étlappal való pörét átadni akarta.

- Maga az az ember, aki engem meg fog érteni, mert itt a kellner uraknak hiába beszélek. Egy kaptafára vesznek ők mindenkit, holott én mégiscsak más vagyok, mint a többi.

“Igen - gondolta magában a régi pincér -, az úr borította fel mindig az egykori Szabadi kávéházban (a mostani “Fiume” helyén) a bankadó asztalát, amikor ott már összegyűlt a bankó, és valaki hirtelen eloltotta a gázt.”

*

2

AZ ELSŐ RENDELÉS MEGTÖRTÉNIK

Hát tudja, János, én szatmári rendőrkapitány koromban a szolgálatom miatt megszoktam azt, hogy ne akkor egyek, amikor a toronyban a levest meghúzzák, hanem akkor, midőn ráérek.

Ilyenformán az én gyomrom nem olyan, mint a mások gyomra. Most például nekem valami olyasmire volna gusztusom, ami a villásreggeliből maradt. Csak egy kis porció székelygulyás, teszem azt. Vagy valami kispörkölt, de zsirosan, levesesen. Nem bánám, ha egy csipetnyi gulyásmaradék volna a konyhán délelőtről, persze csontos húsokkal, húslevessel felöntve, némi zöldséggel, esetleg egy velős konccal. Csak pájslit ne ajánljon nekem, János, mert az csak frissen jó.

- Hát majd tányérban szolgáljuk fel a gulyáslevest!

- Mély tányérban, hogy ne lássam a levestől Szikszay monogramját - mondá Pátri, aki valamely okból haragudni látszott az öreg Szikszayra, a régi tulajdonosra, hogy még monogramját a tányér szélén se akarta többé látni.

Amíg János elment a "kisgulyás" iránt intézkedni a konyhába, Pátri felemelte a söröspoharat, és annak kráglóját fejcsóválva nézegette:

- Borzasztó sokat nyerhetnek maguk a sörön, hogy ennyi habot adnak hozzá - mondá, és a füles pohár tartalmát egyetlen hajtással eltüntette kapa után ültetett agyagszínű bajsza mögött.

Pátri nem volt iszákos ember, de éhsége idején minden elfogyaszthatót eltüntetett az asztról. Ugyanígy járt a kenyérdarab, amelyet addig farigcsált késével, sózott, paprikázott, majszolt, amíg a puszta tenyere maradt a kenyérdarab helyén. Közben mindig a legáhíatosabban nézett maga elé (mint akár kártyázás közben), mintha a mennybéli szenteket hívná segítségül, hogy a felmelegített gulyásleves minél sikerültebb legyen. Nem nézett se jobbra, se balra "drukkjában", mert, mint mondani szokta, nem akart olyant látni, ami elvenné étvágyát. Sőt, a kenyérdarab elfogyasztása után: áhíatosan összekulcsolta két kezét hasán, mint a legártatlanabb ember, aki nem is azért van itt, hogy egyen-igyon, hanem csak áhíatosság kedvéért tért be a vendéglőbe.

A levesestányér széléig ért a gulyásleves, amely a Pátri tiszteletére a konyhából elővarázsolódott.

Piros volt, mint a naplemente, és olyan illat szállt vele, mint a legkedvesebb szakácsnéval, akinek az ember jókedvében házasságot ígér. Hirtelen nem lehetett megítélni, hogy a hús, krumpli, csipetke, zöldség, velős csont több-e benne, mint a lé.

- Húslevessel, tiszta bouillonnal öntötték fel - mondá János, aki követte küldeményét.

A Pátri végigsimította nyakába kötött szalvétáját, az ételes tányért keze ügyébe helyezte, a kanálnak csak a hegyét dugta bele, hogy semmi veszendőbe ne menjen.

- Janitor koromban meghálálom - mondá régimódiisan, midőn az első kanál leeresztése után ugyancsak lehunyta szemét, mintha a hatást vizsgálgatná, amelyet bensőjében a paprikás lé előidéz. A hatás nem volt a legkedvezőtlenebbnek mondható, mert a Pátri két-három kanál lassú elfogyasztása után mindinkább gyorsította a tempót. A húsdarabok, krumplival, tésztával, zöldséggel keverten megdolgoztattak hiányos fogaival, de tán akkor is ilyen tempóban evett volna, ha egyetlen fog sincs szájában. A gyomrából ugyanis valószínűleg viharos éljen kiáltások hangzottak fel nagy lelkesedéssel. A gyomor később adja be a kulcsot, mint a fogak. Pláne a Pátri gyomra, amely tán még a másvilágon is tovább korgott.

Mentek, mendegéltek a kanál tartalmai, közben csak annyi időre állt meg a munka, amíg a Pátri bal kezével egy darab kenyeret tört, amelyet mintegy mérséklés céljából leeresztett a bepakolt holmik közé, habár a tészta és a krumpli eléggé felszívja a gyomorterhelő zsiradékot. De akárhogy vesszük a dolgokat, a kenyérre okvetlenül szükség van az emésztés terén.

...Miután Pátri a második rendelésnél olyan kedvező elbánást nem remélhetett, mint az első rendelésnél, fogta magát, megtörölte száját, s igen áhítatos arccal így szólott:

- Fizetek egy kis gábelfrüstököt!

Sietett, mintha dolga lett volna valahol.

*

AZ ÖREG SZIKSZAY

Kákabélú emberek az elfogyasztott gulyásporcióval bőségesen jóllaktak volna, de nem így a Pátri, akinek voltaképpen csak most jött meg az igazi étvágya.

Útját a Kálvin térre vette, ahol az öreg Szikszay bukása után egy kisebb vendéglőben újra talpra próbált állani, miután nem lehetett többé a lebontás előtt álló Nemzeti Színház vendéglőse.

Az öreg Szikszay mélabús arcú ember volt, talán azért is, mert az egyik szeme hibás volt. Ugyan hibás szemmel sem űelőtte, sem űutána senki se lehetett volna vendéglős Pesten, ahol a vendéglősöket mégiscsak inkább tudtuk elképzelni mosolygó, saját kosztjukon meggömbölyö-dött, az életnek csupán derült oldalait példázó embereknek, mint afféle melankólikus, sőt ecetízű férfiúnak, mint amilyen az öreg Szikszay volt, akinek nevét egykor egész Magyaror-szágon tisztelettel és helyeslően emlegették.

Az öreg Szikszay látszólag közömbösen fogadta a Pátrit, miután már nem reménykedett abban, hogy akár a Pátri, akár ő maga valaha megint divatba jöhessenek, de szava nyájas volt, mint a régi vendéglősöké.

- Mégiscsak jó dolog, hogy a képviselőházban néha szünetet tartanak. Az ember láthatja régi ismerőseit, akik különben sohase keresnék fel - mondá.

- Nem ülésezhetünk mindig, sok a jóból is megárt - felelt a Pátri, aki mint afféle kiszolgált országos kortes: öregségére terembiztos lett a képviselőházban, és ezen hivatalánál fogva bizonyos tekintélynek örvendett azokon a helyeken, ahol a képviselőház dolgait figyelemmel kísérik.

- Manapság már alig látok egyet is a képviselő urak közül, kicsi nekik ez a vendéglő.

Pedig a főztje bizonyosan vetekszik a régivel - felelt a Pátri, miután az udvari, sötétes vendég-szobában egy asztalnál, a csízmadár kalitkája alatt elhelyezkedett; szerette a madárfüttyöt evés közben.

- Hát lássuk csak azt az étlapot, idézzük vissza a múlt idők szép emlékeit, mikor még kendnek se volt ilyen varjúszerű a feje.

Pátri ugyan nem mondhatta, hogy az ő feje is megszőrkült, inkább megkopaszodott, amelyből azonban itt-ott kiserkedt valamely rozsdás fűhöz hasonló hajzat. Nem volt férfiszépségnek mondható, sőt éppen ellenkezőleg... Mégis ő volt valaha az ország legnagyobb kortese.

Nagyon komolyan, mint valami csíziót, olvasta végig az étlapot, miközben hangosan megismételte egyes ételek nevét, mintha valamely láthatatlan kisbírótól kérdezné, hogy vajon szabad-e neki abból az ételből enni.

Az öreg vendéglős lehorgasztott fővel állott mellette, és nem ajánlott semmi nevezetességet, mint akinek amúgy is Hekuba már a világ.

De Pátri nem ezen az állásponton volt, hanem egyszerre csak csattintott a szájával, mintha most jött volna rá az igazira, amit eddig magában gondolt:

Hajdanában, mikor sokáig tartottak az ülések a régi Sándor utcában, előfordult, hogy csak úgy uzsonnaidőre vergődünk be a Szikszayba fenemód kiéhezve, mert Drechslernél, a képviselő-ház vendéglősnél, mi, függetlenségi érzelmű emberek, sohase tudunk kedvünkre enni.

- Kormánypárti volt egész életében. Különben nem is lehetett volna vendéglős az Andrássy úton.

- Szent igaz! - helyeselt a Pátri. - Diktum-faktum, az ebédidő elmúltával érkeztünk meg, néha csak úgy öt óra után. De hát ilyenkor se maradhattunk éhesen. Volt, aki megelégedett egy kis rántottával, másik egy-két porció sódarral, a harmadik valami déli maradékkal, de nekem már akkor is különös gusztusom volt az ilyen dolgokban. Minden ember másforma. Különben nem lehetne megismerni őket.

Szikszay életuntan bólintott. A Pátri folytatta:

- Az én gyomrom minden időben a meleg ételt szerette, csak kénytelenségből fogyasztottam hideget, egy darab szalonnát, szalámit, miegymást. Volt abban az időben valami bécsi virslije a

régi Szikszaynak. Bécsi volt, de kivételesen jó volt. Abból egy párat megenni olyan paradicsó-mos, sűrű zafóban, megfelelő krumplival tetézve, esetleg egy darabka sertés-pecsenyével, csak akkorával, mint az ujjam (Pátri mutatta az ujját), friss péksüteménnyel éppen elegendő volt ahhoz, hogy az ember vacsoráig kihúzza az időt. Különben is máma a régi Szikszayban, ott a Kerepesi úton ebédeltem, azért maradtam éhkoppon.

Vajda János, a költő úr is ezt szokta mondani, amikor onnan idejön - mondá némi felvillanással esőverte arcán az öreg Szikszay, és már ment is intézkedni, hogy a Pátri ne csalatkozzon reménységében, amely e helyre vezérelte őt.

Pátri most már engedett előbbeni ájtatos magatartásából, miután láthatólag könnyen sikerültek a dolgok. Az udvari étteremben szundikáló vagy csámcsogó régi vendégek bámulatára a madárkalitka felé fordult, és bókolva: a láthatatlan madárkának mindenféle rekedt füttyöket eregetett, kedveskedve a madárka felé, mintha így akarna hízelegni az ügyében eljáró gazdának.

- Kedves kis madár! - mondá leereszkedően a kefefejű borfiúhoz, aki körülötte settenkedett.

Mire a borfiú kijelentette, hogy a kalitkában nincs madár.

*

4

A VÁSÁRCSARNOKBAN

A virsli valóban jól sikerülhetett - meg volt tetézve egész darabban levő krumplival és egy darab frissen sült karmenádlival, valamint piros paradicsommal, amúgy "rácosan", mint Pátri később megállapíthatta -, mert Pátri most már egy "hosszúlépés" felhajtása után egy darabig szokott áhítatos arckifejezésével nézett maga elé, mint aki megemlékezik gondolatban mindazokról a szentekről, akik kálvinista létére (neje katolikus volt) se hagyták cserben, csak aztán indítványozta a fizetést a fehér mellénye zsebéből ezüstforintos megkongatásával.

- "Volt egy pár virslim..."

- Igaz, hogy nem jöttem négy lovon Pestre, mint Sárkány, aki aztán gyalog itt maradt a pesti kávéházakban, és cukorbajt kapott, hanem csak úgy tógás, pataki deák módjára, de nem kell addig félni, míg az édes, legédesebb komámuram keze nem reszket - mondá borraivaló helyett a kopottas pincéreknek, akik az elszegényedett Szikszay-féle étteremben búcsúztak a vendégtől, amint az sóhajtván ment el, mintha a szíve marasztaná, de szólítja a kötelessége.

Pátri nagydarab ember volt (felül a mázsán, hál' istennek, mint megnyugvással mondogatta), de mégse keltett valamely különösebb feltűnést, amikor a közeli Nagyvásárcsarnok vendéglőjébe bevonult, mert itt ugyancsak terjedelmes kofaasszonyok, piros arcú élelmiszerárusok, lovaglónadrágjaikban a szétpattanásig feszülő mészárosok és hentesek tanyáztak, akik a másnapi piac lehetőségét beszéltek meg. Legfeljebb a Pátri természetéhez sehogy se illő, mogyoró nagyságú orra, amely egy ló rúgása miatt maradt piciny: mulattatta volna a kofaasszonyokat, ha Pátri a nőneműekkel törődött volna. De egészen másban törte a fejét.

A vásárcsarnokok vendéglőjében mindig híres konyha volt, mert frissiben kapta a vendéglős az élelmiszereket. Az új zöldség tavasszal és a kis malac a hideg időjárás beálltával itt jelentkezett először. De minden idénynek megvoltak a maga friss gyönyörűségei, amelyeket okos ember a vásárcsarnoki vendéglőben először üdvözölhetett.

Ugyancsak a hajnali vásárnyitás miatt itt főztek először útonjáróknak való eledeleket, itt készült el leghamarább a pörkölt és a tokány, amelyet még az úgynevezett fehér terítékes részben is a saját bicskájukkal eszegettek a vendégek. Itt nem lehetett "rosszat" főzni, mert hiszen szakértő volt jóformán mindenki. A mészáros és hentes abból a húsból evett, amit ő adott el az imént a vendéglősnek, csak az elkészülés módján múlt az egész dolog. A kofák számon kérték kacsáikat, jércéiket, amelyeket hajnalban a vásárcsarnoki konyhára szállítottak. Pesti okos emberek tudták azt, hogy a vásárcsarnoki vendéglőben a legkitűnőbb minőségű

élelmiszerekből főzik a mindennapi kosztot, ugyanezért beódalogtak. Ilyen “okos embernek” érezte magát a Pátri is, amikor a vendéglőben körülnézett, minden vendégnek bekukkantva a tányérjába, hogy mit eszik, mint ahogy gyakorlott vendég rendszerint abból az ételből szeretne enni maga is, amelyből a vendéglős eszik.

A vendéglős, ez idő tájt Klivényinek hívták, a kassza melletti asztalnál valami pörköltfélélt evett.

- Reggelre úgyis frisset főzünk, valakinek meg kell enni a maradékot - mondta a vendéglős, midőn a Pátri régi ismerősként asztalához telepedett. (Nagyon szeretett a “kasszák” közelében üldögegni.)

A vendéglősnek a régi szokások betartása szerint őszpiros orra, szürke bajsza, jó kedélye volt; a Pátri sehogyan se tudta őt megszánni azért, hogy a pörköltmaradékot fogyasztotta, a “resztlit”, mint Pátri mondta.

- Mindig az a legjobb, ami a tál fenekén marad!

- Oben liegt Schmalz! (Felül úszik a zsír!) - vágott vissza Klivényi, a Pátri irigykedő tekintetét vizsgálva.

- Ez lehetséges az életben vagy a hamiskártyásoknál - felelt a Pátri visszagondolva kártyás korára. - De a pörköltfélélnél ez egészen másként van. Az fő át legjobban, ami alul van, nem baj, ha kissé odakozmásodik. Bizonyos, hogy főtlen pörköltet, amely a legtöbb gyomor bajnak az okozója, nem lehet a tál fenekén találni.

- Persze a szegény vendégek az ilyen eledelekből nem kapnak - mondá darab idő múlva sóhajtva a Pátri, miután szokásos áhíthatos hangulatába ringatózott, és a mennybeli szenteket hívta segítségül.

- Dehogynem, ha van olyan, aki elfogyasztja! Ezek a kofák itt mind kényeskedők, a pénzükért azt szeretnék, hogy az ember egész nap frissen főzzön nekik. Megszagolják az ételt, és eltolják. Itt nem lehet tegnapi holmit eladni, mert egytől egyig értik a módját. Nehéz a vásárcsarnoki vendéglős helyzete.

Pátri gyönyörűséggel hallgatta a vendéglősi panaszokat, és a legnagyobb megértéssel bólonga-tott. Addig “gilt” a vendéglős,

ameddig panaszkodik. Amikor elkezd kucsírozni, mint ebben az időben a pesti vendéglősök és kávéosok szokása volt (amely szokás Bécsből plántálódott Pestre), amúgy se lehetett többé szóba állni a vendéglőssel.

A piros orrú vendéglős ezalatt egy fémedénnyel tért vissza, amelynek fenekén még némi pörköltmaradványok látszottak, mégpedig komoly marhapörkölt maradványai. A lábast az asztalra helyezte, és piros orrával ránevetett a Pátrira.

- Csak így családiasan fogjuk a maradékot elfogyasztani, mert külön már nem érdemes tálalni. Sokkal kevesebb ez már, mintsem porciózni lehessen - mondta.

A Pátri a legnagyobb érdeklődéssel kísérte az eseményeket. Mellénygombjait nyomogatta, papírszalvétát tűzött a nyakába, és akkora darab kenyeret vágott, mint a hüvelykujja.

- Az emberek nem tudják, hogy mi a jó - kiáltott fel, midőn az asztal közepén álló lábasból a húsdarabokat a porhanyóssá vált burgonyával halászatni kezdte zsebkésével. A vendéglős a másik oldalról darab ideig segített neki, mert a Pátri megdicsőült arca, különös, szinte szokatlan csemcsegése a lábas felett, a holt embernek is gusztust csinált volna. Van abban valami ünnepélyes eljárás: konyhaedényből fogyasztani az ételt, amelyet pincérek máskor frakkban, fehér abroszon és porcelánon szolgálnak. Talán senki se volt a vendéglőben, de még más pesti vendéglőben sem, aki annyira élvezte volna az ételt, mint Pátri, aki a lábast végre keze ügyébe kapta, abban egydarabban főtt piros paprikát fedezett fel, amelyet egy darabig kerülgetett, mint veszedelmes jószágot, de végtére nem tudott ellenállni az ingernek, és a paprikát egy harapással bekapta, midőn a hús elfogyott.

- Ez is isten teremtménye - mondta áhítatosan.

A vendéglős várta, hogy valami hatása lesz a paprikának, de Pátrinak csak a szemei lettek kisebbek.

- Természetesen a vendégem volt, Pátri bácsi - mondta a vendéglős, midőn a vendég asszonyos, sokrekeszű aprópénzes tárcájával kezdett bíbelődni.

PÁTRI MEGKERESI A KOSZTJÁT

Pátri meglegedetten vette útját a Váci utcai Korona kávéháznak, ahová a hasonszórú régi emberek jártak, de Pátri szokása szerint nem a kávéházba nyitott be, hanem a kávéház mellett levő kis sörházba, ahonnan átjárás volt az udvaron át a kávéházba. Régi belvárosi ház régi szokása szerint a vendéglő közvetlen a kávéház mellett volt, ne kellessen a vendégeknek messzire menni azokról a helyekről, ahol napjaikat eltöltötték.

A vendéglőben alkonyati csendesség - mert estefelé járt az idő -, a konyhán aludt a tűz, a pincér a sarokasztalnál bóbiskolt, az élet zaja a szomszédos kávéházból hallatszott a biliárdgolyók csattogása alakjában.

Gyertyaszentelő napja volt éppen, Pátri a téli hidegtől felhevülve mondta a vendéglőbe lépve:

- Mindent ettem már, csak káposztát nem, pedig ilyen téli napon az elkerülhetetlen.

Fridolin, a pincér, helyeslően nézett a letelepedő vendégre.

- Nálunk mindig van töltött káposzta, de az most hideg. Fel kell melegíteni, Pátri úr.

- A világért se! - kiáltott fel a svungba jött vendég. - Hozzon csak egy tölteléket, Fridolin, amúgy fagyosan, hidegen, némi káposztával, mert úgyis ég a gyomrom!

Fridolin, a Korona kávéház örök Fridolinja, nagy szemeket meresztett, ritka vendég kívánta tőle a töltött káposztát fagyosan, habár már előfordult vidéki úriembereknél.

A parancs: parancs. Fridolin felgyújtott egy gázlángot, és egy darab hideg tölteléket hideg káposztával a vendég elé helyezett. A Pátri egyedül volt a vendéglőben, összes, eddig nélkülözött kényelmét megengedte magának. Mellényét kigombolta, más ruhadarabjával egyetemben. Az egyik cúgos cipőjét letolta a

lábáról az asztal alatt. Kedve szerint csámcsogott, mintha ez gyönyörűséget okozott volna neki.

- Ez volt a legjobb falat, amit életemben ettem - mondta, midőn átballagott a kávéházba, és egy forintot "tett" fel a biliárdjátzmára, amelyet egy híres biliárdkozák éppen akkor vívott egy kezdő játékosal. Napi kosztját így megkereste, elégedetten, a mennybéli szenteknek hálát adva, malmozott ujjaival.

(1932)

* * *

BOLDOG ARANYIFJAK MÁJUSA PESTEN

1

MÁJUS JÖTTÉN...

Meg kell adni, nem utolsó dolog zongoraverkli mellett mulatni május elsején!

A vendéglő udvara rózsaszínű abrosszal van terítve, a homokos kuglizóban az első idei kiskakasok kukorékolnak, a kapun nagyapánk jön be kerek szalmakalapos gigerlinek öltözve, és követi őt az az ezer piros zubbonyos munkáslány, aki ötven esztendő előtt először vonult fel a három 8-asos táblával az Andrassy úton.

A cirkuszból a legöregebb bohócok, a majomemberek, a törpék, a légtornászok vonulnak ki, zöld gallyat rak kalapjához a fiákeres, elszabadult luftballon után fut ideálunk, a kis guvernánt, söröshordót kongatnak, mint valamely indulót, a csaposok, és nagyapánk valcert táncol a kertben, mintha erre a napra megbolondult volna az egész tiszteletre méltó múlt idő.

...Legalábbis innen, a verkli mellől nézve, olyannak látszik minden elmúlt május, hogy akkor nem volt szokás egyebet tenni, mint bakkecskévé, "Jancsi"-vá, léggömbbé, eperré vagy idei libává varázsolódni minden férfinak és nőnek, aki részt akart venni az élet örömeiben.

Az úrnő együtt nyargalt a szarvas hátán és a körhintán szobalányával; a bakon miniszterek ültek, a polgármester a fa tetején, a lombok közül énekelt. Egy nap, amikor egeret lehetett fogatni a tudóssal és tanítványával, Wampeticcsel és Barokkaldival, a legzordonabb lélekkel, mint amúgy is ifjúságát élvező világgal.

Innen, a verkli mellől nézdelődve, úgy tűnik fel, hogy az elmúlt élet jóformán csak örömekre volt berendezve. Azért állt a Gellérthegy a Duna partján, hogy oda danolni járjunk; azért zöldült a Városliget a Rákos homokján, hogy ott ifjan, öregen megtaláljuk kedvünket; azért volt lábunk, hogy azzal táncoljunk, s szívünk, hogy mindig telve legyen érzelmekkel.

Egy letűnt világ, amelynek látszólag nem volt egyébre gondja, mint a nótákra, amelyek tavasszal az utcára kerültek, a vendéglőkre, amelyek kinyíltak, az erdőkre, amelyek körülvették a várost, a kék égboltra felettünk, asszonyra, dalra és borra. Talán nem is dolgoztak akkor az emberek? - gondolná magában a merengő. - Én legalább nem emlékszem rá, hogy dolgoztam volna, mondja a múlt idő.

2

MÁJUSI “DURCHMARS”

A Gregoritsnál Parányi István doktor, a hatodik kerület adókiivető bizottság elnöke ült a maga társaságában; hivatalos ünnepélyt (azaz “durchmarsot”) tartottak május elsején is, mint akár szilveszterkor, húsvét és pünkösd első napján, általában ünnepnapok előtt, amelyeket át lehetett aludni.

Hat vagy hét olyan hivatalos éjszakázó ünnepélye volt Parányi István társaságának, mint például a május elseje, talán a legfontosabb ünnep az agglegények társaságában, amikor a szabadban, szabad ég alatt, néha ugyan még télikabátban, de leginkább rövid, szürke “übercicher”-ben az első ünnepélyüket megülték.

A Vadászkürtből indult el a társaság, amelynek tagjai voltak a másfél mázsát nyomó, hatalmas beszédű, kék szemű, fehér szakállas és mindig elnöki tekintélyt élvező Parányi Istvánon, a királyi tanácsoson, majd később udvari tanácsoson kívül Löwenstein, a híres fűszeres, Kapy Miklós ny. huszárkapitány, a jeles pezsgőgyár pesti igazgatója, Magyary-Kósa Ferenc gavallér, Kauser Jenő gavallér, Réső Antal Kálmán gavallér, Blau Arnold egykori budapesti tőzsdés és körülbelül minden nevezetesebb pesti úriember, aki bizonyos éjszakákat szeretett ébren, vidám társaságban eltölteni.

“Boldogult úrfikorom”-ból való úriemberek voltak ők, akik nem tudtak abban megnyugodni, hogy az élet eljárt felettük, még mindig úgy mulatoztak, mint a nyolcvanas esztendőkből; a tizenkilencedik század gavallérparagrafusai szerint éltek napjaikat, többnyire a Váci utcai Nemzeti Szállodában, tetőtől talpig lovagoknak való napjaikat, mint talán a templáriusok hajdanában, akik nem ijedtek meg bármilyen vitézi vállalkozástól. Összetartóak voltak, és hatalmas testalkataikkal, különös kiszólásaikkal, verekedésre vagy párbajozásra mindig hajlamosságukkal még mindig azt az időt jelképezték, amikor Róth Karcsi a Váci utcában pofozkodott azokkal, akiknek arca nem volt szimpatikus előtte. “Terroristáknak” is nevezték őket hajdanán, akik egész kávéházakat “verték ki”, székkal vagy asztallábbal, mert állítólag a rendet szerették.

A Kék Macskában, a Beliczaynál vagy a Flóra-termekben tanultak meg táncolni fiatal korukban, és úgy vették a keringőt, mint a bécsi táncmesterek. Ifjú mágnásokat tanítottak meg arra, hogyan kell kifelé fordítani a könyököket, hogyan kell előkelően sántítani, hogyan kell a monoklit feltenni, a sétabotot kézben tartani és a keménykalapot félrevágni, hogy a nyakig elválasztott hajfrizura érvényre jusson.

Egy generáció tanult tőlük hetykeséget, szavak ropogtatását, merev arckifejezést, ruházkodást, gavallértempót, könnyelműséget, kártyázást és biliárdozást.

Igaz, hogy tanult lovagiasságot, jellemet és férfiasságot is, mert különös, semmittevő élet-módjuk mellett sem voltak egészen értéktelenek ezek az úriemberek, akik mindig sokat adtak a gavallérbecsületre, a nők iránti tiszteletre (sajnos, ebben a tiszteletben leginkább a velük érintkező félvilági nők részesültek), de komolyan számon tartották a váltólejáratok napjait is Schreibitznál, az uzsorásnál, a vörös Lányinál, a pénzkapacitásnál, a Kispipa és a Somossy Orfeum pincérénel, a kontókat Neuländer szabónál és Pórfi kalaposnál, a szállodai számlákat, mert az hôtelier-nek utóbb rossz szokása lett, hogy a reggel hazatérő urak előtt néha lezáratta a szobát, franciakulccsal, hogy azt semmiképpen felnyitni nem lehetett addig, amíg a számlát ki nem egyenlítették.

*

3

BEVONULÁS A VENDÉGLŐKERTBE

Ők jöttek elő májusnak elsején, mint a régi operettekben az előkelő hercegek, grófok, kékszakállak, inkognitóban utazó fejedelmek a Gregoritsnál, a Zöld Vadásznál, a Druschkánál, a fiákeresek kocsmájában (ott, a Víztorony felé), a Kéményseprőnél és az ügetőversenyter felé, annál a nagy szakállú kocsmárosnál, akinek kertjében “egész Budapest” megfordult május elsején, úrnők simultak lovagjaikhoz a rikoltozások közepette, lornyettes dámák nézték elámulva a város tavaszoként felébredő kedvét, Batthyány Elemér és Liphay Béla két kis szobalány között, akik elhatározták, hogy művésznők lesznek, Zubovics Fedor, a legkalandosabb és Bothmer Jenő báró, a legmulatósabb atléta rendezték a négyest a kertben, amelyhez ropogósan, kiadósan szólott a zongoraverkli.

De mi csak maradjunk barátainknál, a Kürt-beli “aranyifjúságnál”, akik a demokratikus mulatozáshoz már éjfélkor kivonultak Parányi István vezérlete alatt, mert ez az öregúr, akit magamban gyakran hasonlítottam a halhatatlan Falstaffhoz, a

földkerekség leghíresebb Jankójához, mind pedánsabban tartotta a rendet (igaz, az adókvető bizottságában is), amint évei muladoztak.

A barátság szentségének megsértése volt olyan alkalomról elmaradni, mint amilyen május elsejének a megünneplése volt.

Ki adjon színt, életet, hangulatot ennek a bágyadozó városnak, ha már Parányi “Pista” és társasága se? Utóvégre ők vigyáztak arra évtizedeken keresztül (mint a Vadkanfőnél és Windsorban a Hattyú hősei), hogy a városban jó koszt, jó innivaló, barátság és vidám asszony nép is legyen. Ha ők se tartják meg a szertartásokat, a hivatásosan átlumpolt éjszakákat, a már említett “durchmarsokat”, ugyan ki tartja meg helyettük, amikor a világ napról napra romlik, a vendéglősök és vendégeik egyre-másra felejtenek a régi ceremóniákból, május elseje egyszer csak úgy fog elmúlni a világból, hogy senkinek se gyűjtötták meg a vadonatúj szalmakalapját, amelyet a divatfiak először bemutattak, rendszerint hölgyek kedvenc színeivel felszalagozva?

Ugyanezért, mikor Parányi István csaknem két méter magas és másfél mázsás alakja feltűnt éjfélkor a “Gregorits” (egy városligeti sváb vendéglős) kertjében, nyomában felvirágozott kedvű és kabátú társasága, a daliás, kipödrött bajszú, az életnek csak vidámságaival, a perc örömeivel és a jó hangulatok megbecsülésével törődő gavallérok: minden bizonnyal operettbeli kedély, csaknem “éljenzés” és kardal futamodott végig a már ott mulatozókra, mert az “aranyifjakat” mindenki ismerte Pesten.

A söntésben megdöntötték a söröshordót, a szakácsnő kidugta fejét konyhájából, a vendéglősné olyan vígan pattant elő, mint a Shakespeare-ben. A rákok és halak fütytyentésre jöttek elő nedves tartóikból, a kakasok kukorikolni kezdtek, a májusi eprek pezsgőbe (úgynevezett bőléba) kíváncsoztak, a citerások belekaptak húrjaikba, a virágáros kisasszonyok kidörzsölték az álmodást szemükből, előjött a háziszolga, hogy felállítsa a kuglikat, a kapu előtt Stern Árpád, a sötét lovas éjféli fiákeros letakarta lovait, mert pontosan tudta, hogy innen reggelig nincs megmozdulás.

HOGYAN ALAKULT TOVÁBB A MULATSÁG AZ ÜNNEPÉLYES BEVONULÁS UTÁN?

Az ingujjas vendéglős - mert ingujjas vendéglős nélkül nem volt gilt május elseje - mindenkor sírva jött elő, hogy a hatodik kerületi adókiivető bizottság elnöke, Parányi István úr előtt elpanaszolja, hogy ilyen rossz május elsejét még nem ért meg.

- Ti, borhúzó, mindig egyformák maradtok. Így volt már a Vadkanfőnél is - mondá az elnök, aki egyébként művelt úriember is volt.

- Hogy áll a sör? - kérdezte Blau Arnold, aki tán legjobban tudta a maga korában, hogy hol, mikor és milyen minőségű sört csapolnak a városban.

- Idei libát látok a spájzcetlin, csak az a kérdés, hogy mit tud a madár - nézegette Kósa Ferkó az étlapot, miközben az akkori kor divatja szerint, mint a velszi herceg szokása volt, kinyitotta mellénye alsó gombját.

Kauszer Jenő, aki a nyarat mindig ausztriai fürdőhelyeken töltötte, az uborkasalátára nézve nyilatkozott.

- Ez az az étel, amit a magyarok nem tudnak készíteni. Elfokhagymázzák, holott ez nem volna szükséges.

- Hát rákjaid mit tudnak, Vadkanfő barátom? - dördült fel rövid szünet múlva az elnök, mire a vendéglős a csalános kasban előhozta rákjait, amelyek természetesen éjjel még mozgékonyabbak voltak, mint nappal.

A társaság többi tagja ezalatt megvizsgálta a bort, amely szőke volt és telve május ízeivel, mint olyan helyen, ahol gondot fordítanak a pincére. Mások a kenyerét vették szemügyre, amely kenyér legelőször mutatja meg, hogy milyen vendéglőbe vetődtünk. Egy testes úr a székeket próbálgatta, vajon kibírják-e majd terhét, ha súlyát az elfogyasztott ételekkel és italokkal

növeli? Miután az a fajta pezsgő, amelyet Kapy Miklós úr árult, nem volt kéznél, a fiákerosnak a városba kellett menni, hogy pár kosár butéliát hozzon. Pártos Gyuri, aki piros huszár-sapkában halt meg, zenészekről intézkedett. Míg maga a fáradhatatlan Elnök éppen Turf Karolinnal, a mindenütt jelenlevő virágáros asszonysággal beszélte meg az éjszaka eddigi eseményeit.

A szomszéd asztaloknál is május jöttével viduló társaságok telepedtek meg. Így gyakran lehetett Ady Endrét, Révész Bélát (a piros szegfűvel kabátján), a kezét töprengve dörzsölgető Grainer Jenőt, a ligetbe is hóna alatt könyvcsomaggal járó Mikes Lajost, Bányait, a harctéren elesett Zubolyt és más hírlapírókat, úgynevezett éji népeket látni a május elseji divatos helyeken, de ők nem tettek egyebet, mint máskor: megvárták a reggelt.

Igaz, hogy ez az éjszaka nem volt alkalmas az irodalmi vitatkozásra, mert még a költői képzelet se tudta utolérni azokat a szokásos eseményeket, amelyek lépten-nyomon történtek. A májusi éjszaka maga csapott fel költőnek, hogy emlékverseket írjon a szívekbe.

Most érkezett meg Jolán asszony nevelt leányaival, akik a legjobb társaságban, többnyire hírlapírók, muzsikuskok és poéták társaságában növekedtek. Bármely kisasszony írhatott volna verset is, annyiszor látta, hogyan készülnek a kávéházban a "lapírók" kézíratai. Az elbájoló Andrassy út, a legszagosabb pesti utca, jött velük vizitre a városligeti vendéglőbe. Nyomukban "Cerkó" dalai...

Megjönnek, mégpedig a fiákereslovak hátán üldögélve a szabadnapos főpincérek, miután amúgy is sportbarát mindannyi, aki a városban "főúr" névre hallgat. - Virágkoszorúval a nyakában lépdél be Lantos D. Adolf, Pest egykori multságrendezője, akinél vidámabb ember aligha volt a városban. (S úgy is halt meg, mint a túlságosan vidám emberek szoktak.) - Saját zenekarával vonul fel Dungyerszky Gyakó, a bácskai úriember, aki annyi vidám napot töltött Budapesten. - Itt jár amerikai csillagos övvel a derekán Friedmann, aki Ósbudavár igazgatója volt, de még nem nyitotta meg e kora tavaszi napon kapuit. - De ki győzné felsorolni azokat a régi, kedves pesti embereket, akik szinte becsületbeli

kötelességüknek tartották, hogy május első éjszakáján részt vegyenek a “népies” multságokban, mint vezérei az ünnepélynek? Gálos Kálmán, az idegenforgalmi iroda igazgatója, megjelenik a népszerűsége tetőpontján álló Krausz Simi társaságában éppen úgy, mint például Purt Iván, a kispapok szemináriumi igazgatója, vagy P. főügyész úr, Bárczy polgármester, mikor a “nép” mulatott.

*

5

A FIÁKEROSOK CSÁRDÁJÁBAN

És ilyenkor, májusi éjen, nem is volt szokás egy helyben ülni, már csak a hűvösödő levegő miatt sem, ugyanezért Parányi úr és társasága felkerekedett, mögöttük Stern Árpáddal, az elmaradhatatlan “simli” fiákerossal, hogy bejárják a ligetet, mint a gyermekmesében Alice a csodák világát.

Végig a Stefánián, amerre a hajnal nyújtogatta szürke fátylait, kocsik és emberek. A padokon pajkos nők, kipödrött urak, gavallérok és facér mesterlegények, urak és hordárok, grófok és cigányok, primadonnák és szobalányok... Minden sarkon valamit mérnek, virslit, vagy sört, mert hiszen arra is éppen olyan szükség van, mint az eperbóléra (amelyet állítólag csak Budán tudnak készíteni, de május elsején tudtak Pesten is). A lombok és virágok szagaival versenyeznek a nők illatszerai, mert olyan világ volt, hogy arcfestés helyett a legkisebb masamód is inkább parfümözte magát. Divat volt, hogy egy nőnemű lény beszagosszon egész utcát, amilyen végigment.

És azon a helyen, ahol a Víztorony áll, ahol lassítani szoktak a leggyorsabb fiákerek, állott egy kocsmá, mint egy piros virág. Itt volt a lehangosabb a dal, itt előzködtek a verklisek, itt járta bolondját a tánc, ez volt a bérkocsisok tanyája, akik még tekintélyes emberek voltak ez idő tájt. Külön kocsmákat nyitottak nekik a városban is. Itt ropta a valcert a púpos Béla, Rikárd és Ottó, Oroszlán Farkas és Oszkár, a nevezetes éjjeli fiákerosok,

talán jobban is járták, mint az urak, mert hiszen az urak voltaképpen tőlük tanultak táncolni.

Midőn Parányi István és társasága befordult a fiákerosok csárdájába, Stern, felejtve csapat-papot, szolgálatot: leugrott a bakról, s ugyancsak a táncba vetette magát, mintha megmenteni akarná a becsületet. Ringtak, lengtek, a valcerfordulóknál bal lábra mindig biccentettek, majd felugrottak az ostoros legények, ahogyan Bécsben táncolták a valcert annak fénykorában. "Legszebb tánc a valcertánc..." - hangzott az együgyű nóta, de vajon nem ilyen együgyű maga az egész élet, ha meggondoljuk a dolgot?

A fiákerosok kocsmájába letelepedő úriemherék itt érezték magukat kedvükre. Itt kezdődtek az igazi multságok az idevaló hölgyek mulattatására, amikor a tánctudományon kívül egyéb tudományokat is be lehetett mutatni. Így például harmonika mellett énekelni százesztendős vagy ifjabb nótákat. (Parányi tanácsos úr mester volt ebben is.) Sörshordókat emelgetni, amelyre itt volt Bothmer Jenő huszárcapitány (aki majd innen az állatkertbe megy a farkasai ketrecébe, belépve oda azzal az úriemberrel, aki erre vállalkozik). Majd birkózások a fűvön híres, erős fiákerosokkal, amelyekben nagyon szeretett részt venni Blau Arnold tőzsdei alkusz is. És sok más bravúr következett, amíg az urak megelégték a májusi multságot, és valamely városi sörházba, gyakran a Bécsi Sörházba vitették magukat fiákereseikkel, hogy kipihenjék az éj fáradalmait. Felvirágozott kocsijuk végigrobogott a városon, ahol mindenki virágot hordott és mosolygott.

(1932)

* * *

ÚJHÁZI LEVESE

- Mit tudjátok ti, hogy milyen a jó uborkasaláta! - kezdte Újházi Ede, aki a Nemzeti Színházon kívül is művész volt a dolgok

előadásában, különösen, ha különböző ételek mineműségéről volt szó.

Az uborkasaláta nőnemű dolog volt, tehát férfiak fogyasztották.

Így Újházi Ede is, akinek megtermett alakjára, félrekapott kalapjára, szinte originálisnak mondható étvágyára emlékezhetnek mindazok, akik a legjobb színház deszkáin kívül való fellépéseiben is láthatták a művészt, mint például a Nemzetivel szomszédos Szikszay és Pannónia-éttermekben, ahol ifjú korához híven a kispörkölteknek - a "zónának" nevezett akkori "filléres" eledeleknek volt a híve, mert Baross Gábor már ezt is kitalálta a mostani vasútigazgatóság előtt.

Későbbben, koszorúi szaporodásakor, más étkezőhelyekre is ellátogatott a nagy művész, aki a közönség általános szeretetén kívül: leginkább a vendéglősök és más társadalmilag hasznos polgárok (mint például: a bérkocsisok) szerető hangulatát élvezte akkori éveiben. Minden vendéglős felkelt a törzsasztalától, ha Újházi Ede a helyiségbe lépett, speciális étvágygerjesztő hangulatok jöttek vele, már csak az utcai plakátok révén is, amelyeken arcképe díszelgett egy bizonyos rum népszerűsítése szempontjából. Ugyancsak megállott minden üres konfertáblis, ha Újházit gyalog látta mendegélni a pesti aszfalton, holott néha az öregedő művész egészségügyi szempontból is gyalogszerrel tette meg azt a távolságot, amely például a Gambrinushoz címzett vendéglőt a New York-kávéháztól elválasztotta.

A hajdani Gambrinusban ünnepelt vendég volt ő, törzsasztala kimérhetetlen, mert néha annyian összegyülekeztek vala tiszteletére, hogy a belső szoba csupa Újházi-hívekkel volt telve, míg odakint a katonabanda kipödrött karnagya a népnek való indulókat játszatta bakáival. Lárma, pohárcsörgés, a sörshordók gyakori kongatása és népies kedély jellemezte ezt a sörházat, de a belső teremben, amely spanyolfallal volt elválasztva a külsőtől, már javában hordták azt a finom levest, amelyet Újháziról, az életművészeiről neveztek el.

Újházi Ede, akár akarta, akár nem: gyakorta kénytelen volt a róla elnevezett levest fogyasztani.

Milyen volt a híres leves?

Műbarátok - akik még bőségesen találtattak a színészet körül - fogyasztják vala Újházi levesét, mintha az valamely vallásos szertartás volna.

A csirkével, tésztával és zöldséggel teli levestálba dugja a fejét Herzl Dóri, a lipótvárosi fiskális, akit rózsaszínű arcával nemhiába mondanak örökifúnak. Gyermeteg, mindig barát-ságra hajlamos, az élet mélyebb problémáival nem törődő kedéllyel szedegette az Újházi-leves falatjait tányérjára. A combnak vagy a mellnek éppen úgy megörvendezett, mint egy közelében eldurranó anekdotának, amelynek bőséges birtokában voltak az Újházi-társaság tagjai.

Kohner Jenő báró - bizonyára még emlékeznek erre a budapesti illúzióra: rendszerint hatalmas étvággyal indult Újházi leveseinek. Hinnéd, hogy egy Pickwick-regénybeli úriember gyömszőli szalvétáját mosolygó álla alá (hiszen az élet, az étvágy és a firma körülményei csupa kedveskedéssel vették körül ezt a legnyájasabb úriembert, akinél csendesebb, alaposabb, helyénvaló életderültséggel kevesen mosolyoghattak Magyarországon az élet égi tájai felé).

“Jenő báró”, mint hívei nevezték, nem volt megvetője a jó falatoknak, így az Újházi találmányú leveseknek se, csak a csirkemáját reklamálta, mert minden bohémeskedő allűrje mellett rendszerető ember volt. Sohase maradt el egyetlen napra se a “firma” irodájából, bár gondosabb kezek működtek közre ott, mint Dombey és Fiánál.

Újházi levesének csirkeaprólékát mindenkor hajlamos volt megöntözni baráti koccintgatásokkal... Azokból a réges-régi pesti mesemondásokból való széles vállú, tarka mellényes hősökből való volt ő, akik ennek a városnak üdveit, örömeit, szívességeit, barátságait élvezhették és a halál kellő időben jött el értük, mielőtt kedvük elapadt volna.

Ugyancsak baráti kötelezettséggel kanalazta Újházi levesét Gyöngyössy miniszteri tanácsos úr, az ifjú és sokra hivatott Petrovics Elek, barátunk, a “kőgazdag” Kucsváry Dezső, akinek részvényei valamely holdbeli kőbányában voltak eltemetkezve,

ugyanezért Budapesten több-nyire hitelből élt, de legalább nívósan, mint korszaka megkövetelte. Az ifjú (és szatirikus) Molnár Ferenc verset is írt “Deskóról”, akinek jöttével lesz pezsgő és aszú az asztalon - természetesen a világhírű író fantáziáihoz tartozott ez is, mint annyi gyönyörű színpadi elképzelés, amely azóta remek tollából fakadt.

“Kőgazdag Kuncsi” inkább tanácsadó volt, mint rendelő azokban az úri társaságokban, hol szerencséje volt megfordulhatni.

Valódi emberismerettel, szinte hajszálnyi bizonyossággal tudta kormányozni a körülötte levő étvágyakat, hangulatokat, lakoma utáni elnehezedéseket. Ugyancsak a nagyszerű Pickwick Club tagjai közé számíthatna, ha Boz megismerkedik vele. Boz-Dickens távollétében saját szakállára, illetőleg vilmoscsászáriasan kipödrött bajszára szervezte az esti összejöveteleket, mert igénytelen erszénye mellett is fenntartotta magának azt a jogot, hogy megállapítsa azt, hogy “innen hova megyünk?”

- Hova megyünk? - hangzott a régi boldog Budapesten a kérdés, talán nyomban azután, ahogy a társaság megtelepedett, mert “gyorsabban” éltünk, mint akár Puskin regényhősei, akiknek sohasé volt gyors irama az életnek.

Még a flegmatikus Kálnoki Izor (“Nokli”) javában szopogatta az Újházi-leves jércecsontjait, babrált a paradicsomsalátában (amelyet hajdanában különösen valamely családi - veszprémi - recept szerint készítettek abban a városligeti vendéglőben, ahol a pesti Pickwickek ugyancsak üléseiket szokták tartani a meleg idő jöttével), mikor Márton Miksa doktor, aki néhány perc előtt szállott le a postakocsiról, amely Londonból a vidéki kirándulásra szállította, étvágyasan, friss mondanivalókkal, a csak tőle hallható élcekkal megrakodva és mindig baráti készséggel, amellyel hajlandóbb volt gyomoregyensúlyát feláldozni barátai kérésére, mint akár a legszenvedélyesebb Újházi klubtag: a látszólagosan hibás tekintetű Doktor olyan dolgok elmondásába fogott, amelyet nem értettek meg mások, mint “szakértők”, a szenvedélyes bibliofilek, gyűjtők, ritkaságok barátai, festmények, könyvek és

színésznők örök bolondjai, az élet esőzuhatagaiból tető alá elhelyezkedett úriemberek, akik, bár gondoltak az elmúlásra is, ezt az időpontot nem tartották alkalmasnak az elgondolkozásra.

Jött Márton Miksa, nagy ünnepélyességgel, különböző hozzáértő megjegyzések kíséretében elfogyasztotta Újházi-levesét... “Ede ebédel” - mondta a régi álmoskönyv szerint. “Mit ebédel Ede?” - “Régi állatkerti szarkákat!” - felelt önmagának, miközben a csontokat előbb hófehérre szopogatta, végül hatalmas fogsorával felaprózta, mert szerette tudni, hogy mi van a csontok belsejében. (Ugyancsak ilyen kíváncsiságot árult el a velőscsontok irányában is, amelyeknek szabaddá váltott okuláréján át szemügyre vette a világot, pirított kenyeret majszolt, és lelkendezve dicsérte a színdarabokat, amelyekben Újházi Ede fellépett.)

Volt egy szerepe, ahol a legbölcsebb embert játszotta, aki valaha ezen a földön járt: Constantin abbé. Sírva és nevetve, megalázva és a mennyei felhők közé emelkedve jöttek ki előadásáról a régi Rákóczi útra a színház nézői.

Már megint olyant művelt Edénk, hogy Stuart Mária angol királynő ültette volna asztalához, de itt Pesten meg kellett elégedni, mint a klasszikus színművészek utolsójainak, a városligeti vendéglővel, ahol a konfertablából kilépve, olyan felejthetetlen léptekkel jelent meg, mint utána egyetlen vendég sem.

Így csodálatos, a legfinomabb kultúrát élvező, a legeurópaibb Magyarország (a béke boldog éveiben) kísérte tekintetével a legnagyobb hisztriót, aki ezen a földön született; kézmozdulata, szemrebbenése, arcának legkisebb mozdulata, testtartásának még csak árnyalata is a legelérhetetlenebb shakespeare-i álomból valók voltak, ahogy az “avoni hattyú” gondolta ki magában azt a színészt, akit színdarabjában a királynő tiszteletére a Globe-színházban fellépett.

Ahogy én néztem, valamely közömbösen távoli asztaltól a városligeti vendéglőben (ahol tiszte-letére a legjobb levest főzték) ezt a nagy művészt, csendesen gondoltam magamban, hogy bár debreceni fi volt, a vándorszínészet és a színészházasság

örömtelenségeivel megismerkedett, az aranyértékben, szinte Victoria-aranyértékben elgondolható nagy művészt egyszer Angliában kellene felléptetni, ahol ugyan az ímént struflis csizmát viseltek az urak az ascoti versenyeken, a ladyk nyeregéből intézték el mondanivalóikat, Kis Dorritok szaladgáltak az omnibuszok között az utcákon, Rothermere lord nagyapja szerkesztette azt az angol lapot, amelyet az egész birodalomban olvastak: a velszi herceg más teendői hiányában (mindent elvégzett Gladstone) a mellénye alsó gombjának a kinyitásával irányította a rettenetes Angliában és a titokzatosságok Indiájában a divatot; itt, Angliában, a Globe-színház maradványában volna deszka a csodálatos művésznek, ahol minden emberi értelmet kifejező csodálatosságával felléphetne.

A történelemnek kellene nézni Újházi Edét, amikor ugyancsak a történelemből való mozdulataival fellép a deszkára, vagy pedig pohár sört parancsol az egykori Tyúcketrec-vendéglőben, ahol esténként megjelent öreg, egyfogatú kocsijával, szivarcsutkájával szájában, Crampton mester-kalapban, megbízhatatlanul lobogó, kék, fehér pettyes nyakkendővel, mindig étvágyassághoz, társasághoz szokott és illesztett kedélyével; mindenkor a róla elnevezett levest ette, szeme életörömet sugárzott, és mozdulataiban az a hallatlan gyakorlottság, amelyet csak a színész tud, aki egy fél századon át közönségnek mutatta keze kifejezéseit, válltartásának örömeit vagy bánatait, derekának alkalmatosságait, mint abban a szerepében tette, ahol egymagában “dolgozott” csaknem órahosszáig a színpadon, egy kihallgatásra jelentkező öreg hivatalnok szerepében.

- A-óá! - kiáltott fel Edénk, az étlapra pillantva a városligeti, ugyancsak katonabandás vendégfő hársai alatt, ahol nemrégén még dezséri Bachó vonatta dalait. De már Egyiptomba költözött az alkirály meghívására, aki szerette zenéjét.

Így a katonabanda helyett öreg pincérek fogadták Edét útjában a lakomázókkal megrakott asztalok között, ahol a művész előadás után végigballagott, megnézegette a különböző sülteket a vendégek tányérjain, barátságos lett, ha valamerre levesét (az

Újházi-levest) fedezte fel, volt pillantása a legigénytelenebb saláta számára is, mint ahogy egy mindentudó, nagy művész azt is tudja, hogy mikor kell egy másodpercig a karzatnak játszani, ahonnan a tapsok mennydörgése ered.

Minden rendben volna - mondá megszokott asztalához letelepülve, mintha belefáradt volna az idei libák, ráklevések, csirágok, újburgonyák, jéggel garnírozott kovászosuborkák, málnák, gombák, piskóták szemléletébe, a köszöngetések fogadásába, amelyekkel jártában kísérték, a lelkendezésbe, amely a konyha felől áramlott felé, ahonnan minden sült kappan hozzá akart futamodni, a pincérek szolgálatkészségébe, amellyel levesét akarták szervírozni, a vendéglős barátságosságába, aki legfinomabb falataival akarta megkínálni - mintha belefáradt volna az ételek fogyasztásába, a kötelező étvágyasságba, a tengeri rák elköltésébe, a malacpecsenye megítélésébe s általában az egész bíraskodásba, amely kijárt neki Budapest étvágya felett élte utolsó éveiben. Felkiáltott:

- Minden rendben volna, de uborkasalátát nem tudnak Pesten készíteni.

Amely vallomásában talán igaza is volt, mert ez az az eledel, amelyhez nem elegendő a szakácsok tudománya, hanem teljes emberszeretet, az étvágyaknak különböző ismerete, a lelki diszpozíció eltalálása, a hangulat felhasználása szükségeltetik hozzá. Újházi Ede nem is próbált soha uborkasalátát enni (miután egyszer nagyon beteg lett tőle), megmaradt levesénél.

(1932)

* * *

RÉGI MAGYAR ÍRÓ EBÉDJE

Hogyan élt egy régi magyar író?

A régiség alatt harminc-nyolcvan esztendőnyi időtávlatot gondolok; a magyar író fogalma alatt azt a munkálkodásából élő, kopott ruházatú úriembert értem, akinek a tollán kívül nem volt

egybe. Versekből, elbeszélésekből, regényekből akart megélni, éppen ezért érdemes csodálatos életével foglalkozni.

Néha Budán lakott, de ez nem volt célszerű az akkor még kötelező hídpénz miatt. Hídpénz, alagútpénz hiányában néha az összekötő vasúti hídon kellett átmenni a Dunán, ami tekintélyes gyaloglást jelentett.

Azért inkább a Józsefvárosban szeretett megtelepedni, mégpedig lehetőleg olyan házban, amelyben más író, de még hasonló foglalkozású kvártélyos nem lakott kívül. Éppen elég volt egy író egy házba, akinek viselt dolgain el lehetett mulatni a polgároknak (mert a munkálatokat akkor sem olvasták).

Így például érdekes volt megfigyelni, hogy még az ősz hajú, sőt néha elpotrohosodott írók is többnyire reggel, azaz kapunyitás után jártak haza. Nem gyarapították a házmester jövedelmét, mint más későn járó emberek.

De mikor már teljes bizonyossággal otthon voltak, bezárult az ajtó mögöttük: akkor is úgy viselkedtek, mintha nem volnának otthon. Mindenféle cédulákat akasztottak az ajtajukra. "Leveleket és más küldeményeket átvesz a háziasszony." Vagy: "Mindjárt jövök!" Vagy: "Vidékre utazott." (Amint álmában szeretett volna.) De kiakasztottak olyan táblát is, amilyent a boltosok szoktak az üzleteikre: "Gyászeset miatt zárva."

Csodálatosképpen nem szerették ezek az írók, ha a külvilág tudta, hogy otthon vannak.

Talán attól féltek, hogy munkájukban zavarják őket? Nemigen félhettek ettől, mert hiszen azt többnyire kávéházban végezték, de ha otthonukban dolgoztak is, akkor se volt soha annyi teendőjük, hogy abban akadályozták volna.

Valamilyen más okának kellett lenni, hogy elbújtak látogatóik elől.

Az írók ugyanis kitapasztalták, hogy kellemetes, örömet okozó, vagy nevezetesebb szerencsét hozó látogatás nem érheti őket. A levélhordó a jó híreket tartalmazó leveleket mindig más címekre viszi. A lakodalmas vagy bugyellárisal járó látogatók ugyancsak a szomszédba járnak. Az íróknak látogatói kis suszterinasok,

követeléseiket szorgalmazó mosónők, néha korcs–márosok voltak mindenféle megőrzött cédulákkal, amelyekre jóformán senki se emlékezett rajtuk kívül.

Ezért bújt el a régi magyar író odvában, ahonnan aggódalmasan figyelte az ajtaja előtt elhangzó lépéseket.

Közben üldögélt íróasztalnál vagy ágyszélen, és mindig valamiben törte a fejét.

Néha úgy törte, hogy két kézbe kellett azt venni, hogy szét ne hulljon attól a malomtól, amelynek zakatolása odabent elkezdődött.

- Mi lesz az ebéddel? - kérdezték mindenféle hangok az író körül.

Erre kellett volna felelni a bölcs vagy bohókás fejnek, mint mindennap megismétlődő kérdésre. Az úgynevezett jótékony gondolatok, a megsegítő ötletek, a szerencsés felfedezések ilyenkor olyan nehezen jönnek meg, hogy már ebéd ideje is elmúlik, amikor az író ráeszmél, hol is kellett volna ebédelni.

(Persze hogy itt a házban - ahol kisvendéglő is volt, mint a legtöbb józsefvárosi házban -, ahol az író már egyszer-mászor megfordult, bemutatkozott, mint új lakó, parolázott a vendéglős–sel, megbeszélte vele a politikai helyzetet, a közéleti viszonyokat, az adók ügyét és a meleg vagy hideg időjárását. Ezen a vendéglősön látszott, hogy van némi sejtelme az írói mesterségről, mert márciusi ünnepeken mindig meghallgatta a szavakat, amelyekben az írók saját műveiket adják elő. Az étlapján is szerepet játszott Komócsy vesepecsenyéje, ez a Komócsy pedig író volt, aki sokat használt korcsmajársaival az irodalom népszerűsítésének, lám, még pecsenyét is neveztek el róla.)

De ebéd ideje már elmúlt, a kisvendéglőben lesztek az asztalokat, a háromórás harangzó is megszólalt ama számos tornyok egyikében, amely a Józsefvárosból kiemelkedik, az íróasztalon a papírvágó kés megtette a magáét, felszeletelte azokat a keskeny papirosokat, amilyenekre az írók írni szoktak, a tintatartó egy bagolyfő komolyságával nézett a még mindig tétlenkedő íróra, a toll engedelmesen várta sorsát, talán a rothadt

alma is kéznél volt, amelyet az író ama német költő módjára szagolgatni szokott munka közben.

Csak az ihlet nem mozdult, nem lendült, éji lepke módjára pihent valamely falisarokban, miközben a régi magyar író elgondolkozott azokon a költeményeken, regényeken, amelyeket idáig írt, de, íme, most ebédhez sem tudják segíteni.

Felnyúlt a könyvespolcra, és levette onnan azt a sok év előtt megjelent könyvét, amely első sikerét hozta, amelyért eltették emlékezetükbe az olvasók nevét, amely természetesen némi pénzecskét is hozott a házhoz.

Elolvasta a könyvét újra, hangosan is némely részletét, hogy földszintes ablaka alatt a józsefvárosi udvarban, az ecetfák alatt összeállottak a lakók, főként asszonyok, akik nagy érdeklődéssel hallgatták az író előadását, mert hiszen ő tudta művét legjobban hangsúlyozni. Az író háziasszonya büszke kezdett lenni lakójára, amint a hallgatóságon végigtekintett. A házbeli vendéglős kidugta sapkás fejét a söntésből. "Persze, az én vendégemet mindenki meghallgathatja." A takarítóasszony, akivel némi kalandja volt a régi magyar írónak (mert hiszen dámákat nem ismerhetett), az előadás alatt úgy sírt, hogy nincs olyan temetés... Így múlt el a régi író napja, amikor különböző körülmények folytán nem ebédelt.

(1932)

* * *

A KONYHA MŰVÉSZETE, ESTERHÁZY ROSTÉLYOSAI

Esterháznak - ki tudná már, melyiknek a sok derék úr közül? - mindig egy bizonyos, szaftos rostélyossal (roszbrátnival) kedveskedtek Pesten az egykori vendégfogadósok.

Bizony, nem volt könnyű dolog mindig rostélyost enni, amelynek széle lecsüngött a tányérról, ahogy a rostélyosokat akkor elképzelték, és a valóságban is felszolgálták. Hagymás, leginkább a porköltéhez hasonló lében tálalták, s minden attól függött, milyen

módszer szerint készítették a pörkölt levét azon a bizonyos konyhán. Az öreg Szikszaynál, bár ez szinte hihetetlennek tetszik: passzírozták a hagymát a pörköltben, Esterházy-rostélyosban. De annál kiadósabban adták a jó hosszúra metélt hagymát a lében a hajdani Pipában. (Érződött ez az egész Szervita téren.) A krumpli, ami ugyancsak együtt főtt a rostélyossal a fedél alatt: több ízt hozott a szájba, gyomorba minden más krumplitársánál, jóság dolgában talán csak a libazsíros krumpli versenyzett vele, de az is télen.

Az egykori Esterházy eszegette a róla elnevezett pecsenyét, amely a világhíró szakácsok révén persze Bécsbe és másfelé is elkerült, természetesen kevesebb szegedi paprikával, mint idehaza. De hát Esterházyt sok országban ismerték nevezetes vagyona révén, sőt gavallér hajlamai miatt (amiért róla példázták a magyar urat, hogy Párizsban is aranyos huszárnadrágban kellett volna járnia a közfelfogas szerint).

Mennyi rostélyost evett meg Esterházy, amíg a világ minden valamirevaló konyhájába eljutott hírneve?

Ki tudná azoknak az ökröknek, tehéneknek a számát, amelyet egy régivilágbeli úriember elfogyasztott?

Esterháznak különben is darabidőre vissza kellett vonulni a konyhai (kulináris) népszerűségtől. Jöttek a kocsigyártók, és nagy, nehéz batárokat neveztek el róla. Mária Terézia óta “Esterházy-batáron” járt minden terjedelmes asszonyság, akinek egy féltucat szoknyát is kellett viselni. Az “Esterházy-hintó” minden koronázáskor előgördült, ünnepélyes felvonulás nem volt képzelhető nélküle.

Aztán kastélyokat kezdett építeni Esterházy, különösen a Dunántúlon, ahol sokféle állnak még a magas alapzatú, pinceajtóval, előcsarnokkal kezdődő, földszintes, de mégis emeletes tetőzetű, nagyon mutatós, nagy kerttel körülvett, címeres házak amelyeket “Esterházy”-nak mondanak, különösen, ha vadászterületen fekszenek.

Még sok dolgot lehetne felsorolni, amelyet Esterházyról neveztek el, de feljegyzéseink főleg az étlapokra, ezekre az arannyal, pirossal nyomott menükártyákra vagy kisebb, de ugyancsak ízes vendéglők ételrendjeire írtak, a vadkanfő, a nagy farkú, bámuló tekintetű potyka, a fajt, a fácán, a nyúl, a többi vendéglői címeréki tmény mellé, amelyek minden időben arra szolgáltak, hogy jó étvágyat hozzanak a vendégeknek arról a tájról, ahol a jó étvágyat osztogatják.

Ott volt Komócsy, a Petőfi-társaság alelnökének vesepecsenyéje évtizedekig a hazafias kiskorcsmák étlapjain, holott Komócsy József maga, nagy kalapjában és felleghajtójaiban, sőt esőcsináló hírnevével a vidéket járta verseskönyvei eladása céljából.

Itt volt a Wellington-bélszín, amely angolosan sütött ízeivel emlékeztetése tette a nagy férfiú nevét a marhahús kedvelői között, de ráduplázott népszerűségére Rossini, az olasz zeneszerző, aki ugyancsak bélszínből való tournedos-ival, a marhapecsenyére aplikált libamáj-szeletecskék-vel még édesebbé tette az étvágyas világban gyakran játszott operáit.

- Rossini! - mondtuk, és talán nem is a Sevillai borbélyra gondoltunk néha csemcsegeve, hanem a szarvasgombával is ízesített bélszínszeletekére, amelyek ünnepelték a maestro nevét ott is, ahol ő nem jelent meg karnagyi pálcájával.

A balatoni fogas, bár fogalma sem lehet a nagyvilágról: à la Morny szeretett előjönni, mártásokkal a herceg iránt érzett tiszteletből, mintha egy messzi álomból lépne elő, hogy megvalósítson régen képzelt gyomorkalandokat. Volt találkozásom Mencsikoff kabátjaival, Girardi, a bécsi színész szalmakalapjával, a rókavadászok piros frakkjával, a hajdani velszi herceg sűrke mellényével, amelyről sohase szakadt le az alsó gomb, Szapáry fali zsakettjével - de a balatoni fogas, ha Morny herceg útmutatása szerint készítették: sok élmény emlékét elhomályosította.

A fogas különben is azon eledelék közé tartozik, amelyek hangulatot kívánnak maguk köré. Bizonyos diszpozíció kell fogyasztásához, tartármártásához, egyedül való ízéhez, pláne,

mikor megtudni róla valami természetrajzi könyvből, hogy húsevő hal, amely néha évtizedekig riasztgatja a halastavak elhízott lakóit.

A fogással való hercegi bánásmódhoz még csak a ráknak van hasonló állapota. Nevezhetnénk ezt à la Szemerének, mert az emésztési szerveit nagy gondban részesítő úriembernek volt egy ráklevese, amelynek tudományát valahonnan a Felső-Tisza mellől hozta, ahol a rák még apró, cigánybarna, szegény; gyors medrű folyóban lakik, örök nélkülözések között, nem pedig oly bőségben, mint zalai rokonai, amelyek időjárástól "Szólórák" néven jönnek forgalomba.

Szemere úr előbb kiadós marhahúsleveset főzetett a rákhoz, amit úgy kell értelmezni, hogy a szokásos marhahús és társasága mellett egy kakast is belefőzetett a levesbe.

Ezután gondja volt rá, hogy a két métert is ugró, kis, barna, jóformán semmire jónak nem látszó rákocskákat, amelyek csalánon kívül alig ettek egyebet: eleven állapotban jól megkeféljék hozzáértő kezek, amikor a rák úgy fenyegetődzik ollójával, hogy félni kell tőle, csattogtatja farkát, huszárosan emelgeti bajszát. Megszelídíthetetlen kis vadállat a szakácsnő kezében, akinek az a gondja, hogy a rákot éppen legizgalmasabb pillanatában a forró vízbe behajítsa. Nem a legirigylendőbb halál, de a csüggedt, bágyadt, halni vágyó rákok mentesítve vannak alóla. Isten tudja, hová kerülnek ők, akik elgyengültségükben már harcolni se akarnak!

A rák rövid forró vízi szereplése után felpirul, mert nem állja a tüzet. Megadja magát sorsának, amint felbontják, házát kitisztítják, petrezselymes, tojásos rizskásával töltik meg, de ollójához, farkához, sőt kiszopogatnivaló törzséhez nem nyúlnak. Ez a szürcsölés az igazi élvezet a ráklevesben, amelyet a levesben való utólagos főzés után ez az állat valóban megérdemel.

Kinek nem esik jól az olyan rákolló, amelyet meg lehet ropogtatni, kiszopogatni és még mindig található benne apró falatocskákat, amelyekért érdemes valamit tenni.

Így ette Szemere úr a rákleveset, mert kedve volt étvágyával külön foglalkozni, amikor annak ideje elérkezett.

FARSANGI ÉS BÖJTI ÖRÖMÜNK: A HAL

1

FEBRUÁR NAGY JELENTŐSÉGŰ

A hónapok közül február mindig emlékezetes hónapja marad az esztendőnek, akármilyen lesz a világ. Ekkorra esik farsang vége, rendszerint a hónap közepére, ugyanazért február ama furcsa hónapok közé tartozik, amelynek egyik felében bakkecske léptekkel járunk, nem szégyellünk semmit, amivel jókedvünket megmutathatnánk; ellenben a hónap második felében szokás szerint hamut hintünk homlokunkra, sok szánom-bánással kezdjük hamvazószerdán a hat hétig tartó böjtöt, amelyből majd a húsvét fog megváltani.

De egyelőre ne menjünk ilyen messzire, mert ha az ember mindig arra gondolna, hogy mi lesz, sohase tudna örülni a jelennek, főleg február farsangjának, mikorára már azok is megbolondul-nak, akik januárban még tartózkodók voltak, keveset ettek a halból, keveset ittak a borból, legfeljebb disznótorban felejtkeztek meg egy kicsit magukról januárban. De februárban már csak azok maradnak otthon, akik a jégen a lábukat kifecamították, mint a jelen sorok szerzője is, aki innen, a kályha mellől, a karosszékből, a csendességből próbálja megmagyarázni február jelentőségét az emberi életben.

*

2

EGY FURFANGOS DOLOG

A farsangi tánchoz nem sok közünk van (legfeljebb ahhoz a tánchoz, amelyet a terített asztal láttára vagy pohárral a kezükben járnak el a jókedvű emberek - mikor virsli- vagy pereg-koszorút akasztanak a nyakukba a téli vásár lacikonyháján), de annál több közünk van a farsangi táncot előidéző hangulatcsinálókhoz, így a jó ételekhez és italokhoz.

Az ételek közül határozottan a halak dominálnak februárban. (A disznótor már böjt előtt nagy ártatlanul igyekszik eltűnni, mintha semmi köze se lett volna a tél mértéktelenségeihez.) De a hal olyan természetű jószág, hogy akár a befagyott folyóban, akár a kalendáriumban átsiklik a húsos időből a böjtös napokba, farsangi gyertyaszentelőtől, húshagyókeddtől, amikor a hal igazában megkezdi uralmát - hamvazószerdába.

A folyókon ugyan még korántse látni az olvadást, a Felső-Tiszán mindennap léket kell vágni, hogy a kecségét megfoghassuk villámgyors útjában; február közepe derék téli időnek számít Magyarországon, pláne olyan esztendőben, amikor későn kezdődött a tél; itt-ott még egy kései hófúvás is meglátogatja azokat, akik már nagy bátran utaznak szánkójukon vagy szekerekön az utolsó bálókra, amelyeket mindenhol lebonyolítanak: - ilyenkor bizony meg kell elégedni a farsangi halak közül a zsebben cipelt szardíniával vagy az útszéli fogadós hagymás heringjével, mert az igazi jó paprikás halat nem tudják készíteni más háznál, mint ahová indultunk, de a hófúvás megakadályozott. Olyan egyszerű ezt a halpaprikást csinálni, mikor hivatalos receptjét hallják (amely legrövidebben így hangzik):

“Többféle halat veszünk, egyenlő darabokra vágjuk, másfél óráig sóban hagyjuk állni, aztán lábasban bőven hagymát finomra vágva, vajon kissé megpárolunk, adunk jó késhegynyi paprikát bele, aztán a halat félóráig fedő alatt pároljuk, végre egy kanál vizet és tejfölt öntünk rá. Mikor felforrt, asztalra adjuk.”

Ugyebár ez úgy hangzik, mint az egyszerűség, csak a gyanakvó fantázia gondolna valamely “pisztrángra” a többféle hal

emlegetésénél, mert mégiscsak biztosabb volna, ha tudnánk, hogy miféle halakat vegyünk. “Semmi esetre se a nemes halakat, a kecsagét, a pisztrángot, a fogast; hanem elégedjünk meg a harcsával, potykával, csukával a paprikásnál” - mondják a tanácsadók, mert halfőzéshez minden ember értene, holott az ötszázadik tudja igazában.

E jó tanácsadók okozzák, hogy nem élvezhetjük egyszerű halpaprikásnak a legnemesebb halakat, pedig tán ez volna a halpaprikás titka.

*

3

MIKOR SZÉP A HAL?

Igaz, hogy a Balatonon, hazánk másik haltermő helyén már javában szabad a víz, amikor a Tiszán, a tokaji híd alatt még korcsolyáznak, de nem kevésbé nagy kunsztot érdemel a balatoni halak elkészítése, pláne, mikor jókora kocsikázás után, a Bakonyon, Veszprémen, Várpalotán át közelítettük meg, hogy valahogy ki ne hagyjunk egy lányos házat útközben. Pedig olyan egyszerű a balatoni lány, mint a balatoni hal. Minden balatoni lányban van valami a Kisfaludyak muzsikájából, amely sohase múlik el. Minden balatoni halban van valami az ősök egyszerűségéből, amikor itt még pogány magyarok bujdosnak a nádasokban.

A fogasnak elkészítési módjáról ezt a pár hevenyészen odavetett szót találok egy helyen:

“Megtisztított fogast bevagdossuk, jól megsózzuk kívül-belől. Egy tepsibe adunk négy-öt darab vajat, rátesszük a fogast, körülötte karikára vágott burgonyát helyezünk, és még egypár szelet vajat a tetejébe. Körülbelül háromnegyed óra hosszúig sütjük, tálaláskor haltálra adjuk, salátával, petrezselyemmel díszítjük.”

Kolumbusz tojása! Ezt aztán tudja mindenki. Ugyanilyen egyszerű elkészítési módot ajánlanak a kecsagének és pisztrángxnak, a rántott harcsának, a tejfölös potykának, a húsevő csukának, de még egyszerűbbet az angolnának.

Az ember olvassa ezeket a recepteket: mehetnékje támad a konyha felé, hogy saját kezűleg lásson hozzá a halak elkészítéséhez, mert az a férfiemberre nézve nem lealázó, hanem éppen ellenkezőleg: kitüntető. A legnagyobb urak foglalkoztak mindig a halfőzéssel, a halvásárral, mert ott aztán igazán kell vigyázni; talán jobban, mint a baromfinál. Nem szabad akármilyen hitvány halat megvenni, mert ahol a hitvány hal, akad finom falat is. Főleg nem szabad közel mennünk a népgyűléseket előidéző mázsás harcsákhoz, amelyeket olykor a halászok a Dunából emelnek ki. Az ilyen nagy tömeg hal nem is gusztusos, és nem is lehet egyenletesen jó.

Én a magam részéről gyakran jártam a hal- és rákpiacot, ha finom csemegére volt gusztusom. Az élő halban éppen úgy el lehet gyönyörködni, mint a sült halban: nem lehet pontosan megmondani, mikor szebb a kirántott harcsa, tojásban vagy morzsában, vagy a halkereskedő kádjában.

*

4

A KIRÁLYOK ÉS HERCEGEK A HAL MELLETT

Február tehát örömeivel, a farsangi táncok, bolondságok, kirúgások, önfeledkezések és kedves emlékek után, a február igazi örömeivel, amelyek mégiscsak a gyomrán át jutnak el az emberbe: a halaknak kedvez. Mondják, a viza ilyenkor rakja ki ikráit, ilyenkor gyűjtik a kaviárokat, ahol terem.

A szakácskönyvek farsangi oldalairól a hizlalt baromfiak, fánkok, torták mellől leginkább a halastálak, halaskasok, hálók és halfőző edények mosolyognak ránk, mintha a farsang, de még inkább a böjt, el se volna képzelhető náluk nélkül. Mindenki érzi

előre a halak pácait, amelyek-nek savanyúaknak kell lenniök, mert csak akkor valódiak. A legtöbb száj elgondolja előre az aszpikok, kocsonyák gyöngyhüvösségeit, a különböző mártások, a ritka majonézek és a rendkívüli tartárok tartalmait; a gombákat, amelyeket bizonyos módon elkészített fogashoz adnak, mert ne higgyük ám, hogy csak annyi elkészítési módja van a hálnak, amelyet felsoroltunk. Mi a legegyszerűbbet vettük, hogy lássuk, milyen könnyedén el lehet bánni a hallal, de hozzáértők szerint magának a fogasnak ötven elkészítési módja van, amelyet tudni kell egy szakácsnak, bármily régen találta ki egy francia herceg, hogyan egyesítse az erdők gyümölcseinek ízét a vizek teremtményeivel. A kecségét magát Felső-Szabolcs vármegyében tudják sütni-főzni. Pedig az igazi halkocsonyákhoz, a hideg halakhoz, az estélyek, büfék, királyi konyhák kecségekocsonyáihoz nem is nyúlnak vidéken, hagyják azt a pesti szakácsoknak.

Azt lehetne mondani, hogy a hálnak éppen annyi elkészítési módja van, mint akár a marhahúsnak, pedig ezzel foglalkoztak a legtöbbet a világ fennállása óta. De amint látjuk, a hal nem hagyja magát. Az esztendő tizenkét hónapjából egy hónapot kivág a maga számára.

(1933)

* * *

EGY FARSANGI LEVES HITELES TÖRTÉNETE

1

A CSÍK KOSÁRBA KERÜL

A csík olyan naiv teremtés, hogy a róka a lompos farkával, az ember a nádcsomó téli virágjával megfoghatja, és kihozhatja a léken át a téli tavakból (tiszai kiöntésekből, nádasok befagyott vizeiből). Ez a naivsága a csíknak onnan ered, hogy a világtól távol, a halak társadalmán is kívül tölti napjait, sejtelve sincs az életről

azokon a magános helyeken, ahol róka ül a jégen, és azt a pillanatot lesi, mikor eresztheti le farkát a lékbe, hogy a csík tömegesen belekapaszkod-hasson a vörös csalétekbe. Igaz, hogy a róka alattomosan nyomban abbahagyja a törvénytelen halászatot, ha nádvágó, jégvágó vagy más téli emberek közelednek, de a csíknak sorsán ez már nem sokat változtat, mert az emberek veszik át a róka helyét. A csík rátapad a nád bugájára, mint a róka farkára.

S így menthetetlenül a kasba, szatyorba, kosárba kerül, amelyet az emberek hordanak magukkal a csíkhálászathoz.

Ott van az ujjnyi nagyságú fekete halacska, amelynek ízéről sohase feledkezik meg, aki egyszer megkóstolta.

- No lesz öröm a városban - mondják a téli emberek a maguk ködös hangján, mikor a kosarakat megtöltik a jég alól jött, bajuszkát viselő, igen fürge s eleven halacskákkal. Mert a csíkot nem eszi meg, aki fogja.

*

2

MEGÉRKEZÉS A KONYHÁBA

A legfinomabb csík a Felső-Tisza környékén terem, ahol a halak általában a leggyorsabbak, és így a legízletesebbek. A kecsge diktálja itt a tempót az összes halféléknek, így a csíknak is, de mit ér szegény a gyorsaságával, ha már egyszer az emberek karjukra vagy hátukra vették, és belépnek vele a konyhába, ahol az asszony nép között mindig nagy felfordulást idéz elő a fekete halacskák megjelenése. (Majd mindjárt meglátjuk, miért.)

A csíkot ritkán árulják pénzért; ügyvédnek, orvosnak, hatóságnak, földesúrnak szokás ajándékba vinni, honorárium érte egy kis dohány, amelynek szállítási ideje ugyancsak egybeesik a csík idejével.

A csík hideg vízbe kerül a konyhán, és ott várja sorsát, amelyről most már a háziak gondoskodnak.

Mindenekelőtt megfelelő káposztáról kell gondoskodni, amelynek társaságában a csík megjelenhessen. Némelyek, s ezek vannak többségben, a káposztaleveshez ragaszkodnak a csík sorsában. Persze, annak a káposztalevesnek olyannak kell lenni, hogy már jóformán készen álljon, apróra vágott torzsákkal, levelekkel, a kellő hússokkal, malac körmével, kis csülökkel, dagadóval, egy-egy darabka kolbással, a kellő csontokkal, amelyekről ugyan főzés közben lemállott a hús, de a csontokat megszopogatni nem ártalmas, sőt a jófogúaknak megrágásuk is ajánlható. (Farsangban a sok tejen hizlalt pulyka, kappan, bárány és borjú korszakában, amikor a kényesebbek a tejen hizlalt borjúból még sonkát is főznek - farsangban aztán olyannak kell lenni a káposztalevesnek, hogy az minden igényt kielégítsen. De a csíkos káposztaleveshez pláne szükséges, hogy tartalmassága mellett is bő leve legyen, amiről a jó háziasszony úgy gondoskodik, hogy utána töltögeti a káposztalét.)

De levesen kívül készítenek másféle ágyat is a csíknak bizonyos házaknál. Láttam már töltött káposztát, igaz, hogy csak lakodalomban, amelyben még csíkot is főztek. Más, közönségesebb káposzták se idegenkednek a csíktól, de mi már csak maradjunk a bő levű káposztalevesnél, amely ott forr, fortyog, párolog erős tűz alatt a tűzhely közepén, minden fazékfedél-emelésre rendkívüli szagokkal látja el a házat, még az utcán elmenők is megállnak a jó káposztaleves illatára. (Hátha még tudnák, hogy csík is kerül belé!)

*

3

AZ ELEVENEN VALÓ MEGFŐZÉS

Kevesen próbálták, mit jelent az elevenen való megfőzés, de a csík ezt minden farsangban megpróbálja, amikor asztalra kerül. Mikor legforróbb a leves, mikor izzik a vaskarika a káposztafazék alatt: akkor ütött a csíknak utolsó órája. Kiveszik őket a hideg vízből, és ahogy vannak, egyszerre a lihegő levesbe öntik őket...

Hej, micsoda zenebona kezdődik erre a konyhában!

A néma csík, amelynek hangját eddig még a halakkal beszélgető bibliai szentek sem hallották, a néma halacska a tüzes levesbe jutván, egyszerre megszólal, mégpedig olyan cincogó, visító kiáltással, mintha kisgyermekek sikoltának segítségért. A visítás halk, fájdalmas zümmögés-be merül egy másodperc múlva, de ez az idő éppen elegendő az érzékeny asszony népnek, hogy kimeneküljön a konyhából, százfelé futamodván a fájdalmas hang elől. Csak a tapasztalt öregasszonyok maradnak a káposztásfazék mellett, mert azt magára hagyni mégsem illik, mikor ilyen nagy munkát végzett, pillanatok alatt végezvén félszáznyi vidám, fürge életecs-kével.

És a tapasztalt asszonyság a kanalával meg is ütögeti a fazék oldalát, mintegy jelezvén, hogy a tálalás ideje elkövetkezett, a fazék félrevonul a lobogó tűzről, és csak oldalvást pöfög, fortyog, duruzsol nem mindennapi tartalmával.

*

4

A LEVES ELFOGYASZTÁSA

Most már csak az kell, hogy megfelelő száj is akadjon a leves elfogyasztásához.

Nagyon jó, ha olyan emberek ülik körül az asztalt, akik idejüket idáig a szabad levegőn töltötték, mondjuk, nagyobb szánutat tettek a hóesésben, vagy vadászaton jártak. Kipirultak a hidegtől, éhesek, mint a farkasok, ugyanezért zsebükkel kenyérszeleteket vagdosnak, amelyeket megsóznak, megpaprikáznak. Így várják a káposztalevest.

És kenyérmajszolgatás, esetleg: otthon főtt pálinka fogyasztása közben az asztalra kerül a piros leves, tarkázva a fekete csikocskákkal, amelyek olyan engedelmesen indulnak el útjukra az első kanalakkal, hogy az emberek felkiáltanak:

- Tavalyi farsang óta nem volt ilyen leves az asztalon.

- Nem is lehet ez mindennap - feleli a bölcs ember, aki ott ül minden asztalnál.

(1933)

* * *

A BÖJTÖLÉS TUDOMÁNYA MIT TUD A HERINGSALÁTA?

Jóízűen is lehet böjtölni, amikor annak ideje elkövetkezett, például az idén kos havának, máskor “tavaszelőnek”, “böjtmás” havának első napján - hamvazószerdán. Valami zavar van, a kalendáriumban, mert nagyon messze esik húsvét, április második felére, de remélhetőleg annál szebb lesz.

Nem kell megijedni a hathetes nagyböjttől, bár az egyház szigorúan intézkedik már hamvazószerdára nézve - de vajon ki ne enne meg az ilyenkor szokásos heringsalátákat? Aki tán soha életében nem evett heringsalátát, mégpedig úgy elkészítve, ahogyan a régi Magyarországon volt szokásban, amikor elégszer lehetett hallani a “macskajajos” gyomrok felszólamlásait: “csak bőven azzal az ikrás hallal, általában az ikrával, mert jó ugyan a halnak a húsa, de igazándi ízét saláta alakjában az ikrája adja”

A heringsalátát rendszerint már húshagyókedden szokás elkészíteni, mert hamvazóreggel, az utolsó farsangi bál, összejövetel, tánc után amúgy se lehetne kívánni az asszonynéptől, hogy a nagy gondot igénylő heringsalátát elkészítsék. A férfiak csak kritizálni tudnak; azt mondani egy ételre, hogy az tökéletesen sikerült, csak a jószívű, jó étvágyú és jóakarátú férfiak szokták. A legtöbbnek mindig hiányzik valamely ételíz, amelyet valaha életében itt-ott megkóstolt.

Így vagyunk főként a heringsalátával, amelynek jövetelével okvetlen régi bálok, boldogan töltött farsangok, megelégedett, esetleg már gyűrűvel is megpecsételt szerelmesek jutnak az öregebbek eszébe.

Ugyanezért morózusan néznek a heringsalátára, és villájukkal megérintve kérdik:

- Vajon úgy keverték hozzá a tojássárgáját, mint a tésztát, finom olajjal, mustárral, heringtejet és ikrát, valamint citromlevet bőségesen? És hol van belőle a főtt sárgarépa, a főtt krumpli, főtt paszuly, főtt lencse?

És ha már minden megvolna is a heringsalátában, amit a hozzáértők kutatnak, akkor is hiányozni fog tán az aszpi, amellyel pedig nagyon bőségesen kell bánni, mert tessék elhinni, hogy nemhiába tettek meg hosszú szánkóutakat, hófúvásban vagy szikrázó hidegben a heringsaláta igazi barátai. Igaz, hogy amikor leugrik a szánról a barát, és egy pohárka seprópálinka felhajtása közben (mert reggel a pálinkából csak a legegyszerűbb tesz jót az üres gyomornak) pillantása ráesik a tíz-tizenkét tálra kitalált heringekre, amelyek hiába keresnék fejüket, farkukat, bőrüket, gerincüket, mert keresztben apróra metélték fel őket - mondom, mikor a jó hideg időből, dáridóból, esetleg még jégtörő Mátyás vagy Géza napjából, de húshagyókeddből biztosan megérkezik az ember az ilyen heringsaláta elfogyasztásához, nem mondhat mást, csak ennyit:

- Isten éltesse a ház asszonyát, aki megtanít böjtölni!

*

A MARHAHÚS SZÁMŰZETÉSE ÉS PÓTLÁSA

A szakácsok és a férfiak általában nem barátai a nagyböjtnek, mert nagyon össze kell szedni a fantáziájukat már csak akkor is, amidőn a mindennapi ebéd első pontjához, a leveshez érkeznek abban a pillanatban, amikor azon kezdenek gondolkozni, hogy mit ebédelnek.

Bezzeg könnyű normális időben az életük, amikor a mindennapi húslevesüket behunyt szemmel fogyaszthatják, mert tudják, hogy az amúgy is a legszigorúbb szertartási renddel készül minden valamirevaló háznál: spitzfartóból, szegyhúsból,

marhacsontból, esetleg egy jókora velős-csontból (amelynek élvezetéről majd akkor írunk, ha egyházi és világi törvények szerint szabad lesz). A húsleves lassan forr, mert még messzire van dél, de már megérkeznek hozzá a petrezselymek, sárgarépák, kalarábék, kelkáposzták, zellerek, gombák, borsók, vereshagymák, fokhagymák, paradicsomok, piros paprikák. És a só. És már gyúrnák is a májgombócot vagy hasonlót, ami majd a levesbe kerül.

De tessék nagybőjtben jó levest adni, hogy az ember, mint mondani szokás: megnyalja utána a száját.

Már a kappanaprólék-leves is ünnepnapnak számít (borjúcsontlével, gombával, sűrű tejfellel, aranysárgára pirított aprólékkal, lábbal, fejjel, csonttal, amelyet amúgy is kidobunk a levesből, mielőtt tálaljuk).

Mondják, hogy az ilyen módon készített leves, még valahogy felejtetni tudja az emberrel a böjti hiábavalóságokat, habár, mit ér az a leves, amely után nem következik főtt marhahús?

De itt van például a szárazbableves, amelyhez ugyan vesznek levesbe való zöldséget, mint az igazi húsleveshez, gombát, borsot, paprikát, sáfrányt, de mire felfő, már a paszulyt is kiszedik belőle, hogy salátának tálalják fel. Nem remekebb ennél egy vesepecsenyéből, felsálból, rosté-lyosból való marhacsontos gulyásleves kockára vágott krumplival, csipetkével, zöldpaprikával, köménymaggal.

És mindazok a levesek, amelyek nagybőjtben követik egymást: a savanyú tojásleves, a konzerv-spárgaleves, a befőtt paradicsomleves, a kaporleves, az almaleves, zableves, lebbencsleves, gombaleves, sóskaleves, savanyú hallesves és a többi végleg elszomorítaná az embert, és örökre kedvét venné az egészséges böjttől, hogy a végén valóban reumás beteg legyen a sok húslevestől - ha a böjt megédesítésére nem volnának némely eledelek, amelyek persze pénteken szigorúan tilosak.

De csak pénteken.

A BÖJT MEGÉDESÍTÉSE MARHAHÚS NÉLKÜL

Bár a vadászok siketfajdon és fajdkakason kívül alig járultak hozzá valamivel a konyha változatosságához (az Oculi után jövő szalonkáig), némely napokon, így különösen a gyenge Szt. Julián-levesel kezdődő ebédek második számaként szerepelhet a véres és májas hurka, persze szigorúan böjtös lencsével. Titkon még farsangi fánk is következhetik a böjt első hetében. A konzerv-spárgalevest, amely semmire se jó, bár vajjal és tojással főzzük, mint a karfiollevest: szokta néha követni tarhonyás marhapörkölt is. A megfelelő savanyúságokkal természetesen. A savanyú tojáslevest ugyancsak tarhonyás báránypaprikás. A malacpörkölt után a sonkás kocka teszi meg a magáét, mert ha már benne vagyunk a húsevés vétkében, vét-kezzünk kiadósat, egy büntetés jár húsos tésztáért és pörköltért. Míg a bárányhoz, jámborabb állat lévén, mint a malac: almás lepény következik, így valamit jóváteszünk bűnünkből. A lencselevest óvatosan sertéskarajjal lehet megduplázni, persze befőtt tökfőzeléssel és káposztás kockával. A zablevest követheti sóskafőzelék, benne egy darabka borjúvesés, de a végén a böjti időhöz való mákos csík legyen.

Persze, a péntekes kivételek, és azok aztán komoly gondot adnak úgy a házigazdának, mint a háziasszonynak. Sok családnál már a gyermekekre való tekintetből is böjtölnek pénteken, a gyermek előtt jó példával kell járni. Így jönnek létre a feketegyökér-levesek, zellerlevesek, tojásos sóskalevesek, paradicsomlevesek, bablevesek - de a bableves után úszhat citromos kecsge, a paradicsomleves után sajtos makaróni, a zellerleves után sóska tojással. Termé-szetesen a görbe, sajtos metéltek, gyümölcsrizsek, puncstorták is hozzászámíthatnak ahhoz, hogy a pénteki ebéd élvezhetővé váljon.

BÖJTI ESTÉK

No de itt vannak az esték, mondanák némelyek, amikor sok mindent lehet pótolni, amit napközben elmulasztottunk volna. Hát ez nem egészen így van nagyböjtben, mert a böjtölés este is kötelező.

A harcsaszeletek, rántott halak, tojásos parajok, töltött tojások, majonézes tengeri rákok, a sajtpudingok mellett ugyan mindig érvényesülhetnek az ananászszeletek, pirított sós mandulák és rumos meggyek, almák, sajtok (birsalmából), hideg rétesek, teák is. De már a borjúszeletben sült sonkák, ecetes tormával jövő borjúnyelvek, a hideg disznókarajos, olajos savanyú káposzták kevésbé. Igaz, hogy a bécsi virslit tormával, retekkel, sajttal, barna sörrel nem mondják nagy véteknek, de sok függ a mennyiségtől.

Egyszer vékonyra vágott szalámit ettem egy szerda este, böjtidőben, mellé kemény tojást és vajas kenyeret. De retket és befőttet és amerikai mogyorót is. Semmi sem bizonyíthatja jobban, hogy nem vétkeztem igen nagyot, mert még eleven állapotban vagyok, nem rángattak a hajamnál fogva az ördögök a pokolba.

Böjtölni egészséges, nem ok nélkül következik a gyomornövesztő farsang után a sóhajtó, kék nagyböjt. De véleményem szerint, és az egyházatyák legtöbbje beleegyezésével, elegendő napjában délig böjtölnünk. Mert délelőtt jóllakni még normális időben sem illendő.

(1933)

* * *

A GÁBLI TÖRTÉNETE

Tudom, hogy nehéz feladatra vállalkoztam, amikor az úgynevezett gábliról, a villásreggeliről, a férfiak ebéd előtti étkezéséről írnék, mert az asszonyok megállapítása szerint a gábli

már sok bajnak volt az okozója, de minden bizonnyal a déli étvágytalanságnak, amelyből legkönnyebben támadnak a családi veszekedések.

Belátom, hogy így van. Nem kicsinylem, se nem nagyítom a gábli fontosságát (mert némely embernek a gábli csak fokozni szokta étvágyát az ebédhez), mások se veszíthetik el étvágyukat véglegesen, hogy megfeledekzenek a déli harangszóról, azt csak úgy eresszék el a fülük mellett, mint akit a déli idő már nem érdekel. Nem kell két porciót enni, és töménytelen sört inni a gábli idején, mindjárt nincs semmi baj.

De hát éppen az jelenti a gábli veszedelmességét, hogy olyan időpontra esik, amikor az embernek legjobban esik az étel.

A közhasználati időbeosztás szerint a legtöbb percentje az embereknek körülbelül reggel hét óra felé kezd ébredezni, mozgolódni, a külső világ iránt érdeklődni. A hivatalok körülbelül nyolc óra után kezdődnek, éppen elegendő időnk van a felöltözködéshez, borotválkodáshoz, kávézáshoz, esetleg két tojáshoz, vajhoz, édességhez, teához, szalonnához, szalámihoz, sódarfaladékhöz, hirtelen sült kolbászhoz vagy az egy-két pohárka seprőpálinkához, tegnapi száraz zsemlyével, amely reggelinek ugyancsak nagy pártja van az országban.

Őszintén megvallva: nincsen olyan lehetetlenség, amelyet én ne ajánlanék reggelire. Még attól se ijednék meg, ha valaki fagyos töltött káposztát akarna enni, mert reggel a legfrissebb a gyomor. Csak figyeljük meg, hogyan pakolja befelé még a száraz zsemlyéket, estéről maradt kenyérdarabokat, sajtmaradékokat is, a máskor megvetett seprőpálinkának pedig evoét kiált.

Sajnos, a reggeli étkezés, amelynek oly nagy híve vagyok, mint valamely egészséges szektának: nem mindenhol vihető keresztül. A vendéglősök - a piacok, vásárok, vasúti pályaudvarok és hajókikötők környékét kivéve - mindenütt később kelnek. Láttam már olyan vendéglőt is, ahol kilenc órakor csapoltak. - Ezért csak menjünk nyugodtan a mindennapi dolgunkra a magunk két zsemlyéjével és kávécskájával, nemsokára kárpótolni fogjuk magunkat.

A GÁBLI KEZDETE

Ha nagyon pontosan meg akarjuk állapítani, a gábli délelőtt tíz órakor kezdődik. Ekkorára érkeznek meg, talán még vehemensebben: a reggeli gyomrok, a kiskávával és pálinkával elcsitított gyomrok, a szemek szikráznak, mindenféle pörköltszagok, gulyásillatok szálldosnak a levegőben a vendéglők táján, és a fül csapolást, söröshordó pufogatását hallja mindenfelől a városban.

Mindennap így történik, és mindennap szenzáció, újdonság, meglepetés, csiklandó inger a délelőtti korcsma, ahová az ember mindig úgy néz be, mintha már nagyon régen nem járt volna korcsmában (pedig talán az estén). Még a korcsmacégerek is vígabban integetnek, és a vendég észreveszi a ház kapujára festett habos söröskorsót, amely néha olyan messzire nyúlik ki az utca közepére, mintha a pléhtáblára kellene figyelni minden embernek.

A vendéglőbe való belépés délelőtt egészen más, mint este. Az ember valahogy újnak érzi a pincért, a fogast, a széket, amelyen elhelyezkedik, az abroszt, amelyre rákönyököl, és a sörről pedig meg van győződve, hogy azt csak neki csapolták. Nem akarok illúziókat rontani, de nem mehetünk el minden megjegyzés nélkül az ilyen kifejezések mellett: “az én déli söröm”, “az én poharam”, “az én gáblim”... Mintha a vendég egyedül volna élvezője a megcsapolt hordónak, pedig ugyanígy figyelnek mások is a buzgó sárgalére, amely különböző kunsztokat tud az ügyes csaposlegény keze alatt. Az első poharakat rendszerint félreteszik a habosságuk miatt. Igen sok helyen maga a vendéglős issza meg az első pohárral, mint valami színpadon, amikor vendégei mind ráfigyelnek. Ha valaki érti a sörét, ő csak érti az ebadta! - gondolná az ember, pedig minden vendéglőben akadnak, akik még jobban értenek a sörhöz.

Igen, hát igyunk meg egy fél pohár sört magunk is, ha már bejöttünk a vendéglőbe. Füles pohár a száj elé, sóskifli a kézbe,

most már meg lehet nézni, hogy mi az az étlapon, amit a kövér pincér úgy kínál: “egy kis reggelit, kérem szépen?”

*

A ZÓNAPÖRKÖLT

A reggeli étlap rendszeren más papiroson van, mint a déli, mert ez az illendőség. Nem lehet a vendéget azzal zavarni, hogy mi lesz délben, amikor a reggeli előtt áll. És valljuk meg, ízlésesebb is, hogy a reggeli ételek egymás között maradnak, legalább könnyebben választ közülük az ember.

Habár vannak siető emberek, akik rá se néznek az étlapra, csak odavágják:

- Egy zónapörköltet kérek.

Ezek azok az emberek, akik sehonnan se késnek el, minden dolgukat pompásan elvégzik, nem sokat törődnek a világgal, legfeljebb azon bosszankodnak, ha a vasúti menetrend változik. Ezeknek az embereknek mindegy, hogy borjúból, marhából vagy sertésből van a pörkölt, a tokány. Csak az a fontos, hogy a kellő piros lét a zsemlyedarab úsztatása végett megtalálják, a villájukkal krumplit hányjanak, és a három-négy darab húsocska engedelmesen várja, hogyan őrlik meg a fogak.

Az ilyen vendéggel nem sok öröme telik a pincérnek sem, mert ha véletlenül elfogyott volna a zónapörkölt (vásár vagy képviselőválasztás esetén), a vendég éppen úgy megelégedne egy pár szaftos virslivel vagy kiscigolyával, amiről azonban nagyobb tisztelettel kell mindenkor szólni, mint a pörköltekről, mert a gulyás már komolyabb elmélyedést kíván az élethez, mint a pörkölt. Legalábbis asztalkendőket szokás hozzá kötni, kés, villa, kanál használtatik fogyasztásához, és levéllel egyszerre hitet tesz a vendéglő és szakácsnője mellett.

Míg a pörkölttel lehet félrevezetni, mert sok függ az ember éhségétől, az öreg sertéstől vagy mócsingos marhától, de a malactól is, amely néhanapján pörkölt alakjában megjelenik az étlapon, hogy az ember nem hisz a szemének, pedig hát valóság.

Mondom, a pörköltfélékkel még lehet furfangoskodni, vonatkésésre, mézárosra, időjárásra hivatkozni, ha úgy sikerült. De a kisgulyásnál már feltétlenül be kell mutatni a szakácsnének, hogy mit tud, már nincs többé kifogás, mert a vendéglő hírneve forog kockán, ha csak egy fél reszelt krumpli vagy egy kanál paprika is hiányzik belőle. Nem szabad nagyon hagymásnak, sósnak, nagyon paradicsomosnak lennie. A húsát tán jobban megválogatjuk, mint a pecsenyét, én legalább úgy tennék, ha vendéglős volnék, mert többen viszik el vendéglőm hírét a gulyásevők, mint a pecsenye-barátok. A pecsenyének természete, hogy jó legyen, hacsak nem az ördög öreganyja sütötte, de a gulyás ünnepély, ha nagyon jó.

A legjobb gulyást Szentlőrincen ettem a szabadban, Szemere Miklós céllövészeti ünnepélyén. Négyféle húsból főzték, vesepecsenyéből, hátszínből, felsálból, rostélyosból. Ököruszonyt, szegyt, csontot nem kell hozzá venni. De igen jó gulyáslevest adtak valamikor a püspökladányi, miskolci, kanizsai, szombathelyi vasúti restaurációkban, ahová délben érnek a vonatok, és az ember kellően össze van rázkódva.

*

MI VAN MÉG AZ ÉTLAPON?

Hát itt van még a pincérek és étlapok szótárából a pájsli.

Nem ajánlom egyetlen háziasszonynak se, hogy versenyre akarjon kelni a vendéglői pájslival, a savanyú tüdővel, mert biztos kudarc éri. A pájsli azok közé az ételek közé tartozik, amelyeket nem tudnak máshol csinálni, mint vendéglőben - például a hirtelen natúrszeletet sem. A töltött paprika, a palacsinta, a töltött gomba csak otthon jó, de engedjék meg a pájslinak, hogy élvezhetősége kedvéért megmaradjon a vendéglőben. Korhelykedések után jó, mégpedig apróbbra vágott a hosszú laskánál, bő lében, igen citromosan, piros pecsenyészírral leöntve, esetleg gombóccal, mint a régi világban csinálták.

Igaz, hogy viszont semmi se tud nagyobb bosszúságot okozni, mint ha a pájsli nem sikerül, mert a pájsli élvezetéhez bizonyos előkészülettel ül le az ember, a jóllakás mellett gyógyulni is akar, mint például a káposztalevestől. De Magyarországon tudnak főzni, és így nagyon kis vidéki állomásnak kell lenni, ahol a pájsli nem sikerül. És itt is akad mindig két tojás, akár tükörnek, akár félkeménynek megfőzve pecsenye- vagy pörköltzsírban.

Vannak étlapok a gábli idején, amelyeken egy bűvös szó ragadja meg a legtöbb figyelmet. Ez a szó pedig nem más, mint ez: tányérhús.

- Tányérhús! - mondjuk, és el van döntve gáblifröstükünk sorsa.

A tányérhús nem más, mint korán feltett "tehénhús", az első főzet levessel, zöldséggel, mikor még csak a répafélék puhák, ám a burgonyák a levesben, de a kalarábék, a vöröshagymák nincsenek még kellően átfőve. De a kel levele, bimbója, a zeller már igen jó a leveshús mellé, valamint az ecetes torma vagy paradicsommártás is. Ugyancsak azok közé az ételek közé tartozik, amelyekkel nem érdemes otthon megpróbálkozni. Étvágy, alkalom és megfelelő spitzhús vagy csonthús kell hozzá, hogy a tányérhús időre sikerüljön. Ideje a tizenegy óra, mint általában a tokánynak, báránypaprikásnak, a főtt kolbászoknak és a komoly marhapörköltnek szokott lenni.

Tizenegy óra! Ez a gábli pontos ideje az egész földkerekségen. Nem lehet rajta változtatni, nyugodjunk meg benne.

(1933)

* * *

RÉGI MAGYARORSZÁG CSEMEGÉJE

Még én is hallottam a szíves meghívást:

- Snepfet eszünk holnap, legyen szerencsénk vacsorára!

- Ki lőtte a snepfeket?

- Ki más, mint Szent Mihály? (Vagy Szent József, ahogy a családban az apát nevezték, akinek kötelessége volt minden jóval, így tavaszi szalonkával ellátni familiáris és baráti körét.)

Holott Mihály (egykor Miska) vagy József (egykor Jóska) már öreg úriember volt a régi Magyarországon is, nem könnyen állt a nedves, még hóleves márciusi erdővágásban, amely felett a vándorló szalonkák, dél felől jövet, egy másodpercnyi idő alatt elvonultak, mindig a vizezesebb, mocsarasabb területet keresván, ahol majd tanyát vernek. Se Mihálynak, se Józsefnek nem tett valami nagy egészségi szolgálatot a nedves tavaszi estében vagy hajnalban való vadászles, de mit is gondolkozott volna ezen az ember, amikor “nóbel passzió”-ról, úri kedvtelésről és a régi urasági életünkhöz hozzátartozó szalonkalesről volt szó március közepe, tavasz jöttének tájékán? A fiatalok elmentek tavaszi sétákra fehéredő fák közé (később a háborúba), míg a megletebb úriemberek snepfvadászattal ünnepelték a tavaszt.

Napjainkban mind kevesebbet hallunk a tavaszi szalonkáról (amely nem is túlságosan ízletes, még ha a belével együtt tálalják is, ami az ínyencek öröme). A konyhai művészetek napjai, így a szakácskönyv kitűnő szerkesztői ugyan tartják magukat a hagyományokhoz, amikor az “Oculi” körüli napokban nem mulasztják el figyelmeztetni közönségüket az ilyenkor szokásos szalonka élvezetéről, de mindig többen és többen járnak közöttünk olyan emberek, akik még sohasem ettek szalonkát, és még csak nem is kíváncsiak annak megízleléséhez. Legyintenek, ha a régi világbeli szalonkaevés szóba kerül. “Kenyér legyen, ne szalonka, mert a szalonkával még senki se lakott jól” - mondják, és a másik oldalukra fordulnak a Mihályok és Józsefek, mert már ők se Miskák, se Jósák, mióta az élet oly rettenetesen elkomolyodott felettünk.

Bár, mondom, nem divat a szalonkáról beszélni, meg kell emlékezni a sarat kedvelő, hosszú csőrű vadmadárról még napjainkban is, mert a szép múlt időnek (a háború előtti Magyaror-szágnak) némi glóriája jelenik meg annak homlokán, aki elmondhatja:

- Én még ettem szalonkát. Én még lőttem szalonkát.

A snepf itt repül most is az erdővágások felett a maga tavaszi vándorútjában, mint ama beláthatatlan idők óta mindig, mióta madarak vannak a világon és Magyarországon... S máris hagyomány, legenda, mese lett volna belőle, amelyről csak az öregeknek szabad beszélni?

A régi vadászati naptárak ugyan engedélyezik márciusban a siketfajd és nyírfajd lövését is, de vajon hallani napjainkban a siketfajd vagy a nyírfajdpecsenyéről? Legfeljebb az állatkertet látogató gyerekek beszélnek e különös madarokról.

A kor történelmének pulzustartói már régen megállapították, hogy valamely egészen új korszak, mint akár a vízözön utáni: következik a huszadik században az emberiségre.

A megálmodhatatlanul következő események az emberiség pulzustartóinak adnak igazat. Vajúdás, nyögés, betegség az egész világ.

De most felmerül a kérdés, hogy felgyógyulván a világ a bajokból: merre fordítja a szekere rúdját.

Lehetséges, hogy valamely egészen új rendszert talál ki a dolgok rendbejövetele után, de sokkal valószínűbb, hogy ott folytatja a dolgokat, ahol 1914-ben abbahagyta. A béke, szabadság és emberi jólét ápolását. Igaz, hogy akkorára elmúlik az a nemzedék, amely még a békét látta és élvezte, de talán akkor is akadnak majd tudósok, akik március közepén felkiáltanak:

- Hopp, itt van a szalonka vándorlásának ideje. Illik, hogy szalonkát együnk.

S az új, jövőbeli Miskák és Jóskák megint csak elindulnak az erdővágásokra, felhúzzák a vízálló vadászcsizmákat, megállnak leshelyükön, és ma még százfelé, a gondok rengetegébe tévelygő gondolatukat egyetlen dologra irányíthatják: vajon húz-e a szalonka az erdő felett?

A szalonka húz, és a régi barátságos meghívás megint elhangzik:

- Legyen szerencsénk holnap vacsorára. Snepfet eszünk.

(1933)

A HÚSVÉTI SÓDAR TITKAI

1

A húsvéti sonkáról való feljegyzésemben, engedelmelemmel, Kiskerti urat idézem, aki az én gyermekkoromban az ország legjobb evőjének hírében állott.

Bár a métermázsától nem messzire esett korpulenciában, minden népünnepélyen felmászott a csúszós póznán a pózna hegyére diadalmi sikerért felakasztott szafaládékoszorúért.

(Bevallás szerint ez az étel ízlett neki legjobban.)

Egy híres disznóölés (és a terítékre kerülő hurka-kolbász s orjaleves) kedvéért reggeltől estig szánkázott olyan hófödte tájakon, melyeken nádasok húzódtak, bennük farkasok lappantak, amelyek nemrégiben téptek szét az országúton egy vándorlegényt, akiből csak egy rongyos csizmaszár maradt.

De vonatra is ült, hogy például Püspökladányban vagy Szolnokon (az egykori híres vasúti restaurációkban) megkóstolja az új vasúti vendéglős főztjét, borát, sörét, pálinkáját.

Minden ételről tudta, hol főzik azt a legjobban; minden italtól tudta, hol lehet azt hamisítatlan, eredeti állapotban fogyasztani; minden közönséges napról, mint valami alapos szakácskönyv (de ünnepnapról pláne), tudta, hogy mit, miként, mily körülmények között szokás akkor fogyasztani, hogy az ember hosszú életű lehessen!

Így sohasem lakott jól; - a jóllakást olyan értelemben véve, hogy eldőljön utána, mint egy köblös zsák, holott a legtöbb ember azt szokta cselekedni, ha megfelelő ételnemű kerül elébe. Kiskerti a legjobb falatok elfogyasztása között gondolt arra, hogy másnap is kell ebédelni. Ez volt a titka örökös jó étvágyának. (Ezenkívül az alvással is ilyenformán volt: mindig hagyott magában egy fertályórányi szundításra való állapotot, amelyet bármikor igénybevehetett változatos életében, akár utazásaiban, akár ebéd előtti üldögélései közben, mert okos ember ebéd előtt is alszik.)

Kiskerti a húsvéti sonkáról a következőket mondta:

- A húsvéti sonkának igazi ideje volna előkészületéig, rendbehozataláig, tálalásáig, megfelelő fogyasztásáig az a negyvennapos idő, amit közönséges nagyböjtnek nevezünk. Így mondja az elmélet, de a praktikus élet már régen bebizonyította, hogy a negyvennapos idő kevés egy sódarnak a létrejöveteléhez. A sódar a legkényesebb része a disznónak, korántsem élvezhető amúgy frissiben, mint a kolbász vagy a hurka, amelyek melegiben learatják az ünneplésüket, mint akár a színészek, akik előadás közben megjelennek, hogy a tapsokat átvegyék.

- A sódarhoz bizonyos klasszikusság, idő múlása szükséges, hogy valóban élvezhetővé váljék, igaz, hogy élvezhető idejében aztán úgy megveri a többi élelmiszereket, a gyomornak örömeit, hogy versenytárs nélkül marad.

- Nincsen élelmiszer, amely a megunhatatlan, szinte örökéletű sódarral versenyezhetne. Olyan, mint a költők közül Shakespeare, aki minden időben mindent tud, és mindig élvezhető, míg más divatos költőkről nem mondható el ugyanez. A kolbász már régen kiszáradt, a hurka legfeljebb füstölt állapotában teszi meg a magáét, a sajt ugyan még tartogatja magát, de már ő se az igazi, amikor a havak, hidegek, dermesztő idők elmúlnak, és beköszönt a húsvét, a sonkának ünnepélye, amely aztán szinte beláthatatlan terjedelmű.

Mit csinál a sódar az idő alatt, amíg a hivatalos időszámítás szerint négy hétig, de valójában hét-nyolc hétig húsvéti szereplésére készülődik? - kérdeztük Kiskertit, hogy ne kalandozzon el messzire a témától.

A sódar ifjúkorát az úgynevezett pácban tölti - felelt Kiskerti azzal az elgondolkozással, amellyel egy élettörténetet szokás elkezdni. - Igaz, hogy nagy különbség van a különböző sódarok ifjúkora között, mint akár az emberek ifjúkora között. Faluhelyen született sódar még félig nyers állapotban is tartalmazhat olyan ízeletet (különösen olyankor, ha hosszadalmas utazás után eszünk belőle), amely ízeletet a városi sódarban nemigen találhatunk.

Nemhiába találták ki ezt a mondást, hogy “szívesen látjuk egy kis hazaira”. Ez a “hazai” jelentette az otthon pácolt sódarnak különbségét a boltokban árult sódarokétól, mert jóformán minden háznak, ahol disznót hizlaltak: külön receptje volt a sonkapác elkészítésére nézve. Ennek tulajdonítható, hogy egyik háznál jobb volt a sódar, mint a másiknál.

- Ebben az országban, ahol annyi mindenféle és idővel általánossá váltott szabályt találtak ki az ételek minőségére és elkészítési módjára nézve: éppen a sonkapác elkészítésére nézve ne hoztak volna törvényt? - kérdeztük hitetlenkedve Kiskerti urat.

- Nem, fiam, sajnos, nem hoztak törvényt, és még minden háznál a maguk legjobb tudásuk vagy ősi, de mindig helyeselhető hagyományuk szerint készítik a sonkapácot. A nagymamák itthagytak egy receptet a sonkapácról, és az unokák vakon igazodnak a recepthez. Pedig nem ártana újat tanítani, ami jobb, mint a régi.

Meglepő nyilatkozat volt ez Kiskerti részéről, aki tudvalevőleg mindenben szerette a hagyományok tiszteletét, akár sódarpácolásról, akár más életbevágó eljárásokról volt szó.

3

- Hogyan? Az öregek nem tudtak volna sódart pácolni? - kérdeztem megrökönyödve.

- Nem tudtak sonkát pácolni - felelt megingatott fejjel Kiskerti.
- Még talán az elülső, az úgynevezett kissódaraik, ezek a karajjal és egyéb húsneművel egy időben pácolható és füstölhető húsneműk, amelyeknek idejük valóban nem több a nagybőjti négyhétnél, tehát gyakran használhatók akár váratlan utazás vagy előre be nem jelentett vendég érkezésekor is, ezek a kisebb sódarok (amelyeket egy jó étvágyú ember akár egymagában is elfogyaszthatott) megtehették a magukét.

Rövid pácolás, rövid ideig tartó füstölés, még rövidebb ideig tartó szereplés után megtették a maguk kötelességét, nem sok maradt belőlük, mert akár paszulyban kifőzve, akár levesben, ha a levük nem volt túlságosan sós, de leves vagy káposzta nélkül,

egykedvű falatozás közben elvégezték a rájuk bízott étvágyak kielégítését.

- De most vegyük a hátulsó sódart, amely igazában sódarnak nevezhető - mondá Kiskerti emelkedettebb hangon. - A hátulsó sódart, amely húsvéti sódarnak alkalmas; és a tojások bőséges kíséretében legalábbis egy álló hétig, de pár napig bizonyosan állja a helyét a tálban, a szalvéta alatt és mindenkinek egyformán szolgálatára áll! Most vegyük a valódi húsvéti sódart, amely annál jobb, minél nagyobb. Amely az egész család, de látogatóba jött rokonság, atyafiság, barátság étvágyát is ki tudja elégíteni!... Amelyet büszke áhítattal tesznek kosárba a templom hajójában a kövezetre, amikor a szentelés ideje elkövetkezett... Amelyről azt mondja az ember, amikor megpillantja, megkóstolja, szóval: szemmel és szájjal megbecsülte: "Érdemes volt a nagybőjtöt, a velejáró szabályokat, kivételes önmegtartóztatásokat, néha fájdalmasan ható koplalásokat becsületesen megtartani, mert íme, megérkezett a jutalom!"

- Milyen legyen az a húsvéti sódar, amely valóban jutalomként érkezik meg húsvét vasár-napján? - kérdeztük Kiskerti urat, aki talán legjobban tudja ezeket a dolgokat az országban.

- Ismétlem, hogy feltétlenül hátulsó sódar legyen! Egy kis első sonkát akár az első húsvéti napon elfogyaszthatnak, de a hátulsó sódarral mégse bírnak el egyetlen nap alatt. Marad belőle hétfőre, keddre, sőt talán továbbra is, mert az ember csak jóllakik a sódar ízével.

4

- És milyen titka van a húsvéti sódarnak, hogy kifogástalan legyen? Ha már nagyságban, külsőben s egyéb minőségben eleget tett a szabályoknak? - kérdeztük.

- A salétrom és az idő! - felelt Kiskerti. - Én mindig erősen kenem be salétrommal, különösen a csontmelléken, a húsvéti alkalomra szánt sódaromat. És már hat, de ha a sódar nagysága elég tekintélyes: akkor nyolc hét előtt, farsangban gondoskodom róla, hogy a sódar elegendő időt tölthessen tennivalóiban. Tennivalói közé tartozik a salétromozás után való napon annak a

pácnak felvétele, amely marékszámra vett sóból, korianderből, borókamagból, sárgacukorból, darált fokhagymából, babérlevelekből és öt-hat fej vöröshagymából készült. Ezt a keveréket bizony szárazon kell felvenni a sódarnak, és alatta négy-öt napig pihennie, mert csak akkor kapja meg azt a sós vizet, amely aztán beborítja a teknőben, amelyet száraz helyen ringatok, kamarában vagy padláson, mindenesetre lakat alatt tartván az ajtót, hogy a kíváncsi szomszédnak ne jöjjön kedve idő előtt nyúlni a sódarhoz.

- A kíváncsi szomszéd amúgy is tudja, hogy mikor kerül használható állapotba a sódar.

- Nem - felelt Kiskerti. - Ezt az állapotot tulajdonképpen csak magunk tudjuk, miután naponta megforgatjuk a sódart a maga pácában. Mindennap más és más oldalán kell neki tölteni idejét. Talán ez a szabály a legjelentősebb a pácolás alatt lévő sódar idejében. Ha nyolc hétig tartana az eljárás, akkor is mindennap új pozícióban kell neki feküdni a pácban. A sódart nem lehet elhanyagolni, mert az ember saját magát károsítja vele. Ápolni kell ökelmét ebben a kritikus időben.

- Ígérjük, hogy ápoljuk - feleltünk Kiskerti komoly szavaira.

- A sódar további élete, amikor hetek múltával a pácolóteknőből kikerül, már nem olyan érdekes, hogy sok mondanivalónk lehetne róla. Füstre megy, ahol előtte már kolbászok, hurkák, karajok, sajtok eltöltötték a maguk egy-két hetes idejüket. Üres a kémény, és a legnagyobb sódar is kényelmesen berendezkedhet a maga három-négy heti idejére, amelyet a füstön kell neki tölteni. Ez az idő már nem alkalmas arra, hogy mindennap megtekintsük sódarunkat, egyedül kell tölteni napjait. Éppen elég, hogy a kalendáriumban jegyezzük meg a napot, amikor a húsvéti sódar a füstre kerül. Itt elégedél magányosan, zöldcsütörtökig, nagypéntekig vagy nagyszombatig, amíg az embernek eszébe jut, hogy húsvéti elemózsiáról is kell gondoskodni. A jól kifüstölt sódar most már az asszonyok gondjába kerül, ők főzik lassú víz vagy lobogó tűz mellett a

tojásokkal együtt ökelmét. Nagy kár volna érte, ha elsóztuk volna. Igaz, hogy ezzel a régiek nem törődtek.

Így fejezte be Kiskerti, az ország egyik szakértője a húsvéti sódarról való előadását. Érdeemes feljegyezni, mert a modernebb életmódnak is helyet adott elgondolásában.

(1933)

* * *

MIT EBÉDELTE FERENC JÓZSEF (A BÉCSI CSONTHÚS LEGENDÁJA)

EGY JÓ FALATÉRT NEM LEHET SAJNÁLNI AZ UTAT

Végre vegyük vizsgálat alá a “Bécsi csonthúsnak” a dolgát, mert még mindig vannak vendéglők. Pesten (amelyek különösen tiszteletre méltó múltra tekinthetnek vissza), vannak vasúti állomások, különösen az ország nyugati határa felé vivő útvonalon, ahol a restauráció-ban, az állomási vendéglőben, amelyeknek étlapján délidőben a szokásosnál nagyobb betűkkel szerepel a Bécsi csonthús”.

Családi háztartások köréből hallottuk, ahol egyébként minden lehető erőfeszítéssel azon vannak, hogy a családfő étvágyas kedve kielégüljön, tehát komolyan igyekeznek a Páter Familiárisz gusztusa szerint megszerkeszteni a mindennapi ebédet - családi háztartások körében mondják, hogy a “Bécsi csonthússal” még napjainkban is ugyanazt a küzdelmet vívják a magánháztartások, mint akár a régi időben, amikor jogosan törvényszerűleg és verseny-képességének teljében méltán volt ellenfele minden háziasszonyi igyekvésnek a “Bécsi csonthús”.

- Nézzük meg, hogy milyen volt ő abban az időben, amikor kedvéért, egy jó hangulatú ebéd, egy alaposnak látszó étvágy

mulattatására érdemes volt eljárogatni olyan vendéglőkbe, amelyek különben nem estek útba, de közismertek voltak marhahúsukról - vagy pedig néha vonatra ülni reggel (a kettes számú gyorsvonatra), hogy már a déli harangozás előtt ott ülhessen az ember a Sachernél, a Carlban vagy Meissi és Chandosznál, vagy az Imperiálban, ahol a híres marhahúsokat árulták. Az egyes számú vonat délután öt órakor jött Budapestre, addig komótosan meg lehetett ebédelni (marhahúst fogyasztani), a bécsi ismerősökkel megbeszélni az eseményeket, sőt esetleg egy kávéházban is üldögélni, amelynek ablakai a Ringre nyílnak. Nézzük, milyen volt akkor a marhahús, amikor Pesten szakemberek komolyan vitatkoztak arról, hogy vajon a "Brann"-nál vagy a "Panni"-ban, a "Kürt"-ben vagy a Szikszaynál adják a legjobb levest.

És nézzük meg manapság a "Bécsi csonthúst".

*

SABORSZKY ÉS TÁRSA SZEREPE

Készülni kellett hozzá, mint valamely ünnepélyhez. A legtöbben már a szakértő öreg pincérről beszéltek meg, hogy melyik része a marhának kerül ma terítékre. A bordás rész meglehetősen omlósnak volt mondható - különösen akkor, ha kellő időig főtt, és a csontokról szinte magától váltott le a zaftos hús - míg a késsel metélésre való lapockarészek ugyan táplálóbabbak voltak, de néha keménynek, inasnak bizonyultak. Sokan a szegyrészeket is szerették, mert természetsszerűleg puhára főttek, de nagyon sok hívük volt az úgynevezett "Spitz-húsoknak", ezeknek a vékonyra szelt falatoknak, amelyek paradicsommártással mindig megtették a magukét. (A délelőtti "tányérhúsokról" most nem beszélünk, nagyon elkalandoznánk témánktól - a bécsi csonthúsokról van szó igazában.)

Ferenc József az igazi "csonthúst" szerette, és ette is majdnem élete végnapjáig.

Ez a hús a Hofburg-beli dolgozósobájában, a kihallgatási szünetek között, de Budán, sőt másfelé is (mert elég vagyonos ember volt, hogy ezt a luxust megengedhesse magának), többnyire magyar marhából való volt, amelyet Sáborszky és Társa, hajdani híres marhakereskedő-cég liferált a bécsi udvari konyhának. Voltak ugyan mészárosok is, akik a levágott marhát kellően feldolgozták, de az élő marhát Sáborszky és Társának, két bécsi kereskedőnek kellett szállítani, mégpedig Magyarországból. Sáborszky és társa természetesen gulyaszámra vette a marhát Magyarországon, amelyet régi szokás szerint gyalogos emberekkel hajtattak fel Bécsbe. A marha ugyan utazás közben leromlott, mégis “hízalt” marhahús volt a neve, amikor a kereskedők forgalomba hozták. Mire a Hortobágyról, Nyírségből vagy más távoli országrészekből a gyönyörű magyar ökrök megérkeztek a bécsi külvárosba, ahol Sáborszky és Társa emberei várták a szállítmányt, persze felényire apadt a gyalogszerrel hajtott marha kiadósága, de Ferenc Józsefnek még így is ízlett.

A magyar marhának nincs párja a világon. A hagyomány szerint Árpád honfoglaló hadai hajtották a szarvasmarhákat Ázsiából... A hagyományok tiszteletben való tartása mellett idézzük Sáborszky és társa, régen elmúlt bécsi marhakereskedő-cég feljegyzéseit, amely a bécsi vásáron a magyar marha árusításával érte a legnagyobb üzleti sikereit.

A “Bécsi marhahús” körülbelül ötvenesztendős fogalom (vagy tán régibb), Ferenc József és monarchiája nagyon segített, hogy a Magyarországon “tehénhúsnak” vagy “ökörhúsnak”, leveshúsnak” vagy röviden “főthúsnak” nevezett eledel népszerű legyen és költői szülessenek.

*

EGY ÉS KÉT ÓRA KÖZÖTT

Ferenc József mindennapi marhahúsát a következőképpen fogyasztotta el.

Bármiként alakultak a napi teendők, kihallgatások, miniszterekkel, politikussal: politikai viszonyokkal való bajlódások; új bárók kinevezései; valamint a hadseregben szükséges változások teendői: Ferenc József déli egy óraker szünetet tartott. Nem is lehetett volna ez másként olyan férfiúnál, aki egész életében reggeltől délig dolgozott. A pihenés joga megilleti a birodalmak urait is. Pláne, Ferenc Józsefet, aki egy (újra) elképzelhetetlen monarchiát tartott rendben.

A király tudvalevőleg hajnalban kelt, amikor csupán családi kávé, (kuglóffal) volt a tápláléka, délig körülbelül egyhuzamban dolgozott, déli harangozáskor korsó sört ivott, és többnyire tormás virslit hozatott az irodájától nem messzire eső kisvendéglőből; a kihallgatások, tanácskozások tovább folytak a dolgozószobában; minden régi, megbízható ember a helyén, a magyar miniszterek váltakozva jártak az osztrák miniszterekkel, horvát képviselők, magyar püspökök, új és régi nemesek, ortodox papok, nemzetiségi vezérek és külföldi hercegek, akiknek egy császárral dolguk van, üldögéltek az előszobában.

Néha a pápai követ, akit külön kellett fogadni, különösen a magyar egyházpolitika idejében, amikor az öreg Wekerle, ez a nagy terjedelmű pesti úriember ostromolta mindenféle lehetetlen kívánságokkal a császári dolgozószobát. Agliardinak hívták a pápai nunciust, bizonyosan felvették arra a listára, ahol az egyház vértanúit jegyzi fel, mert Agliardi bőséges támadásokban részesült, az akkor fénykorát élő budapesti liberális sajtótól.

Azonban még a pápai nuncius megjelenése és várakozása se akadályozta meg Ferenc Józsefet abban, hogy ebédjét, szokásos "Bécsi csonthúsát" egy és két óra között elfogyassa. Nem is annyira étvágyasságból, hanem leginkább azért, mert szerette a rendet maga körül.

Mind kevesebben élnek már azok közül, akik I. Ferenc József körül személyes szolgálatot teljesítettek, de bizonyos hagyományok (elbeszélések, legendák) révén a szokásos ebéd lefolyását így lehet visszaidézni a múlt időből.

A HERCEG ÉS A CSONTHÚS

Éppen a bosnyák mohamedán küldöttséggel végzett őfelsége, mert a bosnyák mohamedánok - Hilmi efendi, a reisz ül ólema, Nezir efendi, Nureddin efendi, akik a cs. és kir. szarajevói konzul (Oliva Carlos) vezetése mellett minden esztendőben elhozták a bosnyákok és herce-gócok hódolatát Ferenc József elé -, a bosnyák mohamedánok mindig különös fogadtatásban részesültek az udvarnál. Most is csaknem félóraig vették igénybe az uralkodó idejét, míg nagy hajbókolások után (háromszor hajoltak meg, háromszor tették a homlokukhoz kezüket) végre eltávoztak.

- No, Pápay, ki van még odakint? - kérdezte a visszamaradott kabinetirodai főnököt Ferenc József.

- Báró Sennyey Pál és gróf Apponyi Albert, felséges uram. Most lettek konfráterek az aradi minorita atyáknál...

- A konfráterek várhatnak!

Ez a válasz azt jelentette, hogy a kis tábori asztalkát, amelyen Ferenc József hivatali dolgai közepette ebédelt, meg lehet teríteni, jöhet a gábelfrüstök után az ebéd, amelyet okos ember akkor se mulaszt el, ha nincs is valamely különösebb étvágya (legfeljebb izgalmas zerge-vadászaton a tiroli hegyek között).

A hagyományok azt mondják, hogy ezelőtt ötven esztendővel (1883-ban), amikor herceg Hohenlohe-Schillingfürst volt Ferenc József főudvarmestere, a herceg nem engedte meg, hogy más szolgálja fel az ebédet a bécsi Hofburg vagy a budai Vár dolgozószobájában, mint ő maga személyesen. Igaz, hogy ilyenkor az egész családot kellett pótolnia, mert a királyné rendszerint lovagolni járt a déli órákban, Mária Valéria, a legkedvesebb, akivel Ferenc József talán legszívesebben ebédelt volna: kikocsizott; Rudolf és Stefánia vizitekbe, dezsönékre járt a megfelelő családokhoz. Ferenc József egyedül ebédelt, és ezt az alkalmat sohase mulasztotta el Hohenlohe-Schillingfürst herceg, hogy ura körül tevékenykedjen. A herceg már idősebb úriember volt, amúgy is komoly versenytársai voltak az úri gazda kiszolgálása körül - így:

Fratricsevics Ignác lovassági tábornok, a magyar testőrség kapitánya, aki minden alkalmat felhasznált, hogy szolgálatkészségét ura előtt bizonyítsa, Mandel báró, a főhadsegéd, aki a kocsiban mindig Ferenc József mellett ült; Christalnigg gróf, a szárnysegéd, aki mindig a szom-szédos szobákban alkalmatlankodott (talán hallgatódzott) és főként báró Popp vezérőrnagy, a katonai iroda főnöke, aki mindennap a legaggodalmasabban és a legnagyobb fontosságával informálta az uralkodót a monarchia katonai állapotáról. Valóban nem csodálható, hogy a főudvarmesternek legmagasabb rangja mellett is saját lelkiismerete és ambíciója megnyugtató-sára lakáji teendőket kellett vállalni ura kiszolgálása körül.

- Ugyan, herceg! - mondta Ferenc József a vénülő szolgának, mikor az a "Bécsi csonthúst" az asztalkára tette.

SZÉP DARAB MARHAHÚS VOLT

Bizonyára készült belőle előbb leves is, amelyet pirosan, sáfrányosan, zöldségesen és hosszú laskával az inasok szobájában helyeztek asztalra tizenkét óra előtt öt perccel, hogy arra az időre, amikor a harangszó rákezdje verseit, mindenki elfoglalhassa helyét a sárga abrosszal terített, hosszú asztal mellett, és meghallgassa az udvari káplán, komornyikok és testőrök, kapusok és burgzsandárok gyóntatójának áhítatos imádkozását. Kriegsau udvari káplán úr sohasem engedte meg a tányérok és evőeszközök csörömpölését, a leves szürcsölését és a szokásos marhahús fogyasztását az udvari személyzetnek azelőtt, mielőtt imáját elmondta volna. Kincs az ilyen káplán az udvarnál, ahol természetszerűleg évszázados fegyelmet és hagyományt kell tiszteletben tartani. Már az első Ferdinánd és Lipót és Ferenc császárok alatt így imádkoztatták meg ebéd előtt az első Kriegsau plébános urak az inasokat, habár a cselédség igazában sohasem rajong a leveshúsért. Ferenc József magában ebédelt.

Levest férfikorának derekán nemigen fogyasztott, mert a gyermekek és öregek tápláléka nem volt szimpatikus előtte. Különben is lehetőleg kevés folyadékot fogyasztott, ellentétben sok környékbeli királlyal, így az orosz cárral, az akkori német császárral (a gégerákossal), Obrenovics Milánnal, a román királlyal és más európai fejedelmekkel. Inkább Viktória angol királynő példája tetszett neki, aki a legegészségesebb életet élte...

(Pohár [vagy korsó] sörét már megitta ebéd előtt, mint egy bennszülött bécsi úriembernek kötelessége, amikor döngetni kezdik a söröshordókat a birodalom fővárosában, ebédre inkább bort ivott.)

Igaz, hogy ez a marhakacsa, amelyet bordáival, zöldségeivel, alatta úszó levével, tálnyi ecetes tormájával télen-nyáron mellékletül adott és "fiatalhagymájával", tegnapi kenyérmellékletével és még paradicsommártásával a főudvarmester Ferenc Józsefnek szervírozott - nem volt mondható a legszárazabb eledelnek. Úszott saját levesében, egy magyar ökröt főztek meg mindennap, és ennek a húsnak a legérdemesebb részét természetesen Ferenc Józsefnek tálalták.

Marhahúst (mint akár halat) legjobban egyedül fogyaszthatni, csak a baromfiakhoz, vadpecse-nyékhez, a konyhaművészet mesterséges remekeihez, így a tavaszi szalonkákhoz kell társaság, akivel a fogyasztó az étel minőségét megbeszéli. De a marhahús természetes ízével hat, és porcikáihoz, amelyek kóstolgatva kezdődnek, még az ecetes torma se a legfontosabb társaság, legfeljebb a só. Az első falatoknak kell megmutatni: vajon érdemes-e mind beljebb hatolni a bordák közé (sőt a bordák alá), ahol a színhús remegve, zaftosan és forrón várja megmártását a hideg, ecetes tormában vagy a forró paradicsommártásban. A marhahússal nem lehet beszélgetni, neki magának kell kitenni magáért messzi földről jött ízével. Igaz, hogy fontosak a különböző zöldségek, így tavaszonként az új karfiolok, kalarábék, répák, sőt kelkáposzták és petrezselymek a hús környékén, a krumplik és fiatal hagymácskák, amelyeket külön kell meg-rágni és elfogyasztani, és utána egy kanállal a hús alatti levesből vagy a

paradicsom-már-tásból fogyasztani... Igaz, hogy fontos a háromdecinyi fehér bor is, amely kristályüvegecskéjében csillogva gibicel a csonthús elfogyasztásához; a kenyér, amely puhára pirítva esetleg velős csont tartalmát várná, de velős csontot nem lehet enni mindennap, mert a marhavelő igazában megterheli a gyomrot. (Délután pedig jön Simor János, az esztergomi hercegprímás, aki mindig valamely újabb dologgal zaklatja az uralkodót, és megtagadni alig lehet valamit a kedves bíbornoktól.)

*

“NEM CSINÁLT A HÚSEVÉSBŐL KULTUSZT”

Vajon munkába vette a Bécsi csonthús bordáit I. Ferenc József is, mint a csonthúsoknak igazi barátai szokták?

Amikor az omlós húsok elfogyasztása, a leveszöldségek és a garníringok elfogyasztása után, a leves kikanalazása után még a bordákat is szokás széttördelni, hogy a csontmelléki húsocskák is megtalálják a kedves szájízeket? Nem valószínű, hogy Ferenc József elfoglaltsága közepette ráért volna ilyen aprólékos munkára: ezenkívül az udvari konyhából valószínűleg akkora porció leveshúst küldött a konyhamester az uralkodó asztalára, hogy az jóllakhatott a színhússal.

(Habár némelyek azt mondják, hogy a Bécsi csonthúsnek nem is a hús a titka, hanem a csont. Igazi csonthús-barát a színhúst levágja, és féloldalra helyezi mindaddig, amíg a csontokkal nem végzett. Különösen hangzik ez, de így van: az igazi csonthúsnek a csontmelléki része izgató igazán. Hiszen elmegy közben egy-egy falat remegő színhús is a többi között a villa hegyén, de a legmulatságosabbak mégiscsak azok a húsfoszlányok, darabocskák, amelyeket késsel kell lekapargatni a csontokról és esetleg, apróságuknál fogva kanállal /és paradicsommártással/ a szájban elhagyni. Bár láttam olyan csonthús-barátot, aki a színhúst

a tányérján vagy a tálban felejtette, de a csontokat simára tisztította.)

Ferenc József, mint bölcs emberhez illik, váltakozva evett a színhúsból és a csontmelléki részekből, hol ecetes tormát, hol paradicsommártást használván az étel ízesítéséhez. De ha velős csontot is szolgáltak fel a hús mellé, természetesen a velős csontnak adott előnyt, mint akár legnévtelenebb alattvalója birodalmában.

Egy igazi csonthús-barát előtt nem is lehetett ideális az a körülmény, hogy a csengetésre a csonthús, amely oly nagy várakozást keltett, csak félig elfogyasztva került ki Ferenc József dolgozószobájából. “Nem csinált a húsevésből kultuszt! - mondták róla azok, akik a marhahúsevésből szinte vallási szertartást rendeznek.

...Csak pénteken változott a felséges úr programja, valamint vasárnaponként, amely napot jó polgár létére ő is családjá körében szeretett tölteni. (Ha sürgős ügyek elintézése végett be is ment dolgozószobájába, csak délfelé szokta ezt tenni vasárnap. Kossuth Ferencet és a koalíciót egy vasárnapi napra rendelte magához, mielőtt kinevezte volna. Azt mondják, ezt nem bocsátotta meg a koalíciós uraknak, akik miatt a vasárnapját fel kellett áldozni.)

*

MÁS AZ ÍZE...

Az idők változtak; napjainkban senki se biztathatja magát se a Jockey-clubban, se a pesti kiskorcsmában azzal az étvágygerjesztő gondolattal, hogy azért eszünk “Bécsi csonthúst”, mert Ferenc József is ezt látja jónak fogyasztani. (Mint ahogy a virzsínia-szivart is az ő kedvéért szívtuk.)

S azóta a csonthús is sokat veszített jelentőségéből, amelyet életünkre gyakorolt. Nem is járunk el utána más városrészekbe, de a kedvéért aztán vonatra ülni már igazán nem szokásos. Régimódi vendéglőben, ahol a “Bécsi csonthúst” ma is nagy betűkkel írják az étlapra, bágyadtan intünk:

- Úgyis meddő kísérlet maradna, ellenállni neki - mondjuk, de már nem rajongunk és lelkesedünk érte, mint hajdanán. Más az íze a húsnak. A csontnak. Talán mert nem tudjuk kellően megrágni.

(1933)

* * *