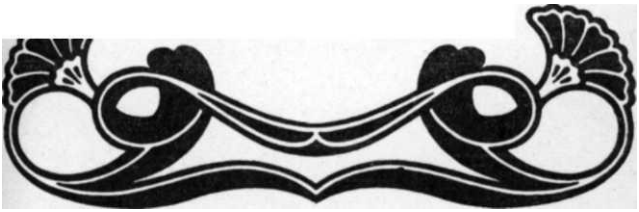
VENDÉGLŐSKÖNYV

A Délpesti Vendéglátó Híradó
jubileumi kiadványa
Krúdy Gyula születésének
100. évfordulójára

VENDÉGLŐS KÖNYV



Válogatás
Krúdy Gyula
novelláiból

Budapest 1978.

Illusztrálta: Mayer Gyula

„Perzsául tízmillió ember tud a világon.
De vajon tud-e tízmillió ember úgy enni,
ahogy a természet rendje megköveteli".

Előszót írni nehéz! Az írás felkent papjainak is. Hát akkor annak, akit fényévnyi távolság választ el az írói alkotóműhelyek világától!?

Mégis kell előszót írni! Kell, mert a megtisztelő felkérésen túl, alkalom a tisztelgésre és főhajtásra az író előtt, Szindbád örökké bennünk élő emléke előtt.

Krúdy Gyula születésének 100. évfordulójára kapta kezébe az olvasó e kötetet. Benne kevéssé ismert, vagy kiadót még nem látott írásaival. A Délpesti Vendéglátó Híradó Vendéglőskönyvvel emlékezik az évfordulóra. Még inkább a Mesterre, az étkek szertartásainak titkokat tudó táltosára, a kocsmaszögletek örök lakójára, a jóféle eperpálinka és minden borok fejedelmére.

Mert Szindbád, az Író, leginkább a miénk. Ott ül asztalainknál, mindig messzenéző tekintettel és földöntúli némaságával is parancsokat osztogat. Tudja, hogy amit művelünk, a világ fontos

dolgai közé tartozik. Megrója némán is az ügyetlent, ítélkezik, ha rosszul végezzük . szertartásainkat, de lelkünkben kondul elégedett dörmögése, ha asztalainknál örömet osztunk.

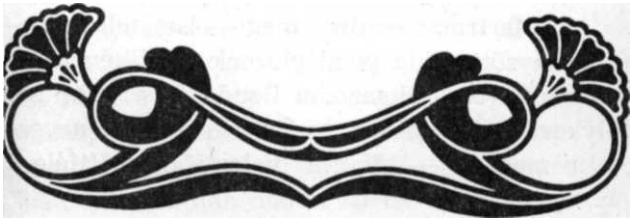
A másik világban bizonyára elődeink társaságát keresi. A vendéglősök, főpincérek és teltidomú kocsmárosnék társaságát. Vigyázzunk, hogy a csillagok közül is szépeket mondjon rólunk és szője tovább a kockás abroszok fölött álmait.

Nekünk, akik a Vörös Postakocsiban és másutt az Ö emlékét is asztalra helyezzük a főtt marhahúsok, a csontvelők és székelykáposztá mellé, a szíves emlékezés hálatelt, szép jussunk. Mert arra is emlékezhetünk, hogy volt idő, amikor még értettek és szerettek bennünket...

Ezért is köszönjük Krúdy Zsuzsának, hogy szíves közreműködésével a Vendéglőskönyvet az olvasó kezébe adhatjuk.

Dr. Boross Péter

Előhang egy kis pörkölthöz



Ilondai — akiről valamikor Pesten borospalackokat, fodrászműhelyeket és férfikalapokat neveztek el — dolga végeztével egy józsefvárosi kiskorcsmába járogatott, ahol azzal tetszelgett magának, hogy apránként megeszegette a régi hölgyismerőseit, akik bizonyos okokból cserbenhagyták.

— Ma Szekond Irmát esszük meg — mond a bámulatos vendéglősnek, aki Hondáit (egykori főtisztet a pénzügyi hatóságnál, később nyugalomba vonult gavallért) kiszolgálta, mert ét-vágyassága akkor sem hagyta el Hondáit, amikor voltaképpen szakított az egész világgal. Régi divatú kalapok karimája alól egykedvűen nézegetett hajdani ismerőseire. Olyan nyakkendőt viselt, amilyent már senki se mert hordani a városban. Mindig egy nagy csomag szerelmeslevelet helyezett el a nadrágzsebébe, mielőtt otthonából elindult. — Az ördög nem alszik, hátha megbetegszem valahol. Minek törnék örököseim fejüket a levelek tartalmán?

Így szólt, és aznap este, mielőtt a józsefvárosi kiskorcsmában megjelent: éppen Szekond Irma leveleit választotta ki arra a célra, hogy majd valahol megsemmisíti őket.

— Ma Irmát esszük meg — ismételte a befüggönyzött fülű vendéglősnek, aki évek óta szeretett volna eligazodni Hondái beszédein, aki olykor részegségében méltóságos úrnak neveztette magát. — Van-e valami pörköltféle a speizcetlin?

És Hondái aranyszínűre festett szakálla felett, oroszlánhomlokán, immár ráncosodó halántékán nagy gondossággal helyezte el szemüvegét, anélkül hogy az étlapra pillantott volna.

— Csak pörkölt alakjában ehetném meg Szekond Irmát, aki hajdanában ünnepelt művésznője volt a budai színkörnek, de az én életember nem jelent többet egy marhapörköltnél. Pedig csaknem két esztendeig hordoztam utána a ruháskosarat a színházi öltözőbe. Voltak olyan operettek is, amelyekhez háromszor-négyszer kellett öltözködni. A ruháskosár súlyáról tudtam, hogy klasszikus operettet játszunk-e estére anélkül, hogy egyetlen pillantást vetettem volna a színicédulára.

— Éppen malacpörkölt szerepel étlapunkon — mond a vendéglős, aki egyébként érdekelve volt a korcsmakertben játszódó kuglipartinál is.

De Ilondai még rangjához méltó szertartásossággal igazgatta szemüvegét homlokán. A hét köznapi korcsmáros talán azt gondolta volna magában, hogy a méltóságos úr az étlap árait nézdegéli de Ilondai csakhamar megnyugtatta.

— Nem bánom, ha Szekond Irma akár malacpörkölt alakjában jön utoljára elém, mert sehogy sem tudnám elképzelni őt például rajnai lazacnak, amelynek alakjában egykori barátnőmet, a gerolsteini nagyhercegnőt megettem és szerencsésen elfelejtettem. Igen, igen, volt valami fűszere szegény Irmának, amely fűszert a malacpörköltben szokott érezni az ember. Kis csontjai voltak, de csak térdig volt karcsú a lába, mert azután már a zsírok és húsok következtek. Így derékban is karcsú volt, mert gyenge, hajlékony bordáit nagyon jól tudta idomítani, de vállán és mellén, felduzzadtak a húsocskák, ez ellen nem lehetett mit sem kitalálni. Szeretném tehát, ha a csontosabb darabokat válogatná ki részemre a pörköltből, vendéglős úr.

A vendéglős éppen indulni akart a megbízatással, amikor Hondái még egy kézmozdulattal visszatartotta.

— Lehetséges, hogy ön majd elgondolkozik szavaimon, de ez most nekem egészen mindegy. Szekond Irmának, a nevezetes szubrettnek még a budai színkörben is volt valamelyes vidékies íze. Így például: maga mosta és vasalta ezerráncú, rózsaszínű tarlatán szoknyácskáit, amelyeket a kosárban a színkör hátsó bejáratához cipeltem. Fontos volt ez a szoknya, példám a Rip van Vinkle című színdarab előadásánál, mint akár a nyári malacpörköltben az új paradicsom, az üde zöldpaprika és az újburgonya. Az ember megkönnyebbült az ilyen malacpörkölt

után. Sehogy se juthattak eszébe a téli zsírosságok, amelyek oly nyomasztóvá teszik a téli pörköltöket. Igaz, hogy szegény Szekond Irma, még ünnepelt szubrett korában is legalább annyi időt töltött a mosóteknő mellett, mint a színpadon. A vidéki színésznőnek a fővárosban nincsen jó-dolga. Nem ismeri a mosónőket, a házmesterneket, a szomszédasszonyokat, akik esetleg segítségére lehetnének. Így: Irma is éjfél felé mindig nyugtalankodni kezdett (amikor a levegőnek ama bizonyos éjfélutáni szaga kezdett lenni), mert eszébe jutott, hogy mennyi házi teendő várakozik reá otthon. Mert Irma csak engem szeretett, aki bizony meglehetősen lyukas zsebű fickó voltam abban az időben. Bár hivatalban voltam, de csak a mamácskám kedvéért.

A vendéglős fél füllel a kerti kuglizó felé figyelt — mintha kilencet ütött volna valaki? Tévedett. Hondái nyilván étvágygerjesztés céljából folytatta a jövendő malacpörkölthöz intézett szavait.

— Mondom, hogy Irmám egyetlen gazdag embert sem ismert még életében, ugyanezért, ártatlanságában, jóságában, jámborságában azt gondolta, hogy abból áll az egész élet, hogy előadás végeztével kispörköltet fogyasztunk egy kiskorcsmában. Szentimentálisan szerette Irma a kispörköltet; meggyőződésem szerint boldogtalan lett volna, ha valamely másféle ételporciót rendelek a kellnernél. Talán azt hihette volna, hogy többé nem szeretem őt. De szerettem és a vacsorák után mindig kivettem a fogpiszkálót

szájamból, habár nagybátyáim mindig arra tanítottak, hogy a fogpiszkálót sohase vegyem ki szájamból a nyilvános helyeken. Ez hitelképessé teszi a férfit. De Irma esdeklő tekintetére még hitelemről is lemondtam, és pörköltös, sörös bajszomat átengedtem Irma játékainak.

A vendéglős a konyha felé pillantott, mert eszébe jutott, hogy valaki megenné a malacpörköltet, amelyről Hondái úr ennyi mesemondással van. De a vendég még csettintett nyelvével:

— Cuppanós puszikat kaptam Irmától, s többé nem gondoltam az elveszett hitelemre, se ma-macskámra, se a hivatalomra, amelyet amúgy is csak azért vállaltam, hogy valamely foglalkozásom legyen. Azt mondhatnám, boldog voltam a kispörköltös színésznő mellett, aki nem akart megismerkedni a városban senkivel; éppen elegendő voltam neki én magam. Egyetlen barátomra se volt kíváncsi, pedig elégszer emlegettem előtte Pattyinszky bácsit, távoli rokonomat, aki a harmadik kerületben az adókivető bizottság tagja volt, valamint a többi hercegeket, grófokat, akikkel mulatozva töltöm életemet. Nem, Irma még Festetics hercegre se volt kíváncsi, aki éjszakánként a Kék Macskában várakozik reám.

„Előbb majd hazakísér az Aranykacsa utcába, drága Ervin. Aztán mehet a hercegeihez" — szólt Irma, és úgy a karomba kapaszkodott, mint a reménytelenség. Azt hiszem, most már itt van az ideje, hogy végleg elfelejtsem Irmát Lássuk hát azt a malacpörköltet!

Hondáinak szerencséje volt. A konyhán még akadt egy porció pörkölt, s így módjában volt a vidéki színésznőt elfelejteni. A tekintélyes öregúr olyan étvággyal evett, mint fiatal korában, mikor még nem ment át az élet szenvedésein, sem örömein.

(1931)

A nagyétvágyú ember

vagy

hogyan lakott jól a Pátri Pesten

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 létére a mennybéli szenteket hívta félhangon segítségül, hogy bizonyos, a nyeréshez 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! — indítványozü Pátri, aki hajdanában ifjúsági vezér volt, és ***i*** jogászokat vitte tüntetni Tisza Kálmán ellen Az abcugoló ifjakat rendszerint a Kerepesi út éí a Múzeum körút sarkán várták Máltás, Bérez és a többi korabeli kapitányok, Pátri tehát élete végéig nem felejtette a sarkon lévő Szikszaj vendéglőt. (Sokat dulakodott ezen a tájon.)

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

A régi vendéglőn áthaladva, jobbra-balra köszöngetve 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 pest; nevezetes férfiú foglalt helyet, mert csak ilyennek 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 garnirungokét, 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 kenyeret, rozskenyeret, amit búboskemencében, 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 hadi jelentést 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 rosztbrátnit eszel, holnap vesepecsenyét kell enned, holnapután disznókarmenádlit káposztával... Némely emberben van veleszületett egyéniség is, mert a gusztusok különbözők. Én például az egész étlapon nem találok kedvemre való ételt ebben a percben — mond ravaszkásan hunyorgatva apró szemeivel Pátri, amelyek arca duzzadtsága miatt még apróbbaknak látszottak, mint ahogy a természet megalkotta őket, és ebben a pillanatban

majdnem kopogtak az éhségtől, mikor Pátri ét lapot tanulmányozott.

— A csillagokat is lehozzuk a tekintetes úrnak — mond Ehm János, Szikszay egykori fő pincére 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 avanzsírozott János várta, akinek kedvező és protekciós elbírálást alá az étlappal való pőrét 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."

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 székelygulyást, teszem azt. Vagy valami kispörkölt, de zsírosan,

levesesen. Nem bánnám, ha egy csipetnyi gulyásmaradék volna a konyhán délelőttről, persze csontos húsokkal, húslevessel felöntve, némi zöldséggel, esetleg egy velőskonccal. Csak pájs-lit ne ajánljon nekem, János, mert az csak frissen jó.

— Hát majd tányérban szolgáljuk fel a gulyáslevest!

— Mélytányérban, hogy ne lássam a levestől Szikszay monogramját — mond 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 „krágliját" fejcsóválva nézegette:

— Borzasztó sokat nyerhetnek maguk a sörön, hogy ennyi habot adnak hozzá — mond, és a fülespohár tartalmát egyetlen hajtással eltüntette kapa után ültetett agyagszínű bajsza mögött.

Pátri nem volt iszákos ember, de éhsége idején minden elfogyaszthatót eltüntetett az asztalról. Ugyanígy járt a kenyérdarab, amelyet addig farigcsált késével, sózott, paprikázott, majszolt, amíg a puszta tenyere maradt a kenyérdarab helyén. Közben mindig a legáhítatosabban 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: áhítatosan összekulcsolta két kezét hasán, mint a leg ártatlanabb ember, aki nem is azért van itt hogy egyen-igyon, hanem csak áhítatosság 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 illa szállt vele, mint a legkedvesebb szakácsnéval akinek az ember jókedvében házasságot igéi Hirtelen nem lehetett megítélni, hogy a hús krumpli, csipetke, zöldség, velőscsont több-benne, mint a lé.

— Húslevessel, tiszta bouillonnal öntötték fel — mondta János, aki követte küldeményét.

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

— Janitor koromban meghálálom — mom régimódiasan, midőn az első kanál leeresztés után ugyancsak behunyta szemét, mintha a hatást vizsgálgatná, amelyet bensőjében a paprikás lé előidéz. A hatás nem volt a legkedvezőtlenebbnek mondható, mert a Pátri két-háron kanál lassú elfogyasztása után mindinkább gyorsította a tempót. A húsdarabok, krumplivá tésztával, zöldséggel keverten megdolgoztatta] 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 fo-

gak. 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 zsiradékokat. 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, és igen áhítatos arccal így szólott:

— Fizetek egy kis gábelfrüstököt!

Sietett, mintha dolga lett volna valahol.

AZ ÖREG SZIKSZAY

Kákabélű 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 őelőtte, sem őutána senki se lehetett volna vendéglős Pesten, ahol vendéglősöket mégiscsak inkább tudtuk elképzelni mosolygó, saját kosztjukon meggömbölyödött, az életnek csupán derült oldalait példázó embereknek, mint afféle melankolikus, sőt ecetízű férfiúnak, mint amilyen az öreg Szikszay volt, akinek nevét egykor egész Magyarországon 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 régi vendéglősöké.

— Mégis csak jó dolog, hogy a képviselő házban néha szünetet tartanak. Az ember lát hatja régi ismerőseit, akik különben sohase keresnék fel — mond.

— Nem ülésezhetünk mindig, sok a jóból is megárt — felelt a Pátri, aki mint afféle ki szolgált 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, sötét vendégszobában egy asztalnál, a csízmadár kalitkája alatt elhelyezkedett; szerette a madár füttyöt evés közben.

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

Pátri ugyan nem mondhatta, hogy az ő feje is megszürkült, 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 kisbíró tói kérdezné, hogy vajon szabad-e neki abból az ételből enni?

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

De Pátri nem ezen az álláspontón 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 vergődtünk be a Szikszayba fenemód kiéhezve, mert Drechslernél, a képviselőház vendéglősénél, mi, függetlenségi érzelmű emberek sohase tudtunk 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 maradhatunk 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 életuntán 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 paradicsomos, sűrű zaftban, megfelelő krumplival tetézve, esetleg egy darabka sertéspecsenyével,
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 — mond 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! — mond leereszkedően a kefefejű borfiúhoz, aki körülötte settenkedett.

Mire a borfiú kijelentette, hogy a kalitkában nincs madár.

A VÁSÁRCSARNOKBAN

A virsli valóban jól sikerülhetett — meg volt tetézve egész darabban levő krumplival és egy darab frissen sült karmenádlival, valamint piros paradicsommal, amúgy „ráncosán", 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 — mond borravaló helyett a kopottas pincéreknek, akik az elszegé-

nyedett Szikszay-féle étteremben búcsúztak a vendégtől, amint az sóhajtva 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, pirosarcú élelmiszerárusok, lovaglónadrágjaikban a szétpattanásig feszülő mészárosok és hentesek tanyáztak, akik a másnapi piac lehetőségét beszélték meg. Legfeljebb a Pátri temetéséhez sehogy se illő, mogyoró nagyságú orra 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 fehérterítékes 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 múlott 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 pörköltfélét 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 üldögélni.)

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 kár-

tyás korára. — De a pörköltfélénél ez egészen másként van. Az fő át legjobban, ami alul van, nem baj, ha kissé odakozmásodik. Bizonyos, hogy főtlen pörköltet, amely a legtöbb gyomorbajnak az okozója, nem lehet a tál fenekén találni.

— Persze a szegény vendégek az ilyen eledelekből nem kapnak — mond darab idő múlva sóhajtva a Pátri, miután szokásos áhítatos hangulatába ringatózott, és a mennybeli szentekei 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 bólongatott. Addig „gilt" a vendéglős, ameddig panaszkodik. Amikor elkezd kucsírozni, mint ebben az időben a pesti vendéglősök és kávések szokása volt (amely szokás Bécsből plántálódott Pestre), amúgy se lehetett többé szóbaállani a vendéglőssel.

A pirosorrú vendéglős ezalatt egy fémedénnyel tért vissza, amelynek fenekén még némi pörköltmaradványok látszottak, mégpedig komoly marhapörkölt maradványai. A lábast **a2** asztalra helyezte, és piros orrával ránevetett a Pátrira.

— Csak így családiasán 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 halászgatni 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 kezeügyébe kapta, abban egy darabban 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 — mond a vendéglős, midőn a vendég asszonyos, sokrekeszű aprópénzes tárcájával kezdett bíbelődni.

PÁTRI MEGKERESI A KOSZTJÁT

Pátri megelégedetten vette útját a Váci utcai Korona kávéháznak, ahová a hasonszőrű 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 vendégnek 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 lépvén:

— 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.

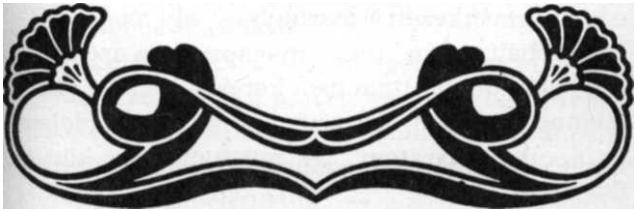
Fridolin, a Korona kávéház örök Fridolinja, nagy szemeket meresztett, ritka vendég kívánta tőle a töltött káposztát fagyosan, habár már előfordult vidéki úriembereknél.

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 biliárd játszmára, amelyet egy híres biliárdkozák éppen akkor vívott egy kezdő játékossal. Napi kosztját így megkereste, elégedetten, a mennybéli szenteknek hálát adva, malmozott ujjaival.

(1932)

Villásreggeli



— Kérek egy ájnspennert zaftban és egy krigula svecháti sört.

Éppen így szólott a vendég a mellettünk levő asztalnál a „Kellnerhez", mire „Barátom" megjegyezte, hogy végre egy jó kis helyre kerültünk, amelyet már évek óta hiába keresett a Belvárosban, nem tudta megtalálni az újonnan nyílt boltok, irodák, kirakatok miatt.

— Már azt kezdtem hinni, hogy nincs is többé korcsma a Belvárosban, a cipészek, kalaposok, művirágkereskedők minden korcsmárost kistájgeroltak helyéből. Remek kis korcsmákat tudtam bizonyos átjáróházakban, átjáróudvarokban, amelyeket csak a valódi pesti emberek ismertek, ahol napközben és nyomtalanul el lehetett tűnni, hogy a fene se találhatja meg az embert. Ezeknek a korcsmáknak semmi nyomuk nem volt az utcán, még csak cégtáblájuk sem és hozzáértők az udvaron a speditőrök ládái, az üvegkereskedők fadobozai, a folytonosan kiürülő és megtelő udvari raktárak között mégis megtalálták az ajtót, amelyen át rejtelmesen a korcsmába lehetett jutni... Éppen ilyen régi kis belvá-

rosi udvarban akartam villásreggelizni a minap, amikor egy fűzőkereskedésbe nyitottam be, és egy ingre vetkezett asszonyság, aki éppen fűzőt próbált, talán még manapság is azt hiszi, hogy utána nyitottam be a kereskedésbe. — Hál' Istennek itt nem fenyegeti semmi veszedelem
— mondta „Barátom", és megnyugodva körülnézett.

És a szomszéd asztalnál üldögélő vendég eközben már meg is kapta azokat a holmikat, amelyeket fűszeres, szomjas, szinte magának is gyönyörködtető hangon (mintha régen nem hallotta volna hangját ily zamatosnak!) rendelt volt az álmodozó, öreg pincérnél.

— Tessék parancsolni — mondta az öreg pincér ugyancsak azon a fontoskodó nyelven, amelyen pincérek, borbélyok, fiákerosok és hotelportások beszélnek, hogy kellő tekintélyt szerezzenek a maguk kevés szavú mesterségének.

— Friss ez a virstli? — kérdezte a vendég, aki ugyancsak nem látszott mai gyereknek, tudni látszott azokat a szertartásokat, amelyekkel fokozhatná amúgy is kedvesen jött délelőtti étvágyát. (A délelőtti étvágyról az életnek semmiféle rendelkezése nem szoktatja le az emberiséget, hiába okoskodnak az iskolában és hivatalokban.)
— Friss ez a virstli?

— Magam láttam, mikor a henteslegény a szatyrában hozta! — felelt az öreg pincér hivatalosan, szavahihetőséggel, mintha egy turistakalauz biztatná az utazót az induláshoz. — Mi huszonnégy pár virslit és huszonnégy pár szafaládét rendelünk mindennap a hentesnél. Ha a

virsli elfogyott, jön a szafaládé. Nálunk vannak olyan vendégek is, akik harminc esztendeje idejárnak gábelfrustukra.

„Gábelfrustuk!" Mily ünnepélyességgel ejtette ki ezt a szót az öreg pincér —- mintha életének legkedvesebb, szinte ifjonci emlékei fűződnének ehhez a szóhoz. A mindennapok ifjúságát jelenti valóban a „gábelfrustuk" — a söröshordó akkor kerül elő a maga megbízhatóságában, hogy első puffanását a szomszéd madárkereskedő is meghallja kanárijai, stiglicei, rigói fütyülgetése közben. A csaposlegénynek más a kedve, a poharak vállalkozóan csörömpölnek, a seprő nyomai még mindenütt meglátszanak a korcsmában, a közeli fodrászüzletből még púderozott arccal lépnek be a vendégek a korcsmába, a délelőttök, a „hál' Istennel elmúlt" éjszakák, a reggel szorongásai, káromkodásai, ködei már eltisztultak, valamerről bepillant a téli nap, és játszik az üvegkereskedő forgácsaival.

Az „ájnspenner" (magyarul: egyfogatú, amely voltaképpen csak a két tagból álló virslinek a felét jelenti) valóban hozzáigazodott a rózsaszínű, sűrű léhez, amelyben őt feltálalták. Ezekben a pörköltlevekben, amelyeket a virslihez adtak, hajdanában a város minden korcsmájának karakterét meg lehetett ismerni. A délelőtti korcsmajárók tudják vala, hogy hol és miként készítik a pörkölt alá való lét. Tudták, hol vannak gondoskodó szakácsnék, ahol a vöröshagyma ízét paradicsommal is enyhítik ... Hol nem fu-karkodnak a lével, amelynek elfogyasztásához két ropogós császárzsemlyét is el lehet használ-

ni, miközben villájával úgy úsztatja a vendég a zsemlyedarabokat, mint a gyermekek a papírhajóikat. . . Egy pörköltnek a levében benne érződhetett egy egész városfertály szolidsága, tisztessége, megbízhatósága. A paprika minősége pedig itt vizsgázott le igazándiban, amikor a vidékiek már javában gyanúsítják Pestet, hogy itt téglaporral hamisítják a paprikát. (Amint később a parádi vízről, az olcsó pálinkáról, a lisztről is mondogatták, hogy hamisítják őket.)

Az ájnspennert megfelelő tálacskában szolgálta fel az öreg pincér, régimódi porcelánban, amilyent manapság nem is láthatni, szarvas-agancsos kést és villát helyezett el evőeszközül, sótartót, paprikatartót, borstartót a vendég közelébe helyezett, a drótfonatú zsemlyéskosarat ugyancsak jó helyre tette, mintha maga is gyönyörködnék abban, hogy az asztalt a vendég örömére felszerelte.

— És a krigli sör? — kérdezte a vendég.

Az öreg pincér csak titokzatosan intett szalvétájával, mint a karácsonyfa díszítése alatt a szomszédba zárt gyermekeknek szokás integetni.— Talán a szomszédból hozatják a sört? — kérdezte a vendég, amely kérdésével bizonyságot tett, hogy vérbeli pesti ember, aki szeret gúnyolódni a vendéglőkkel, ahová voltaképpen mulatozás szempontjából tért be. Az öreg pincér most a mutatóujját emelte fel, s ekkor valóban hangzott is már a kiskorcsma másik szobájából az a diadalmas hang, amelyet először ütnek a rézcsapra, hogy a söröshordót meglékeljék. — Friss csapolás — mondta az öreg pincér azon a

hangon, mintha az élet bölcsességére figyelmeztetné a türelmetlent: — Lásd be, hogy javadat akartam — mond a maga elhallgatásával az öreg pincér, de a vendég karakán vénember volt.

— Ez nem gilt — dobogott a zsemledarabkák vezénylése közben, — én már megszoktam, hogy minden korcsmában a „hanzlit" én kapom.

A lélekbúvárok e kifakadás mögött tán minden magyarázatot megtalálhatnának, mi csak maradjunk a friss csapolásnál, amelyhez immár szakértő lépésekkel elvonult az öreg pincér is, mintha ez nála nélkül nem történhetett volna meg. (A legtöbb emberi élet apró teendőkből van összerakva.)

És a megelevenedett, szinte az életörömösséggel habzó söröskorsót olyan ragyogó arccal hozta elő, mint valami újszülöttet, amelynek világrahozatalában neki is része volt.

— Sört szeretnék, inni, nem pedig habot. — elégedetlenkedett volna a vendég, de a szomjúsága már nem hagyta békében, megragadta az elébe helyezett söröskorsót, miután egyenesre feszített kisujjával kétszer-háromszor kézfogás köbén megütögette az üveget. A korsónak arra a helyére célzott, ahonnan véleménye szerint a legkevesebben szoktak inni, a korsó „füle" felett, s ezzel darabidőre elbújt a söröskorsóba.

A korsóból egy másik vendég tért vissza a kis sörház udvari ablaka mellé, egy lecsillapodott arcolatú, a nyakáig elválasztott frizurájú, deres bóbitájú, oldalszakállas, keménygalléros, piros-

ra beretvált állú úriember, aki állására nézve lehetett volna valamely nyugállományban levő tisztviselő is, de magatartása szerint inkább budai háziúrnak látszott, aki átjött bosszankodni Pestre, itt megéhezett, megszomjazott, és egy olyan sörházat keresett fel, amelyről régi budaiaktól is hallott, akik valaha Pesten megfordultak. A söröskorsóból előbújt vendég már éppen megelégedésének akart kifejezést adni valamely formában, gondolkozni látszott a megfelelő szón, amit ennek az öreg pincérnek emlékbe odavessen, de lebírta a barátságosságot, akármint küzdött önmagával. Nem szabad az embernek elárulni, hogy jól érzi magát, mert nyomban jön a gonosz sors, a vak véletlen, a szemtelen végzet, amely csak a mogorva embereket félti.

És a söröskorsó meghajtása után mogorvaságot színlelő ismerősünknek igaza volt, mint a fejleményekből kiderül. Éppen beleszúrta villáját a virslibe, hogy azt meghintáztassa a pörköltlében, éppen szájához emelte a virslit, éppen beleharapott, hogy az eddigi szótlan ember is valamiképpen úgy megrettenjen, mintha hirtelen némaság szakadt volna rá. A süketnémák nyelvén kezdett üvölteni, mintha megháborodott volna. A nyakába kötött szalvéta, mintha érezte volna a rendkívüliséget: repedezni kezdett a gallérja körül. Egy halálosan megsértett ember hörgése hangzott az asztala felől, szinte kívánatos lett volna, hogy valaki segítene a vendég helyett emberi nyelven megszólalni, hogy megtudhassuk a történteket,

amelyek a bekövetkezett zűrzavarban alig meg-érthetően bontakoztak ki eleinte. (Mint „Barátom" mondta: az volt az érzése, hogy csak az segíthetné a dolgot, ha egy keménykalapos, lófarkas, köpenyeges pesti konstábler lépne be e helyre a régi múlt időből, és itt rendet akarna csinálni.) Valami nagy baj történt. A virslibe harapó vendég ugyanis egy kemény tárgyat talált fogai között, amelyet megszemlélvén, azt tapasztalta, hogy az egy emberi kisujjnak a felső ízületében hasonlatos valami, a megfelelő körömmel ellátva. Ezért kiáltott fel kétségbeesésében a vendég, ezért lett éjfél utáni kísértettánca az imént még a villásreggelizés zamatosságában derülő kiskorcsmában, ezért hagyta ott boltjában a csízeket a szomszédos madárkereskedő (egy ugyancsak madárképű emberke), ezért rohant át a művirágkészítő nő (mint valami soha nem látott reszketegség, amelyet galambtojásnyi gömbökkel ékesített hosszú haj-tűi megfelelően jelképeztek), ezért szünetelt darabideig az üvegraktár felől hangzó kopácsolás, mert a kopácsolók kiejtették szájukból a szegeket, ezért nyomult előtérbe a házmester, akiről eddig nemigen volt szokásos tudomást venni a kereskedéses belvárosi házban, de a házmester papucsaiban, kötött mellényében, borvirágjaival előjött, mintha a Józsefvárosban volna, és hangosan kezdett intézkedni az esemény felett. A korcsmárosné, tán mondani se kell, nagyot sikoltott, és elájult; az öreg pincér olyan némult nyelven kezdett beszélni, amelyet senki se értett; a csaposlegény rendelés híján össze-

font karokkal állott füstbement hordója mellett, és mord tekintettel nézte a skandalumot okozó vendéget. A tányérra helyezett emberi körmöt a vendég asztalán ezalatt mindenki megnézte, aki az eseményről értesült. Nagy feltűnést keltett a házmester kijelentése, aki félig-meddig hivatalos nyelvjárással magyarázta az előhívott rendőrnek (aki céltalanul tartotta kezében könyvecskéjét), hogy ő már régen megmondta a háziúrnak, hogy az udvari korcsmának a létezése teljesen felesleges. Később a furcsa virsli hírére távolabbi utcákból is érkeztek vendégek, akik nagyrészben nem is fogyasztottak semmit, csak az emberkörmöt akarták látni. — így múlt el a legjobb belvárosi kiskorcsma.

(1929)

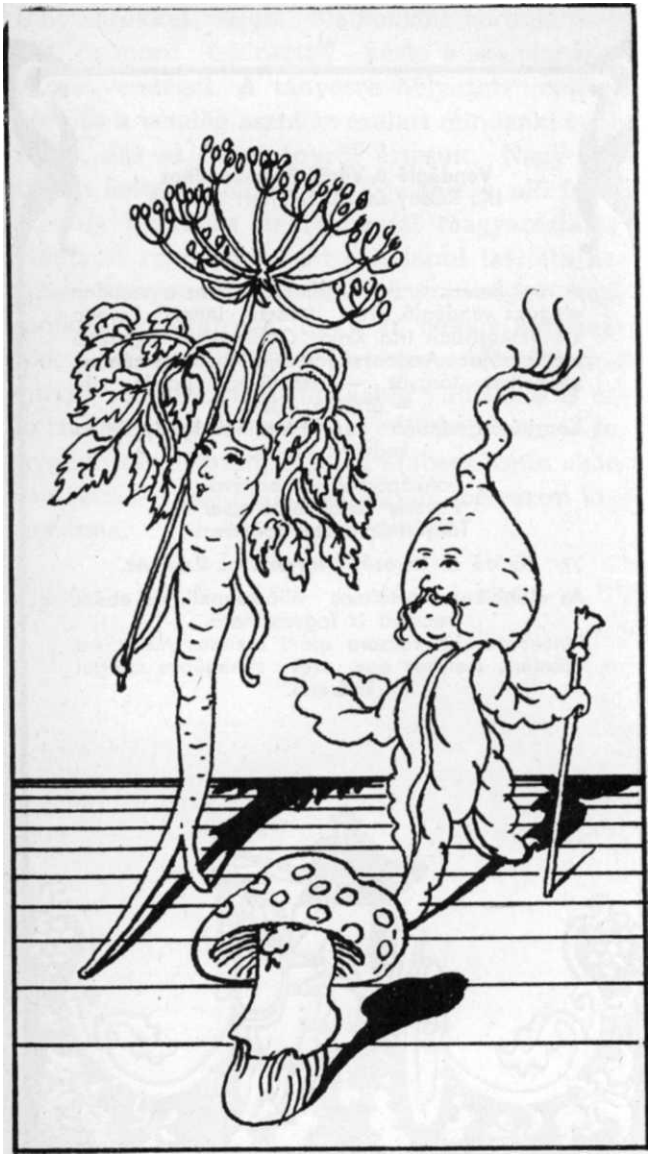
Vendéglő a Vörös Postakocsihoz
IX., Ráday út 15. Telefon: 176-756

A régi Ferencváros hangulatát őrzi ez a szolidan elegáns vendéglő. Nem messze innen, Ferenc krt-i lakásában írta Krúdy Gyula egyik legszebb regényét, az „Asszonyságok díjá"-t. Az író néhány személyes tárgyát — szemüveg, pohár stb. — őrzi az üzlet. Konyháján minden nap készülnek Krúdy Gyula kedvenc ételei:

Sonkapörkölt tarhonyával, Paszuly füstölt oldalassal, Tányérhús ecetes tormával.

Söröző és borozó is tartozik az üzlethez.

Az előbbiben tartalmas villásreggeli, de ebéd, vacsora is fogyasztható. Pinceborozóját vacsora utáni csendes nótázásra ajánljuk, melyhez egy szál cimbalmos szolgál kíséretül.



Pesti gasztronómia, vagy a forgalmi adó múladozása

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

Így például alig ismerünk rá a **Gombára,** erre a nagykalapos, 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 bálák, amikor őt még táncba kérték tavaszias üdeségében). Sehogy sem tudjuk az ifjonti hevülékenysége-ket 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 újdonságai 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 őkelme, 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 éve feketére festette, mint valami eldurvult, öreg fegyenc, aki Rómeóként ment valaha szerelem miatt fogházba, most pedig csak rossz szagú emlékei maradtak meg az életből?

De közelegnek a **Lencse**-kisasszonyok is, aki annyit szerepeltek a régi német szentimentális románcokban, ahol tudvalevően a lencse- és borsóföldeken történt minden szerelmi vallomás, mert ez a házassághoz tartozott. Ó, mennyire jóllaktak már a madarak ezekkel a lencsékkel, borsókkal, babokkal, kásákkal, kölesekkel! É mit akar itt a miniszteri rendeletben szabad lábra 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 Angot asszony leányai jártak kánkánt a régi Népszínházban.

A Spárga, aki kedves, ifjú hölgy volt asztalunknál, mélyhangú, 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 veteményes kertjeikben, mintha ifjú szüzek fejlődését figyelnék: kiöregedetten a befőztek munkájában, valamely tétlen üvegbe kívánkozik immár, ahol majd egykedvűen várja az időt, amikor majd megint szüksége lesz a gazdasszonynak rá. Ekkorára lett szabad szegényke, amikor már úgy megkövéredett, mint egy asszony a negyvenedik éve felé.

No, de a **Tengeri,** ez a régi csősz, akit a leg-férfiasabbnak mondanak, minden kapásnövények közül (mert hisz mások hizlalására, eltartására fordítja minden erejét, ő maga legföljebb csutka alakjában élvez valamit az életből, amikor lángralobbanhat, hogy elmondja végre szerelme történetét), mondom, a tengeri még aránylag üdén tért vissza fogházviseltségéből, mert férfias növény: jó fogak és jó gyomrok kellenek 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 elmesélhet-

ném beszélgetéseimet („interjú"-nak is mondják) a megvénült káposztával, az immár szagosodé savanyú káposztával, amelynek odőrjei most már végérvényesen átveszik pozíciójukat a kisebb vendéglőkben és élelmiszeresboltokban — a penziója felé mendegélő ugorkával és zöldpaprikával; a tökkel, amely amúgy is sárgulni megy nemsokára a csűrök háztetőjére, hogy majd falusi teleken cinkefogót csináljanak belőle; a zöldsalátával, amelyet többé a legtudományosabb orvosi eljárásokkal sem lehet megfiatalítani, mérhetetlen szilvával, és kedveskedéseibe belezápult kajszinbarackkal, amelyek most mind adómentesek lettek, miután idejük lejárt. Kegyelmet kaptak a finánccoktól, 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. — Gyümölcseink lassan divatjukat múlják.

(1927)

Söröző a Két Medvéhez

IX., üllői út 45. Telefon: 130-282

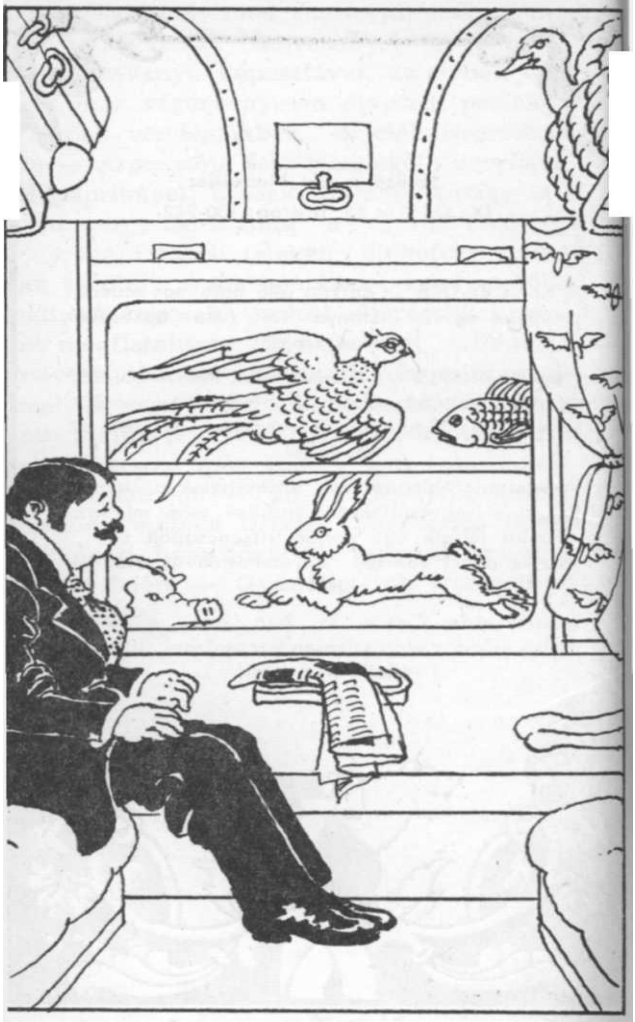
A Körút és üllői út sarkán álló hatalmas műemléképület egykor laktanya volt, ma békésebb célokat szolgál.

Pincéjében 1965. óta üzemel a Két Medve Söröző. Az ódon boltívek alatt télen-nyáron egyaránt kellemesen temperált hőmérséklet fogadja a vendéget.

Konyháján rablóhús és tatárbifsztek a sláger. Készülnek vegyestálak, frissensültek, tehát mindaz,
amire jólesik egy pohár frissencsapolt sör. Törzsvendégei zömmel egyetemisták és nyugdíjasok.

A szomszédos Corvin és Alfa mozi nézői az utolsó előadás után

éjfélig nyitva tart.



Akik azért utaznak messze földre, hogy

(Utazás Magyarországon 1924-ben)

— Hát arra a kedves, kövérkés, pirosképű 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 máson, 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 sötétség-

ben, 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 elmúlott volna, hanem inkább megnövekedett. A levegőváltozás 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 kecsegéket és mindjárt aszpikot is képzelt hozzájuk; ha törpe-erdő mellett vitt el az útja, nyomban a fácánokra gondolt, amelyek szeretnek az alacsony, terebélyes fákon 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 szabadlevegőn.

— 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 emlékben (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 nagylábú turisták szoktak, hanem a piros sódarra, amelyet kora reggelen-kint 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 Tiszaparton, ahol legjobban főzik a halpaprikást. Ha pedig Bécs felé volt valami tennivalója, nem kellett görcsöt kötni a zsebkendőjére, hogy el ne felejtsen ott főtt marhahúst enni valamelyik jobb vendéglőben.

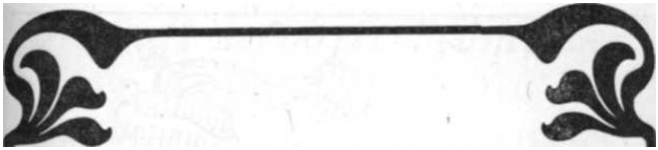
— De ne higgyük, hogy a kisebb vasúti állomásokon nem tudta emberünk a restaurációkat, amelyeknek hajdanában mind volt valami specialitásuk. (Nem volt életrevaló ember, aki nem tudta, hogy Kunszentmiklóson az állomással szemben van egy korcsma, amelyhez mindig adnak elegendő időt a vonatvezetők.)

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

.. .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 jóravaló 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 élelimiszereskosárka, sőt a legkomolyabbnak látszó irattáskákból is váratlanul előkerül egy karéj kenyér a megfelelő szalonnadarabbal vagy szalámicsutkával... Drága lett az élet.

(1924)



Kispesti Halásztanya
XIX., Lenin tér 6. Telefon: 476-097

Romantikus, fatornyos épület Kispest kertvárosában. Szálkamentes halételeivel vált népszerűvé a 30-as évek végén. Étlapján ma is számos kitűnő halétel (harcsa, fogas, ponty) szerepel, de szárnyas-, marha- és sertéshúsokból is bőséges a választék.

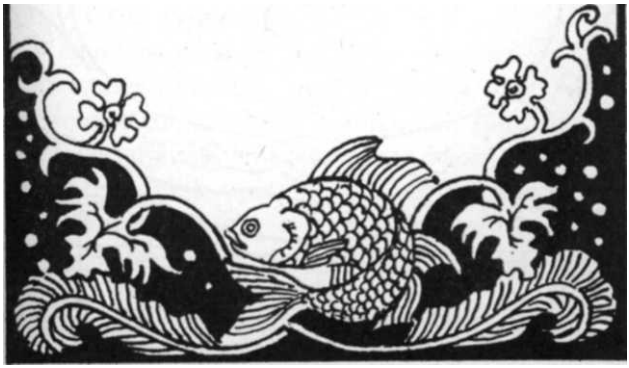
Étterme népművészeti motívumokkal díszített, — ehhez illő a teríték és a felszolgálók öltözete. Esténként cigányzene, magyarnóta- és népitáncműsor szórakoztatja a vendégeket.

Külföldi vendégek mulattatására csárdástanítás is szerepel a műsorban.

Hatalmas kerthelyiségében nyáron szalonnasütéseket is rendeznek.

Bárhelyisége - tánczenével - hajnalig tart nyitva.

A házhoz külön parkolóhely tartozik.



Farsangi és böjti örömünk: a hal

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 megbolondulnak 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

jégen a lábukat kificamították, mint a jeler sorok szerzője is, aki innen, a kályha mellől, a karosszékből, a csendességből próbálja megmagyarázni február jelentőségét az emberi életben.

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 pereckoszorút 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 napokra, farsangi Gyertyaszentelőtől, húshagyó keddtől, amikor a hal igazában megkezdi uralmát — hamvazószerdára.

A folyókon ugyan még korántse látni az olvadást, a Felső-Tiszán mindennap léket kel vágni, hogy a kecsegét megfoghassuk villámgyors útjában; február közepe derék téli időnek számít Magyarországon, pláne olyan esztendőben, amikor későn kezdődött a tél; itt-ott

lég egy kései hófúvás is meglátogatja azokat, íik már nagy bátran utaznak szánkójukon /agy szekerükön az utolsó bálokra, 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 paprikáshalat 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 egyszeregy, csak a gyanakvó fantázia gondolna valamely „pisztrángra" a többféle hal emlegetésénél, mert mégiscsak biztosabb volna, ha tudnánk, hogy miféle halakat vegyünk. „Semmiesetre se a nemes halakat, a kecsegét, 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.

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 lányosházat 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 bujdostak a nádasokban.

A fogasnak elkészítése módjáról ezt a pár hevenyészen odavetett szót találom egy helyen:

„Megtisztított fogast bevagdossuk, jól megsózzuk kívül belől. Egy tepsibe adunk 4—5 darab vajat, rátesszük a fogast, körülötte karikára vágott burgonyát helyezünk, és még egypár szelet vajat a tetejébe. Körülbelől háromnegyed óra hosszáig sütjük, tálaláskor haltálra adjuk, salátával, petrezselyemmel díszítjük."

Kolumbusz tojása! Ezt aztán tudja mindenki. Ugyanilyen egyszerű, elkészítési módot ajánlanak a kecsegének és pisztrángnak, 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 ke-

zűleg 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.

A KIRÁLYOK ÉS HERCEGEK A HAL MELLETT

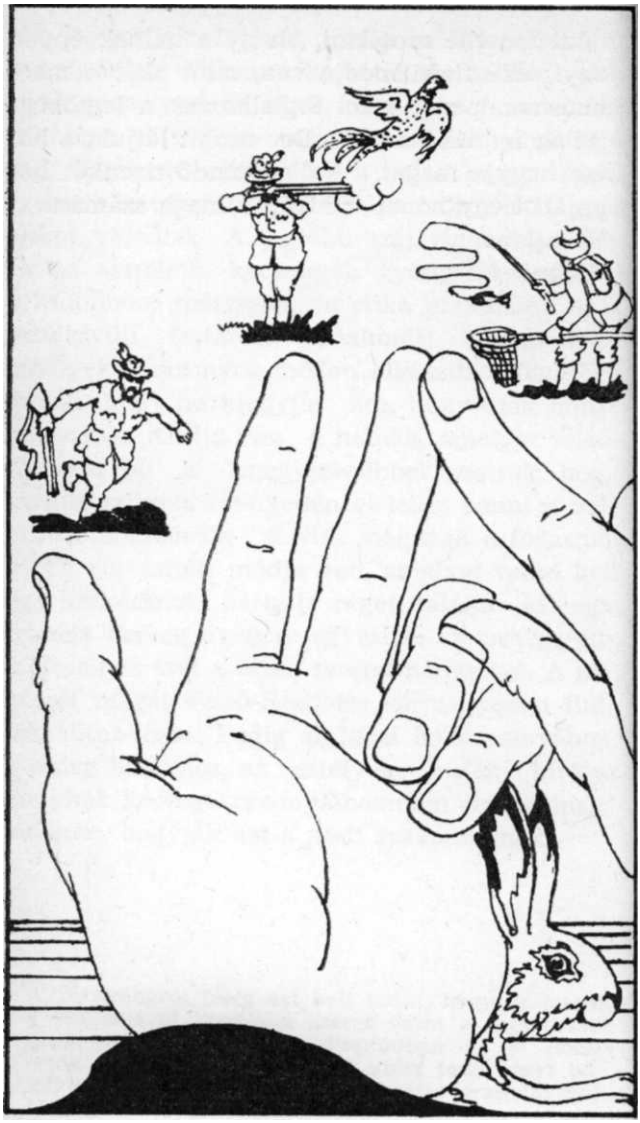
Február tehát örömeivel, a farsangi táncok, bolondságok, kirúgások, önfeledkezések és kedves emlékek után, a február igazi örömeivel, amelyek mégiscsak a gyomrán át jutnak el az emberbe: a halaknak kedvez. Mondják, a viza ilyenkor rakja ki ikráit, ilyenkor gyűjtik a kaviárokat, ahol terem. A szakácskönyvek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

lalt baromfiak, fánkok, torták mellől leginkább a halastálak, halaskasok, hálók és halfőző edények mosolyognak ránk, mintha a farsang, de inkább a böjt, el se volna képzelhető náluk nélkül. Mindenki érzi előre a halak pácait, amelyeknek savanyúnak kell lenniök, mert csak akkor valódiak. A legtöbb száj elgondolja előre az aszpikok, kocsonyák gyöngyhűvösségeit, 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 halnak, 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 kecsegét magát Felső-Szabolcs vármegyében tudják sütni-főzni. Pedig az igazi halkocsonyához, a hideg halakhoz, az estélyek, büfék, királyi konyhák kecsegekocsonyáihoz nem is nyúlnak* vidéken, hagyják azt a pesti szakácsoknak.

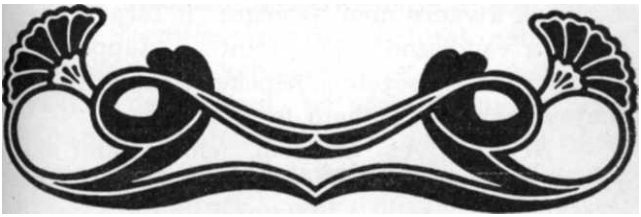
* A pisztrángról főleg azt kell tudni, hogy az mindig a víz árjával szemközt szeret úszni a leggyorsabb hegyi folyókban, így a Poprádban is. A hozzáértők azt mondják hogy ezt azért teszi, mert bőre folytonosan viszket, s így csillapítja érzékenységét. Megnyúzva szokás fogyasztani.

Azt lehetne mondani, hogy a halnak 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)



A vadpecsenye kalandja



I.

„Lippert L." — ha emlékeznek a Teli Villmos-szakállú és zöld kalapja mellett zergeszakállt viselő pesti vendéglősre — maga is vadászember volt, több vadásztársaság tagja úgy a főváros környékén, mint a távolabbi vidéken: — ugyanezért nagyatyám, amikor az 1848/49-es honvédek ügyeiben a fővárosba utazott, ebédjét gyakran költötte el „Lippert L." vendéglőben, ahol véleménye szerint különb íze (mint ő mondaná:: „vadasabb íze") volt a feltálalásra kerül nyulaknak őzeknek, fácánoknak és vadmadaraknak, mert ezeket „Lippert L." maga lövöldözte össze, vagy legalábbis valamely vadásztársaságbeli megbízható pajtása, aki valóban ólom-sörétet küldött a nyúlgerincbe, nem pedig csapdával fogdosta meg, amint a vadorzók. A vadpecsenye ízéhez feltétlenül szüksége volt nagyatyámnak arra a tudatra, hogy úriember durrantotta le a vadat, nem pedig valami kocavadász, akinek megdobban a szíve, ha a fogolycsapat peregve röppen fel lába előtt az

őszi tarlón, vagy elveszti a lélekjelenlétét, ha vaddisznóval találkozik, jobbra-balra durrogtat, csak a vadra nem — végre is fára kapaszkodik a vaddisznó elől, mint a „Lippert L." vendéglői helyiségeiben képeken (többnyire régi olaj nyomatokon) látható is volt.

— Nem, kedves barátom, előbb tudni akarom, hogy honnan származik a vadpecsenye, vajon nem vadkereskedőtől? — felelt Nagyapám a kísérletező, fiatal pincérnek, aki minden előzetes bevezetés nélkül próbálta őt, „Lippert L." vendéglőjében rábeszélni például a nyúlcomb fogyasztására. (Holott titkon ezzel a szándékkal érkezett, de volt magához való esze, hogy el ne árulja tervét.)

A fiatal pincér nem is boldogult az öregúrral, mert annak mindenféle kifogásai voltak.

Kifogásolta azt, hogy a városban való körülnézése alatt talán legelsőnek egy rőtbajuszú vadkereskedőt pillantott meg, aki olyan zsinórral kötött szemüveget (cvikkert) viselt az orrán, mint egy professzor. — Pedig ha valaki ismeri az ipsét: én ismerem. Naptárszerkesztő volt valamikor. Szalon Naptárt adott ki. Hogy lett belőle vadkereskedő egyszerre? — faggatta Nagyatyám a fiatal pincért, aki természetesen nem tudott kellő választ adni.

— Mindenféle „zsuzsutériák" voltak rajta. Hercegi korona a nyakkendője tűjén, grófi korona az inggombján, természetesen a mandzsettánál. És a bolgár király koronás címere az aranyóráján. Ezektől vette ugyanis a vadat Aranyosi a nagy hatjóvadászatok után, amikor

egy-egy uradalom hetekre ellátja a pesti piacot vaddal. Természetesen a nagyurak néha megajándékozták a kereskedőjüket apró emléktárgyakkal, de éntőlem ne várja Aranyosi, hogy felcsapjak vevőjének, mert nekem más nézeteim vannak a vadászatról. Én haj tó vadászatot sohase rendeznék, csak dúvadra, farkasra, medvére, hiúzra, no meg a rókára. De a szegény nyulat, őzet, szarvast, fácánt igazán nem mészárolnám százával! — Ezért haragszom a vadkereskedőre, aki a nagyurak hajlamait elősegíti.

— így, vagy hasonlókat beszélt Nagyatyám, amíg a sűrűn teleírt étlapot „Lippert L." vendéglőjében a kezében tartotta, és az volt az öreg szíve kívánsága, hogy valaki rábeszélje őt a vadpecsenye fogyasztására, mert hiszen igazában azért jött Pestre, estétől reggelig utazván, mint valami régi szerető után, hogy kedvére jóllakjon vadpecsenyével, amit hallatlanul szeretett...

A fiatal pincér ügyetlen volt, nem tudott az Aranyosi vadkereskedő „zsuzsujairól", se a nagybirtokosok hajtóvadászatairól (ő csak azt tudta, hogy a konyhán nyúlpecsenye van gombóccal, amelyet nyugodt lélekkel ajánlhat elfogyasztásra egy olyan tiszteletreméltó külsejű, pirosképű, kipödrött fehérbajszú úriembernek, mint Nagyatyám volt. Ennyit tudott, de a nyúlpecsenyéhez tartozó különböző körülményekről fogalma nem volt).

Nagyatyám megcsóválta a fejét, és valamivel lankadtabban folytatta annak megbeszélé-

sét, hogy a konyhában lévő nyúlpecsenye nem lehet jó.

II.

Nagyatyám így folytatta:

— Tudni kell a dolgokhoz kedves barátom, mielőtt az ember valamely kérdésnek az érdemleges tárgyalásába kezd. Az időjárás csak amolyan késő őszi időjárás, egyik nap fúj, s másik nap becsorog az eső a háztetőn, öreg embernek lehet ez kellemetlen, de a nyúlnak egyáltalában nem kellemetlen. Nem forog abban a veszélyes helyzetben, hogy keményre való megfagyasztás céljából kiakasztanák őkelmét a házeresz alá vagy az erkélyre, ahol macska el nem érheti. Akármit evett a nyúl nyáron, bármivel táplálkozott a mezei határoknak, káposztás-kerteknek ez a kis ínyence: — ilyen időjárás mellet még nem érheti el a vad-ízét, vadszagát, amely a karácsony körüli új esztendői időjárás mellett, az országos fagyoknál, a hófúvásoknál, a ropogós időben könnyen elérhető... Amikor olyan kőkeményre fagy a házeresz alatt légtornázó tapsifüles, hogy embert lehetne vele agyonütni. De hol vagyunk még ettől a becsületes időjárástól? Alig van Vendel napja: a nyúlnak az ízén a szakértő még azt is megérzi, hogy vén kan vagy esztendős nőstény volt a pecsenye. Márpedig az ilyen kérdések csak a gusztust háborgatják a pecsenye élvezeténél, nem nagyon mozdítják elő az étvágyat. Én

mindjárt ki is jelentem, hogy a vén kant nem szeretem, mert az ember a maga életére gondoljon csak, ha azt akarja tudni, hogy mi történnék vele, ha lepuffantanák valamely hajtó-
vadászaton!...

A pincér, bár ifjú legény volt, a pincérek ismert elszántságánál fogva: kijelentette Nagyatyámnak, hogy a konyhán terítékre váró nyúl nem vén kan...

Nagyapám legyintett:

— Ezt talán csak egy ember mondhatná meg teljes bizonyossággal, ez pedig nem a budapesti állatorvosi intézet igazgatója, vagy az állatkert nagyérdemű igazgatója, hanem az ember, aki a nyulat meglőtte.

— Hogy tetszik ezt gondolni, tekintetes uram? — kérdezte a pincér, hogy az öregúr mégiscsak belovalja magát valamely szakkérdésbe, és a nyulat ki lehet hozni a konyhából.

— Azt úgy gondolom, kedves barátom, hogy nem Aranyosit kell megkérdezni az ilyen dolgokban, hanem valamely régi vadászembert, aki már látott vén nyulat agárkölykekkel pofozkodni, mint akár a kandúrmacska is elrakja néha a kutyát. Ezenkívül a vén nyúl másként hal meg a lövés után, mint a fiatal nyúl. Néha még a puskavesszővel is a tarkójára kell ütni, hogy megnyugodjon sorsában. Azt pedig senkinek se tanácslom, hogy kutyával fogott, vén nyulat a kabátja alá, az inge alá dugjon, mert ha még van élet a nyúlban, az nyomban használja körmét, mintha gödröt, fekvésnyi helyet akarna ásni magának az ember lágyrészében, a

gyomrában is. A vén nyúl még akkor se biztos, ha már fejest bukfencezett. De különben más okom is van arra, hogy a nyúlpecsenyét szemügyre vegyem, mielőtt vállalnám fogyasztását. A gombócára és levére is kíváncsi vagyok, kedves barátom! — mond nem minden célzatosság nélkül Nagyatyám, mint egy sokat tapasztalt ember.

A pincér elvonult a konyha felé.

III.

— Puskával járni az őszi tarlón; mesebeli léptekkel belevándorolni a nagyot ásító októbervégi délutánba; csak úgy toronyiránt menni olyan tájak felé, amelyek mindig úgy tünedeznek fel, mintha még ott sohase jártunk volna (legfeljebb nagyon régen, álmunkban); a fekete napraforgókórókkal, csövüktől immár megfosztott és özvegyen ottfelejtett tengeritáblákkal beszélgetni; a szél nótáit megunhatatlanul hallgatni, amely nóták mindig valami újat tudnak, mintha együtt tanulnák velünk **az** érzéseket **a** múló évekkel. . . Ritkuló lombozatú jegenyenyárfák felett, szitakötő módjára rezgő, tarka szarkákkal, magános fákon üldögélő vércsékkel, a láthatár szélén, nagy messziségben utazgató felhőkkel tölteni az időt... Ez kell neked, pajtás — mond magában Nagyatyám, amint egyedül maradt. De nem sokáig engedték mélázni „Lippert L." vendéglőjében. Rövid időn belül öreg-időjárást mutató arcú, szinte piros-

paprikatekintetű, szóval erélyes főpincér lépett melléje, és halkan üdvözölte Nagyatyámat.

— Azt hallom, Elnök úr fél a mi nyúlpecsenyénktől?

— Őszintén megvallva, nem tudom magam elhatározni, Eduárd — a már ön által ismert aggodalmak miatt — felelt Nagyatyám, akit Italában kemény, kurucos embernek, az ország egyik legfolyamatosabb káromkodójának, cifra beszédű és magaviseletű úriembernek ismertek a maga köreiben: öreg honvédek, régi cimborák, sőt keservesen keserű cimborák között is, ellenben Eduárdtól, ettől az igen komoly főpincértől (a Lippert L.-féle vendéglőjén), még ő maga is megretirált, amikor az a nyúlpecsenye szidalmazása miatt előjött tartalékjából, és nyúlpecsenyéje védelmére kelt.

Eduárd szavai valóban úgy hangzottak, mint annak a szavai hangozhatnak, aki életre-halálra meg van győződve igazságáról. (Tán hittérítők vagy egyéb küldöncök mondják el ilyenformán a rájuk bízott üzeneteket?)

A mai étlapon szereplő nyulat maga Lippert úr lőtte Lancaster-vadászfegyverből, mert Lippert úr már nem akarja megtanulni az újabb vadászfegyverekkel való bánásmódot. Az „Együttérzés" vadásztársaság rendezte vasárnap az általa bérelt területen vadászatát, itt nem messzire Visegrád környékén. Ekkor került puskacső elé a mai nyulunk — szólt Eduárd.

— Miféle úriemberek tartoznak az „Együtt-

érzés" vadásztársasághoz? — vetette fel a kérdést Nagyatyám.

— A vadásztársaság tagjai a legkomolyabb vendégei vendéglőnknek; ott szoktak ülni a legjobb helyen, a sarokasztalnál, ahol szarvasagancs és rókafej van az asztal felett a falon — mond Eduárd és a sarokasztalnál valóban egy rövid pepitanadrágos, kipirult arcú, de láthatólag korosabb úriember ült, aki történetesen éppen nyúlgerincet evett, és az abban található söréteket selyempapírosba rakosgatta maga köré, mintha valamely kedves emlékkel akarna kedveskedni önmagának, amikor az étkezési ceremónia befejeződést nyert. Így rakják el a figyelmes urak az új évi malacnak a fogait, de még a saját fogaikat is, amelyeket helyükről elvesztettek, de a mellényzsebben még évekig hordozzák őket, és minden fogfájós történet elhangzásakor elővesznek... Lám, a szemfog teljesen egészséges volt, mégis meg kellett tőle válni. így gyűjtögette a rövidrenyírt-hajú és a megpattanásig szűkreszabott-ruhájú, igen pirosra borotvált arcú úriember a söréteket, amelyeket a nyúlgerincben talált az „Együttérzés" hubertusi asztalánál.

Miután a pepitanadrágos úriember éppen befejezte étkezését, vidám karmozdulattal intett Eduárdnak, és trombitahangon így szólt hozzá:

— Legyen szíves Lippert úrnak átadni sörétjeit — mond és egy papírba burkolt csomagocskát (a nyúlgerincben talált ólomgöböcské-

ket) nyújtott át Eduárdnak. — Telitalálat volt, egy oroszlánnal is végzett volna.

Eduárd átvette a csomagocskát, öreg frakkja zsebébe dugta, és diadalmasan nézett id. Krúdy úr felé, aki nyúlpecsenyéről előterjesztett aggodalmaira a véletlen folytán íme a legjobb választ kapta. — „Lippert L." maga lőtte a vendéglőjében előterjesztett nyulat, a fennforgó akadályok tehát önmaguktól megszűnnek.

De Nagyatyám még gondolkozott, az étlapra függesztve mind borúsabb tekintetét. (Pápaszemet csak azért nem vett elő, mert nyilvános helyen, így vendéglőben se, azt sohase vette elő.)

IV.

Hogy történetünket folytassuk (és majd egykor befejezhessük), együtt kell maradni a legmélyebb tűnődésbe merült öregúrral, akinek sehogy se volt kedve szerint a sörétes vendég, mert ifjúkorában látott Pesten éppen elég csalárdságot, amelyek mind azt célozták, hogyan vezessék az orránál fogva a vidéki vendéget. Látott ő már különb dolgokat (hurkosokat, ölelkező zsebmetsző asszonyságokat, angyalképű és tetőtől talpig romlott leánykákat a félelmetes Pesten), mint egy pepitanadrágos vadászt, aki söréteket varázsolt elő a fogai közül a nyúlgrinc elfogyasztása után.. . Ő — Nagyatyám — a maga részéről különben is bosszankodni szokott, ha szitává lőtt vadpecsenye került tányér-

jára, és fogai közé sörétek bújtak, amelyektől csak a legkülönbözőbb fogpiszkálók felhasználásával lehetett megszabadulni. (Még az állandóan zsebében hordott, tölgyfából, dárda alakban faragott fogpiszkálók se voltak mindig elegendőek a műveletekhez, amikor például egy zápfogak közé keveredett csontdarabkát kellet eltávolítani a bitorolt helyről.)

Tovább is leskelődő állásban maradt tehát hogy mi történik „Lippert L." vendéglőjében a nagyon ajánlott nyúlpecsenyével, mert éppen a körülötte ebédelgető emberek miatt nem támadt nevezetesebb gusztusa az evéshez, ugyanis egyedül és elgondolkozva szeretett ebédelni amikor legfeljebb az elébe került ételekkel váltott néhány bizalmas szót, mielőtt elfogyasztotta volna őket.

És eközben fiatal házaspár telepedett le a szomszédos asztalhoz.

A férfi nemrégen, talán pár napja nyíratta meg haját, amint azt a borbélynál váltott előfizetési kártyájára előírta. Igen szerelmes lehetett a menyecskébe, aki tüzes lábakon, fehén de meleget lehelő zubbonykában, valamint feli hevült, rövid szoknyában telepedett közel hozzá, hogy forróságával mindig a kellő hőfokon tartsa, mint a kovács a kalapálás alá kerülő vasdarabot. Nyomban kiderült, hogy a férfit Mukinak hívják, a hölgyet pedig Édes angyalomnak. Jó társaság egy magános öregúr részére az ilyen újbort lehelő, szinte robbanékony társaság. Minden szemtekintetükkel, kéz- vagy lábmozdulatukkal az egymás iránt való

szerelmet akarták kifejezni. Mintha mindig az alig elmúlt szerelmi varázsóra hatása alatt állnának, az étlap komoly megtekintése nélkül, szinte egyértelműleg beleegyeztek abba, amit a paprikapiros szemű, öreg pincér ajánlott nekik elfogyasztásra.

- Legyen nyúlaprólék — mond a szerelmes fiatalember, mert bizonyosan ugyanilyen bele-egyezőleg felelt volna, ha másféle ételt kínál elfogyasztásra az öreg pincér. (A fiatalok sohase tudják, hogy mit esznek, mit isznak, mert egészen máshol jár az eszük [ami a legtermészetesebb is], nem az étlapokon, hanem a saját történeteiken, az elmúlt és eljövendő órák üdvein gondolkoznak, mert így rendelkezett velük a természet.)

De Nagyatyám mást gondolt magában. . . Mégpedig azt gondolta:

Most már legalább színről színre láthatom azt a sokat emlegetett nyulat (amelyet persze ő emlegetett magában legtöbbször), most már komoly véleményt mondhatok magam is, hogy mi alapja van „Lippert L." híres vadásztudományának, általában konyhájának. — így beszélt magában Nagyatyám, amíg a szomszédos asztalra a kívánt étel, a nyúlaprólék megérkezett a fiatal pincér karján, eléggé borsosán, fűszeresen, hogy Nagyatyám szaglószerve nyomban elfoglaltságot találhatott magának. (Az ilyenforma tapasztalt vendég jobban bízik a szaglásában, mint a látásában.)

Muki, a már említett fiatalember, anélkül hogy egyetlen pillantást vetne az ételre (mert

szeme folyton hölgyén függött), valóban habozás nélkül, sőt jó étvággyal kezdett neki az étel falatozásának. Jóvérű fiatalember volt, aki a legnagyobb szerelem közepette se feledkezett meg teste táplálásáról, mert érzékei nyilván kívánták tőle ezt is, mint az életnek egyéb fiatalkori örömeit.

Nem így ellenben az Édes angyalomnak nevezett, szőke hölgy.

Egy falatot evett a nyúlaprólékból, és orrlyukacskái gömbölyűek lettek, még szeme is kerekebbre fordult, mintha valamin nagyon elcsodálkozott volna. Gondfelhőcske telepedett sima homlokára, és ajkát többször összeszorította. Félve, de határozottan megérintette Muki kezét, amely a nyúlaprólék után volt éppen újólag kinyújtva, és a következő megjegyzést tette:

— Azt hiszem, az étel nem friss.

Muki úr megállott dolgában. Nagyatyám pedig megelégedetten bólintott a szomszéd asztalnál.

A menyecske megérezte a vén kannyúl szagát — gondolta magában. — De hogyan is lehet ilyen ételt fiatalembereknek ajánlani?

A szerelmespár rövid idő múlva távozott, nyájasan, kedvesen, nem sokat törődve a kellemetlenséggel, mert valószínűleg kedvesebb dolgokat forgattak a fejükben — míg Nagyatyám így szólt a fiatal pincérhez, aki megint előkerült valahonnan:

— Látom, hogy itt nyulat fogyasztottak.

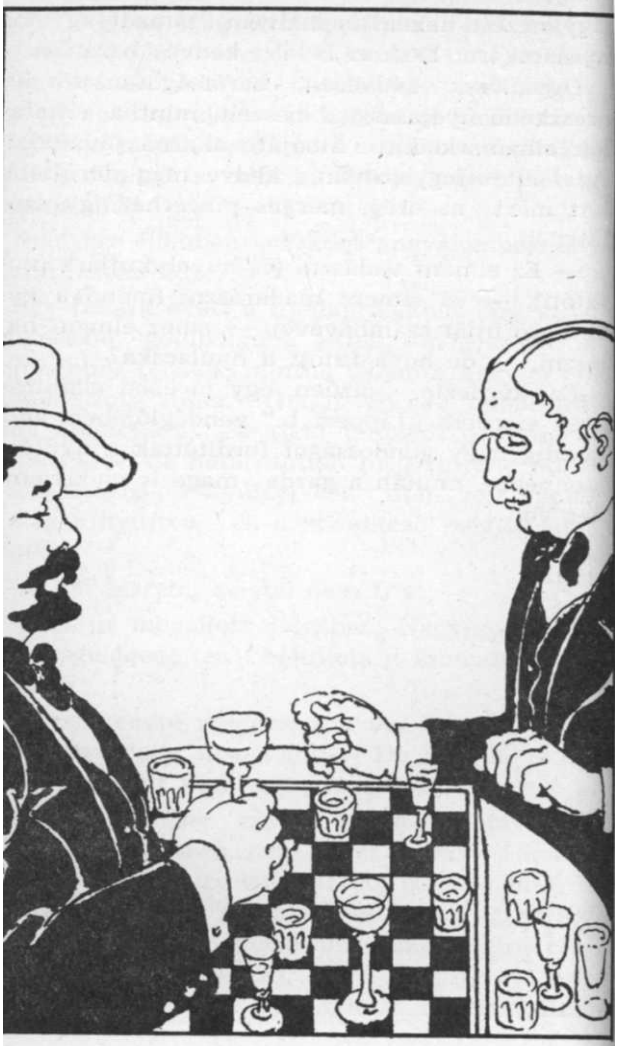
Ugyanezért nekem is kedvem támadt egy kis nyulacskára. Hozzon belőle, kedves barátom.

Ugyancsak kedvesen, barátságosan, sőt leereszkedő nyájassággal beszélt, mintha a fiatalok elhamarkodott hibáját akarná jóvátenni. Az ételt elfogyasztván, kedve még derültebb lett mert az öreg, mérges pincérhez így szólott:

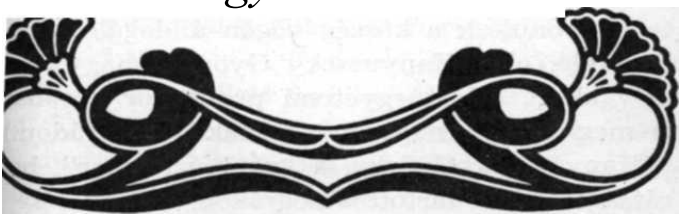
— Ez elment vadászni (és hüvelykujjára mutatott), — ez elment madarászni (mond a következő ujját számbavéve), — emez elment halászni, — de hová futott a nyulacska?

Ezt kérdezte, jóízűen, egy jó ebéd elköltése után szeretett „Lippert L." vendéglőjében, ahol mindig nagy gondosságot fordítottak a nyúlpecsenyékre, miután a gazda maga is vadászember volt.

(1932)



Ne legyünk rosszak



MILYEN LEGYEN A VENDÉG?

Élt valamikor egy „papi úriember" (mint civil barátai ezzel a különös kifejezéssel megjelölték) itt, nem messzire a fővárostól, Visegrád községben, télen-nyáron egy villaépületben (a boldogult Lányi Emánuel szilárd építkezésében). Télen többnyire sokesztendős napkeleti tudományokat tárgyaló könyveket forgatva — miután harminckét keleti nyelven értett és olvasott —, míg nyáron, amikor a Duna-menti Visegrád mellett siklanak, lengedeznek, megálldogálnak a csónakok és hajók: többnyire baráti körben töltvén napjait.

Indítványoztam, hogy mostani megemlékezésünkben hagyjuk ki a hosszú, visegrádi, havas, téli estéket, amikor a „papi úriember" harminckét nyelven " írott keleti könyvek olvasgatásával töltötte idejét (valószínűleg azért, hogy másnap a budapesti egyetem hittudományi karán megfelelő előadást tarthasson hallgatóinak), maradjunk a vidámabb tavaszi és nyári napoknál, amikor a csónakok és hajók

kikötöttek a visegrádi öblöcskében a nagy Dunán, és nem a legrosszabb szándékú tisztelettevők vonultak a község végén álldogáló villaház felé, ahol Kanyurszky György „nagyságos úr" lakott. (Mert egyetemi professzor korában is megmaradt „nagyságos úrnak" Visegrádon.)

Kanyurszky György, a „papi úriember", barátságos házat tartott Visegrádon.

Amint kitavaszodott az idő: vendégek nélkül nem volt elképzelhető a háza — mégpedig komoly, meggondolt, tempós, lassú, nem sietős vendégekkel, akik néha úgy tűntek fel, mintha nem is a Magyar Folyam Részvénytársaság hajóján, hanem Dickens postakocsiján, a „Pickwick Club"-ból érkeztek volna.

Kanyurszky György, a keleti nyelvek tanára a budapesti egyetemen, csak a „rendes" vendégeket (mint ő maga monda: a „kompakt" vendégeket) kedvelte, akik nem egy-két napra „rándultak" ki Visegrádra, hanem legalábbis annyi időre, amíg a visegrádi programnak javarésze lejátszódott. Elsősorban enni kellett.

AZ ÚJ PARADICSOMOS KÁPOSZTA MEGJELENÉSE

Hol szedte össze Kanyurszky György (előbb nagy társadalmi réteg „Gyurkája", később „Gyuri bácsija") a megfelelő vendégeket?

Nem „találomra" hívta meg őket, hanem hosszabb tanulmányozás után.

Ezekre a tanulmányozásokra szolgáltak azok téli napok és esték, amelyeket Kanyurszky György hivatalos állásánál fogva a főváros területén töltött. A Duna zajlott; az egyetemen előadásokat kellett tartani régi perzsa vagy indiai vagy egyiptomi iratok tartalmáról („amit amúgy se értettek meg a bikficek"), Kanyurszky György nem mehetett haza Visegrádra. — Természetesen nem tartott külön lakást a fővárosban mert ez pazarlás lett volna, ugyanezért a fővárosban töltött napjait és éjszakáit azoknak az embereknek a tanulmányozására szentelte, akiket majd tavaszi időben (mikor a közlekedés már könnyebb Visegrád és Budapest között) vagy nyáridőben (amikor a semmire se jó Egyetem „mert mindent amúgy is magának kell tanulni az embernek, nem az iskolában"] kapui zárva vannak). — S így vendéglőről vendéglőre, kávéházról kávéházra vándorolgatott embertanulmányozási szempontból a fővárosban töltött éjszakákon. De lappal is, ha professzori teendői megengedték.

Kereste a jóétvágyú embereket, akiket majd vendégül láthat. Finom, kicsit szatirikus arcával (mint az igazi jó emberek arca, akik főként magukat nevetik ki) meg jelengetett mindenféle olyan józsefvárosi vendéglőkben, amelyek híresek voltak kosztjukról és a bennük székelő asztaltársaságokról.

Hozzáértőknek nem kell sokáig magyarázni, hogy evés közben mennyire kiismerhetők az emberek, amikor önfeledten, unottan vagy ét-

vágytalanul, de kötelességszerűleg adják át magukat a táplálkozási folyamatnak.

Kanyurszky György sohase törődött tovább az első megpillantásnál azzal az „emberével", aki például mogorván bánt a felszolgáló pincérrel vagy ellenséges szemmel vizsgálgatta az asztalra került ételt, mintha abban legalábbis patkányméreg volna elrejtve. Nem törődött azokkal a vendéglői emberekkel sem, akik hosszú állal, mély, de nem szívből jövő hangon felelik unottan a pincér felkínálkozására, hogy: „ahogyan gondolja, kedves barátom." S nyomban az esti lapot veszik elő a frakkjuk zsebéből, hogy tovább olvasgassanak.

Kanyurszky György a józsefvárosi (ferencvárosi, sőt belvárosi) tanulmányútjain azokkal a korcsmai vendégekkel érzett szívrokonságot, akik nyájasan, megelégedetten, minden gondjukat és bajukat egy másodperc alatt feledve: telepedtek le a vendéglői asztalhoz, és lehetőleg jámbor ábrázattal, néha a zsebből elővont szemüveg használatával fogtak neki az étlap tanulmányozásának. Végigolvasták az étlapot — mintha minden felsorolt ételnek az ízét képzeletükben elgondolták volna —, megkérdezték a pincért a meggondolásra méltó ételek állapota felől („tud valamit az a kacsa?" „hány napos ez a felsálszelet?") — aztán bizonyos életöröm nyilvánításával csaptak fel egy ételnél, mondjuk: az új káposztánál (frissen sült karmenádlival) annak említésekor. „Valóban? Már új káposztájuk van a konyhán?" — „Mégpedig új paradicsommal!" — felelt ünnepélye-

sen a pincér. A vendég szótlanul bólintott a megilletődéstől, mire Kanyurszky György érdeklődve közelebb húzódott.

Ez a vendég az ő embere. Hiszen neki van a legjobb új káposztája egész Magyarországon. De titka van az új káposztának.

„NE LEGYÜNK ROSSZAK!"

Mint az előzményekből látható, Kanyurszky György hajdanában a keleti nyelvek tanára a budapesti egyetemi hittudományi karon: nem volt a aszkézis (a koplalás) barátja, holott ő maga sovány, önmegtartóztató alakjával és viselkedésével már életében szentté lett. Nagy gyönyörűsége telt abban, ha embertársai esznek, mégpedig olyan örömmel, mint a természet rendelte.

— Perzsául tízmillió ember tud a világon. De vajon tud-e tízmillió ember úgy enni, ahogy a természet rendje megköveteli? Az embereket enni kell megtanítani. Minden évszakban, sőt minden hónapban azt egyék az emberek, ami a világkalendárium szerint a legegészségesebb. Nyomban jobbak lesznek az emberek! — mondogatta, amikor tanulmányútjaiban valóban sikerült megismerkednie néhány jóravaló, neki megfelelő úriemberrel, aki hallgatagon, a jóllakás után való dagadt szemmel és arccal helyeselte a professzor elméletét: — Ne legyünk rosszak!

— Ne legyünk rosszak — ismételte „Gyuri

bácsi", midőn megfelelő új ismeretségre tett szert pesti kalandozásaiban. (Hetenkint három egymás után következő napon tartotta előadásait is.) — Látom, hogy kedves barátom híve az új káposztának, talán más ételeknek is, s ez nekem nagyon tetszik a mai világban, amikor az emberek tulajdonképpen úgy élnek, mint a szamarak, akik nem tudják megbecsülni azt, amit az élettől kapnak.

— Igen — felelt Képessy ügyvéd úr a józsefvárosi Putnoki-féle vendéglőben, ahol „Gyuri bácsival" megismerkedett. — Bevallom gyöngeségemet, szeretek bizonyos ételeket, amelyek így tavasz felé frissek.

Kanyurszky folytatta:

— Láttam mindent. Láttam, hogyan kezeli az ételt, amely elébe került. Csak tisztelet jár annak, aki valóban tudja élvezni az ételek ízeit, zamatait, tartalmait. Sajnos, én magam kisevő vagyok, ugyan ezért becsülöm nagyra azokat, kik igazándiban tudnak enni.

— Régebben nekem is jobb étvágyam volt! — felelt mentegetőzve Képessy ügyvéd úr.

— Megengedem, kedves barátom, de mostani étvágya is elegendő arra nézve, hogy felkérhessem, érdeklődjön házam, személyem, magatartásom iránt. S ha kedve van: legyen vendégem a legközelebbi vasárnapon (a hétfőt is beleszámítva) visegrádi házamban, ott majd megmutatjuk, hogy milyennek kell lenni az igazi paradicsomos káposztának.

— Hát milyennek? — kérdezte a Putnoki-féle régi józsefvárosi vendéglőben Képessy

ügyvéd úr, aki ebéd után azt hitte, hogy a világ legjobb paradicsomos káposztájával lakott jól.

- Majd Visegrádon megtudod, kedves barátom, ha vasárnap szerencséltetsz a látogatásoddal — felelt Kanyurszky György, és továbbment, újabb vendéglőket és újabb kiváló vendégeket keresve, akiknek majd érdemes főzetni vasárnap Visegrádon.

Így bevetődött az írók klubjába (sajnos, csupa kákabélű emberrel találkozott), a Baross kávéházban székelő sakk-klubba, ahol maga is sakkozgatott néha huszonnégy óra hosszáig, mert háromnapos pesti tartózkodása alatt erre is volt ideje; különböző vendéglőkbe, ahol jó étvágyú úriembereket keresett, akiknek úrias magaviselettel tartott, de „komplett" étvágyukban gyönyörködhessen.

Míg Képessy ügyvéd úr a Putnoki-féle vendéglőben visszagondolva az előbbi meghívásra, így gondolkozott magában:

— Lehetséges, hogy a paradicsomos káposzta dolgában az öreg Gyuri bácsinak igaza van. Az ilyen keleti emberek többet tudnak, mint a helybeliek.

S komoly megfontolás tárgyává tette, vajon ne üljön-e fel hajóra vasárnap reggel, hogy Kanyurszky György tanár urat Visegrádon meglátogassa? Csonttá, velővé, vérré vallott szokások rabja volt Képessy ügyvéd úr, is vasárnap a Magyar Atlétikai Club margitszigeti házában szokott ebédelni. De „Gyuri bácsi" őt

is megzavarta pesti kalandozásai idején. Paradicsomos új káposztáról volt szó. Meg kell gondolni a dolgot.

DE MI LESZ A DIÓPÁLINKÁVAL ?

Minden csak szakértelem dolga az életben. A keleti nyelvekhez én értek, a konyha minőségéhez és bizonyosan a jogi ügyekhez is Képessy barátom ért — mondogatta magában Kanyurszky tanár úr, amikor az ügyvéd ígéretét lekötötte a legközelebbi vasárnapra („Gyuri bácsi" ugyanis akkoriban fogadott fel új háztartásvezetőnőt, egy távoli rokonát, akivel a hátralévő életéveit koszt dolgában vidáman rendben tartani óhajtotta. Ezért volt szükség elsősorban az idegen szakértőre, nem pedig valamely elfogult ismerősre.)

Miután a tél folyamán megállott zsebóráját elvitte egy óráshoz a Dob utcába, akivel héber nyelven szokott beszélgetni, miután az órás azelőtt rabbi-növendék volt; — miután elvégezte bevásárlásait a Váci utcai nagytrafikban a cigarettatöltéshez való háromféle dohánynemű közül; — miután Calderóninál megvizsgálta a legújabb találmányú időjósló készüléket, de megfelelőt nem talált közöttük; — még egy gond maradt vissza, amely az új gazdasszony levizsgáztatásán kívül a fővárosi tartózkodása alatt állandóan mögötte ballagott.

Ez a gond pedig nem volt más, mint a diópálinka-szakértőnek a feltalálása.

„Gyuri bácsi" visegrádi kertjében ugyanis vén diófák ontották termésüket esztendőnkint, amely termésből természetesen diópálinka is lett azon kívül, amit az egerek megettek. „Gyuri bácsi" maga személyében nem volt pálinkaszakértő, bár szívesen koccintott a vendégeivel, mikor azok elfoglalták helyükét az ebédlőasztalnál és étvágy javítás szempontjából egy pohárka pálinkát ittak (amíg a párolgó leves a konyhából beérkezik). Nos, az elmúlt esztendőben is megfelelő mennyiségű diópálinkát rakott el Kanyurszky tanár úr, amely pálinkának majd az lesz a hivatása, hogy a tavasz és nyár folyamán érkező vendégeket elmulattassa — de nem volt még bizonyítványa a tavalyi pálinkának. Semmiféle szakértői bizonylata nem volt, mert nem is került felbontásra az első üveg. Még érni kellett neki...

Az órásnál, a trafikosnál, a műszerésznél ez a gond oly alattomossággal lappangott Kanyurszky tanár úr háta mögött, hogy néha és hirtelen verejtékezni kezdett a fejebúbja.

— A kiskését! (Ez volt a legnagyobb indulatszava.) A diópálinkáról egészen megfeledkeztem.

Pedig a „dióhoz" igazán szakértő kellett, mert a kamrában volt belőle legalább kétszáz üveggel.

No, de ahol a legnagyobb a baj, ott van legközelebb a segítség. A segítővel Kanyurszky tanár úr a régi Báthory-féíe kávéházban ismerkedett meg, amely Kálvin-téri kávéház-

ban körülbelül mindenki megfordult, akit az éjféli vagy éjfél utáni óra a Belvárosban ébren talált. Jó, nagy kávéház volt a Báthory; felvevőképességéről csak annyit mondhatunk, hogy éjfél utáni otthont adott mindazoknak, akik akár a szomszédos Elked, akár a vámházkörúti Kis Szikszay és a Vásárcsarnok-féle vendéglőkben megunták a korcsmai életet és kávéházi élet után vágyakoztak éjfélkor. Persze, jöttek a Báthoryba az egyéb vidékekről is, mert fokhagymás pirítósának és zöld borának hírneve messzire kiterjedt a városban. Az akkori ínyencek egy-egy „Báthory-pirítós" kedvéért szép utakat tettek meg. Kártyázni, biliárdozni, újságot olvasni, társalogni, politizálni mindig kényelmesen lehetett a kávéház nagy, kerek asztala körül álldogáló nádfotelekben, mert zenészek hál' Istennek nem jártak a kávéházba. (A szemközt levő Ringer kávéház volt a tanyájuk.)

Szóval, ezen a nobilis helyen, ahol Kanyurszky tanár úrra éppen úgy várakozott a sakkpartnere, mint más pesti kávéházakban, ahol a tanár úr pesti időzései alatt megfordult: itt a Báthoryban találta meg azt a szakértőt, aki majd diópálinkájáról véleményt fog mondani.

Éjfél után valóban lengedezve, könnyed, boldognak mondható léptekkel, mint egy mennyei küldönc lépdelt be a Báthoryba Kanyurszky György embere, akit a sakkozó tanár úr nyomban észrevett sarokasztala mellől. Puha, félrevágni való kalapja volt és olyan a cvikkere (szemüveg-csíptetője), mintha csak a vicc ked-

véért viselte volna, hol alatta, hol felette nézelődvén bizonytalan tekintetével, lemosolyogva a világot. Talán évek óta senki olyan hódolattal nem köszönt az idősecske kaszírnőnek, mint a zöldköpenyeges úriember, aki korára nézve közelebb lehetett az ötvenhez, mint a negyvenkilenchez. És köszönésében is volt valamely tréfás színezet. Pláne akkor tűnt ki tréfás kedélye, amikor megszólalt (az elősiető kövér fő-pincérhez intézvén szavait):

— A feketekávét rummal szeretem! — mondta olyan bájosan, mintha előre szerelmet vallott volna a távollévő feketekávénak.

Egy hosszú, újságolvasáshoz való márványasztalnál helyezkedett el, de esze ágába se jutott újságot olvasni. Vidoran nézdelődött körül a kávéházban, mintha mindenkit ismert volna.

— Régen volt az, amikor jogászkoromban verekedni jártam ide — mond Seemann Károlynak, a pókhasú főpincérnek, akinek a legnagyobb bugyellárisa volt Budapesten, telve számlacédulákkal, amelyeket évtizedeken át őrizgetett.

— Majd mindjárt megnézem az esztendőt és a napot, amikor utoljára szerencsénk volt doktor úrhoz!

— Bagatell! Spongyát rá, mint a színházban a hosszú Solymosi mondja. Itt van öt flóres, és kvittek vagyunk a régi biliárdszámlákért — felelt a vendég a legbarátságosabban, legnyájasabban, mintha évtizedek óta valóban csak jogászkori adósságára gondolt volna.

A TANÁR ÚR KÜLÖNÖS ÉRDEKLŐDÉSE

Bár a bonyodalmas sakkparti (miután két ellenféllel és egy bástya „fór" adásával játszá partiját a keleti nyelvek professzora, másként nem kaphatván partnert játékához) lekötötte volna minden figyelmét a Báthory kávéházban: — Kanyurszky professzor úr félszemmel állandóan figyelte a vendéget, aki régi jogászkori adósságát fizeti meg, amikor éjfél után véletlenül betéved a Báthoryba.

Nem lehet mindennapi ember — gondolta magában. — Tiszteli a múlt időket, és megbecsüli magát a jelenben.

A venueg ezalatt elmerengett magában, amit nyilván nem tehetett meg odáig, amíg hangos vendéglői társaság központjában üldögélt, és tréfára tréfával, anekdotára anekdotával, pohárköszöntőre pohárköszöntővel kellett felelni. (A szomszédos Elked-féle vendéglőben töltötte az estéjét, ahol Vajda János után következő fiatal költők szerettek tanácskozni.) A füstös mennyezetre nézett, és ezen idő alatt a következő dolgokat rendelte asztalára — többnyire Seemann Károllyal közölvén óhajtásait:

A feketekávé után — amely nyilván tartalmas boroknak nyomatéka volt — egy palack sört vett magához a vendég, mégpedig a sörgyár „kiviteli" (export) söréből, aranynyomásos cédulával ellátott üvegéből, amelyben parafa dugó zárta el az üveg nyakát a szokásos pléhkupak helyett.

A sörrel végezvén — „bundás" pirítóskenyérre támadt gusztusa, amelynek közepébe fogvájó volt szúrva, a fogvájón pedig egy gerezd fokhagyma. Egyébként jó zsíros volt a pirítóskenyér, hogy nem is lehetett csodálkozni amikor a vendég, elfogyasztása után, azt kérdezte Seemann Károlytól:

— Van még abból a vadkerti zöld borból, amit itt egyszer parádi vízzel ittam?

Természetesen volt még a vadkerti zöld borból, mert az ilyesmi sohase fogy ki egy jó kávéházból.

A főpincér egyszerre két parádivizes üveget állított tálcán a vendég elé, mert a zöld bort régi parádivizes üvegben szolgálták fel. Csak a dugaszolásban volt különbség. A zöldboros palack dugaszáról hiányzott a parádi víz égetett bélyegzője.

A cvikkeres vendég eközben mind vidor abban nézegetett a mennyezet felé, mintha a legkedvesebb gondolatai jöttek volna. Amikor az ásványvizet a zöld borral (amely ízre nézve meglehetős savanyú volt, amilyennek hajnalban illik a bornak lenni) kevergette, sose öntött több vizet a borba, mint amennyit szükséges volt.
S így elérte, hogy a két palackocskát egyszerre ürítette ki. A művelet után így szólt Károlyhoz:

— Tudja, kedves barátom, mihez volna „gusztusom"?

— Slágerhez — felelt a pohos főpincér szemrebbenés nélkül. — A mi slágerünk a párizsi

ecettel, olajjal, hagymával feldolgozva. Külön gyártja nekünk a párizsit a hentesünk.

— Ki a hentesük? — kérdezte a vendég.

A kövér pincér mondott valami ferencvárosi hentesnevet, de a vendég igazában erre már nem ügyelt, mert hirtelen újabb gondolata támadt.

— Helyes. Párizsit fogok enni ecettel, olajjal, kicsit megborsozott, karikára vágott hagymával. De közben nem mondhatok le egy pohárka diópálinkáról.

így szólt a vendég, és ugyanakkor elvonva tekintetét a mennyezetről: a kávéházi kasszában ülő idősebb és terjedelmesebb hölgy felé irányította, mintha megértést keresne. A hölgy mosolyogva és igenlően intett a kávéházi kasszából, és mint egy régi operaénekesnő, oly dallamosan mondta:

— Hogyne volna diópálinka a Báthory kávéházban! Habár ez más kávéházakban nem szokásos.

A vendég megitta a diópálinkát, megette a nyomon következő párizsit ecettel, olajjal, hagymával, ismét elfogyasztott egy palack „kiviteli" sört, s ezután így szólt Seemann Károlyhoz:

— Azt hiszem, hogy a legjobb lesz a diópálinkánál maradni, vén diófa vagyok magam is. Kérek dupla porciót a dióból — mondta a vendég, és olyan vidoran nézett körül a Báthory kávéházban, mintha csak ebben a percben érkezett volna meg valamely messzi, külföldi utazásból, amikor helyrehozta egészségi állapotát, elfelejtette viszontagságait, szomorú él-

/

ményeit, megint ifjú, tetterős, vállalkozásra hajlamos férfiú lett, aki kötekedve nézett szét a hajnalodó láthatáron.

De ebben a percben mellé lépett Kanyurszky György, szürke, magasra szabott, feketegombos mellényben, kaucsuk-gallérjában, szárnyas, szürke kabátjában, hogy mindenki felismerhesse felszentelt papi mivoltát — miután a sakkozást abbahagyta.

— Gyuri bácsi! — kiáltott fel a vendég, amikor a vállán érezte a keleti tudományok professzorának a kezét.

— Ne legyünk rosszak! — intette a korhelykedésnek, részegeskedésnek, romlásnak induló vendéget Kanyurszky György tanár úr. — Kávéházi diópálinka helyett ihatsz nálam Visegrádon valódi házilag készült, családi diópálinkát, amennyi csak jólesik. Most hagyd abba a pá-linkázást. Játsszál velem egy sakkpartit, amíg a hajó reggel indul.

A vendég — ha még mindig nem tudnák, hogy ki volt ő: a régi Budapest egyik legvidámabb alakja, doktor Lányi Adolár — (szó szerint: Adolár ügyvéd, költő, hírlapíró, minden könnyelműségeknek összeesküvője, „ősbohém", mint mondani szokták, korhely és kártyás, régi verekedő és szerelmesversek dalnoka, aki csak a Báthory kávéházban fordulhatott elő), a vendég eltolta maga elől a pálinkáspoharat:

— Igazad van, Gyuri bácsi, szégyen volna így nyilvánosan lerészegedni. Inkább sakkozzunk.

' De előre is bejelentem, hogy én a sakkpartit

csak egy ezüstforint fogadása mellett játszom, amely ezüst forintot be kell tenni a sakktábla alá.

— Kívánságod teljesedik — felelt Kanyurszky György, a zsebére ütött, ahol ezüst forintosok csörögtek, miután aznap vette fel tanári fizetését a budapesti egyetemen.

*

Így szerzett szakértőt diópálinkájához. (1933)

Ezüstsirály étterem

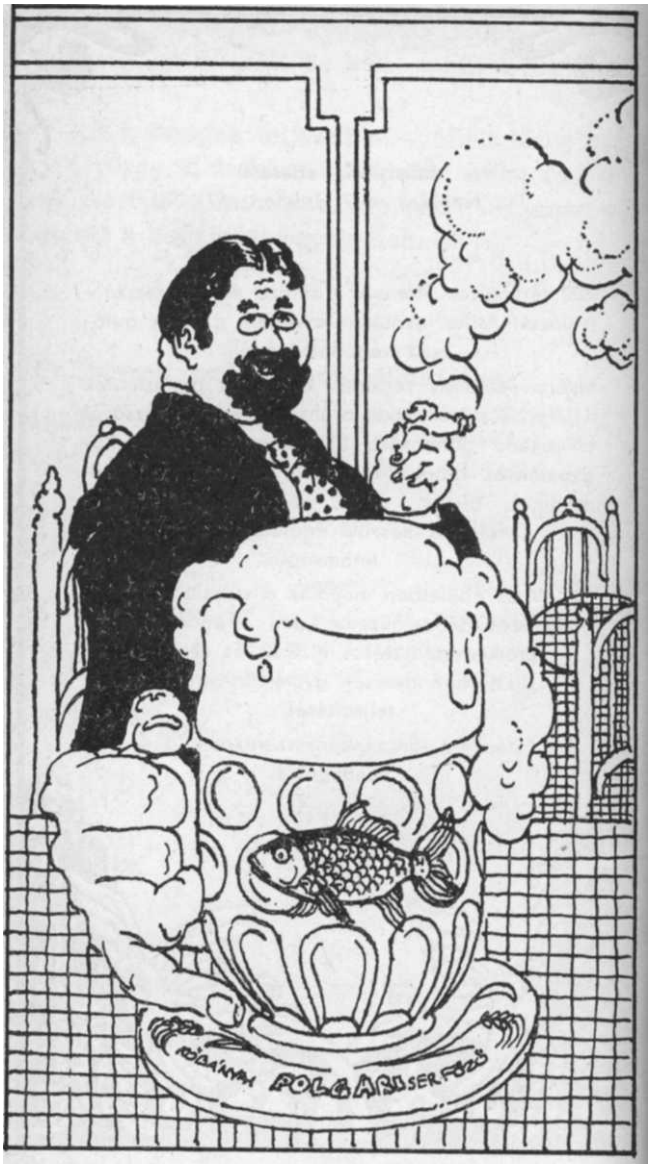
IX., Napfény út 7. Telefon: 471-352

200 férőhelyes étterem – söröző és eszpresszó – a József Attila lakótelep szívében, a 81'es autóbusz végállomásánál. Nyáron különös vonzerőt kölcsönöz az üzletnek a délszaki növényekkel, aranyhalakkal, tavirózsával bővelkedő pálmakert.

Ételválasztékában' a hagyományos ajánlatokon kívül rendszeresen szerepelnek almás, sajtos húsételek, pisztráng, gyümölccsel készülő édességek s egyéb finomságok.

Ebben az épületben működik a vállalat központi cukrászati termelőüzeme, ami állandóan friss' süteményválasztékot biztosít és segíti a dísztortarendelések gyors, színvonalas • teljesítését.

Esténként tánczenekar szórakoztatja a vendégeket.


POLGAR

A pénteki vendég

EBÉD ELŐTTI MEGBESZÉLÉSEK

Régi ismeretséggel üdvözölte őt az üvegajtó (amely az udvarról nyílott és csak bennfentesek ismerték titkát, hogy nem messzire esett innen a konyha), ugyanakkor, midőn az idős úriember benyitott, minden tennivalóját, köszöngetéseit, járkálásait, udvarolgatásait, a lóversenyújság monoklin át való tanulmányozásait abbahagyta Kraut Ede (Eduárd, a tréfás vendégek szerint) és a vendég fogadására sietett.

— Hogy állunk a potykával? — kérdezte a benyomuló vendég („cirkve" százkilós súlyú és legalább 180 centiméter magasságú úriember,) amikor Kraut Ede a prémes télikabátját lesegítette a sarokasztalnál, amelyre bűvös tábla volt téve, ezzel a felirattal: „Elfoglalva."

— Mint rendesen, nagyságos uram, meg lesz elégedve — felelt a vendég némi gyanakvással kiejtett kérdésére Kraut Ede (a Rózsacsokor főpincére), igen komoly, ünnepélyes arculattal, de testmozgásában azzal a halhatatlan alázattal, amely a régi vendéglői személyzetet jellemezte.

(Cipője oly fényesre kefélve, mint a tükör. Nadrágja élesre vasalva, mintha egy perccel előbb hozta volna haza a szabó. Ragyogó ingét, gallérját, frissen borotvált arcát, öltözetének egyéb szertartásait, mintha csak a vendég tiszteletére szerezte volna be, valamint később, a fizetésre kerülő nagyobb bankjegyből visszaadandó ropogós, vadonatúj apróbb bankjegyeit, valamint villogó aprópénzeit. Kraut mindig kifogástalan volt, kabátján egyetlen folt sem, és ha a frissen csapolt söröshordó első poharát megkóstolta, persze, csak félig iván ki a pohár tartalmát, mint egy kísérletező vegyész vagy gyógyszerész, bátran el lehetett neki hinni következő kijelentését: „Ma nagyon jó a sörünk!")

. . . De ezen a napon úgy látszott, hogy ezek; a külsőségek nem idézik elő a kellő hatást a megérkezett vendégre, mert az dülledt, szomorú szemével és ollóval nyírt, kissé elhanyagoltnak látszó, ősz szakállával, megérkezése után nyomban a gallérjába akasztott, lepedőnyire kisimított szalvétájával, valamint sóba és paprikába mártogatott, apró kenyérszeletkéivel, azt kérdezte:

— Mi van a potykával, Kraut úr? A többi] mellékes.

Pénteki nap volt.

Ekkor szokott a vendég (körülbelül tizenöt] esztendő óta) a Rózsacsokorhoz címzett belvárosi vendéglőbe érkezni, körülbelül nyomban azután, hogy a Szervita tér harangjai figyelmeztették a környékbeli selyemkereskedőket,

hogy erkölcsrontó üzleteikkel hagyjanak fel. A harangok elmondták a magukét, a jótékony Rózsacsokor vendéglőben elfoglalta a helyét **a** pénteki vendég, asztalkendőjét felkötötte, sózott, paprikázott, hosszú lábait terjedelmesen kinyújtotta az asztal alatt, megnézte **a** vendéglő ódon, faberakásos falait, egy megvető pillantást vetett a többi, távolabb ülő vendégre (mert hiszen magának élő ember volt), ismételve megkérdezte a legnagyobb szolgálatkészséggel mellette álló Kraut urat:

— Mi van a potykával?

— Azonnal szervírozzuk — felelt Kraut Eduárd, mint tizenöt esztendő óta minden pénteken, délben, harangozás után. — De ma meg kell jegyeznem, hogy még a Rózsacsokor is alkalmazkodott az új társadalmi életmódhoz, a konyha nem mindennap tud elkészülni a pontosan kiszabott féltizenkettős időre, amikor a leveseket be kell főzni, mert hiszen a levesek akkor teszik meg a maguk hivatását, amikor frissen-forrott állapotukban kerülnek a vendég elé. Nemde, nagyságos uram?

— Nem eszem levest, ha rácponty van ebédre. Elég leveses az magában is, ha nem sajnálták hozzá a tejfelt — felelt a vendég és vizsgálóbíró módjára szemügyre vette a kifogástalan Kraut urat, mintha az valami rosszban törné fejét.

— Nagyságos uram — felelt Kraut —, bár a Rózsacsokor a változó idők folyamán ugyancsak redukált személyzettel dolgozik, de a konyháról — a konyha belsőjéből, az odavaló

tennivalókból, mondhatnánk így is: „konyhai titkaink, szakácskönyveink, ételreceptjeink ismerőiből" nem bocsátottunk el senkit, mert nagyon végzetes körülménynek számítana a házra nézve, ha az ő ételreceptjeit más konyhákon is felhasználnák. Inkább egy segédcsapost kidobni (miután a sörfogyasztás amúgy is gyengébb), mint egy második szakácsot, aki azonban ugyanannyit tud, mint a „séf", az első szakács.

— Nem tud annyit — felelt a vendég, bár erre semmi más oka nem volt, mint csupán az, hogy a rácponty késlekedett.

— Igaz, hogy a főszakácsok legtöbbje „cezaromániában" szenved, ebben a hatalmi betegségben, amelyen még az sem tud változtatni, hogy az idők megváltoztak, divatba jöttek a kisadagok, a kismenük, amikor a szakácsnak is alkalmazkodni kellene a világ járásához. A szakács ellenben tör-zúz a konyhán, ha valami kívánsággal megy az ember elébe. „De Kraut! Régi vendégünkről van szó!" — mondom neki, amikor a porció kiszabásánál a vendég étvágyát ismertetem, mert hiszen azt csak én ismerem, nem pedig odakint a konyhán a szakács. „De Kraut, üzleti érdek, hogy a vendégnek nagy porciót adjunk akkor is, ha kis porciót kért! — könyörgök neki néha a konyhaablakon át, mert „nämlich" Krautnak hívja őt is, a mi főszakácsunkat. Tetszik tudni, mi felel erre Kraut a konyhából, ahol már déli tizenkét órakor a másnapi lóversenyprogram olvasgatja? Azt feleli, hogy ő az ebéddel kö-

lességszerűleg elkészült, az adagolást megcsinálta, ha az öreg Atyaúristen jön be ebédelni a Rózsacsokorba, se változtat a dolgon, és ugyanakkor, midőn ezt mondja, egy akkora konyhakést vesz a kezébe, amellyel egy ökröt le lehetne szúrni. Ki merészel ilyen szakáccsal tovább tárgyalni.

A vendég elkomolyodva hallgatta végig Kraut Eduárd főpincért — aki még csak rokonságban sem volt a konyhabeli Krauttal, aztán némi izgalommal így szólt:

— Én tizenöt éve járok az asztalomhoz, fogyasztom a rácpontyomat minden pénteken, elszívom a szivaromat ebéd után, kicsit néha elszundikálok. .. Mi közöm van nekem ezekhez a dolgokhoz? — mond a vendég. — Én kis porció rácpontyot fogok enni, mert a nagy porcióktól örökre eltiltott a háziorvosom; és ezt nem is bántam meg, könnyebben járok, lélegzek azóta.

— Nagyságos Péntek úr — felelt most a leg-ünnepélyesebben Kraut Eduárd —, fogadja szerencsekívánataimat.

Kraut ezután elővette zsebóráját, összehasonlította annak állását a vendéglőhelyiségben lévő, szekrényes függőórának állásával, és hirtelen felvidámodással mondta:

— Azt hiszem, a rácponty készen, van, nem fog rám kést Kraut, ha kimegyek érte.

AZ ÉTVÁGY ELŐKÉSZÍTÉSE

A vendég — Péntek úr — valamivel továbbtolta az asztalt, megigazította az asztalkendőt

nyakában, leseperte az abroszról az addig odakerült kenyérmorzsákat, talán még jobban kidüllesztette a szemét az eljövendők elé, mint belépéskor, sőt titkon egy-két gombot is kinyitott nadrágján, mellényén, amelyek üldögélés közben amúgy is feleslegesek voltak.

— Igaz — mondta magában —, hogy ebben a vendéglőben, ahol az úriemberek tulajdonképpen csak két, három, négy óra felé ebédelnek (mert ilyen hitvány a mai élet), annyit kell várni, szekíroztatni magát az embernek, mint egy patikában, de itt viszont nemigen lehet csalódni a gyógyszer hatásában. Már tegnap este óta gondolok erre a rácpontyra. Vajon elég puha lesz-e a krumpli benne?

Ezt az utóbbi mondatot már félig-meddig hangosan gondolta Péntek úr, mert Eduárd, aki a vörös üvegajtón át (a vendéglő hátterében, a konyha közelében, ahol ezek az események eddig is lejátszódtak) belépett, nyomban így felelt a kérdésre:

— A krumpli olyan puha, hogy egy csecsemő is elfogyaszthatná!

(Péntek úr a halevésnél a felső hamis fogsorát mindig kivette a szájából, egy zsebében hordott selyempapírosba burkolva azt, mert a halnak minden ízét akarta élvezni, amit pedig a hamis fogakkal nem lehet.)

Kraut, amit kivételesen szokott tenni: maga szolgálta ki a vendéget (ama konyhakéseikéi is szembeszállván), a félkarjára hajtott, fehér asztalkendővel tartván az ezüsttálat, amelyben a rácponty helyet foglalt.

Mindezek a körülmények persze csak növelték Péntek úr, a pénteki vendég izgalmát, mert a dolog úgy tűnt fel, mintha a Rózsacsokorban csupán az ő részére készítettek volna rácpontyot, amely körülmény nagyon jól szokott esni egy vendéglői vendégnek, aki különben otthonában azt gondolja, hogy ő az utolsó kutya, mert még csak háztartása sincs, mióta a felesége egy ifjú bűvésszel, színésszel, művésszel vagy mérnökkel (Péntek úr sohase érdeklődött bővebben) elszökött a háztól, mert húsz esztendővel fiatalabb volt a férjénél. Péntek úr rangjához, korához, vendéglői tevékenységéhez való megbecsülést érzett abban a körülményben, hogy Kraut Eduárd fehér szalvétával a karján szolgálta ki.

No, de hogy az ebéd ünnepélyessége még teljesebbé legyen: csakhamar feltűnt a láthatáron Dorner úr is, a Rózsacsokor vendéglőse, mégpedig a maga régi ízességében, tudniillik rövidre nyírt haja, kopaszodó, őszülő fejével, mint valami régi boltcégér, pirosbarna, böftök-színű arcával, mint a legjobb és legrégibb diópálinka, de hasasán is, mint aki a maga sörét issza reggeltől estig. Ezeket az érzéseket ébresztette Dorner úr, amikor a láthatáron megjelent fedetlen fejével, ódon zsakettjében, derekához szorított, fekete keménykalapjával, hogy vendégeinek a Rózsacsokor vendéglőben jóétvágyat kívánjon.

— Némely ember már délben részeg — mond Péntek úr Dorner megjelenésére és néma, ünnepélyes fejbólintására. Mit köszönget

nekem ez a vén csirkefogó? — gondolta magában hevülékenyen, mert javában felajjazták étvágyát a különböző körülmények a rácpontyhoz, amelyhez olyan nehezen jutott a Rózsacsokorban. — Péntek igényes ember volt, szerette, ha békében hagyták halfogyasztás közben.

így is történt. A köszöngető vendéglő- és szállodatulajdonos elvonult a maga „Staatsvi-zitje" után — talán a söntésbe, ahol összefont karral, kalapját kezében tartva nézte a sör csapolását és fogyását (mert mégiscsak a söntésben van az üzlet gócpontja, mint ezt Dorner úr maga is tapasztalta, aki hajdan csapos volt saját szállodájában és vendéglőjében, a Rózsacsokorban.)

Kraut Eduárd, a főpincér, ugyancsak tiszteletteljes távolságba húzódott papírmasé arcával, és egy üres asztalnál állva, félszemüvegen át tanulmányozta azt a kövön nyomtatott, alig olvasható „Sport" hírlapot, amelyet csak Nemzeti Casinói urak, lovaregyleti tagok, „könyvfogadók", bukmékerek és pesti főpincérek kap tak ebben az időben a jövendő lóversenyek eshetőségeiről. Még tél volt javában, mégpedig február, vajon mit akar az újságocska ilyen pihenőidőben? A kőnyomatú lapocska arról értesítette a Nemzeti Casino, a Magyar Lovar-egylet és a hozzá tartozó intézmények tagjait, hogy „Kincsem", ez a híres versenyló kimúlt, és a tavaszi versenyekre a következő feltételeket jegyzik az előrefogadóknak Dobrin, Lackenbacher és más urak és irodák:

„Rákosi díj.

Fury (Lipták)	— — — — 3—1.
Lángzó (Rojik)	— — — — 4—1.
Akadékos (Gimpl)	— — — — 8—1.
Puvier,	
Gyarmati,	
Csernaborna,	
Achilles (Paul),	
Hélia (Szabó B.)	

Megállapodás szerint."

Nevetséges! — mondta magában Kraut, a félszemüvegen át nézegetve a kőnyomatos újságot. — Nevetséges, hogy „Fury"-t három az egyhez adják az irodák, amikor semmi sansza nincs a „Rákosira". És pláne Liptákkal! No, majd estére elmegyek a Nemzeti Casinóba, hogy ezt a dolgot megbeszéljem barátaimmal. Nem vagyunk erdőben.

A HAL ELÚSZOTT

Ezalatt a vendég a Rózsacsokorban, a már többször említett Péntek úr: ugyancsak a maga tennivalóját folytatta a rácponty társaságában, amely tennivaló (talán csak a vendég szempontjából) felért azokkal a tennivalókkal, amelyeket Dorner úr folytatott a sörfogyasztás megfigyelésénél — sok pohár és kancsó sört vittek a Rózsacsokorból a környéken lévő női divatüzletekbe, ahol a szabászok, szabónők, varrónők „próbakisasszonyok" ebédelési szünidőt tartottak, de helyüket mégsem hagyhatták el a szeszélyes dámák miatt, akiknek korzózás

vagy egyéb mindennapi útjaikon jut eszükbe egy új kalap megvásárlása, vagy egy-egy új ruhamodell megtekintése. (Ilyenkor a söröskancsót a kalaposné az árusítóasztal alá dugja, a dáma próbálgatja a tükör előtt a párizsi kalapot, és nem tudja, hogy miért van annak pirított vöröshagyma szaga? Persze, mert nem látta a Rózsacsokor szaftos virslijét, a kalaposné ebédjét, amely belépésekor ugyancsak az elárusítóasztal alá vándorolt!)

De a vendég — Péntek úr — tennivalója (azt lehetne mondani: kiküldetése) bizonyára fontosabb volt Kraut Eduárd teendőjénél is, aki egy messzi, tavaszi lóverseny esetlegességeivel foglalkozott gondolataiban, mert a vendég a jelen pillanatban a valóságos, jóízű, példaadó életet s annak örömeit jelentette, miután tejfelesen, vajasán, hagymásan, citromosán, édesdeden csatlakozott egy pontyhal sorsához, amelyet Szentendre táján fogtak ki a halászok a nagy Dunából. A ponty terítékre került, miután a Rózsacsokor bevásárlója meggyőződött arról már odakint a halvásáron, hogy a potyka eleven állapotban van (kopoltyúi rózsaszínűek, szeme nem haldoklik, a bőre nem hámlik), de meggyőződött szagáról, saját szaglalásával a vendég is, aki a világért se hagyta volna félrevezettetni magát a fűszerek illatától, amelyek a halat környékezik, ő magát a halat szagolta meg, s ugyanezért kanállal fogyasztotta azt, a nagyobb csontokat és szálkákat bal keze két ujjával szedegetvén ki szájából, miután azokat is megfelelően leszopogatta.

Ne vágjunk elébük az eseményeknek, a halcsontok leszopogatása csak később következett, mert egyelőre a hal gusztálása, vajas széleinek kóstolgatása, és levének meggondolt, levest helyettesítő ízlelgetése volt soron. Igen — mondogatta magában a vendég —, van benne babérlevél, de paradicsom és zöldpaprika is. Akármilyen gazember a szakács: ehhez ért.

Külsőleg ugyan éppen olyan mogorva, nyírottszakállas, embergyűlölő, zárkózott maradt a vendég, mint többnyire azok a férfiak, akik érzékeny életükben (főként a nőkben) csalódtak, de belülről már mindenféle örömöcskék, apró kis reménységek, a világ megjavítása iránt való bizalmocskák kezdtek aranyporként úszkálni vénájában és artériájában. A vendég ugyan bölcs ember létére tisztában volt vérkeringésével, a piros és halovány vérsejtekkel; még a legjobb óráiban sem jutott eszébe, hogy vére tán kék volna, mint a grófoké, mert csak egyszerű erdésznek volt a gyermeke; arra se gondolt, hogy tán aranysárga volna, mint a „kaméliás" hölgyeké és a körülöttük forgolódó romlott uracsoké — de arra komolyan gondolt, hogy bizonyos kanalas ételek, amikor megfelelő körülmények között fogyasztják őket (mint például a rácpontyot), nyomban vérré válanak.

Amúgy is kevés a vérem — mondta magában Péntek, amikor a harmadik kanállal vett az ezüsttálból, mert természetesen nem követte el azt a szentségtörést, hogy a halat és a hozzátartozókat kivette volna a maga táljából. Nem.

A tálból egyenesen a szájba kellett kerülni minden falatocskának, nem pedig előbb valami tányérra, ahol esetleg meghűlhet a drágalátos hal.

Hogy világosabban lássuk a helyzetet: el kell mondanunk azt is, hogy a haldarab, amely terítékre került, körülbelül középső részéből volt a pontynak, a gerince tájékáról, ahol a zsíros részek megfelelően váltakoznak a csontos részekkel. Itt mindegyik csont akkora, mint egy zsákvarrótű, az ember úgyse nyelheti le, hacsak nem részeg — az apró szálkának pedig oda se! Némelyiket, amelyik megakadt a nyelvén vagy a fogán: kiveszi ugyan az ember a szájából, de a legtöbbet csak csemcsegve lebocsátja, mert a hal apró szálkáiban is különös erők rejtőznek. A rácpontynak éppen arra való a leve (a „szaftja"), hogy a haldarabok nyugodtan csússzanak le a torkon, gégén és egyéb csöveken, amelyek az ember belsejébe viszik őket.

Evett-e kenyeret a vendég? — Nem annyit, mint más időben, mert a hallé elég sűrű volt, bőségesen megrakva krumplival, sőt egy-két-három karikában maradt vöröshagymával is (amelynek élvezetekor a feje búbja verejtékezik a fogyasztónak), de azért a vendég mégis evett kenyeret, mert a kenyérfogyasztás pauzákat jelentett a nagy mulatságban, mint szín házban a szünetek.

Megette-e a barna halbőrt a vendég? — Megette, bár eleinte azzal a célzattal választotta le a húsról, hogy majd otthagyja a tálban. De az utolsó kanalaknál, mikor a tálban már alig volt

ennivaló, csak egy kis tejfeles, édeskés, savanykás kanálnyi lé: hirtelen a halbőrre került a sor. A tál üres lett, a vendég szalvétáját húzogatva megszólalt:

— Hát a sörrel mi lesz?

Kraut Ede nyomban abbahagyta a sportértesítő tanulmányozását, mert régen várta már ezt a kérdést. A vendégen múlott, hogy mikor is teszi fel a kérdést, ő mint régi, nyugodt, higgadt „személyzet" nem zavarhatja felesleges kérdésekkel a vendéget, amikor annak amúgy is más foglalkozása van mint például a halszálkák leszopogatása).

— Parancsára, nagyságos uram, ma kiválóan jó a sörünk.

— No, majd meglátjuk — felelt Péntek úr kissé fáradtan az előbbi élvezettől, mielőtt az új élvezeteknek adná át magát. Kraut Ede személyesen hozta a fülespohárban még mindig mozgolódó (musszírozó) sört. A vendég a levegőbe emelte a poharat, maga előtt tartotta néhány másodpercig, és így szólt:

— A hal úszni akar.

Mint már őelőtte annyian mondták. És **a** pohár tartalmát leeresztette torkán.

TOVÁBBI MEGBESZÉLÉSEK AZ ÉLET FOLYTATÁSÁRÓL

Péntek úr természetesen elfogyasztotta az ilyenkor szokásos túrós csuszát is, de bővebb mondanivalója nem volt a dologról, miután

csak kis porciót rendelt belőle (igaz, hogy bőven túróval és tepertővel), amely az előbbi komoly eledel után csak nyomtatók volt a gyomorban. Néhány villahajtásnyira el is tűnt a tányérkából. Az a darab kenyér (a „sercnyi"), j amely a túrós csusza után még apróbb, kézzel töredezett darabkákban lemendegélt az ebéd I utáni hangulatban, hogy a gyomor teltsége 1 komplett legyen — az a darab kenyér már csak I
a holnapi ebédre figyelmeztette Péntek urat.

— Jó kenyér igazán Svertetzky barátunknál, ¦a Szegfűnél van, aki hajdanában pék volt, mielőtt vendéglős lett volna. Holnap, szombaton, ott ebédelek, mert nála szombaton van a napom.

— Vajon, mi lesz ebédre? — kérdezte Kraut Eduárd, aki szakmabéli férfiú létére azt tartotta, hogy az ember sohase tanult eleget, még ha valaha a Nemzeti Casinóban szolgált volna is.

— Nem találja el, Eduárd, becsületszavamra nem találja el — mond kedélyes ebéd utáni hangulatban a vendég.

— Az ember szeretné eltalálni, hogy mi is azt főzethessünk, ha a nagyságos úr esetleg szombati napon megszerencséltetne bennünket nagybecsű látogatásával.

— Azt nem lehet, Kraut barátom, mert tíz év óta minden szombatom a Szegfű vendéglőé, ahol asztalom van és tisztességes kiszolgálásom — felelt legyintve Péntek úr, mintha az idevaló kiszolgálással nem volna megelégedve.

Ugyanezért Kraut Ede kissé elpirulva kér-

dezte ismét nagyságos urat arról az ételről, amely tíz esztendeje a Szegfűbe vonzza.

Péntek úrnak keskeny óralánca volt mellényén kifeszítve, és az is megrakva mindenféle zsuzsukkal, hogy az óra maga talán nem is volt fontos a mellényzsebben. Voltak ezen az óraláncon szerencsemalacok, kis aranypoharak, ezüstszívek, zsokésapkák, keresztecskék, szobrocskák és sok mindenféle mások, amelyek egy idősebb korú úrnál összegyülekeznek az élét folyamán. Péntek úr most a szerencsemalacot morzsolgatta vastag ujjaival mielőbb Kraut Edének felelt volna:

— Hát csak paszuly lesz! — kiáltott fel és gyomrából, hogy mellénye is megrázkódott bele, felkacagott.

— Nálunk pénteken van babfőzelék — felelt Kraut gyanakodva.

Péntek úr pazar kézmozdulatot tett kezével:

— Ugyan kérem, hogyan hasonlíthatják a maguk babfőzelékét a Szegfű paszulyához? Ott csupa válogatott szemekből készül a paszuly, némelyik akkora, mint a kisujjam.

(Péntek úr mutatta a kisujj át, amely valóban elég tekintélyes jelenség volt.)

— Boldogult feleségem (mindig így emlegette bizonyos tiszteletteljességgel a megszökött menyecskét, amíg tán a végén maga is elhitte, hogy az valóban meghalt), anyai ágon előkelő zsidó családból származott. Sok ismert nevű pesti famíliával állott rokoni összeköttetésben Ziofantiékkal, Dáriusékkal, Lancelottiékkal é; más nevezetességekkel — még a pesti Men-

delssohnokkal is —, akik azonban minden európai kultúrájuk, arany-spanyol múltjuk, lengyel nemességük mellett sem tudtak arról leszokni, hogy hetenként bizonyos zsidó táplálékot ne vegyenek magukhoz. Ez pedig nem volt más, mint a „sólet", amelyet különösen az asszonyok kedveltek az édeskésen kocsonyázott halak mellett — mond Péntek úr elmerengve, ebéd utáni, megbocsátó hagulatban. — Bizony, sok „sóletet" megettem „boldogult feleségem" mellett, habár ő maga a ferenciek templomába járt, idevaló volt a társaságba, de szombaton, valamely ősi hagyományként, „sóletet" főzött magának is, nekem is. Akkor ismerkedtem meg a nagyszemű paszulyokkal a azoknak különös ízeivel.

Péntek úr merengett egyet a múlt időn (a fogpiszkálót megfordította fogai között), mint idősebb uraknak szokása, míg Kraut Ede valóban a legnagyobb fegyelmezettséggel hallgatta a pénteki vendég történetét.

— Boldogult nőm idejében ezek a speciális „sóletek", amelyekhez mindig maga vásárolta meg a szükséges dolgokat, természetesen marhaszegyből készültek. Talán azért is híztunk el mind a ketten idő előtt. Sőt néha „sóletben" főtt tojások is oly zsírtartalmúak voltak, hogy kettőnél, háromnál aligha tudott volna többet elfogyasztani az ember.

Kraut Eduárd tisztelettel meghajolt:

— Ismerem magam is ezt a különös ételt. Amikor a Casinóban végeztem szolgálatot: volt egy grófunk, akit „Liberális Gábornak" hívtak

egymás között az urak. Kicsit furcsa ember volt! — mond Kraut Ede, olyan nyomatékkal, mintha az a körülmény, hogy ő valakit „furcsa ember"-nek nevez: mindent megmagyarázna.

— „Liberális Gábor" úr őméltósága követelte néha, hogy neki ebédet a Duna-parti Braun-féle kóser vendéglőből hozzanak át, mert ő „sólet"-et akar enni.

— De én megreformáltam a „zsidó sólet"-ot

— kiáltott most fel hirtelen Péntek úr. — Kitaláltam a „magyar sólet"-ot, amikor boldogult nőmtől elváltam.

Kraut ugyan tiszteletteljességén mit sem változtatott, de a szakmabeliek (minden régi főpincér egyben képzett szakács is) fölényével felelt:

— Új ételeket kitalálni majdnem lehetetlenség a francia és magyar szakácstudomány után.

— De én kitaláltam, Kraut úr! — felelt ujjaival malmozva, és fejét kissé lehajtva a vendég, mintha még mindig a találmánytól volna elfáradva. — Nem akarok Komócsy Józseffel versenyezni, aki nem messzire innen, a Pipában, az úgynevezett Komócsy-vesepecsenyét találta ki. Wellingtonnal sem, aki ugyancsak a pecsenye terén hozott újításokat. Nem célom más, nagynevű feltalálókkal sem mérkőzni, ugyanezért megelégedtem, amikor találmányomat csak egyszerűen „Magyar sólet" név alatt írta fel étlapjaira a Szegfű vendéglőse. Ezt ebédelem holnap.

(1933)

GSCHWINDT
LIKÖR
KÜLDÖNLEGESSÉGEK

A fogadósné, vagy az elvarázsolt vendégek

Aranka fogadósnak volt a felesége, így sok mindenféle emberrel került ismeretségbe.

Negyvenedik éve felé közelgett, megszokta szemügyre venni a férfiakat olyanformán, mint a gúnárokat vagy a kakasokat, — csak éppen meg nem emelte őket.

Volt egy ismerőse, bizonyos Pászmánti úr, aki disznókereskedőnek mondotta magát a Központi-pályaudvartól nem távol eső fogadóban, Pászmánti úr, aki mindig nagyon korán reggel érkezett meg valamely olyan vonattal, amely a menetrendben úgy van elhelyezve, hogy a messziföldről jött vidékiek egyetlen felesleges órát se lődöröghessenek Pesten, hanem nyomban a dolguk után lássanak. Sohasem látott sártaposó csizmák, nagy görbe kutyaütő botok, bundák, amelyek valami vidéki állomáson hallgatták a hosszú éjszakákon a telegráf-hivatal csilingelését és ebben megöregedtek: érkeztek ezekkel a

vonatokkal a pasasérokon kívül. — Persze, jöttek a bugyellárisokban mindenféle olyan bankók is, amelyek oly gyűröttek, zsírosak, avasok voltak, mintha az ország minden lakójának a kezén megfordultak volna.

— Van-e valami készen a konyhában? — kérdezte ez a bizonyos Pászmánti, amikor a fogadóba a téli ködből benyitott az utcára nyíló üvegajtón át.

Az üvegtáblákat harmat lepte el, a padlón már havas csizmák nyomai látszottak, a színes terítékes asztaloknál emberek, kabátok, batyuk, mert hiszen ez csak söntés volt.

Ám a felírónő helyén hajnalban maga Aranka ült, kifodorított hajjal, kipiroslott arccal, csupa selyemben, mint egy balkáni hercegnő, mert az urával az volt a megállapodás, hogy a söntés jövedelme a reggeli órákban őt illeti meg. Aranka tehát nem restellt beülni a kasszába, ahol máskor a hervatag felírónő életuntan végzi a feljegyzéseket. Arankának kellett a pénz, — amint majd kiderül: átkozottan kellett. Nagy örömet színlelve nézett tehát az útibundáiból, kendőiből kifelé kászálódó disznókereskedőre.

— Mi van kérem a konyhán, szépasszony? — kérdezte ismét Pászmánti úr, a régi bizalmas ismerős billegő varjúlépteivel közeledve. (Bizonyos férfiak, akik egyébként a bajuszpedrésen és a borotválkozáson kívül megvetik a női nem előtt való hivalkodást: néha járásukkal cicomáskodnak. A sertéskereskedő varjúlépéseivel a teli bugyelláris nyugalmát akarta kifejezésre juttatni.)

Az asszony **a** kasszából csalékony mosollyal nézett a kereskedő gyomrába:

— Az van, amit Pászmánti úr szeret: fiatal sertéstokány, de nem apró darabokra vagdosva, hanem gyermektenyérnyi nagyságban, mert valójában így ízletes ez az étel.

— Tokány? Krumplival, galuskával? — mérlegelte magában a dolgokat Pászmánti. — Bő lével? Fene rossz időnk volt. Nyíregyházánál hóviharba keveredtünk, csaknem megállott a vonat a nyílt pályán, a kulacsok kiürültek, Püspökladányban csupa állott étel, aminek se íze, se bűze. Volt valami vízzel felesztett gulyáshús. De én csak a ködöt nyeltem inkább, mert tudtam, hogy reggel itt friss ételre találok, hízelkedett a kereskedő a fogadósnénak.

— A friss ételben nem is csalatkozik, Pászmánti uram. Nálam hajnalban kelnek a cselédek, de magam is ott vagyok, amikor a reggelit felteszik, — szólt az asszony és egyetlen intést tett a konyha felé, amelyet nyomban megértettek. Kékkötényes legény otthagyta a csapját és

terjedelmes tálon paprikás tokányt hozott ki a konyhából, amelyet tányér nélkül helyezett a kassza melletti asztalra.

— A kenyérnek a végét, a „sercnit", — intézkedett Aranka a kasszából.

Pászmánti szemügyre vette a zsíros, csontos, sokatígérő húsdarabokat, megforgatta őket levükben, hogy a csontosabb darabok világosan megmutogassák magukat. Ha nem is malacból, de fiatal disznóból készült a tokány: ebben igaza volt a fogadósnénak. Pászmánti aztán elő-

vette hosszú zsebkését, amelynek szurkáló] ával kikereste a csontosabb falatokat.

— Hej, ha volna még zöldpaprika a világon! — sóhajtott fel egyszerre a disznókereskedő.

Aranka megint mosolygott, mintha a gondolatát találta volna el a vendégnek:

— Zöldpaprikánk már nincs, mert hiszen semmiféle boszorkánysággal nem lehet megőrizni azt, de van édes pirospaprikánk, amilyent a Zuglóban termelnek a rác kertészek. Anna!

A szolgáló hozott az édes pirospaprikából és a vendég elé tette. Pászmánti kezében kétszer-háromszor megforgatta a gyümölcsöt.

— Harap ez, — mondta — de én visszaharapom.

Aztán zsebkésével szeletelni kezdte a tokányba a paprikát.

— Hő! — kiáltott fel az első falatnál. — Gyorsabban is jöhetett volna az a masinisztra, miután ilyen ételek vártak rám.

Az asszony bizalmasan mosolygott:

— Mi, én meg az uram csak megteszünk mindent a Pászmánti úr kedvéért. Mi falusiaktól vesszük a sertést, amikor a falusiak itt szekereikkel megállanak. Minden élelmet falusiaktól veszünk, — még a borsót is, nem pedig pesti boltosoktól vagy kofáktói, akiknek kezén minden meghamisodik. A falusiak már ismernek bennünket, tudják, hogy ha egy szép lúdjuk, vagy egy helyes malacuk van: itt vevőre találnak. Éppen tegnap: vettem egy szekér ká-

posztát egy szentendrei embertől, amelyet ma délután fogunk hordókba rakni. Pászmánti úr felfigyelt:

— Hát káposztataposás lesz a háznál? Hm, az mindig mulatságos dolog.

Aztán tovább folytatta a sertéstokány fogyasztását, mert az is elég érdekes dolog volt.

A vékony csontokon lévő zsiradékos hús-darabocskák, valamint az átfőtt bőrök, izmok, inak, amelyek a jó tokányból éppen úgy nem hiányozhatnak, mint a dagadó-részek: a penecilus és a kenyérdarab segítségével eltaláltak Pászmánti úr szájába és ott nagy örömet okoztak a zápfogaknak, amelyek egész éjszaka ködöt avagy meggyfa szivarszipkát harapdáltak.

Az ember nyelvének különös íze lesz, amikor egész éjszaka utazik és kőszénfüstöt nyel. De még a nyeldeklője is elszokik a jóízű nyelésektől. Az a pár pohár pálinka, amit az utasember itt-ott magához vesz, — természetesen annak a tudatában, hogy hol és merre kell a megfelelő pálinkákat inni, — csak nagyon rövid időre tudja megszerelmesíteni a gyomrot, mint akár a hirtelen ismeretség valamely jövő-menő nővel. Pászmánti tehát alaposan végzett a tokánykoncokkal. Ha itt-ott egy kis keménységre, bőrdarabra akadt: azzal is megpróbálkozott, de aztán fejcsóválva feladta a küzdelmet, mert már ötven esztendősek elmúltak a fogai, igaz, hogy csak egyszer húzatott fogat életében, azt is egy falusi körorvossal, hogy fogfájása miatt a vásárnál be ne csaphassák.

Már javában törölgette a tálat a kenyérdarabkákkal, amelyeket úgy kell a kés hegyén elhelyezni, hogy munka közben meg is lehessen őket fordítani, — amikor megint csak visszatért az előbbi témára:

— Tehát káposztataposás lesz a háznál? Ugyan ki végzi el ezt a nem mindennapi műveletet, amelyet érteni kell? Már csak annyiban is, hogy az egymásfölé kerülő káposztarétegek mind egyformák legyenek és kellően el legyenek látva borsszemekkel. Sokan nem tudják, hogyan, miért nem sikerült télire eltett káposztájuk, miért kapnak tőle derékfájást, meg gyomorfájást? Mert nem elég nehéz férfi volt az, aki a káposztát taposta.

Pászmánti önkéntelenül kifeszítette széles vállait, amíg beszélt és huncutkodva nézett a fogadósnéra. Az lesütött szemmel felelt:

A káposztataposás voltaképpen mindenütt az egész világon a gazda gondja lenne. A káposzta férfiétel, mi asszonyok megvagyunk a káposzta nélkül is. De az én uram, szegény úgy el van foglalva, hogy nem tudnám előre megmondani, hogy vájjon ráér délután a káposztataposásra.

A sertéskereskedő pazarul felelt:

— Még azt is meg kell nézni, akit arra használunk, hogy a torzsát a káposztából kivágja. Nem lehet valamely fiatal nőszemélyt alkalmazni, akinek mindig máshol jár az esze. A torzsa kivágáshoz, akárcsak a juhnyíráshoz, valamint disznóbélmosáshoz öregasszony kell, mert az örömét leli az ilyen babramunkában.

Most a fogadósné előrehajolt és nem minden kacérság nélkül kérdezte a kasszából:

— Pászmánti úr talán ráérne a káposztámat megtaposni?

— Miért ne, — felelt a kereskedő. — Az én üzletbarátaim ma még vásáron vannak szerte az országban, holnapnál előbb egyikkel sem találkozhatnék a kávéházban, kocsmában. Ma délelőttre amúgy is a fürdőzést vettem tervbe. Délutánra aztán beszállok a káposztáskádba.

Fogadósné és vendég olyan titokzatosan váltak el egymástól, mintha valami összeesküvésben állapodtak volna meg. Ki tudja, micsoda kedves ismeretség lehet még a vége annak a délutáni káposztataposásnak?

Pászmánti a budai fürdőnek vette útját, ahol lábát alaposan meg akarta tisztogatni.

Aranka azonban helyén maradt mindaddig, míg az udvari étteremből a tányérok csörömpölésén át füléig jutott az az édes hang, amely úgy szokott létrejönni, hogy a vendég késheggyel kocogtatni kezd az üvegedényen, leginkább az elébe helyezett poháron.

— Itt vannak már az én kuncsaftjaim, — szólót magában Aranka, az órára pillantott, amely fél tizenkettőt mutatott, holott teljesen megegyezett a pályaudvari óra idejével.

Aranka szerette a koránjövő vendégeket, mert ezek válogatás nélküli étvágyat hoznak magukkal.

Ezeknek az embereknek rendszerint annyi dolguk van a fővárosban, hogy pohárka gugyi,

— törköly vagy szilvórium, — teljesen pótolja náluk a reggelit, füstölögve futamodnak tova, mintha az egész életükre való munkát ezen az egy délelőttön akarnák nyélbeütni. Természetes, hogy már jóval a déli harangszó elhangzása előtt: megjelennek képzeletükben a párolgó levestálak, valamint a sötétpirosra sült húsok a barna pecsenyezsírokkal, amelyek megfutamítják fáradozó lépteiket. J

A korai ebédelők közül Bombái úr volt nevezetesebb ismerőse Arankának; Macskabajuszú, hörcsögképű ember volt, olyan nagy kapafogakkal, amelyek tán egy marhát is meg tudnának enni. őszes oldalszakálla volt Bombái úrnak, amelyet unalmában rendszerint kis kefével rendezett, előre-hátra simogatott, amíg hirtelen eszébe nem jutott, hogy voltaképpen mért is lopja itt az időt a vendéglőben és késével viharosan megkocogtatta a poharat.

Aranka jött elő a pohárkocogtatásra, ami láthatólag mégj óbban felingerelte a vidéki ügyvédet, ö egy „eleven pincért", aki neki a konyhából kihozta a levesét: szívesebben látott volna a világ minden szép asszonyánál. — De hát az udvariasságot abban a vidéki városkában is ösmerik, ahonnan Bombái úr Pestre jött.

— Sok a dolog, — kezdte nyájasan Aranka,

— tarka gyapjúkendőjét félig leeresztve egyik válláról. — Ügyvéd úr nélkül már el se képzeljük a szerdai ebédeket.

Az ügyvéd, aki bizonyára nagyon önérzetes ember volt a maga pátriájában, alattomosan felelt:

— Hát van dolga még az ilyen magamfajta falusi fiskálisnak is, akármit mondanak a pesti kollegák. Otthon a sok zaklatás, itt a pesti hivatalokban való futkározás: királyi Tábla, királyi Kúria, minisztérium. Nem, asszonyom a mi szerény vidéki életünk sem olyan irigykedő, mint azt némelyek messziről gondolják. Dehát otthon legalább pontosan szoktunk ebédelni. Amikor a levest elharangozták, itt Pesten még erről a kis élvezetről is le kell mondani. — Mondja, Fritz, mi van a levesemmel? — kiáltott az ügyvéd, mert hirtelen egy pincért látott feltűnni az étterem sarkában, de a pincér rémülten elmenekült.

Aranka leeresztette kezét és a derekán lógó kulcscsomócskát zörgette, mintha ezzel akarná mulattatni a vendéget.

— Éppen ügyvédúr tudhatná, hogy a dolgokat, ügyeket nem lehet hajszolni, meg kell várni, míg azok megérnek. Az öreg kúriai bíró, az élemedett táblai bíró bizony nem vágja magát ketté akármint hajszolná is őt ügyvéd úr.

— Dehogyis nem, — felelt most vidékies szárazsággal az ügyvéd. — Nekem mindenütt vannak összeköttetéseim, mert az apám valaha az Országos Kaszinó tagja volt. Sok pénzt elferblizett az öreg, de legalább szert tett hasznos barátságokra. Meg aztán, drága asszonyom, mégis csak más egy jogászi munkálat keresztülvitele, mint egy natursnicli elkészítése!

— Nem sokban különbözik a kettő egymástól, — monda Aranka és a kezét a vendég székének

hátára helyezte. — Mit szólna ahhoz, tisztelt doktor úr, ha nálunk nem részesülne éppen olyan pontos kiszolgálásban, mint a maga irodájában részesülnek a felek? Percnyi pontossággal kell menni itt is mindennek. Amíg nincs kimondva az ítélet, amíg nincs készen az ebéd: várni kell mindenkinek. Fővetlen ebédet nem adunk ki a konyhából.

— Így jár az éhes ember, ha vesztére a maguk fogadójába téved — felelt most bizonyos megadással a lármás ügyvéd. Feltört egy császárzsemlyét, hogy azt sóban és paprikában meghengergesse. — Pedig tudom, hogy ártok vele az étvágyamnak.

— Akkor meg egyenesen elmehetnék az ispotályba. Krudélis gyomrom van nekem. Éjszaka akár egy hordó bort megihatom, de nappal az ételen kívül nem fogad be mást a gyomrom.

— Hogyan történhetik ez? — csodálkozott Aranka és őszinte kerek szemekkel nézett Bombái úrra, aki vállát rázogatva dőlt hátra, mintha nem hinne valamiképpen maga sem a történetben.

— Ez úgy történt, hogy egyszer gyomorbeteg voltam. Mondhatom, hogy rossz betegség, az embernek el megy vele kedve messzebbre, mintha a gólya vitte volna el. Meg kell ilyenkor utálni a munkát, amelynek úgy sincs valami sok célja, amikor a gyomorból mindenféle étel vissza akar jönni, amelyet az ember oda lenyomott. Meg kell ilyenkor undorodni az embe-

rektől, mert mindenki jóízűen fogyassza a maga porcióját, csak éppen a gyomorbeteg néz kételkedve az ételre és kifogást szerez arranézve, hogy milyen ürügy alatt tolja el magától az ételt. Nem öröm többé a pénz akármilyen könnyen szerzénk is azt, mert úgy sem lehet kedvünkre valót rajta venni. No, mondom, Márton, nem sokára becsukjuk az irodát, a búcsúkra fogunk kutyagolni, mert a búcsújáró helyeken már a tökéletesen sánta, elnyomorékosodott emberek is meggyógyultak, miért ne gyógyulnál meg te, akinek csak a gyomrod fáj?

— Hm. Csikarta? — kérdezte közbevetőleg a fogadósné.

A vendég bőkezűen felelt.

— Azt is. De leginkább mégis az örökös hányinger volt a baj, amely minden lenyelt ételfalat után meglepett. Akár húslét ettem, ami mindig kedvencem volt, akár sódart, amely pedig a legnagyobb betegeknek is jót tesz. Én persze nem engedtem a gyomromat kedvére garázdálkodni, mert akkor nem járhattam volna emberek közé, vendéglőbe, ahová pedig kénytelen voltam nőtelen létemre.

— Nálunk jóféle pálinkával gyógyítják az ilyent! — mondta Aranka és hangjában volt valami sajnálkozás azon, hogy gyomorbeteg korában nem ismerhette meg a tiszteletre méltó úriembert.

— Ittam én is pálinkát, ebéd előtt, ebéd után — felelt legyintve a vendég —, de az már akkor mindegy volt, mert délelőtti sörök, a kis

villásreggelik és az ezek miatt elmulasztott ebédek úgy megviselték a gyomromat, hogy többé már nem segített rajtam semmi.

— Hát az orvos?

— Orvoshoz őszintén megvallva nem mertem fordulni, mert attól tartottam, hogy elsősorban szemrehányásokat fogok kapni az orvostól, hogy intelligens ügyvédember létemre elhanyagoltam a bajomat, mit várjunk akkor egy szegény parasztembertől. Meg aztán, kérem nekem az a felfogásom, hogy minden ember önmagának a legjobb doktora, ö érzi, miképpen, hol és hogyan fáj: hiába magyarázná azt a doktorának. Hogyan értette volna meg például a doktor, hogy a legfinomabb krumplileves, friss tejfellel ott jött ki belőlem, ahol lenyeltem? Szégyelltem én magam, hogy olyan nyomorék lettem, vége lett részemre a víg, barátságos életnek, hogy alig várom az estét, örökösen fájó gyomromat olyan helyzetbe tudjam hozni az ágyban, hogy az ne kínozzon, hagyjon elaludni. Feküdtem a jobboldalamon, de akkor rendszerint görcsöt kaptam a ballábam alsó részébe. Feküdtem a baloldalamon, ekkor meg, az Isten tudná, miért, a jobb lábam kisujján levő tyúkszem kezdett úgy fájni, mintha nagy időváltozást jelentene. Végre is hanyattfekvésben kellett megállapodni, mint ahogy a koporsóban fekszik az ember. A hanyattfekvésnek pedig az a rossz tulajdonsága van, hogy nem kap még levegőt sem az ember, néha olyan robbantó köhögésekre ébred, mintha fojtogatnák.

Aranka percenként nagyobb csodálkozást színlelve hallgatta az egykori nagybeteg úriembert.

— Az ember igazán nem is tudja, hogy mennyi szenvedés van a világon.

— Ha békát, kígyót, vagy gyíkot nyeltem volna, akkor sem lehettem volna betegebb. Gyötört a szomjúság és emiatt bort ittam, de hajh, vége felé a bor sem kezdett ízleni. Kampec neked Márton.

— És aztán mégis csak megsegítette az Isten,
— vélekedett Aranka.
— Megsegített, mert magam is így akartam,
— felelt a vendég és hirtelen nyakába kötötte szalvétáját, előbbre tolta a tányérját, kezébe vette a kanalát, mert abban a percben feltűnt Fritz, a pincér a hosszú laskára vágott leveses csészével. (Rendes kocsma volt ez, a leveses csészék még porcelánból voltak és ugyanazokkal a monogramokkal voltak ellátva, mint a tányérok és egyéb evőeszközök). A vendég megkavargatta a levest, egyet hörpintett kanalából, hogy a szájából kimaradt hosszú tésztát úgy kellett utánaszívnia.
— Hát hogyan segített a dolgon, ügyvéd úr?
— kérdezte a fogadósné, mintha ez a téma szerfelett érdekelné őt.

Bombái, miután az első kanál forró levest sikerült elhelyeznie, most már bátrabban kanalazta a levest. És minden kanál elfogyasztása közben odavetett egy szót.

— Koplaltam. Koplaltam, mint egy kutya. Mint egy indus fakír. Mint Succi, az olasz kók-

ler, aki abból él, hogy koplal. Belapult a gyomrom, összeszáradtak **a** beleim, mert még vizet sem vettem magamhoz. Legyengültem, hogy az egyik szobából a másikba átmenni se volt erőm. Mindig csak ágyban kívántam lenni, mert az ágyban lehet legjobban koplalni. Amíg egyszer hirtelen megint enni kezdtem. Éppen káposzta taposás volt a szomszédomban, mert betegségem idején nem zárkóztam el az élvezetesebb látványosságoktól. Elnézegettem a káposztataposást és azokra a boldog emberekre gondoltam, akik majd ebből a káposztából esznek, akár főve, akár töltve, akár nyersen, amikor már a káposzta megsavanyodott. És amint nézegettem volna kiéhezett szemeimmel **a** káposztataposást, észreveszek egy leánykát, aki a káposztának a torzsáit görbe késével kivagdalja. Közben pajkoskodva felém nyújt egy kivágott torzsát: egye meg, tekintetes úr, ilyen jót úgy sem evett. — Megettem a káposztatorzsát és azóta kutyabajom.

— Na lássa, ügyvédúr, a szerencse vezette hozzánk, mert ma délután nálunk is káposztataposás lesz. Ehet annyi torzsát, amennyit akar.

Bombái, miután már a levest elfogyasztotta és éppen a natursniclinek nézte meg mind a két oldalát, hogy alaposan megcitromozhassa, sokkal derültebb kedéllyel tekintgetett, mint idáig.

— És aztán mit kapok, ha megjelenek a káposztataposásnál? — kérdezte kedélyeskedve.

— Majd meglátjuk, — felelt titkosan a foga-

dósné és útját a konyha felé vette, miután már a déli harangszó behallatszott kívülről és a vendégek gyülekezni kezdtek az étteremben.

No de az éttermen és a söntésen kívül, ahol Aranka délvidékiesen cifra ruháival mindig megállította darab időre a félig nyitott szájak felé vándorló legjelesebb falatokat is, valamint az emberfeletti szomjúságot érző gégékhez tartozó kezekben levő söröspoharakat, amelyeket valójában akkor öntöttek le jóízű csuklás, köhintés, vagy nyögő szóváltás kíséretében, mikor Aranka kékkel szegett sárga szoknyája mögött becsapódott az ajtó, — mondom, az éttermen és a söntésen kívül kávéház is volt a fogadóban, ahová többnyire olyan úriemberek jártak, akik valamely érthetetlen okból kávéházi kassza körül szerettek álldogálni, még akkor is, ha a kaszírosnő olyan öreg asszony volt, aki mindig csak fehér harsinyát kötött, mert azon venni észre leghamarabb a fekete bolhát. Ezek a trónustámogató úriemberek megfelelő krákogások kíséretében mindig csak szilvóriumot, vagy hasonló folyadékot ittak, használt papírszipkából szívtak szivarokat, messzi erdőkben makkoló fekete sertésekről vagy pedig még messzibb istállókban nyerítő lovakról beszélgettek olyan hangon, mintha az állatok itt volnának a szomszédban, hogy a vevő nyomban megtekinthesse őket. Ám de Aranka fehér és kékkockás vállra vetett kendőjének láttára ezek a messzire járó gondolatú úriemberek is visszatértek a jelen időbe és nagy érdeklődéssel figyelték Arankát, amint a cukorporciókat, olyan

gyorsasággal mint a tojásokat, összeszámolta a kávéházi kasszán. Miután még a felíró ívre is szakértő pillantást vetett a fogadósné, örömteli hangon felkiáltott:

Friedmann bácsi, látom, hogy jól vág a bajusz ebben a koldus, nyomorult világban is.

— Nincsen addig semmi baj, amíg a komám uram keze reszket, — hangzott a válasz egy kerek asztalkától, amely szorosan a kávéházi kassza mellé volt tolva, mint valami kályhához, ahol a fázós ember némi melegedésre számíthat.

Friedmann bácsi öreg ügynök volt, aki már csak nagyon ritkán volt arra rávehető, hogy elhagyja a várát, ama kasszamelletti sarokasztalt, ahonnan többnyire gúnymosollyal nézegette a körülötte hullámzó kedveskedő, vagy gorombáskodó életet. Talán csak a gyapjú iránt érdeklődött néha, amely gyapjút tavaszi időben szoktak lenyírni a birkákról, a hozzáértő béresasszonyok. Már csak a gyapjúban bízott mindazon portékák között, amellyel foglalkozni érdemes. Körülbelül a kisujjában volt, hogy Magyarország mely vidékein terem a legjobb gyapjú, ugyanezért cinikus volt a világ egyéb dolgai iránt. Ólmos bajszú öregember volt, aki nagyon haragudott azokra a fiatal ügynökökre, akik pipával az agyarukon léptek be a kávéházba. Véleménye szerint régen kiment a divatból a pipa, ezt csak családi körben engedheti meg az ember magának. A kávéházban rendes ember szivart rendel a főpincérnél, hogy az is keressen valamit.

— No Friedmann bácsi, — kezdte Aranka, letelepedve a zordon úriember asztalához. — Talán csak nem rontotta el a gyomrát?

— Nem hinném, — felelt Friedmann, — egyrészt, mert nem szokásom, másrészt meg nagyon vigyázok azokra a dolgokra, amelyeket a szájamba veszek. Ma például gombát ettem tojással, de előbb behozattam a nyersgombát a konyhából, hogy megnézzem, nincs-e közöttük olyan, ami bajt csinálhatna.

— Hát Friedmann bácsi ismeri a gombát? — lelkendezett Aranka, mintha most hallaná először e régen hallott történetet.

— Ismerem a gombát, — felelt elkomolyodva meggyfából való szivarszipkája mögött az öreg ügynök. — Megismerem a sváb parasztasszonyok gombája közül a legjavát, amelyeket eső után szoktak a városba hozni a zugligeti részekből, amerre az út a Svábhegynek kanyarodik. Ezen a pértin teremnek a legjobb gombák, mert sok szerelmes kisasszonyka szokott elbújni itt a bokrok között a gavallérja elől, hogy öltözékét rendbehozza.

— Ó, maga vén gazember! — monda Aranka kedveskedve és a porcelán gyufatartót forgatta az asztalon, mintha akkor látná először a gyufatartóra festett makkokat és szíveket.

— Kedves ténsasszony, én már annyi minden dolgot láttam az életben a Deutsch és Haas cég összeomlása óta, hogy már semmin sem csodálkozom. Gomba tojással! Igen jó, tápláló eledel az olyan öregembernek, akinek már nem szabad túlterhelni a gyomrát se a malackörmös

bablevesekkel, de még a zaftos rosztbrátnikkal sem. Igen ám, de nagyon fontos, hogy a tojás friss legyen, mintha aznap tojta volna ki a tyúk. Mert az úgynevezett lámpázott tojásban én nem nagyon bízom. Ezért gyakran magammal hozom a tojást, kis stanicliban, amit megbízható kereskedőnél vásárolok, hogy frissességéről bizonyos legyek.

— Nekem elég jó tojásokat hordanak a falusi asszonyok.

— A falusiak a legnagyobb gazemberek, — kiáltott fel Friedmann elvörösödve, dühös felháborodással, mint az idősebb emberek szoktak méregbe gurulni, ha az elevenjükre tapintanak. — Azok a falusi asszonyok, akik látszólag olyan ügyetlenül járnak-kelnek a fővárosi trotoáron, mint a vízimadár töntörög a mezőn: ezek az asszonyok a piros paprikától kezdve a tejfelig mindent hamisítanak, mert hiszen úgy sem maguk zabálják meg a portékáikat, hanem már a pályaudvar mellett eladják azt, olcsóbban, mint a fűszeresnél: a Nefelejcs-utcai hivatalnok ostoba feleségének, aki örvendezik azon, hogy néhány krajcárt a fogának verhet. Az ilyen vevő tán élete végéig nem veszi észre, hogy téglaport evett paprika helyett.

— Mi Szegedről hozatjuk a paprikát, — felelt hízelkedve a fogadósné. — Ha akarja Friedmann úr: megmutatom az eredeti fadobozt, amiben a paprikát kapjuk.

De Friedmann erre most nem volt kíváncsi, mert megragadták bizonyos eszmék, amelyeket ki akart alaposan fejteni a fogadósné előtt.

— Szegény feleségem, Isten nyugosztalja, nem tudott mást vásárolni, mint libát, ezt is csak azért, mert volt egy libakereskedő rokonunk, aki félt az ökleimtől és mindig tisztességes portékát adott. De hát mit ért például egy asszony a tormavásárláshoz? Honnan tudhatja egy asszony, hogy Phtrügy nevű község van a Tiszán túl, ahol a legerősebb, legzamatosabb torma terem, amelyet azoknak az orra alá szoktak tartani, akik tetszhalottságban szenvednek? Hát én voltam Phtrügyön és egy utazótáskával hoztam el az odavaló tormagyökerekből. Ma is abból élek, mert a tormát is lehet úgy elkészíteni, mint akármilyen salátát.

A fogadósné nagy, tanulékony szemeket vetett Friedmannra, mintha az egész életére megjegyezni kívánná minden szavát.

— Nálunk eddig a tormát reszelve adtuk a virslihez, vagy ecetben a marhahúshoz.

Friedmann csaknem felborította az asztalt:

— Hát azt a tormát nem ismeri, amit a paprikás-, uborkás-, céklásüvegekbe szoktak elrakni? Aminek aztán télidőben olyan íze lesz, hogy az ember megbékül az egész világgal? Mindig mondtam én, hogy itt nem értenek a konyha vezetéséhez, hiába talpal a fogadós reggeltől estig a pincétől a padlásig. Azért jövök én ide komplett felszereléssel, ha enni akarok. Az egyik mellényzsebemben van a piros száraz paprika, amelyet a bicskámmal rámetélek minden ételre, vagy ételbe, ami elébem kerül, mert ez a paprika olyan erős, hogy még azt az ételt is megjavítja, amitől másnapra hasfájást

kapna az ember. A zsebemben van az a kisfej ű vöröshagyma, amellyel egyetlen harapással lehet végezni, de nem mondom senkinek, hogy hol lehet őt beszerezni, mert akkor odatódulna az egész város. Itt van mellényemben a valódi fokhagyma, amelyet olyan kereskedőnél szoktam vásárolni, aki biztos tudomásom szerint személyesen jár Makóra. Van nálam mindig valódi külföldi bors, amely nélkül vese-velővel el sem képzelhető és a felöltőmben mindig akad olyan kis mustáros üveg, amilyen a vendéglőben bizonyára nincs, mert a vendéglős urak lusták elfáradni olyan helyekre, ahol a legjobb portékát mérik. Mit csináljon egy szegény özvegyember, aki rá van szorulva a vendéglőre? A zsebében hozza azokat a szereket, amelyek az ételt és életet megfűszerezik. Az időm miatt amúgy is ráérek szemügyre venni, hogyan mérgezik meg a lakosságot a hamisított fűszerekkel.

— Nem kell mindent ilyen sötét szemüvegen nézni, Friedmann úr, — mond engesztelő hangon a fogadósné.

De Friedmann nem hagyta magát:

— Szegény megboldogult feleségem helyett is én jártam vásárolni, mert ő szeretett sokáig az ágyban maradni. Bizony felvettem a szatyrot és bejártam a pesti piacokat, hol kaphatnék valami kedvemre valót, ami előre megvigasztalna a napi munkámban. Mert hiszen az ember egészen más ember, ha tudja miféle, micsodás ebéd vár reá otthon, amikor kifáradva hazatér. Igaz, hogy a házaséletem végefelé kozmás kezdett

lenni az étel, de ennek sem az asszony volt az oka, hanem a szobaúr, aki mindennap megkövetelte, hogy néki már az ágyban vese-velőt adjanak. Azóta sem tudok vesét velővel enni.

Az asszony egy darabig az éberlaszting cipőjének az orrát nézegette, mert odahaza szeretett kényelmes lábtyűben járni a „padlástól a pincéig", — mint mondta — aztán igen nagy melegséggel hajolt előre a sündisznóként húzódó ügynök felé. Az ügynök valami bajt sejtett a meleg közeledésből, mert ennyire ismerős volt az élettel, ezért gyorsan felkiáltott:

— Mondja, asszonyom, miért nincs árpaliszt a városban, amelyből krumplival keverve azokat a nagyszerű fekete kenyereket sütik?

— Nekem van árpalisztem és majd én magam dagasztok magának kenyeret, hogy minden kedvére legyen, ám de egy igen nagy szívességet kell tennie Friedmann bácsinak. Ma délután káposztataposás lesz a háznál és én nem vagyok a dologban elég gyakorlott, mert a káposztát eddig fűszerestől vettük. Nagyon szépen megkérném Friedmann bácsit, hogy jöjjön el felügyelni a káposztataposásra.

— Mi az, hogy felügyelni? Sőt magam is a kádba ugrok, mert éppen tegnap vettem szokásos fürdőmet a Rudasban, — felelt lelkesen az ügynök és Aranka olyan boldogan távozott a kassza melletti asztalkától, mintha a legnagyobb ajándékot kapta volna.

*

A fogadónak volt egy pincéje, amely az udvarról nyílott és bolthajtás vezetett belé,

amelyben a nagyobb fajtájú, üres boroshordók állottak, amelyeket nem lehet feltűnés nélkül elgurítani, mint például a kisebbfajta hordókat. A bolthajtásos előcsarnok után következett a valódi borospince, amelynek kulcsát a fogadós nem adta ki a kezéből, de az előcsarnokban a fogadósné rendelkezett.

Ott állott már a nevezetes kád, amely tölgyfából volt és nem régen kerülhetett el pintértől.

— Nincs valami jó disznósajt a háznál, amelybe a legfinomabb porcok, májak és vesék is bele vannak vágva? Ez az igazi téli étel, amely a káposztataposáshoz dukál, — kérdezte egy kar-cos hang a bolthajtás alatt, ahol a háttérben a zöld káposztafejek halombán hevertek, mintha valami ütközetben pusztultak volna el, amely ütközetet a kertésszel, vagy a madárijesztővel vívták meg utoljára. A karcos hang Pászmánti uram hangja volt, aki olyanféle testtartással jelent meg vala a pincegádorban, mint azok az emberek szoktak, akiknek karikába kötött rézdrótok csörögnek a szíjazatukon és akik elől égnek emelt füllel menekednek a fekete sörtéjű kandisznók. A káposztafejek közül a téli hangra felvetette a fejét a fogadósné, aki ott egy kis zsámolyon üldögélt és görbe kést fent az ura borotvaszíjján.

— De nem látom sehol a tirolit, akinek már régen itt kellene lenni zergeszakállas nagy kalapjában! — akadékoskodott Pászmánti. De a kését fenő asszony erre is válaszolt:

— A káposztagyaluló tiroli odabent ül a

kocsmában és az urammal régi harctéri emlékeiről beszélgetnek.

Pászmánti most már megnyugodva vetette le bőrbekecsét, amelyet egy faszögre akasztott, amilyen faszöget Isten tudná miféle furfanggal vernek be a terméskőből való falba. Sőt egy háromlábú székre telepedve nézegetni kezdte a lábait, amelyek kényelmes cúgos cipőkbe voltak bújtatva, amelynek szárából kilátszott a hófehér finom kapca, mint a gavallérok zsebéből a zsebkendő csücske. A fogadosné is Pászmánti lábát nézte.

— Soha életemben nem viseltem harisnyát, — mondta Pászmánti igen komoly, mondhatni ünnepélyes hangon, amely különbözött mindennapos kupec hangjától. — Az én lábam olyan érzékeny, hogy nem bírja elviselni csak a legfinomabb kapcát.

— A nagy urak is ilyent hordanak, — felelt a zsámolyon ülő asszony és egy káposztafejet vett a kezébe. — A kapcát ugyanis gyakran kell váltani, nem úgy, mint a harisnyát.

— Nyáron selyempapírosba burkolom a lábamat, mert az a legjobb az izzadás ellen, — monda most Pászmánti és hosszadalmasan elnézegette **a** szóbanforgó lábakat. Mintha biccentett volna feléjük állával.

— De így télidőben mégis csak a flanell a legjobb. Igaz, hogy gyorsan szakad, a mosásnál nem fehéredik eléggé, de kapcának nagyszerű, mert nem ereszti át még a hóiét sem. — A hólétől szokott meghalni a legtöbb utasember, —

szólt az asszony és a görbe késsel már ki is hasította néhány káposztafejnek a torzsáját. A torzsavágás hangja hasonlatos a téli nádvágás hangjához, — vidéki tájak tűnnek fel az ember tekintete előtt, ahol a téli ködben a nádas szélén magasra lobogó tüzeket gerjesztenek a hozzáértők a nádcsomókból, amíg odabent a nádasban a jég alatt apró, fekete csíkhalakat hálóznak a halászok, amely csíkok oly hallatlanul meg tudják kedvesíteni a káposztalevest.

— Fiatalabb éveimben, amíg többet adtam magamra, — mondta most Pászmánti — a régi szeretőim patyolat ingeit szabdaltam fel kapcának és mikor jól belenyomtam a cipőbe a lábamat, mindig azt mondtam magamban: nesze, te kutya, nesze, nesze. Mert alapjában véve nőt sohasem tudtam megverni az életben, mert gyönge volt hozzá a szívem.

A fogadósné így felelt:

— Holott, akár hiszi Pászmánti úr, akár nem: némely nőt meg kell verni, mint a kétfenekű dobot, mert az orvosság neki. Némely nő el sem képzelhető verés nélkül. Némely nőnek nagyon jól áll, ha zöld, vagy kék folt van valahol az arcán. Ez olyan, mintha megint visszanyerte volna az elveszett becsületét. Mondhatom, Pászmánti bácsi, hogy sohase sajnáltam olyan nőt, akit az ura megrakott, bizonyosan meg volt rá az oka.

— Magát is szokta verni az ura? — kérdezte Pászmánti félhangon, mintha nem is ő adta volna fel a kérdést a tagbaszakadt asszonyság-

nak, hanem olyan valaki, aki jó messzire áll a pincegádortól.

— Ha engem megütne: késsel mennék neki. A szemét, mind a két szemét kiverném, hogy vak legyen egész életére, — felelt a káposztahegyen üldögélő asszonyság és hirtelen felhe-vültségből látszott, hogy még sok mondanivalója volna erről a tárgyról, de az ingujjra vetkezett tiroli fűzöld térdnadrágjában, valamint te-kintélyes zergeszakállas kalapjában megjelent a helyszínen és felsodort bajszával végignézett a káposztafejeken.

— Egy óra alatt készen vagyunk, — mondta a trioli, aki nőhódító pillantásokkal mérte végig a káposztahalmot és a sarokból elővette gyaluját, mint hárfáját az énekes, mielőtt szerepét elkezdené.

Az asszony még mindig fejcsóválva vagdosta a káposztatorzsákat, mintha nem tudná elfelejteni Pászmánti előbbi kérdését, a tiroli elhelyezkedett egy háromlábú széken, mintha harmonikázáshoz készülődne, Pászmánti elégedetlenül ütötte fel a fejét;

— Ugyan dobjon már ide egy káposztatorzsát, nem ettem ilyesmit húsz esztendeje. — És már ki is készítette a zsebkését a torzsa felszeléséhez.

Amíg Pászmánti evett, addig a fogadósné a tirolival megbeszélte, hogy milyen módszer szerint szeretné eltenni télire káposztáját. Némely gerezdeket székelymódon szeretne, gerez-dekbe, mert az effajta káposzta a maga hűvösségében, alája eresztett levében leginkább illik

bizonyos pecsenyéhez, így a lacipecsenyéhez is. Másrészt a káposztát szeretné hosszú, igen finom szálakban eltenni, mert ez szinte nélkülözhetetlen a mindennapi háztartásban; de fontos, hogy a torzsák is be legyenek keverve a kockára vágott káposztába, mert annál nagyobb öröme nincs a káposztaevőnek, mintha krumplidarab helyett valódi káposztatorzsára bukkan kutató fogaival. És az elteendő káposztalevelekről, az egészében megsavanyítandó káposztatorzsákról mennyi mondanivalója volt a fogadósnénak, mintha egy egész életrevaló rendelkezéseit adná ki!

Most beleszólt Pászmánti is a megbeszélésekbe:

— A magam részéről csak annyit mondhatok asszonyom, — kezdte Pászmánti olyan komoly hangon, mintha egy üzletnek a lebonyolításáról volna szó. — A magam részéről kijelentem, hogy én a töltelékben a kisebb-fajtát nem adnám oda nagyobbfajtáért. Ezekhez a töltelékekhez nincs is szükségünk a nagy levelekre, amelyek kívülről borítják a káposztát. Éppen elegendőek a kisebb belső levelek, amelyek sokkal ízletesebbek és zamatosabbak, mint a külső levelek. Egyszer utazásaimban, úgy emlékszem a nyíregyházi vasúti restaurációban, igen, a „restiben", ettem olyan töltöttkáposztát, amelynek töltelékeit egyetlen harapásra lenyelni lehetett. Az ilyen töltött káposztából sokkal többet tud megenni az ember, mint azokból a nagy kan-töltelékekből, amelyeknek az is a hibájuk, hogy nem főnek át kellően.

A fogadósné most felkelt a zsámolyról, amelyen eddig meglehetős kényelmetlenséggel trónolt. Felkelt, mint egy kövér asszony, aki némiképpen szellőztetni akarja magát. Ellenben Pászmánti úrhoz lépett, lehajolt a füléhez és a következőket súgta mialatt a tiroli a káposzta-gyalulást megkezdte:

— Kedves Pászmánti, maga már régen tudja, hogy magát szeretem a legjobban az uram után az összes férfiak közül. Ezentúl talán még jobban fogom szeretni, ha ez lehetséges.

Pászmánti nem is adhatott érdemleges választ a fogadósné meleg szavaira, amikor az udvar felől feltünedeztek Bombái és Friedmann urak, akik, mint a fogadós régi vendégei eddig is látásból ismerték egymást. Nem jöttek éppen karonfogva, mint a meghívott vendégek szoktak jönni, akik már csak azért is összekapaszkodnak, hogy a késedelemért járó szemrehányást együttesen viseljék. De meglehetős bizalmassággal tárgyalták egymás között a káposztataposás várható fejleményeit.

— Káposztát savanyítani igazában gyomorbajos férfiak tudnak, akiknek eszük ágában sem fordul meg, hogy betegségük miatt abból a káposztából valóban is egyenek, amelyet télire eltettek, — monda Bombái úr, a vidéki ügyvéd, aki a gyomorbajosok világnézetét vallotta még akkor is, amikor már rendesen tudott enni. Tudja Isten, mi van a gyomorbajosok filozófiájában, valami keserv, amely nem hagyja el őket végig az egész életen át, mint az egykori boldogtalan szerelmeseket a dalok, amelyeket

régmúlt időkben a maguk vigasztalásukra énekelgettek.

Friedmann úr kereskedelmi szempontból vizsgálgatta a dolgokat.

— Vájjon nem csalták meg az asszonyt, tisztességes káposztát adtak el neki? Az én tudomásom szerint Szabolcsban terem a legjobb káposzta, amelyet azonban nem árulnak másként, mint vagontételekben. Egy vagon, két vagon, három vagon... Nem tudom sehogysem elhinni, hogy ennek a fogadósnak lett volna szíve mindjárt egy vagon káposztát megrendelni. Az emberek, hajh, kicsinyesek.

Ilyenféle beszélgetések közepette közelgének a káposztataposáshoz meghívott vendégek a pincegádor felé és nagy megrökönyödéssel álltak meg, amikor észrevették Pászmántit, aki térdig felgyűrt nadrágban, mezítláb és ujjasban ekkor már a káposztáskádban állott és két lépést tett előre, két lépést hátra, tempósan, komolyan, szinte meggondoltan, mint aki átérzi hivatását.

— Ez a kupec, — mondta Friedmann társának.

— Ismerem, — feleié az ügyvéd. — Nagyon jól kereső embernek mondják, akinek különösen a disznók között van szerencséje.

— Erre az emberre igazan nem számítottam, — dohogta Friedmann bizonyos féltékenykedéssel, mert irigy ember volt az öreg, fájt neki, ha más ember csámcsogott a szomszédságában.

Pászmánti azonban már elfoglalta helyét a kádban és alattomos pillantásokat vetett a jö-

vevények felé, mintha valami nagy üzletet ütött volna le a kezükről. Csak úgy félvállról nézett oda, amikor az új vendégek a fogadósnét üdvözölgették és néki minden jót kívántak a káposztasavanyításhoz.

— Csak meg ne poshadjon —, aggodalmaskodott Aranka, amikor a kádba nézegetett és a káposztaréteg igazítása ürügye alatt megfogdosta Pászmánti lábikráját, hogy újult erővel kezdett taposni.

Bombái ügyvéd úr, mert hamar fáradó ember volt már csak a káposztataposás láttára is homlokát törülgetve ült le egy kis zsámolyra a pincegádorban, ám Friedmann élénken sürgött-forgott a kád körül, (amelynek megkérdezte az árát) a tiroli körül, aki az agyarára vágott pipaszár miatt nem volt hajlandó emberi feleletet adni, valamint a fogadósné körül, aki olyan buzgalommal vagdosta a káposztatorzsákat, mintha ez volna élete legfontosabb teendője.

— Milyen messzi országokban járnak még most azok az utasok, akik valaha ebből a káposztából enni fognak! — kiáltott fel Friedmann, miután Pászmántinak a lépései még mindig frissek és tempósak voltak, mintha káposztataposást tanult volna egész életében.

— Nincsenek azok az utasok olyan messzire, — felelt a fogadósné a káposztahalom közepéből. — Én nagyon jól tudom, hogy miután a kádat először megcsapoltuk és abból savanyú lé fog kijönni: Friedmann úr lesz az első, aki fagyos káposztát borssal és köménymaggal fog

kérni a kávéházban, mert az ilyen káposzta nagy gyomorjavító. Bombái ügyvéd úr kimelegedve integetett:

— Csak hagyjuk ezeket a karcos, toros, gyomornemesítő dolgokat, korhely-embereknek valók ők, akiknek a gyomruk amúgy is mindent kibír. A nyerskáposztának csupán egyetlen létjogosultsága van. Ha kelettengeri hering mellett adják fel, mert az íze, az ilyenkor nagyszerűen összestimmel a heringével, hagymával, céklával, savanyított paprikáéval. Csak hagyjuk a nyers káposztát, asszonyom, mert most már bizonyos vagyok abban, hogy régi gyomorbajomat neki köszönhetem.

Bombái úr panaszosan elmondott szavaira a fogadosné felállott ülőhelyéről és a vidéki ügyvédhez röppent, mint valami terjedelmes lepke...

— Az én káposztámtól nem lesz baja az ügyvéd úrnak, arra esküszöm. Mondja, akar maga is egy kicsit taposni? — kérdezte olyan mosollyal, amilyent a vidéki vendég még sohasem látott az arcán.

— Hogyne taposnék! — kiáltott az ügyvéd és már fűzni is kezdte sárga, úgynevezett bergsteiger cipőjét, amelynek háromféle talpa volt, egy parafából (a nedvesség ellen), egy bőrből, egy pedig gumiból, mert a vidéken még csak az intelligencia viselt gumitalpú cipőt.

A fogadósné intésére Pászmánti felhagyott előre és hátra való lépéseivel a káposztáskádban. A komoly megfontoltság eltűnt az arcáról és bizonyos szelíd leereszkedéssel kérdezte?

— Remélem megérdemeltem azt a pohár bort, amelyre már régen szomjazom?

A fogadósné röpke léptekkel sietett a pincegádor sarka felé. Kívánatosan csendült a palack a pohárral. Harmat volt az üveg oldalán és a bornak valóban olyan íze volt, amilyen hajnalban szokott neki lenni, mikor füstöt, kormot, bosszúságot kell neki leöblítenie az utasember gégéjéről.

— Ezt igazán megérdemeltem, mondta Pászmánti, mikor felhajtotta a borospoharat és halkan reszelt utána a torkával. — Még a vásárban sem ízlik így a bor szólt és nagy figyelemmel kiszállott a kádból.

Az ügyvéd már készen állott a maga fuszeklijaiban, amelyek olyan bővek voltak, mint azok a harisnyák, amelyeket a holtemberek lábára szoktak felhúzni. A fuszeklik leröpültek és az ügyvéd meglehetős keservességgel a kádba szállott. De nem sokáig bírta a dicsőséget, mert taposás közben hamar elfulladt, köhögni kezdett és a kád szélébe kapaszkodva inkább csak markírozta a taposást.

Friedmann gúnyos arccal nézegetett felé és a lábujját nekifeszítette a cipője sarkának.

— Tudtam, hogy a prókátor nem sokáig bírja ki, mert hiszen honnan tudhatná ő, hogy miképpen kell káposztát taposni? De hát szerencsére itt vagyok én, majd megmutatom a dolgot.

Így szólt az öreg ügynök bácsi és lángoló, alattomos pillantást vetett a fogadósné felé, mi-

re az a helyéről felugorva odadudorászott a cipőjét vető öregember mellé és a fülébe súgott: — Tudja Friedmann úr, hogy már réges-régen csak magát szeretem valamennyi vendégem között?

Tartalom:

Előhang egy kispörkölthöz
—7 —

A nagyétvágyú ember
—15 —

Villásreggeli
33 —

Pesti gasztronómia, vagy a forgalmi adó múladozása
43

Akik azért utaznak messze földre, hogy jól megebédeljenek
– 49 —

Farsangi és böjti örömünk: a hal
—55 —

A vadpecsenye kalandja
-63-

Ne legyünk rosszak!
– 77 —

A pénteki vendég
-95-

Fogadósné, vagy az elvarázsolt vendégek