

# Az első libator Pesten

Az elmúlt hetekben zajlott le a budapesti vendéglősök disznótörversenye, amely olyan emlékezetesen mély nyomokat hagyott a főváros kedélyállapotán. A nemes versengés sikere megmozgatta azt a tábori is, amely hivatott ellenfele a sertés tiszteletére rendezett ünnepeknek. Pénteken este a Teréz-köri Neiger-féle kóser zsidó étterem rendezett libatorit, hogy a disznótörön elragadtatót inyenceket megpróbálja a maga pártjára téríteni, vagy éppen elvigye a pálmát a libával a disznótörversenyben eldöntetlenül mérközött tizennégy vendéglős elől.

Ünnepi díszbe öltözött a Neiger-étterem a versenyvacsorára. Hosszu fehér asztal körül gyülekeztek a zsüri tagjai, az ipartestület elnöksége és a hatósági kiküldöttek, a vendéglő többi része is megtelt a rendkívüli alkalomra nagyszámban gyülekező rendező törzsközönsséggel. A feszült érdeklődés jegyében kezdődött meg kilenc óra tájban a versenyvacsora.

Az első szám természetesen libaleves volt, laskagombóccal. A zsüritagok, akiknek még jóegynéhány fogásra kellett berendezkedniök, óvatosan bántak a nagy kanalakkal, megállapítható azonban, hogy a közönség körében néhányan már a leves után kiakaszthatták magukra a megtelt táblát; nem bírták tovább. A leves után megjelent az asztalokon a liba, annyiféle változatban és olyan tömegben, amely valóban meglepő volt. Neigerék nyilván a sok lud disznót győzelve alapján rendezték a vacsorát. Volt füstölt libamell, azután liba nyaka töltve és utána sült libamáj. Az egyes fogásokról nehéz tárgyilagosan és mégis érdemük szerint nyilatkozni, különös tekintettel arra, hogy ezuttal összehasonlításokra is szükség van. A közvélemény általában az volt, hogy a füstölt libamell hivatott versenytársa lehet a

füstölt oldalasnak, a libamáj és a töltött káposzta között azonban már nehéz lenne párhuzamot vonni. Mondjuk, hogy az egyik magasan szárnyaló óda, akkor a másik a népdalköltészet remekeihez hasonlítható. Vagy keressünk hasonlatot a virágkertészeti köréből és nyilvánítsuk az egyiket orchideának, a másikat muskálinak: a verseny mindenképpen eldöntetlen marad.

Következett azután még három-négyféle libaétel és aprólék, ezekről azonban a kiküldött tudósító, sajnos sem beszámolni, sem ítéletet mondani nem tud; idő előtt kisdőlt a versenyből. A liba-kolbászra még egyszer összeszedte erejét, kizárólag annak megállapítása végett, hogy ez a henteskészítmény még sem állja ki a versenyt a májas és véres hurkával, azután önmagában összerokkadva, tehetetlenül figyelte a „kiindli“-vel, „flódni“-val és egyéb édes süteményekkel megrakott tálakat, amelyek a számára már megközelíthetetlenek maradtak. Végül tanulságként mégis leszúrta azt a tapasztalatot, hogy libatoros vacsorára is jól csuszik a ménesi bor, utána pedig a tokaji aszu, ami egyébként Neiger törzsközönssége számára bizonyára nem meglepetés.

A vélemények a zsüriben is megoszlottak, aminthogy az másként nem is képzelhető. Általában megállapították, hogy a közelmultban végig bíralt tizennégy disznótörös vacsora emlékét semmi a világon nem homályosíthatja el, de a libator is megérdemli az ipartestület és az iparhatóság elismerését.

Voltak zsüritagok, akik azt hangoztatták, hogy a libát nem lehet kizárólag a zsidó konyha számára kisajátítani, mert nagyon sok keresztény vendéglő van, amelyik tudna remek libatort rendezni. Ami pedig magát a tor-t illeti, ha már tor, akkor csak disznótör!