

## Mit eszik a pesti ember?

Riport a gyomorról a fejnek. — Emlékezés régi magyar ebédekre és vacsorákra.

Mit mond Gundel Károly a szakácsművészet multjáról, jelenéről és jövőjéről?

Beszélgetés Palkovits Edével, a szakácsművészet nagymesterével.

Mikorra várható a pesti konyha renesszánsza?



Ebéd után nem szaladt szét rögtön az asztaltársaság. A fekete mellett még eldiskurálgattak, jobban mondva: elkeseregtek. Mostanában a legtöbb beszélgetés kesergés. Akik együtt voltak, jóformán mind idősebb ember, csak elvétve ült köztük egy-egy fiatalabb sarjadék. Hogy kik voltak, olyan mindegy. Művészek, írók, színészek, kormányfőtanácsos is akadt köztük, sőt egy volt honatya is. Mindég jó a képviselő a házban, mert ha a többi sokat tud, ez legalább mindent jobban tud.

Az evésről folyt a szó. Idősebb embernél a gyomor a legfőbb ember.

Nem úgy van már, mint volt régen. Az asszonyok nem tudnak már főzni, az emberek nem tudnak már enni. Hová lett a híres jó pesti konyha? Nálam például nincs ebéd leves nélkül. De tiz esztendeje jóformán nem kanalizhattam igazi jó levest. Emlékeztek az öreg Wampetit's régi jó Ujházy-leveseire? Csupa iz volt, csupa illat. És mi minden volt benne: kakastaréj, zuza, mája. Ma egy ilyen levestől egy kondér levest főznek és még egy-két adag rizottótól.

Hát az István főhercegen, az öreg Gundelnél ki evett palóc-levest, amit Mikszáth Kálmán tiszteletére Mikszáth-levesnek is hívtak? Az valami fejedelmi volt. Bableves csipetkével. Uszott benne a tejfől. Tele volt fűléfarkával. Egy mai hétfogásos ebéd nem ér fel egy ilyen levessel.

Talán beszélhetek a régi hallevésekről is. Annyi ikra és tej került bele, hogy csuda. A sok finom apró hal. A tetején meg zsírba pirított zsemlyeszéletek usztak, amik ropogtak a fogak közl. És nudlivá vágott finom zöldség volt benne.

Nekem két kedvenc levesem volt: a ráklevés és a gombaleves. Mik voltak azok a mai lötytyökhöz képest. Egy mai ebéd nem ér fel egy-egy hajdani levessel.

Gulyásleves, mikor jön el megint a te országod? — sóhajt valaki a sarokban...

Azt még valahogy megértem, hogy ezek a régi, csudás levesek eltűntek. Mibe kerülne ma egy-egy ilyen leves, ha a régi módon csinálnák? De a hus, se a régi. Emlékeztek a hajdani rostélyosokra? Megszűntek. És a ramsteak, a beafsteak szintén. Még olyan főtt marhahúst se kapunk, mint valamikor. Az izes volt, málos, zamatos, szinte szótomlott az ember szájában. Hogy az emberek megváltoztak, azt mindnyájan tapasztaltuk. És — nem az előnyükre változtak. De mi lett a marhákkal? Azok is züllemek lefelé?

Nekem a főzelékek fájnak, meg a tészta. Húst csak ritkán eszem: nem is telik, nem is birom. Hát ez se olyan, mint valamikor volt. Még csak az árnyékába se férhetnek a mai főzelékek a régiéknél. Nincs meg az igazi ize. Vagy ha van ize, attól isten őrizz. Margarinize van, rossz zsírize van, égett rántásize van, kozmás ize van. Legokosabb, ha az ember mindent erősen megpaprikáz. Akkor összegezi a száját s azt hiszi, a paprika az oka, hogy nem érez semmi más izz.

Megint közbevágnak valaki, aki már kétszer is szólott:

Engedjétek meg, hogy én is szóhoz jussak. A lényeg az, hogy eltűntek a régi jó polgári vendéglők. Mindeniknek meg volt a maga sajátos ize, mindeniknek volt valami specialitása, mindenik mester volt valamilyen. Az öreg Szikszay híres volt az egész országban, a Vadász-kürtbe, a Pannóniába zarándokoltak az emberek, a Kis Pipáról, a Virágosokorról legendás történeteket tudtunk. A híres Bálóné a halpaprikáiról volt nevezetes, az Apostolok a kolbászairól, a Márványmenyasszony és a Politikus szuster a libapecsenyéiről. A kutyavillába hallevesre járunk, a budai kis korcsmákba szárnyasra, a Wampetit'shez kolozsvári káposztára és marhahusra, a finom francia konyhát meg a szállókban élvezték: a Hungáriában, a Tigrisben, a Magyar Királyban, a Vadász-kürtben. Ma nincsenek külön izek és különlegességek. Uniformisba öltözött a konyha. De nem a régi, ragyogó huszárruhába, hanem a szürke, az elvesző, a ragyogástól megfosztott hadiköntösbe...

\*

Egy sarokba vonulva elgondolkodom a hallottokról. Mi igaz mindebben, mi nem? Öreg urak' zsémbelődése, ami a fülembre zug, vagy keserű panasz?

Elvégre nem mindig az étel rossz, ha nem izlik. Néha a gyomor rossz, meg a szájunk ize. Már pedig, hogy a száj ize alaposan megváltozhatott a mai embernek, azt igen-ember látja.

A konyha igen jelentős valami az ember életében. Még annál is, akinek nem a gyomra az istene. A táplálkozás az erő, az egészség, a hangulat. Aki rosszul eszik, jó ember és vidám ember nem lehet. A rossz étel megromítja a politikát, a tudományt, a művészetet, a társadalmi életet, a szerelmet, az üzletet, a színházi konjunkturát, a vallási békét. A konyhából jön a megelégedés, a türelem, a jószág, az emberszeretet. A rossz gyomor csinalja a rossz szívet.

Utánajárok a dolognak. Nemcsak a szájam ízét kérdezem meg, hanem a hozzáértőket is, igaz-e a magyar konyha dekadenciája. Összegyűjtöttem, ami adathoz és okos véleményhez hozzáfértem és ime feltáalom a nagy közönségnek.

(Beszélgetés Gundel Károllyal.)

Ott ülök Budapest legnépszerűbb és legavatottabb vendéglőse mellett és megpróbálom szóra bírni a neki bizonyára kedves témáról. Nem is kell sok biztatás hozzá s már beszél is érdekesen, folyékonyan, világos látással, mint az olyan ember, aki teljesen otthon van a felvetett kérdésben.

Azon leszek, hogy hiven adjam vissza a szavait:

Mi türes-tagadás: a szakácsművészet bizonyos dekadenciában van. Nemcsak nálunk, mindenütt a világon. De tévedés volna azt hinni, hogy a szakácsművészetet a nagy szállók, a híresebb vendéglők csinalják. Amit az inyesmesterség produkált, mindig is a fényes udvartartásokból, főúri és főpapi kastélyokból, pénzfjedelmek palotáiból indult ki. Hová lettek ezek? A nagy vagyonoknak és nagy méltóságoknak nem kedvezett a háborus idő és a világfelfordulás. A tőkék és paloták nem hoznak megfelelő jövedelmeket, s aki ma figyelő szemmel körülnéz, azt tapasztalja, hogy a hozzáértés a régi helyén maradt, a hozzávaló vagyon ellenben gazdát cserélt. Akik ma értenének a gourmanderiához, többnyire hiányzik a módjuk és a lehetőségük, hogy kedvökre lakmározhassanak, akikhez a vagyon vándorolt, azok még nem tanulhattak bele az élet művészetébe.

Mondom, az iniciatíva sohase volt és nem is lehetett a szállók és vendéglők kezében. Ezek a nagyuri konyha visszfényei voltak, a kisvendéglők pedig a jobb házikosztot iparkodtak pótolni.

A háborus idők és nélkülözések persze lerontották a konyhát. Nagyon sok minden hiányzott, s nagyon sok dolgot kellett pótszerekkel helyettesíteni. A legtöbb hamisítás parancsszóra, hatósági intézkedésre történt. A kávé helyébe a hadikávé lépett, a cukrot a sacharin pótolta, a zsirt a növényi és műzsir, s jöttek a hustalan napok, s jött az árvizsgáló bizottság sok lehetetlen intézkedésével. A vendéglősöket arra kényszerítették, hogy bizonyos ételeket olcsóbban szolgáljanak ki, mint amennyibe nekik került. Ugy okoskodott az árvizsgáló, hogy a különbözetet a vendéglős behozhatja a drágább ételeken, a luxuskonyhán. Amde a közönségnek is volt magához való esze. A közönség viszont ugy okoskodott, hogy ilyen körülmények között inkább főzeléket eszik feltétlen. S amikor a vendéglős szaladgált fűhöz-fához, árvizsgáló bizottsághoz, hogy »nem birom tovább, tönkre megyek«, akkor ezt a tanácsot kapta:

Iparkodjék a minőségben takarékoskodni. Ha jót nem adhat ennyi pénzért, adjon inkább silányabbat!...

Bizony ez hallatlan dolog! Hatóságilag tanították ki és kényszerítették rá a vendéglőst, hogy rosszabbat főzzön... Csuda-e, ha egyik-másik csakugyan megtanulta?

Ma hála istennek már másképp állnak a dolgok. Már jóformán mindent megkapunk, amire szükségünk van. És majdnem mindent a régi, jó minőségben. Ma már igen kevés az, amiről le kell mondanunk, vagy ami minőségben nem egészen elsőrendű. Zsir, vaj, hus, főzelék, fűszer, — minden van. Még langouste is van. Igaz, magam voltam a vásárcsarnokban, amikor egy vendéglősné (pedig már nyolc vagy tíz éve vezet egy jobb éttermet) csudálkozva kiáltotta a tengeri rák láttára:

— Ujjé! Was ist den das?

— Még sohase látott langouste-ot.

S most rá kell térnem még valamire. Nemcsak a vendéglősné, akárhányszor pesti szakács van, aki ugyan csak nem tudja, hogy mi fán terem az ilyen csuda-állat! Ugy van az, hogy a pesti jó, elsőrangú szakácsok szinte mind a boldogult Marschall és tanítványa Palkovits Ede növendékei. De megtriktultak. Sokan meghaltak, sokan elmentek külföldre. S az új nemzedék sok mindent nem tanulhatott meg. A lehetőség hiányzott, az anyag, a kellékek, a szükség. Akárhányszor zakács nem is tudja, hogy mi a mayonnaise, mert sohase csinált. Nem volt meg a hozzávaló olaj.

Hadd mondok el még néhány megfigyelést, ami szintén nem érdektelen. A közönség is sokban oka, ha a konyha nem tökéletes. Nem mindenki tud választani, nem mindenki tud rendelni. Látni kell a franciákat a vendéglőben. Szinte főz rendelés közben. Megmondja mit, hogyan csináljanak, milyen fűszerrel, milyen izekkel. Ha vendégei vannak, előre rendel meg mindent, kellő utasításokkal, pontos időre, gondos

hozzaértéssel összeválogatva. A salátákat maga készíti, vagy előtte kell megcsinálni. A halakat jó előre kiválogatja. A szárnyast maga tranchirozza. A pesti ember türelmetlen. Majdnem mindenki kész ételeket akar, s azonnal. Tíz-tizenöt percig várakozni, az neki egy örökkévalóság. Csináltatni nem akar semmit. S ha mégis rendel, nem tudja megmondani, hogyan akarja az ételét. És pontatlan és szeszélyes a pesti ember. Egyszer tizenkettőkor ebédel, máskor négy órakor délután. A vacsora hét órától éjfél utániig tart. Nem lehet az a kész étel mindig egyformán jó. Tulkorán még kemény, tulkésón már szétfőtt. A nagyforgalmu vendéglők valahogy tudnak e hibán segíteni, ha nem is tökéletesen. Pótolnak, turnusokban főznek. De mit csináljon a kisebb vendéglő, ahová színház után csak négy-öt ember téved be?

A menürendszer talán segíthetne a bajon, de Pesten ez is szinte lehetetlen. Nincs két ember, aki ugy fogadja el a menüt, ahogy összeállították. Ha szárnyas van, borjusültet akar, ha borju van, vadat szeretne enni, ha vadat kínálnak neki, akkor marhahusra éhes. És várni nem akar. Megint csak ott vagyunk, hogy végtelen étlapra volna szükség, csupa kész ételekből.

És az ital, azt is meg kell említeni. Jó vacsorához jó ital is kell. Akárhány ital csak akkor érvényesül igazán, ha a hozzávaló étel kerül mellé. A legtöbb pesti ember bornemissza. Aki meg iszik, nem sokat törődik az étellel. Így aztán nemcsak a harmónia hiányos a vacsorában, de a vendéglős számvetése is. Külföldön minden vendég jóformán kötelességnek tartja egy üveg jobb bort meginni. Nemcsak neki izlik így jobban az étel, de a vendéglősnek is meglesz a különben elmaradó haszna.

Mindent egybevetve, azt merem mondani, hogy ami változás történt, az, hogy a nagy tömegek jobban esznek, mint korábban, az inyenek, a finom izlésű gourmandok rosszabbul. De ezek se a vendéglősipar hibájából, hanem gazdasági okokból...

És ne feledjük el: a mai időkben nem kulináris élvezetekért mennek az emberek a vendéglőbe, hanem — táplálkozni...

(Mit mond Palkovics Ede...)

Szükségesnek tartottam, hogy egy nem aktiv szakértőt is meghallgassak 's felkerestem Palkovics Ede kormányfőtanácsost, a szállodások tiszteletbeli elnökét. Az öreg ur maga is szakácsművész, aki mint a Nemzeti Kaszinó egykori vendéglőse és az Angol Királynő tulajdonosa bőséges bizonyosságot adta, hogy mester a maga művészetében...

Mit is mondott csak Montecucoli, hogy mi kell a hadviseléshez? Pénz, pénz és újra pénz. Ujabbán a jó konyhához is ez kell. Sőt egy jelző is kívánatos a pénz mellé, az hogy: sok.

A konyha problémája elsősorban pénzkérdés, dacára annak, hogy az étel és a pénz voltaképpen fordított arányban áll egymással. Tudniillik minél rosszabb a pénz, annál több kell belőle, hogy izletesen étkezessünk, s minél jobb az étel, annál kevesebb elég belőle, hogy jóllakhassunk. Ugy vagyunk az étellel is, mint a szénnel: az angol és porosz szénből kevesebb is több meleget ad, mint a rossz barna szénből a sok.

A vendéglősnek, a konyhamesterség művésznének súlyos gondokat okoz, hogy kellő egyensúlyba hozza a konyha jószágát a pénz rosszóságával. És azt se szabad figyelmen kívül hagyni, hogy nagyon sok anyag vagy nem áll még rendelkezésre, vagy csak igen nehezen szerezhető be, holott arra az igazi nemes konyha érdekében nagy szükség volna. A helyzet javult, az tagadhatatlan. Már szinte egészen lehullottak a vámsorompók, már annyiban, hogy a behozatal maholnap szinte teljesen szabad lesz. Csak éppen a megfizethetetlen árak és óriási vámok teszik még illuzóriussá a legtöbb anyag behozatalát.

Megpróbálom nagyjában elmondani, hogy mi minden hiányzik még ma is, amire az igazi szakácsművésznél elengedhetetlen szükség volna. A jegyzék nem lesz teljes, hiszen az első pillanathban az embernek mégsem ölik minden az eszébe.

Tehát nincs, vagy csak igen nehezen, igen drágán és nem épen kifogástalan minőségben szerezhető be: a mazsola, a mandula, a narancs, a narancshéj, a citromád, a malaga, a datolya, a fehér bors. Nincsen meg az igazán elsőrendű tea és kávé. Nincsen bordeauxi bor, francia pezsgő, külföldi fűszer, és hiányzanak az angol mártások, pedig ez mind kell a főzéshez. Nincsen lazac, nincs kaviár, a füstölt halak, a tengeri rákok, az osztriga is hiányzik. A prágai sonka, a német hurkák, a külföldi kolbászok és virslik is hiányoznak. (Ami pótlanyagból készül, alig használható. Csak meg kell nézni ezeket a felszeletelés után egy fél nappal. A legtöbbje megsárgul és megzöldül.) Hiányzik a füstölt hus, a prágai karaj, a sokféle hal: tok, viza, lazac, sole, bransino, maqueraux, turbot, pisztráng.

És mondok valamit, amit az emberek nem hisznek el első szóra. Pedig szent igaz. A hazai termény, a magunk termelése se olyan, mint békében volt. Nem tudom mi az oka, de nemcsak az emberek romlottak le, az állatok is. Nincs meg az a hizlatt marha, az a borju, az a sertés, az az ürü, az a bárány, ami békében volt. Talán a táplálékuk nem olyan tökéletes, talán az ápolásuk nem olyan gondos, talán a fajta lett silányabb, de leromlottak ezek is. Még a vad is. Részben ki van irtva, részben nem engedik eléggé

kinőni, nem az már, ami volt. A baromfiról is áll ez az igazság. A liba és a kacsza még csak megjárja, de hol vannak a régi stíriai és francia poulardok, a dión hizlatt pulykák, a tejfel táplált jércók, a diós tésztán tartott kappanak? Már pedig az legenda, hogy a jó szakács a csizmatalpából is tud izletes ételt készíteni. Ahol romlik az anyag, lezüllik a konyha.

— A vaj, a tej se az, ami volt. Az olajjal is bajok vannak, már pedig az olajnak igen fontos szerepe van a főzésnél. Apropos, szereti a jó mayonnaist? Az izletes salátát?

— Ki hinné azt: a főzelékféle se az már, ami volt. Már pedig az én konyhám on a főzeléken van a főszűly. Csak a legegyszerűbb dolgot hozom fel példának: itt van a krumpli. Mi négyféle krumplit használtunk a főzéshez: a sárgakrumplit, a rózsakrumplit, a hópehelykrumplit és a kiflikrumplit. Mindegyik más, mindenik másra való és másképp kezelendő. A sárgakrumpli, ez a legjobb, sokáig főzendő, a rózsakrumpli, ha sokáig fő, szappanos lesz, a hópehely szétporlik. Sárgakrumpli jóformán nincs, a többit meg mind összekeverik. Nem termelik külön, nem válogatják szét a burgonyát, — senki se veszi magának ezt a fáradságot. Krumpli, azt mondják, krumpli. Pedig száz meg száz elkészítési módja van, s egyikből se jön ki az igazi.

— Bab, lencse, — nem is jó róla beszélni. Hol van a nagyszerű stockeraui lencse? A babot száz meg száz gazdától szerzi be a nagykereskedő és összekeveri. Az egyik szembe beletörök a fogunk, a másik szétmálik. A salátákról nem is jó beszélni. Egyszerűen nincsen nemes saláta.

— Milyen spárgáink voltak hajdan! A Széchenyiek harminc-negyven holdon termelték a világhírű spárgát. Ma talán egy-két holdon. Kellő gondozás nélkül.

— Nincs az a szakács a világon, aki jó anyag híján kifogástalan tudna produkálni. Nekünk pedig alig-alig vannak tökéletesen képzett szakácsaink. Kevés a régi és tapasztalatlan az új. A szakácsinas négy év alatt szabadul fel, s máris elmúlt közel háromszor négy év olyan, amikor a legnagyobb

iparkodással se tanulhatott eleget. Egyszerűen sohasé látta a nemesebb konyhaművészet termékeit.

— Tudja hány szakács dolgozott egy-egy nagy-szabású hotelben vagy vendéglőben? Először a fő szakács. Aztán a legeumiér, aztán a sossier, aztán az entremetteier, aztán a rotiseur. És mellettük a sok apró szakácsnő, inas, kézilány, kisegítő. Ezek javarésze eltűnt. A többi meg nem tökéletes a mesterségében. A konyhaedény se kifogástalan. A vörösréz és porcellán helyét elfoglalta a vas és agyag.

— És mégis produkálunk jót és izleteset, egészségeseget és szinte kifogástalan. Nem szokásos ugyan, de felsorolok néhányat, akik teljesen hivatásuk magaslátán állanak. És bocsánatot kérek, ha netán valakit kifelejtettem: Ha jót, igazán jót akar enni, menjen el Gundel Károlyhoz, a Royalba, menjen el Patek Lajoshoz, a Nemzeti Kaszinóba, menjen el a Vadászúrtbe Kommer Ferenchez, vagy a Dunapalotába Marencsis Ottóhoz, vgy Holub Rezsőhöz, a Curia-utcába, vagy Pelcmann Ferenchez, a Pannóniába. És a körülményekhez képest elég jól eszik az ember egész Budapesten...

\*



lesz kifogástalan konyhánk. Megnyugodva hagytam abba a kutatást. Eleget tudok. Akik ilyen tisztán látják, hogy hol van még tenni való, nem fognak kélni a szükséges javításokkal. Impresszióm az, hogy megint híres lesz a hajdan nagyhírű magyar konyha: előbb és rohamosabban fog megjavulni és tökéletesedni, mint minden más, ami hátra maradt vagy hibás. Gyorsabban mint lelkesítő politikánk, páratlan közigazgatásunk, virágzó iparunk, jó tőzsdénk, fényes közoktatásunk, zavartalan nyugodalmunk.

Vulpes.