

A Kis Pipáról.

Írta Németh József.

Nem kívánkozok ehhez a címhez semmi magyarázatot. Ugyis tudja mindenki, hogy a *Karikás*-féle Szervita-téri kis vendéglőt jelenti. Noszerü fogalommal lett a Kis Pipa már negyven-ötven év előtt, amikor az öreg és ifju Mihály, meg az öreg és ifju Karikásné asszonyok szorgoskodtak az asztalai körül és a konyhájában. Sokan, sokat irtak és beszéltek a fővárosnak erről a nyilvános helyiségéről. De még nagyon sokat érdemes róla írni és beszélni. Az újabb magyar alkotmányos élet első évtizedeiben gyorsan magyarosodó Budapest német nevű és származású vendéglős családjai, a *Kommer*, *Kaumer*, *Glück*, *Elked* stb. familiák között csak egy magyar név, a *Szikszay* vivott ki magának előkelő helyet a nyolcvanas évekig. Akkor közjéjük emelkedett a *Karikás* Mihályé is. Uj, a fővárosban alig ismert tipust testesített meg Karikás, — a városi magyar polgárét. Élő cáfolatúl annak a sokat hánytorgatott ráfogásnak, hogy a magyar csak urnak vagy parasztnak való. A városi kulturéletnek nem tud hasznos tényezőjévé lenni.

A nemzeti fővárosnak *kell* határozottan nemzeti jellegű vendéglőjének lenni. Nem a fényes helyiségű, nagy személyzetű, végtelen ételsoru helyiségek alkotják az efféléket. Hanem az egyszerűbbek, az idegentől alig észrevehetőek. Olyanok, amikben a tömegnép és a felsőbbrendűek közé eső nagy értelmiségű réteg találja az izlését és kedvét. Londonban eszméltem rá az efféle vendéglők jelentőségére. Vendéglátó barátom nem valamelyik fényes szálló étkezőtermébe vitt el, hanem a *City* egyik szűk utcájának szerény külsejű helyiségébe. Egy valóságos londoni Kis Pipába. A három fogásos ételsornak remek fűtt marhahús volt a gerince, szódás whisky és fekete sör az itala. Körülöttünk tőzsdések, sollicitorok, bankárok, nagykereskedők ülnek, írókkal, különféle szaktekintélyekkel tarkázva. Az értelmiségi és felsőbb polgári osztályok prototípusai. Amint barátom elmondta, a vendégeknek csak kis része állandó. A többi változik. Mert hiszen megfordul ebben a kis vendéglőben az egész London, helyesebben az egész Anglia. A mi Kis Pipánk jutott megint az eszembe. Meg az is, hogy én éppen olyan kevésbé tudtam méltányolni az angol polgárok speciálisan nemzeti levegőjű étkezőjét, mint angol barátom tudta volna a Kis Pipát.

Már nincs meg a bolthajtásos, szürke színű, régi kétemeletes ház a *Szervita-tér* és a *Kristóf-tér* sarkán, amelynek földszinti helyiségeit és udvarát a vendéglő foglalta el. Az átellenes *Teleki* grófi palota mellett a patricius polgári előkelőséget reprezentálta. Egyik derék fővárosi, német eredetű családnak volt a birtokában. Legutolsó tulajdonosa *Szomjas* József, szabócsí birtokos, képviselő volt. A szabadelvű pártnak tekintélyes tagja. Aki ősz szakállas, magyaros metszésű fejét, tagbaszakadt, daliás alakját látta, nem igen gondolhatta, hogy német eredetű család sarjadékát látja. Rám nézve nemcsak a Kis Pipa miatt emlékeztetes az a ház. Hanem azért is, mert a házigazda fia, Lajos, most nyugalmazott államtitkár, akkoriban magammal együtt jókedvű legény, egypárcsoron hálóvendégül

látott a család második emeleti lakásában. Olyankor tudniillik, amikor a közeleső szálláson jóval több idő jutott az alváásra, az éjszaka még hátralevő pár órájában, mint távol eső lakásomon. A régi, vastag falak nyáron pompás hűvöset tartottak. Mindenesetre jobban szolgálták a régiek kényelmét és egészségét, mint a vékonyfalú, modern házak. A régi házzal volt összekötve a *Karikásék* vendéglőjének sorsa is. Amint elhatározták a lebontását, az ifjabb Mihály is föladta az üzletet. Utána, más helyeken, többen próbálták följutítani a híres nevű vendéglőt. De csak névleg sikerült. A régi házzal együtt a múlté lett a Kis Pipa külön fogalmat jelentő, vendéglőmivolta is.

Pedig publikuma lett volna. A *Fesztty* Árpád-, *Rákosi* Viktor-, *Pósa* Lajos-féle asztaltársaságok ugyancsak erősen kutattak egy jóra való korcsmát, amit olyanfélévé avathatnának, mint a Kis Pipa volt. E társaságok virágoztak, jókedvű dolgaik sokat foglalkoztatták a nyilvánosságot. De bizony, csak híres *asztalokat* tudtak alkotni. Nem pedig a *vendéglőnek* azt a speciális, külön levegőjű típusát, ami a Kis Pipa volt.

A hetvenes, nyolcvanas és kilencvenes éveknek e nevezetes étkezőhelye úgy élt a köztudatban, mint *bohém-tanya*. Jókedvű, de cigányéletű szellemi előkelőségek találkozóhelye. Ezt a híret az költötte, hogy az íróemberek vidám dolgai révén került sokszor, az ujságok útján, a nagy nyilvánosság elé. Pedig hát az udvar balfelén levő szobában tanyázó *Komócsy*—*Bartók*-féle irodalmi kompánia csak igen kis részét tette a Kis Pipa rendes látogatóinak. A többi helyiségekben neves politikusok, üzletemberek, előkelőbb hivatalnokok, tekintélyes ügyvédek élvezték a *Karikásné* asszonyok főztjét. Nyáron pláne jelentéktelen kisebbséggé zsugorodott az irodalmi szoba publikuma. Mert az ekkor használatba került udvar asztalainak megsokszorozódott úgy az állandó, mint a csak időnkint idevetődő vendégserege is.

Sokszor hallottam eszmecserét arról, hogy miért is megy annyi kényesebb izlésű, nagyobb igényű ember a Kis Pipa szerény helyiségeibe? Gyakran szerepelt a vonzó körülmények között az, hogy hát ott *hatvannégy krajcár* az uri ebéd. Aranyszínű husleves, vagy különféle, nagyon izes hamisleves, főzelék pompás sülttel, kis tészta, sör vagy *fróccs*. Jól emlékszem rá, hogy itt hallottam először a *spriccernek* ezt a jó magyar elnevezését. A gazda, a pincér azt állították, hogy tőlük származott az új magyar szó. Az irodalmi szoba szépírói szintén a magukénak vindikálták. Tudommal eldöntetlenül maradt ez a vita. Sokan azt mondták, hogy azért járnak a Kis Pipába, mert saját uri otthonukra emlékeztetnek a gondosan főzött, kitünő anyagokkal készített ételek. Mert hát nem olyan egyszerű dolog a magyar urikonyha. Friss zsír, acélos buzának a lisztje, tiszta izű friss tejföl, tojás, vaj kell hozzá. Nem mindenik marha, sertés, borju vagy baromfi arra való, hogy a szakácsné feldolgozza. Gondosan és szakértelemmel kell megválogatni a húst, hogy jó sült vagy becsinált legyen belőle. A Kis Pipában avas tejföl, állott zsír, vagy vaj ízét sohasem lehetett érezni. Ugy a frissen sült, mint a párolt husok puhák, izletesek voltak. A karmónádlisütésnek különösen páratlan mestere volt mind a két *Karikásné*. Azt hiszem, azok találták el legjobban a Kis Pipa vonzóerejének titkát, akik a gazdasszony tiszta

Pouplin és oxford

Férfi ingek

mérték szerint is, legjobb minőség, szolid árakban

„KÉVE“
ÁRUHÁZ BUDAPEST,
Kossuth Lajos-utca 20.

és gondos konyhai munkáját figyelték meg és dicsérték. Mert valójában az öreg és ifju *Karikásné* volt a legnagyobb érdeme abban, hogy a Kis Pipa azzá lett, ami volt. Az ő kora reggeltől késő estig tartó munkájuk eredményét élvezték a vendégek. Bizony megérdemli ez a két pompás polgárasszony, hogy az emléküik példaképpül maradjon fenn. Az irodalmi szoba révén ugyan egyszer sem kerültek szoba. A gazdák érdeme viszont abban állott, hogy a borhamisítás uralkodási éveiben is, a Kis Pipában csak tiszta, jó bort ivott a vendég.

Aki jól eszik és jól iszik, rendszerint jókedvre derül, akármilyen kevésbé derűs is különben az élete. Nagyon gyakori volt tehát a Kis Pipában a hangos kacagás, meg a csöndes vigasság. Az irodalmi szobában több párbajhős, atléta és izgékony költőember fordult meg. Itt a *kötődő*, sokszor erősebb tónusu szellemesség volt az uralkodó. Ami mulatságos esetet vagy ötletet erről a szobáról hallottam, nem türi a nyomdafestéket. Egy megvillanását egészenesen reális humorának följegyeztem. Valóságos kipellengérezése volt ez a kilencvenes évek zenei és költői szentimentalizmusának. Nagyon fölkapott, mindenfelé hangzó dal volt akkoriban:

Fáj a szívem, mert szerettelek,
Éjjel-nappal érted szenvedek
kezdetű, egyáltalán nem magyaros dallamu fővárosi zenetermek. A *Komócsy*-szoba vaskos gúnyolódó kedve alkotta meg a következő paródiáját:

Fáj a szívem, tekintetes úr, —
Auflag nélkül nem jó a paszuly.
De ha muszáj, úgy is megeszem,
Mert a paszulyt nagyon szeretem.

A paródiás szöveg, sajnos, erősen meghosszabbította az éremlygösen édeskés melódia életét

Az udvar átellenes oldalára nyíló szepes-



Egyszerű, nem költséges szer azoknak, akik láb-fájásban szenvednek

Oldjunk fel jó evőkanányi Szent Rókus-lásbót egy lavór meleg vízben. Aztassuk lábainkat ebben a könnyen oxigénezett, jótékony hatású lábvizben egy-tíz percig. A Szent Rókus-lásbó csodálatos, erősítő vérkeringést fokozó tulajdonságot kölcsönöz a víznek; hatása alatt az összes felhorzsolások, fájdalmas égető érzések, felőrészek gyorsan megszűnnek. A tyukszemek és bőrkeményedések annyira megpuhulnak, hogy kés, vagy beretva nélkül könnyen eltávolíthatók. Megszünteti a lábizzadást, eltünteti a láb kellemetlen szagát.

A Szent Rókus-lásbó a legelhanyagoltabb lábakat is tökéletesen helyrehozza. Nincs ennél hatásosabb szer az elfáradt, meggyötört lábak megújodására. Kapható minden gyógyszerárban.

Telkek a Római-fürdőben 10 évi lefizetésre kaphatók.

Csatorna, vízvezeték és villany. Értesítés a helyszínen, III. ker., Keve-utca 35. szám.

ségi szobát másféle társaság látogatta. Itt a szolidabb, *évelődő* szellemességet ápolta a társaság. A szepességi, majd felvidéki jelzöt azért kapta ez a szoba, mert *Rajner Béla*, *Zsedényi Béla*, *Kuzmich Pál*, jómagam és még sok felvidéki ember látogatta. Persze, a felvidéki társaságban jól érezte magát az olyan erősen alföldi magyar is, mint *Székács Béla*, a későbbi nagy diagnosztika orvos. Haláláig nagy tisztelője a magyar konyhának és egyik legőszintébb gyászolója a Kis Pipa elmulásának.

Egyszer, pár napi falusi tartózkodás után jött a szokott asztalához. Hangoz örömmel fogadtuk és persze nekimentünk mindenféle kérdezősködéssel. Hogy, mint volt a falun?

Székács komoly elmélyedéssel rágta az ételt. Végre megszólalt.

— Hát bizony nagyszerű is az a falusi élet... Jön kis disznó, jön nagy disznó... Mind a kettő hazatalál...

Valamelyikünk rá is olvasta a falusi esti jelenettől olyan erősen impresszionált férfira, hogy nem sokkal emelkedettebb a megfigyelőképessége, mint az egyszeri falusi paraszté, akitől otthon azt kérdezték, hogy mi mindenfélét látott a fővárosban jártakor?

— Hű, halljátok kentek, van ott *kefe*, meg minden!

A pályaudvar melletti nagy kefésbolt nyugozta le az emlékezetét.

A másik, később nagytekintélyű professzorral fejlődött fiatal orvosról, *Kuzmik Pál*ról is van egy jóízű följegyzésem. Szokatlanul hamar akart távozni az ebédutáni ejtőzésről. *Zsedényi Béla* rászólt, hogy maradjon még, mert beszéde van vele.

— Nem lehet, barátom. Sietek. Várnak a pácienseim.

— Ugyan ne siess! Hiszen azok még mosogatnak, — tartóztatta *Zsedényi*.

Kuzmik azonban nem vette tréfára a dolgát. Ment a kötelességét végezni. A jó orvos nem igen kényelmeskedhetik.

A legénykori kedves étkezőtanyára szalmaözvegyi sorban, később is ellátogattunk. A földmivelésügyi minisztériumban sok embernek csak rövid ideje jutott az ebédelésre. Csoportokba verődve kerestük föl a közeli vendéglőket. Az egyik csapatnak *Krisztinkovich Ede*, az elnöki osztály akkori főnöke volt az elismert vezére. Mikor arról kezdtünk beszélgetni, hogy hová is menjünk, ő a Kis Pipa mellett döntött. Egyik kényeskedő társunk azt mondta, hogy ne menjünk oda, mert piszkos.

— Nincs ott más piszok, legföljebb a kompánia, — mondta *Krisztinkovich*.

Bágyadtan, álmatagon hordta körül rajtunk a szemét. Ma sem tudom, hogy minket is beszámított-e a kompániába, vagy sem?

Annyi bizonyos, hogy a Kis Pipa rosszmájú kritikusa erős bűnbánatot érezhetett. Mert hathetes szalmaözvegyisége alatt mindig a Kis Pipában evett. És pedig majdnem mindennap karmonádlis káposztát, neg turósgaluskát. A táplálkozás egyhanuságának erőltetésében csak *Szomjas Lajos* versenyezett vele, aki sok-sok napon gyvégtiben mindig paradicsomlevest, paradicsomos káposztát, zöldbabot, meg tök-káposztát evett. A Kis Pipában az ilyesmi is lehetséges volt. Kell-e ennél hatalmasabb bizonyossága az ottani ételek kiválóságának?

A nagy vendéglők szakácsainak munkája inkább gyáripari jellegű. A francia szakácsoké inkább mechanikus természetű. A Kis Pipa ételeit asszonyi gond, egészséges, magyaros jó izlés alkotta. Egyik lelkes asztaltársunk szerint *szívvel* főztek benne. A jó főzéshez nem elég a jó recept. A nagy muzsikuskok művészetét sem a kotta teszi. A konyhát irányító szakácsnői zsenialitás és a kiszolgáló személyzet igazító, a vendégeket egyénenként gondozó vendéglősi rátermettség együttesen alkotta meg és tartotta fenn a Kis Pipát. Az ujabban ismét erőteljesebben érvényesülő nemzeti szellem bizonyosan meg fogja teremteni az utódját. Mert nem véletlenség az, hogy a Kis Pipa akkor szünt meg, amikor a főváros társadalmi életében erőre kezdett kapni a külföldieskedés, a nemzetköziség sületlen kultusza.