

Iktatószám		Budapestre vonatkozó ujságclippel		Osztályozás	
		Szerző		Hely	
		Cím A vendéglői konyha.		Idő " 1913 "	
		Forrás: Pesti Napló		Személy	
		Bp. 1913 I/5		Helyszám	
(Hely)		(Idő)		(Köt. v. füz.) Oldalsz.	

640.24

A vendéglői konyha.

— Budapest és másutt. —

Európai nagy városai közül Budapest áll a legkevésbé arányban egymással az étel és az ára és Budapest konyhája a legkevésbé az, aminek lennie kellene. Budapest nagy város immár és merkantil város, kosztja ellenben még kisvárosi, sőt falusi és agrár.

A világ minden nagyvárosában kialakult egy sajátos, a vidékétől különböző étlap, míg a pesti ember, aki élete legnagyobb részét négy fal között ülve tölti el, gyalog alig jár (minden perce pénz), ugyanazt a kosztot eszi, amely a szabad levegőn élő, a gazdaságot lovon vagy gyalog napról-napra bejáró és étkezés után sziesztázó középosztály konyháján elkészíthet. A pesti ember étkezését igen csekély különbség választja el a szabadtüzőn főlt gulyástól, nyárson sült hústól. Gerince mindig egy tál kiadós étel, amely mellett a többi csak sallang, étvágycsináló és „le nyomtató”. A pesti vendéglősök mondhatják meg, hogy egyáltalán nem ritka az olyan vendég sem, aki ebédre, vacsorára egyaránt csak egy tál húsételt (ceves vagy előétel nélkül) eszik és utána nyomtatéku sajtót, vagy tésztát.

A vendéglősök azt következtetik ebből, hogy a pesti embernek nem is kell a nyugati nagyvárosokban szokásos változatos, könnyű ételekből álló ételsor és azt állítják, hogy ha valaki hibás abban, hogy a pesti

ember helytelenül táplálkozik, akkor az nem a vendéglős, hanem a vendég. Szerintem azonban, ha egy laikuson meg egy szakértőn mulik valami, a hibás ebben mindig a szakértő. A pesti ember nem azért eszik egyetlen nehéz ételt, sokféle könnyebb helyett, mert nem szívesebben választaná a változatosabb ételsort, hanem részben azért, mert az egyféle ételtől már jóllakik, részben pedig azért, mert abból a pénzből, melyet étkezésre szánhat, nem telik többre. Nem a vendégnek, hanem a vendéglősnek kellene tudnia, hogy mi való a vendég gyomrának.

A pesti étkezés drágasága az oka annak is, hogy hihetetlenül nagy számu, látszólag jómódu ember tulajdonképpen egyetlen egyszer eszik napjában és vagy egyáltalán nem vacsorál, vagy az, amit vacsorának mond, étkezésnek alig nevezhető. Gyomrát ily módon naponta a korgó üresség és a végsőkéig fokozott emésztési tevékenység végleteinek teszi ki. A párisi ember naponta kétszer négy fogás könnyű ételt, a londoni pedig háromszor négy fogás — kis adag — ételt tart rendes táplálkozásnak. Akinek erre nem telik, az szerintük már nyomorban él. A budapesti háromfogásos ebéd és egyfogásos vacsora-rendszer legfőbb hátránya, hogy a táplálkozást majdnem kizárólag hús- és főtt tésztára korlátozza, míg az angol étkezés szerint élő napról-napra a következő elemekből állítja össze táplálkozását: tojás, vaj, főzelék, hal, hús, gyümölcs, tészta, befőtt, vagy gyümölcsíz, valamennyi egyszerűen egyenlő arányban és ami a legfontosabb, körülbelül ugyan-

annyi pénzért, mint amennyibe a pesti ember gyomorgyilkos táplálkozása kerül. A párisira is majdnem mindez áll. Ez oly mérésnek tetsző állítás a pesti ember szemében, hogy bizonyításra szorul.

Azt hiszem nem indokolatlan, ha a pesti vendéglői étkezés átlagárát, igen olcsón számítva, egy koroná hatvan fillérben állapítom meg. Viszont olyanok, akik ettek az itt megnevezendő párisi és londoni éttermekben, igazat fognak adni nekem abban, hogy azok körülbelül hasonló igényű embereknek felelnek meg. Persze, csak „elfogulatlan” gyomru ember, aki a különböző nemzetek különböző ételkészítési módjaihoz alkalmazkodni tud, lehet hivatott erre. Semmi esetre sem szabad például megelégedni arról, hogy a francia és a magyar konyha alapelve homlokegyenest ellenkező. A francia konyha az étel nyersanyagát magát csupán nyers állapotától megfosztani igyekszik és az étel ízének megteremtésében csupán a főzés vagy sütés technikájának juttat szerepet. A mártást, főzeléket mindig külön tányéron szolgálják föl és nem „köríték”-ül. A fűszeres, paprikás magyar konyhához szokott és alkalmazkodni nem tudó ember épp oly izetlennek találja eleinte a francia vagy angol ételt, amennyire az idegen megrémül fűszeres ételinktől. Itt kell megállapítanom, hogy erre való tekintettel megbízhatóbb a francia konyha, el nem leplezett, erős fűszerrel eredeti ízűtől meg nem fosztott húsételeivel és főzelékeműivel.