

Az Angol Királynő forgóajtájától a fejedelmi káposztáig

Manapság Budapesten egy átlagos hétköznapon is több mint félmillió ember jut valamiféle kapcsolatba a vendéglátóiparral, akár csak a munkahelyi büfében elfogyasztott szimpla erejéig. A százéves Budapest fejlődéstörténetéhez szorosan hozzátartozik a vendéglátóipar kibontakozása, ezért tekintsünk most egy kicsit vissza is.

Körözés húsz fillérért

„Évés és vendégszeretet, kéz a kézben, együtt járnak Magyarországon” — írta a közelmúltban nálunk járt Miguel Angel Asturias guatemalai költő. A magyar konyha, a magyaros vendéglátás a különböző emlékkönyvekben számtalan dicséret tárgya. A jó ízekhez közülük van a hazánk földjén termő, kitűnő nyersanyagoknak is és így volt ez valaha is. A Vendéglátóipari Múzeumban (az sem véletlen, hogy nálunk ilyen is van) a római korból, Aquincumból őriznek vendégfogadói tálat, edényeket. Konyhai, fehér asztal melletti emlékek minden korból maradtak. Bonfini történetíró szerint, Mátyás király maga járt ki a konyhába, hogy ellenőrizze a szakácsok főztjét, segített is nekik.

Igen, inyenekben mindig bővíben voltunk. Galeotto Marzio történetíró példaképül állítja, hogy Magyarországon minden húst a saját levében tálnak fel, a levek erősen fűszerezettek, „mert a magyarok izmosb, s hevesb természetűek, mint az olaszok”. Az sem véletlen, hogy éppen nálunk ült ösz-

rító volt, hogy a köretet szabadon választhatta a vendég, ez is olvasható az egykori étlapon:

„A körözés (ez volt a köret) nélküli ételknél a külön megrendelt körözésért húsz fillér számítatik.”

Először...

A kedves vendég megnyeréséért vezették be elsőként a Pilvaxban a gázvilágítást, a Hét Választóban a biliárdot, az első forgóajtókat az Angol Királynőben, telefont a Royal Szálló szobáiba, a margitszigeti vendéglőben tették először kötelezővé, hogy a főpincér számlamásolatot adjon a vendégnek — mindez az udvariassághoz tartozott.

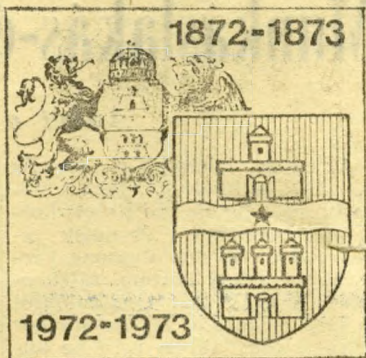
Igen sok alkalmi vendéglő nyílt az ezredéves kiállítás alkalmából. Dániel Ernő kereskedelmi miniszter 1897-ben mondta: „... a vendéglátóipar nem olyan mesterség, amely csak hosszabb gyakorlás után lenne elsajátítható”.

(Jelenleg a fővárosban, a vendéglátóiparban, a képezéshez kötött munkakörökben 28 400-an dolgoznak.)

A századforduló után, hat év alatt hatszáznál több vendéglő szűnt meg. A legkitűnőbb vendéglős, Gundel János mondta 1898-ban:

„Nem akarják belátni odafönt, hogy a vendéglátóipar méltó arra is, hogy támogatásban részesüljön... A vendéglősök legnagyobb része tengődik 40 százaléka nyomorog... Esténként üres vendéglőinkben azon tűnődünk, vajon a különféle adót és a mindennapi kenyerünket honnan vegyük.”

Konjunktúra, dekonjunktúra változtatták egymást a vendéglátóiparban. Befolyásolta a fejlődést



binéseket is, feltéve, ha jól, becsületesen szolgálják ki a vendéget.

Az ételspecialitások vonzanak. Az olyan ételek, amelyek nem kaphatók a világ bármelyik vendéglőjében Pablo Neruda chilei költő írta nemrég a magyar káposztás ételéről:

„Mint ahogy a ponty, a tenger bíboros hercegprímásai között észre sem vett szerény kis ponty, oly magas méltóságra jut a magyar konyhán, úgy az ősi konyhaművészet a káposztát is fejedelmi átényezésre kényesítette. A kolozsvári káposzta az úristen mesterműve.”

A megszelídült konyha

A magyar konyha megszelídült — így mondják a szakemberek, a vendégek. A mind több külföldi vendég is a magyar specialitásokat keresi, szereti, de némileg szelídítettebb formában. Már Széchenyi István is vedzette valaha, nehezményezve: „... sokan azt tartják, igazi mesterszakácsnak, aki mindent rendkívül paprikáz”. A mi mesterszakácsaink már nem a rendkívüli paprikázás révén mesterszakácsok. Mit mondanak vendéglátásunkról, ma, szakembereink?

Sivó Tibor, a Belkereskedelmi Minisztérium idegenforgalmi és vendéglátóipari főosztályának vezetője:

„A gasztronómia tradícióinak ápolása és az új követelményeknek kielégítése, ez a fő cél. A vendéglátás hívatása a jó étkezés biztosítása, a szórakoztatás, a kikapcsolódás megteremtése.”

Venez József, a Magyar Szakácsok és Cukrászok Szövetségének elnöke:

„Szerintem ne készítsenek a vendéglők annyiféle ételt, a specialitásokra, az izekre kell minél nagyobb gondot fordítani. És fel kellene eleveníteni olyan jó hagyományokat, mint a leveskülönlegességek, a délelőtti zónák. Nagy a haladás a hidegkonyhánál és nagy jövője van a bevált önkiszolgáló éttermeknek.”

Papp Endre, a Mátyás Pince vezetője:

„A vendég ma már nem fogadja el a túlságosan zsíros ételt, s így a magyar konyha némileg változik, kulturáltabb, egészségesebb.”

Gundel Imre mazelógus:

„A fejlődés szempontjából a legfontosabb a vezetői szakmai tudása, kulturáltsága, üzleti érzéke, szíve és egyénisége.”

A már említett, napi félmilliónyi vendég 1972-ben 1 002 315 hektoliter bort fogyasztott, 1933-ban 766 351 hektoliter. Sörből 1972-ben 1 337 153 hektoliter fogyasztott, míg 1933-ban „csak” 87 795 hektoliter. Óriási emelkedés! Sok az új, ízlésesen tervezett borpince, söröző, bisztró, de miért kapni oly kevés helyen az ital mellé legalább egy-két fajta ételt is? Lényegében új dolog az eszpresszó is, mintegy 350 működik Budapesten, jelöl annak, hogy az emberek szeretik az intímabb hangulatot. Ennek tudható be, a budai, óbudai kisvendéglők reneszánsza is. Ha még több volna belőlük, azok is megtelnének. Persze csak ha jó a koszt és az árak elfogadhatók. Nem mondható el, hogy Budapestszerte a vendéglátóipari árak mindenütt a szerényebb kerestetűk zsebéhez szabottak. Pedig nagyobb forgalom csak úgy érhető el, ha több figyelmet fordítanak az olcsóbb ételekre is. Több, gyorsan elfogyasztható ebédet, vacsorát nyújtó, önkiszolgáló étteremre is szükség volna, azonban ez pénzkérdés, s egyelőre elégedjünk meg azzal, hogy immár 26 önkiszolgáló étterem működik Budapesten, mindig zsúfoltan. A VII. kerületi Vendéglátóipari Vállalatnál az új önkiszolgáló étterem révén, 1972-ben 80 százalékkal nőtt az ételforgalom.

A lakosság, a járókelők szívesen nyugtázzák, hogy a százéves Budapest képét a vendéglátóipar léte-sítményei is csinosítják.

György István



A mai Vörösmarty cukrászda, a korábbi Gerbeaud öse: a híres Kugler, a századforduló táján.

sze 1902-ben a Gundel János-féle István főherceg Szállóban a világ szállodásainak és vendéglőseinek első kongresszusa.

Karinthy Frigyes írja, hogy a XIX. század elején volt nálunk egy olyan finom marhasült, amelyet egy galambba tettek, emezt egy tyúkba, a tyúkot egy kismalacba, utóbbit pedig egy pulykába, aztán gondosan megsütötték, de találásokról csak a marhahúst tették a gurmanok tányérjára. Igaz-e, nem-e, de ahol annyi az ingyenc, ott a vendéglátás csak vonzó lehet.

A száz-százötven év előtti Magyarországon nem utolsósorban a bors, a paprika, a hagyma, a zsírban való sütés, a rántás stb. felhasználásával, s a francia konyha némi befolyásával alakult ki a híres magyar konyha, de a versengés nyomán a vendéglősök figyelmesége is mind észrevehetőbb lett. A Pilvax akkori új tulajdonosa a múlt században így hirdetett a Pesti Hírlapban:

„... minden kéjelemmel, valódi itallal és pontos szolgálattal, s tisztasággal törekedem minden óhajtatnak megfelelni... Van különben négyféle tekeasztal.”

A száz-százötven év előtti Budapesten jobbára csak szegényes fogadók voltak a néhány színvonalas szálloda, vendéglő mellett, de a konyhák mindinkább versenyeztek egymással ízekben, udvariasságban. A Vadászkiért étlapján koszonázott összezet, bifsztek, becsinált, pörkölt hús, paprikás kecsge szerepelt, de nem kevésbé szívdé-

a divat is. Volt Budapest a kávéházak városa is, elérkezett a budai, majd az óbudai kisvendéglők virágkora, volt, hogy gomba módra szaporodtak a kifőzdék, az italboltok, ez utóbbiak, főleg a külső kerületekben, mégpedig enyhén szólva kulturálatlan körülmények között működve. Ugyanakkor voltak, létesültek híressé vált vendéglők, például a Keszei, Debrecen, Mátyás Pince, Holub, Ketter, a hűvösvölgyi Balázs, Bíró Dénes stb., a cukrászdák közül a Kugler, majd utóda, a Gerbeaud, továbbá a Hauer, a Lukács, a Flóris, a várbeli Ruszwurm, valamint olyan, dalba is foglalt kertvendéglők-kávéházak, mint a Vampettis, a Weingruber, a Kolegerszki kioszk, a méltán világhírű Duna-korzón végig a kávéházak, hasonlóképpen a Nagykörúton és a Rákóczi úton.

A közlekedés fejlődésével az emberek már nemcsak a lakóhelyükhöz közeli vendéglőkbe, cukrászdákba jártak, hanem válogattak. A mérce elsősorban a koszt minősége volt és maradt maig is, no, természetesen a kulturált körülmények és az udvariasság mellett. A kialakult kemény verseny sokakat esdőbe juttatott, 1930-ban elárverezték a Bristollt, majd a Palermót.

Manapság is a koszt minősége a legfőbb mérce. A kis óbudai Hörpintőtől a nagy Mátyás Pincéig rengeteg vendéglátóipari helyen hétköznap sincs üres asztal. Ide sorolom az új versenytársakat; a ge-