

IDEGENFORGALOM

1981

4

HÍRES MAGYAR ÉTTERMEK

Az Apostolok

PIKOLÓ világost, főúr! Istenem, ahogy a presszók, a cukrászdák szótárából — sajnos, úgy tetszik — immár végérvényesen kitöröltetett a szimpla fogalma (s így természetesen a dupláé is), talán ugyaneképp merül el a feledés homályában a pikoló. A „pikoló világos”-t ma már talán csak a hajdani filmsiker őrzi, no meg újkeletűen a kis üveg pezsgő elnevezése. Milyen jól esett hát hallani az Apostolokban, hogy pikolót rendelhet az ember, s legalább ekkora élvezetet nyújtott a gyöngyöző pohárban az aranyárga gambrinusi nedű megejtő látványa is. S íme, fokozandó ezt az idillt: a hófoka a lehető legtökéletesebb.

A krónikás itt a legszívesebben letehné a tollát — ha nevezetesen nem gépbe fogalmazná e vallomást —, s úgy szólna: állj, és ne tovább. A város szerzeteslik, maradjunk ennyinél, örökbecsű tanulságként — óhajként más műintézetekre nézve — elégedjünk meg a puszta megállapítással: lehet még hazánkban hideg sörre lenni. Hagyomány ez itt, a Kígyó utca középső fertályán, s mert sorozatunkban épp a nemes, kiháló, de megőrzendő tradícióknak eredtünk nyomába, mégsem szakítjuk meg itt a beszéd fonálát. Hanem belépve a faburkolatú, csempézett padlójú folyosón, s belökvén a lengőajtót, **Prigl Jánost**, a Pannónia területi igazgatóját, valamint **Welhammer Frigyes**t, az Apostolok üzletvezetőjét keressük a Kolozsvár nevet viselő, négerbarna bokszbán: mesélnék el jó gazda módjára ezen első osztályú étterem történetét, jelenkorával fűszerezve.

FÖRSTER János vendéglős sörözője nyílt meg 1902-ben eme helyen, mai formáját 1913-ban nyerte el. A kialakítás Gattaringer Oszkár asztalosmester — ma úgy mondanók: belső építész — keze munkáját dicséretti. Polgári belvárosi söröző volt az Apostolok, a legpatinásabbak közül való, ahová délelőttönként az aranyifjak ültek be — mai szóval élve — egy-egy pofa sörre, s azután másutt költöttek el ebédjüket. S mert ez a jelleg igencsak markánsan ki-domborodott, a világos és a barna csapolt sör, valamint az üveges sörök nagy (a másutt szokottnál nagyobb) választéka mellé sörkorcsolyákkal terhelték meg a gyalult faasztalokat, zónaételeket rotyogtattak

a konyhában a szakácsok. A tulaj a háború után is megnyitotta sörözőjét, s ő irányította a munkát — az életet — egészen az államosításig. Napjainkban — anélkül, hogy ez a patinás, s ma már a kávéházakkal együtt lealkonyuló söröző-jelleg csorbát szenvedne — inkább az éttermiség dominál. Már Förster korában kezdett átalakulni a mozaik-kép, amely az államosítással kontúrosabbá vált. S ma már valóban régi múltú, neves étteremnek számít, ahol nagy számban külföldiek fordulnak meg. Hajdanán a közönség elsősorban a magyarok közül rekrutálódott; mostanság már elenyésző a hányaduk. Főként a Kárpátia tatarozásakor szokott át a sok vendég a Kígyó utcába, s aztán meg is ragadt itt, mert a megszokáson kívül hozzájárul ehhez a Kárpátia — földrajzi értelemben vett, az aluljáró megépítése miatt kialakult — elszigetelődése is. Törzsvendégnek számít itt a diplomáciai kar megannyi jeles képviselője: az olasz nagykövet kedvence például a borjúcsülök jóaszszony módra.

DERÉK magyarjaink pedig? Nos, a nem éppen mérsékelt — de mégsem mértéktelen — árák ellenére ismét kezdenek visszaszívárogni. Sok a vasárnapi ebédelő; ezek a törzsvendégek a tehetősebbek közül valók, akiknél — valljuk be — kissé státuszszimbólum is ezen ceremónia. Hétköznaponként jobbra fiatalok térnek be ide, miként a két háború között is, főként sörözni; olyanok, akik kevésbé spórolnak. Az ő slágerfogásuk a tatár-bifsztek. S végül szép számmal megfordulnak itt sportolók is. A hazai és a külföldi vendégek számát pedig egyformán szaporítják a különféle impexek munkaebédjei.

Említettük már, s az iménti felsorolás is igazolja a tény: megmaradt a söröző-jelleg. Segített ebben a ténykedésben az, hogy Förstertől átvették a sörkorcsolyák intézményét, s átvették Pillérnét, a szakácsot is, aki fölséges tepertős és sajtos pogácsákat, virslis, sonkás és káposztás háskékat készített. A receptjei ma is irányadók; minden nap frissen készítve el őket: az inycsiklandó falatok tizenegy órára sülnek ki. Az asztalokon ma is ott a ringli, s tíz-tíz tizenkét óráig naponta két-három féle zónaétel kínálja magát. Az étlap

többi része — amely bőséges választékkal napi és állandó ajánlatból áll — magyaros (és nem csupán magyarosch). S mert ehelyütt az idegenforgalom döntő tényező, nem a korszerű, hanem a hagyományos konyha a fontos, amely — persze — ötvöződik olyik alkalommal a franciaival is. A marhapörköltöz itt — milyen jólesik még leírni is — tarhonya dukál, a sólet füstölt libamellel készül, és a sor folytatható volna szinte napestig.

TEMPLOM hát ez a javából, az étkezések szent csarnoka; de nem úgy, miként — a milióból, a díszítésből hamisan következtetve — számtalan külföldi vendég gondolja. Az egyik terem szép, esténként kivilágított mozaikablakán Szent István a koronát ajánlja fel Szűz Máriának, s ez az ábrázolás meglehetősen. Bár az apokrif névadást hiteles krónika nem jegyezte föl, legenda van bőséggel. A belső terem tizenkét asztala fölött az apostolok üvegmozaik-portréja díszlik — így minden asztalnak külön neve van —, talán a tizenkét asztal számához pászították annak idején a nevet. Ám az is lehet, hogy mivel a Szt. István (ma Kőbányai) Sörgyár italát mérték hajdanán, innen ered a vallásos hangvétel. Ki tudja? Hiszen a másik terem — amelynek bejárati oszlopa előtt Zsolnay-díszkút állt, az ostrom idején pusztult el — egészen más képet nyújt: a boksok fölött Szabadka, Arad, Kolozsvár, Nagyvárad, Temesvár, Marosvásárhely, Pozsony, Komárom, Kassa, Eperjes címere, látképe terpeszkedik. Szignó nélküli vízfestmények ezek, a két háború között születtek.

A tradíciók azonban nemcsak ezek a külsőségek, hanem a személyzet tagjai is őrzi. (Ha már a sör nem Szt. István nevet viseli, s nem is pilzeni, miként a háború után volt, hanem osztrák Reininghaus.) A régi emberek megmaradtak, most adják át a fiataloknak a stafétabotot. A Pannónia legjobbjai ők, és ez bizonyos fokig biztosíték is a nivó őrzésére. A konyhán szintén törzsszemélyzet dolgozik, **Kárpáti Gyula** konyhafőnök, miként elődei — és vélhetőleg majdani utódai is —, az Apostolokban tanult. Ma már az éttermi stílus a meghatározó — az abrosz, a teríték —, csak épp az egyedi szervírozás maradt meg. Pontosabban: a pincérek érzik, hogy milyen társaságot szolgálnak ki, gyors ebédelőket, vagy programszerű étkezőket, s eszerint tálnak egyedileg vagy francia módra. A szertartásosság keveredik itt a — jó értelemben vett — póriassággal, s épp ez adja meg az Apostolok charme-ját.

Gyulay Zoltán