

1974 AUG 4

Népszabadság

640

MŰZEUMOK A VÁRBAN

299

A JÓ FALATOK EMLÉKE

Az asztalon fehér asztalkendővel be-
takart cipó, a fatányérok mellett ezüst-
kanalak, a jegescseberben meggyes bor
— vegyünk egy kis kóstolót... Ime a ré-
gi magyar étek választéka: disznóláb
tormával, tehénhús polyékával, kukrejt-
tel, árpakásával, nyárban új hüvelyes
borsóval, tyúk sülve fokhagymával,
ecettel, szalonnával, berbécs hús spékkel
vagy tárkonyal és vereshagymával,
nyúlhús fekete lével, csuka tormával.
Melyiket választjátok?

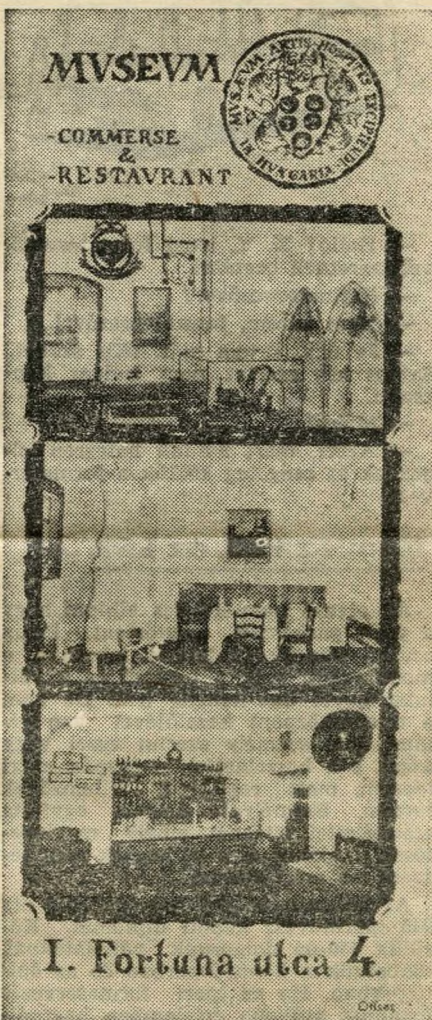
De lépünk ki a tizenharmadik szá-
zadból, s nézzünk körül a következő-
ben. 1834-et írunk. Ülünk le Márkus
Mihály uram Nagy Vendéglátójában,
s fussuk végig a lúdtollal írt étlapot. A
„Tariffa” ezt közli velünk: Betsinált —
18 krajcár, Kotsonya — 15 krajcár, Vese
Petsenye Sossal — 18 krajcár, Nyúl
Petsenye — 20 krajcár, Paprikás Tsirke
— 18 krajcár, Borju Sntizli — 24 kraj-
cár. Márkus uram, a nyíregyházi híres
vendéglős aláírása fölött a mondat —
„Szent Mihálytól — Szent Györgyig” —
a régi étkezési szokások, a választék
hűsítés megtartására utal. Az első
fennmaradt magyar nyelvű étlapot bön-
gészöket tehát nem érthette meglepetés
annak idején.

A fűszeres falatok után megszomjaz-
tatok? Már is a Hangli Sörözőben ter-
münk, Budapesten. A konyha feől a
kürtöskalács friss illata száll, és a pin-
cér hosszú, literes üvegcorsóban már
hozza a hófehéren habzó Dréher-sert...
Később átsétálhatunk az Emkébe, ahol
fehér és fekete kávé, borlevest, sör-
levest, császártéat szolgálnak föl. Nyári
melegben a századforduló emberének
érdemes felkapaszkodnia a budai Vár-
ba, s benyitni a Ruszwurm cukrászdá-
ba; a legfinomabb hűsítő készül itt, a
jéghideg fagyalt.

Am ahhoz is, hogy végigjárjuk ezt a
képzeltbeli gasztronómiai utat, ahhoz
az élményhez is a Várat kell fölkeres-
nünk. A Fortuna utca 4. szám alatti há-
zat, a Vendéglátóipari Múzeumot, ahol
elcsíphetünk egy-egy hangulatot a múlt
idők vendéglőiből, kiskocsmáiból, cuk-
rászdáiból, kávéházaiból, szállodáiból.
Akad közöttük olyan is, amelyre már
csak itt a múzeumban emlékezhetünk:
az igazi budai kiskocsmá, ahol Rezeda
Kázmér és Nagybotos Viola, Krúdy hő-
sei itták borukat, vagy a valódi pesti
kávéház — mint például a Centrál, ahol



Régi szakácskönyv címlapja 1507-ből.



A múzeum néhány részlete a propa-
gandalapból — kedveslátónak.

megalapították a Nyugat című folyóira-
tot — napjainkban nem él. Elűntek,
éppen úgy, mint ahogy az 1873-as listán
felsorolt budapesti vendéglőkből sem
maradt hírmondó. Hol van már az An-
gol Királyné, az Arany Kéz, az Arany
Peretz, a Barna Oroszlán, a Fehér Ló, a
Kék Macska, a Zenélő Óra, a Kávéfór-
rás vagy a Kispipa, ahonnan az 1848-as
forradalom előtt útnak indult az étlap-
írás forradalma is?

Mert nehéz ma elképzelnetek, hogy
százharminc-száznegyven esztendeje
Magyarországon magyar ember szinte
csak német nyelvű étlapot vehetett a
kezébe, s hogy még a legősibb magyar
étel, a káposzta nevét is németül kellett
kiböngésznie. A Kispipa vendéglőből,
amely a mai Martinelli téren állt, in-
dult ki a mozgalom: az étlapírás meg-
magyarosítása. Az ötlet gondozói: Vö-
rösmarty Mihály és baráti köre. Egyéb-
ként másról is nevezetes ez a vendéglő,
hiszen neve bekerült Petőfi Sándor élet-
rajzába is. Itt kereste dühödöt haraggal
édesapja, a jó mészárosmester iskolából
szökött, színészek közé keveredett fiát,
innen próbálta megszervezni a nyomoz-
ást.

Az emlékeket néhány esztendeje a
Fortuna utcába gyűjtötték. A Vendég-
látóipari Múzeum anyaga elég gyakran
változik, a múzeum munkatársai igye-
keznek újabb érdekességeket bemutat-
ni. Az idej nyáron például a budapesti
vendéglátóipar és idegenforgalom száz
esztendejének története elevenedik meg
a porcelán tányérok, bőléskészletek,
fagyaltoskelyhek, süteménytartók, kár-
tyák, dominók, biliárdgolyók segítségével...

KÓSA CSABA