

A halhatatlan dobostorta

Egy művész emlékére, aki tojásból és cukorból maradandót alkotott

A hivatalos lap nemrég közölte a hírt, hogy a törvényszék megindította az eljárást abban az irányban, hogy a Dobos J. József cukrászcég megszűnését a cégjegyzékbe bevezessék. Nemcsak hivatalos lapotársunk késett vagy harminc évet a híradással, hanem a törvényszék is az eljárás megindításával, mert ez a világhírű ember már több mint negyedszázad óta halott és a cég is megszűnt. Dobos úr meghalt, de nagy műve, a nevére elnevezett torta túlélte őt, mint általában minden alkotás, amely az emberiség javát szolgálja. Bizonyos szűkrezabott keretek között tehát Dobos úr a halhatatlanok közé tartozik.

Érdekes, hogy ez a furcsa ember, aki cukorból, csokoládéból és tojásból maradandót alkotott, tulajdonképpen nem is volt cukrász. Eredetileg a szakácsmesterséget tanulmányozta ki, később pedig csemegeüzletet nyitott a Kecskeméti uccában. A cég hivatalos bejegyzése szerint a Kecskeméti ucca 12. szám alatt volt az üzlet, ott, ahol ma a Csekonics-palota áll.

Dobos úr jó üzletembernek bizonyult, különösen finom érzéke volt a szendvicsekhez. Üzlete rövidesen fellendült, a csemegekereskedés állandóan tele volt előkelő vásárlókkal, akik a város legtávolabbi részéből is ide jártak délelőttönként uzsonnázni. A kirakata valóságos akvárium volt, a tengeri ráktól és osztrigától kezdve a legritkább lazacokig mindent meg lehetett találni az üzletben.

Dobos úr ambícióját azonban nem elégtették ki a szendvicsek. A lelke mélyén bizonyára félreismeret zseninek érezte magát. Ő forradalmár volt a szó legszebb, legáldásosabb értelmezésében. Találmányával forradalmasította a cukrászatot, művésze volt a gyomornak, tudósa az ízeknek, akit külön fejezet illet meg a gasztronómia történetében. A csemegeüzlet hátsó részében kis cukrászlaboratóriumot rendezett be, ahol állandóan kotyvasztott, kísérletezett. Ez a laboratórium valami titokzatos boszorkánykonyha lehetett a látogatók szemében. A szaktársak állandóan igyekeztek kilesni a titkát, de Dobos úr féltve őrizte és csak annyit mondott, hogy egykor az egész világ csodálni fogja azt, amire ő készül.

Végre egyszer elkészült a nagy mű és az alkotó megpihent. Már csak a kedvező alkalomra várt, hogy találmányával a világ elé léphessen. Az 1885-i országos kiállításon erre megfelelő alkalom kínálkozott. Dobos úr ekkor hozta forgalomba először híres tortáját, amelynek köpönyege a glazuros égetett cukorlemez. A találmánynak csodájára jártak a szakemberek, a laikusok pedig úgy hódoltak zsenijének, hogy mérhetetlen tömegben fogyasztották a találmányt. A dobostorta döntő sikert aratott és a csemegeüzletét rövidesen meg kellett toldani egy szárnyal, ahol a cukrászatot helyezték el.

Képzeld magunk elé ezt a népszerű, multszázadi, divatos és elegáns kis cukrászdát, amely „az előkelő világ találkozóhelye” volt. Él még az a generáció, amely kéz a kézben ült ebben a cukrászdában. Fehérre lukkózott interiőrjével, aranyozott tükrökkel, zenélő órájával, organtinnal letakart süteményes polcaival, szűkpantallós gavallérjaival, sieppes, negédes kisasszonyaival, édes bidermayer-hangulatával tökéletes kifejezője volt a kilencvenes évek polgári életstílusának.

A torta receptjét Dobos úr évekig titokban tartotta. Később egy-két cukrász megpróbálta utánozni, de igen gyatra eredménnyel. Dobos úr ebben az időben gyakran fakadt ki méltatlankodva a silány utánzatok miatt és vevőit is állandóan figyelmeztette, hogy az értéktelen hamisítványokat a legnagyobb eréllyel utasítsák vissza. A recept csak halála után kerülhetett nyilvánosságra. Most a cukrászegyesület archívumában őrzik szakmai kegyelettel. A nagy emberi közösség javát óhajtjuk szolgálni, mikor közreadjuk a nevezetes és sokáig féltve őrzött receptet.

„Végy egy font cukrot és keverj hozzá tizenhat tojást és nyolc tojás sárgáját. Ezt verd fel langyosan habverővel és keverj el benne háromnegyed font szitált nullás lisztet. A tortapléh fenekét kend be vajjal és a masszát bocsásd belé óvatosan, anélkül, hogy figyelmedet megzavarni engednéd. Ha kiveszed a kemencéből, még meleg állapotban vágd négy egyenletes lemezre és a lemezeket kend be ugyanolyan vastagon finom csokoládékrémmel. Égess katlanban porcukrot víz hozzáadása nélkül, és amikor a porcukor megolvadt, meleg késsel kend rá a keveréket ötödik lemezként a négy lemezre. A tortát meleg állapotban szeleteld fel tizenkét részre és jókívánságaid hozzáadásával tálald be vendégeidnek.”

Ez volt a titokzatos recept, Dobos úr karrierjének és halhatatlanságának titka. Később bebizonyosodott, hogy nem ok nélkül féltette a receptet üzleti vetélytársaitól, mert a dobostorta meteorszerű gyorsasággal vált

népszerűvé külföldön is. Rövidesen egyik legkeresettebb exportcikkünk lett. Megvolt ennek is a természetes magyarázata. A régi cukrászok tortáit nem lehetett szállítani, mert a krém, amelyet használtak, néhány nap alatt megsavanyodott, megpenészedett és a szállítmány használhatatlanul ért célhoz. Dobos úr tortái kiválóan alkalmasak voltak exportra, sokáig frissen maradtak és jól lehetett csomagolni. A kilencvenes években ahány főúri estély csak volt Budapesten, vidéken vagy akár Bécsben, mindenütt a dobostorták jelentették az estély fénypontját.

Dobos urat is elérte a hivatalos állami kitüntetés. Állítólag, amikor Ferenc József elé terjesztették kitüntetését, az uralkodó megkérdezte, hogy kicsoda Dobos J. József úr. Amikor megmondták, állítólag ezt a megjegyzést tette:

— Szóval ő az az ember, aki megédesíti az életünket.

Népszerűsége csúcspontján halt meg és az üzlet, utódok hiányában feloszlott. Senki sem tud arról, hogy rokonai, hozzátartozói lettek volna. Magános ember volt, aki egy eszmének szentelte életét. Szolgáljon teljes elégtételére, hogy eszméje diadallal járta be a világot.

A párok pedig, kis budai cukrászdákban, kéz a kézben, szembenézve, tányérukon egy szelet dobostortával, pillanatra idézzék emlékükből az alkotót...

(n. b.)