

Sárkánylyuktól

244

a Vadásztanyáig

„Ott, ahol a Józsefváros hinti báját szerteszét...” — így énekel egyik versében Hel-tai Jenő, s szép emléket állít az öreg várostrésznek, a leandere-s udvaroknak és kiskocsmáknak, meg a régi józsefvárosi polgároknak. Ez a Heltai-idézte Józsefváros még nyomaiban ma is él. Aki szereti Pestet és csendes, korai esti órákban eljár ezeken az utcákon, annyi szépséges romantikát kaphat, amennyit csak akar.

Szerencsés ötlettel valósított meg a VIII. kerületi Vendéglátóipari Vállalat egy, amolyan pontosan a környezetbe illő kiskocsmát ezen a tájon. A Kálvária utca és a Körös utca sarkán „Vadásztanya” elnevezéssel, újjáalakított vendéglátóhely nyílt egy kívül-belül megkopott italbolt helyén.

Előljáróban elmondjuk, mennyibe került az újdonság:

117 000 forintba. Ennyi pénzért egészen kiváló alkottak újjáépítésben és berendezésben egyaránt. A belépőt takaros és magyaros stílusban épített bútorzat fogadja, az ablakokat bujái és sárközi hímzésű függönyök borítják. Minden berendezési tárgy a vadász jellegét hangsúlyozza.

Még kármentő is van. Ital-mérés történik mögötte, a rácszat mögött, amely azonban érthetetlenül stílusvétséget követ el: vékony, bambusz nád utánzat került a helyiség magyaros miliójébe. Miért?

A konyha, állandó jelleggel, vadak húsából készült különlegességeket ígér az étlapon. Avatott szakácsmester, Novák László, sok évtizedes tudását élvezhetik a fogyasztók. Azt mondja:

— Miért került azelőtt főként a gazdagok asztalára a vadhús? Szerettek jól és egészségesen enni, márpedig a vadpecsenye könnyen emészthető étel. Elkészítésének receptje a fűszerezésre alapozódó, a bors, a fenyőmag, mustár kellő adagolása és persze az elmaradhatatlan pácolás avatja remekké az őz, a szarvas, a vaddisznó és a szárnyasok húsából készült ételt.

Az étlapon ilyesmink szerepelnek, mint a Görgényi leves. Nem más, mint a vaddisznó húsából lencsével főzött étel. Nyúlpaprikás, vaddisznó kocsonya, a boüché: a vajás pástétom. Frissen kerül asztalra a gombamártásos szarvasborda is.

A Vadásztanya vezetését a Csákány-házaspárra bízta a kerület. Csákány Béla régi-régi vendéglős család ivadéka. Ő még Győrben, az édesapja nevezetes „Sárkánylyuk” vendéglőjében tanulta a szakmát, s a legutóbbi időkig a szülei által vezetett, ugyancsak győri Szarvas kisvendéglőben dolgozott. Később végigjárta a nagy, budapesti éttermek pótolhatatlan iskoláit is. A férj és feleség gazda-szeme függ a Vadásztanyán, egészen bizonyos, hogy népszerűvé teszik rövid idő alatt a Józsefvárosnak ezt a jellegzetes színpontját.

Németh Imre

Budapestre vonatkozó újságcikkek			
OSZTÁLYOZÁS			
Szerző: <i>Németh Imre</i>			
Cím: <i>Sárkánylyuktól a Vadásztanyaig</i>			
Forrás: <i>Keleley</i>			
(Hely)	<i>1963. okt.</i>	(Köt. v. fiz.)	(Oldal)
Tárgy	<i>640.24</i>	Hely	<i>Vadásztanya</i>
Idő	<i>1963</i>	Személy	
Helyszám			