



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
MELLÉKLET

A HÁZ SPECIALITÁSA

Büszkék vagyunk arra, hogy jó vendéglátók vagyunk. A hazai vendéglátás történetének egyes momentumait irodalmi művek sora őrzi. Segítségükkel nyomon követhetjük a vendég évszázados metamorfózisát is: micsoda út vezet a főúri lakomák előkelő vendégeitől az eszpresszóban szörpöt szűrőszőlőig!

- ◆ *Karinthy Frigyes* a korszak nagy vendéglőseivel, *Gundel Károllyal* készített útmutatót *Vendéget látni – vendégnek lenni* címmel. A könyvben Karinthy egy rövid, ám annál humorosabb részt vállalt, amelyben alapfogalmakat is tisztáz. Mint írja, „nagy általánosságban »vendég« alatt értjük azt az embert, vagy az embereknek azon csoportját, akik erre az alkalomra történt megbeszélés, úgynevezett »meghívás« alapján s erre hivatkozva megjelennek, többnyire étkezések idején, a vendéglátó lakásán, ott elfogyasztják az ételeket és italokat, s utána még huzamosabb ideig tartózkodnak a lakásban, annak a látszatnak eltüntetésére céljából, mintha ők csak azért jöttek volna.”

KISOKOS

Gundel fejezetei kevésbé szórakoztatóak, ő az 19. századi illemkönyvek hagyományát folytatja. Később egy egész könyvet szentelt a témának, amelyben akkurátusan végigvette, hogyan kell meghatározni a vendéglátás helyét és idejét, a vendégek körét, a menüsört, és miként gondoskodjunk a szórakoztatásról, a „diskurzusról, zenéről, játékalomról”. Ha egyes jó tanácsai felett el is járt az idő, alapelve még érvényes. Gundel, aki a világválság idején írt, pontosan tudta, hogy nem a „mit”, hanem a „hogyan” számít. Szerinte a vendéglátás művészete azért igazán fontos, mert egy-egy figyelmességgel, apró kiegészítővel a keveset többé varázsolhatjuk, hiszen a vendéglátás öröme, a törődést adjuk hozzá. Talán ezért szeretjük annyit emlegetni a falusi vendéglátást...

FALUN

A népi vendéglátás ráadásul azért is izgalmas, mert sokáig őrizte a hiedelmek világát. Mivel a vendégség apropóját itt általában egy-egy ünnep adta, a felkínált ételek sora, a kínálás mikéntje, a vendéglátás egyes mozzanatai mind rituális funkciókat töltek be. A karácsonyi asztal alá tett szalma például egyszerre jelképezte a betlehemi istállót, és elő kívánta idézni a jövő évi gazdag termést, a család bőségét. Hasonlóan kettős szerepe volt az elfogyasztott ételeknek – legyen szó Márton-napi, húsvéti, lakodalmi vagy más ünnepi alkalmakról. A megvendéglés tehát túlmutatott a pusztai étkezésen, a vendég és a vendéglátó egész évre szóló útravalót kapott áldások, „varázslatok” (például ételből jóslás) formájában. Mindebben ráadásul nemcsak a családtagoknak, barátoknak lehetett része, hanem sokszor gondoltak az idegenekre, koldusokra is. Utóbbinak szép emléke a „Mária teknője” elnevezésű tárgy, amely egy üres teknő volt. Ezt az asztal alá tették, és a vacsora során mindenki rakott bele valamit: kalácsot, gyümölcsöt, húst, másnap pedig a teknő tartalmát egy koldusnak adták.



Étterem, 1937

LAKOMÁN

Persze nemcsak a nép tudta megadni a módját, a tehetősebbek is kitétek magukért. A virágkorról, *Mátyás király* lakomáiról, dúsan terített asztaláról és a vendégeket szórakoztató zenészekről *Galeotto Marziónál* olvashatunk. *Bethlen Miklós* már maga beszéli el étkezési szokásait *Önéletírásában*. Innen tudjuk, hogy a főurak a 17. században tizenegyor ebédeltek, a vacsorát pedig hétkor kezdték, és akár két órát is eltöltöttek az asztalnál. A *Metamorphosis Transylvaniæ*-ből az is kiderül, mivel lehet ilyen sokáig mulatni az időt. Az egyik történet szerint egyszer gróf *Apor István* felajánlotta, hogy aki megissza a kristály poharakba kitöltött bort, az megkapja a poharat. Így aztán a vendégek egymással versengve döntötték magukba az italt, míg „senki lábán haza nem mehetett, hanem hintóban vitték el az vendégeket.” A *Bornemisza Annának* ajánlott (németből fordított) szakácskönyv pedig elárulja, milyen ételeket szolgáltak fel ekkoriban: a 48 fogásos étkezésnél már a mandula, a birsal-malekvár és a sült gesztenye is külön ételnek számított.

VÁROSON

A *Krúdy Gyula* által megőrkített hangulatos vendéglők és kiskocsmák világában az otthon meghitt hangulatát ötvözték a szakácstudománnyal. Az urbánus irányzat emblematikus képviselője a kávéház volt, amelyről találoán jegyezte meg *Márai*, hogy „az otthontalan Pest szomorú műotthona iparkodott lenni”. Ünnepélyes volt, kínálatában és kiszolgálásban is vérprofi, mégis belakták az oda járók, a különböző vendégtípusok, akiket *Kosztolányi Pincér* című novellájából ismerhetünk. Az „elépő”, a „száraz”, a „szélhámos”, a „potyázó”. A békebeli kávéházakat felváltó eszpresszó már egy új világ hírnöke volt, ide sietve ugrottak be a vendégek egy olcsó feketére, limonádéra, szörpre és szendvicse, majd rohantak tovább. Őket már nem volt idő kiismerni. Berendezésében is merőben eltért e két hely: míg a kávéházak előkelő, mégis kényelmes világgal várták a betérőket, az eszpresszóban már a funkcionalitás volt az úr, az asztalok „összementek”. A ma népszerű romkocsmák mindegyik korszakból merítenek egy kicsit: egyszerre idézik az otthon nosztalgiját, a kávéházak pezsgő társasági életét és a modern világ lüktetését. ◆