

Az én asztalom - Kisvendégl?k varázsa

2009 május 25. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 1

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Mindig szívesen hallgatom (és olvasom m?veiben), amikor Szakonyi Károly barátom gyerekkora emlékeib?l szemezgetve a nagyapa vendégl?jér?l mesél. Képzeletben próbálom felidézni, ahogy kinyitottak.

Rendes kisvendégl? már korán nyit, hogy azok a reggeli vendégek se maradjanak menedék nélkül, akik szerencsésen kikerülve a házsártos asszony fennhatósága alól, az ijedtségre gyorsan lekortyolják kisfröccsüket. A pincér, cip?orrig ér? kötényben (ma megint kezdik hordani e hagyományos egyenruhát) kitárja a minden valószín?ség szerint zöldre mázolt ajtótáblákat, nyújtózkodik, forgóit megropogtatva (egész nap forogniuk kell majd), és távolról megpillant egy jellegzetes járású alakot. Szindbád az, Krúdy Gyula képében, vagy Molnár Ferenc vagy Bródy Sándor, esetleg a fia, Hunyadi Sándor, egy premier utáni átmulatott éjszakából és az idegkisimító g?zfürd?b?l jövet. A g?z után tisztességes reggeli dukál.

Szép jó reggelt, Szindbád úr! - hajlong a hosszúkötényes pincér, és már csapolja is a korsó sört, de el?bb kiszól a szakácsnak, ki van itt, az meg nyomban süti is a kolozsvári szalonnát, hogy majd id?ben mellé pottyantsa a két tojást, sárgájával gyönyör?en domborodó tükörtojásnak. Két hatalmas szem néz vidáman csillogva Szindbádra a serpeny?b?l. Életer? és optimizmus árad bel?lük. Át is járja ?t ez az optimizmus, ahogy a friss fehér kenyeret harapja hozzá. Aztán Szindbád elmegy valamelyik asszonyához aludni, és a kisvendégl?ben kezd?dik a nap. Ez jó napnak ígérkezik, mert Szindbád itt reggelizett.

A házias jelleg volt a legfontosabb. És a törzsvendég mindenek felett. A bens?séges érzet. Mintha otthona volna. (Err?l eszembe jut Molnár Ferenc, aki szerint a kávéház azért nagyszer? találmány, mert az ember nincs otthon, és mégsem kell a szabad leveg?n lennie!) Egyébként apám, aki emlékeim szerint járt a háború el?tt még létez? Ritzbe (lebombázták), Gundelba, Vadászkürtbe, leginkább kiskocsmába szeretett betérni egy vacsorára. Ma is hallom, ahogy mondja anyámnak, hogy „ma este Zsilinszky Bandival vacsorázom”, és megnevezett egy kiskocsmát. (Jó barátok voltak Bajcsy-Zsilinszkyvel.)

A vidékiség valamikor fitymáló jelz?nek számított, ma egyre inkább a kellemesebb, a pestinél kevésbé hektikus élet szinonimája. A megmaradt kisvendégl?k is inkább a város szélén vagy az agglomerációban találhatók. Az én egyik kedvencem (amennyiben a solymári Aranykoronától eltekintünk, de az már több mint kisvendégl?) a pilisvörösvári Gazdakör Vendégl?. A néhány év el?tti tulajdonosváltás tökéletesre sikerült, mert az új gazdák meghagyták a földszinten a régi ház falusi jellegét, belül is, csak éppen kiglancolva és európaizálva (a mosdó a legglusztusosabbak egyike, amit étteremben láttam), tele van relikviákkal, a régi hangulat elemeivel, csak nagyon magas színvonalon, még az asztalok damasztja is a régi kocsmák kékkockás terít?jével van hitelesítve.

Az étlap pompás. Az elkészítés lelkes leírásai gusztuskelt? precizitással közlik, mit kapunk. Jók a levesek, legutóbb a zöldbableves kapros túrógaluskával aranyérmesnek számít. Nem vagyok a mellhús nagy híve (de csak csirkében és pulykában, ezt szeretném hangsúlyozni!). Viszont amit itt m?velnek ezekb?l a húsokból, és mennyiféleképpen, az a szakácsfantázia gazdag szépsége. Például az Érdekes csirke. Azt mondja: „Tejjel, kukoricaliszttel készítek egy s?r? palacsinta tésztát, kevés vöröshagymával és pálinkával. Ebben megfürdetem a csirkehús darabokat, és olajban megsütöm.” De az igazi érdekesség az el?ször képtelennek ható mártás: sárgabaracklekvár, ketchup, mustár, curry, só, bors keveréke”. Remek, nem csak érdekes. Csupán csirke- és pulykamellb?l harminc variáció választható. Egy hétvégén pompás sváb disznótorost kínáltak. Mit?l sváb? Nem rizzsel, hanem pirított zsemlyekockával, sok hagymával és majoránnával, kevés cukorral készül a hurka. Utána egy jókora mákos túrógombóc eperlekvárral másnapig teljes foglalkoztatottságot ad a gyomornak. Kiskocsma - nagy konyha.

Görgey Gábor, fn.hu



Ajánló