



## Szellem a fazékból - Galiba a gábli körül

2012 április 08. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

A gábli (vagy "gáblifröstök"), ahogy Krúdy mondja, a villásreggeli. Pontos ideje tizenegy óra az egész földkerekségen, ezen változtatni nem lehet.

Semmi köze a reggelihez (lágy tojás, pirítós, tea, tejeskávé), amit a "normális" emberek hét-nyolc óra körül fogyasztanak, és semmi köze az ebédhez, amire a déli harangszó hívogat. A gábli a lumpok tízóraija, hiszen aki - mondjuk egy átmulatott éjszaka után - ilyenkor ébredzik, s korgó gyomrát zónapörkölttel, szaftos virslivel, esetleg kiscigolyával akarja megbékíteni, délből étvágytalansággal küzd majd, s ez számtalan családi galiba forrása lehet.

A torkosok almanachjában La Reyniere étteremkritikus leírja, hogy a XVIII. század utolsó éveiben - újságírók és képviselők társaságában - gyakran betértek a párizsi Laffitte utcában egy bizonyos Hardy nevű kocsmárosnéhoz, aki tíz óra tájt jófajta hurkákat, pecsenyehúsokat szurkált egy kétágú hosszú villára, amiket aztán a vendég kedvére megsüthetett. A német Gabelfrühstück szó szerinti fordítása a francia kifejezésnek (dejeuner a la fourchette), ami annyit tesz: villásreggeli. Vagy ahogy az Osztrák-Magyar Monarchiában elterjedt: gábli. Karintiában jausénak, Szlovéniában juzinának nevezték, az angol brunch kifejezést pedig, amely a breakfast (reggeli) és a lunch (ebéd) szavak házasításából született, állítólag a Punch magazin használta először. Bár más források szerint a notórius későn kelő Frank O'Malley, a New York Morning Sun riportere találta ki.



Ilyen vasárnapi gáblikat kínál most a budapesti Gundel étterem megújult vezetése. Az ügyvezető szerint új lendületet kell adni a patinás étteremnek, mert "az utóbbi években csak veszteséget termelt". Alföldy Tádé (1995-97 között londoni nagykövetség) megnyitná a kerthelyiséget a közönség előtt (ahogy Gundel Károly idejében volt), új zenekart szervezhetne, a régi bárt átalakítaná kávéházzá, s Latinovits Zoltánról nevezné el, akiről kevesen tudják, hogy az étterem fölött, az első emelet egyik szobájában született. Számításai szerint jövőre - amikor Magyarország tölti be az Európai Unió Tanácsának soros elnöki tisztségét - amúgy is negyvenezer éhes diplomata rohanja le a ligeti vendéglőt, ideje tehát felkészülni.

Nyilván kommunikációs fogásnak szánták, hogy a Gundel idén októberben ünnepli századik születésnapját. Egyszer már megünnepelte ugyan, 1994-ben, de hát idős hölgyeknél az amnézia megbocsátható. Akkor a régi Wampetics étterem felújításának századik évfordulóját köszöntötték, most viszont azt a pillanatot, amikor a jó nevű, de lepusztult (a köznyelvben csak "Slampetics"-nek gúnyolt) ligeti zengeráj bérleti jogát Gundel Károly 1910-ben átvette. Mert bár igaz, hogy a Wampetics Blaha Lujza, Rippl-Rónai József, Csontos Gyula, Csók István s a szabadelvű politikusok törzshelyének számított (A vendéglátás emlékei című, 1979-ben megjelent könyvében - a kádári korszakhoz igazodva - Gundel Imre még Kun Béla nevét is fontosnak érezte megemlíteni), s igaz az is, hogy a folyton dörmögő Újházi Ede itt fejtette először a róla elnevezett levest, az épületet mégis Gundel Károly tette világhírvé. "A Gundel - írta az 1939-es világhiállítás idején a New York Times - többet tett Magyarországnak jó híréért,

mint egy hajórakomány turisztikai prospektus." Gundel Károlytól pedig nemzedékek tanulták a vendéglátás mesterségét. "Életpályája mintája annak - mondta róla Harsányi Zsolt színikritikus, író -, hogyan lesz valaki nagy kezdőbetűs tulajdonnévből kis kezdőbetűs főnévvé." És étterme nemzeti ereklyévé.

Ezen az ereklyén azonban átok ül. Hiába a süppedő elegancia, a berendezésből áradó luxus, a belle époque simogató hangulata, a damaszt vakító tisztasága, a saját és kölcsönként festmények (Aba Novák, Csontváry, Kmetty, Ferenczy Károly) képvarázsa, az ember végül is a legendás étterembe jött, nem múzeumba. A vasárnapi gábli (felnevelteknek 6400, gyerekeknek 3200 forint, valamint 12 százalék felszolgálói díj) inkább szállodai svédasztalhoz hasonlít, mint "újrafogalmazott magyar konyhához". Pedig a sajtótájékoztatón kiadták az új jelszót: "Vissza a régi ízekhez!", és Merczi Gábor séf az elmúlt hónapokban beleásta magát a Gundel-könyvtárba. Furcsa, hogy titkos receptek után nyomozva csak a "kagylóleves zöldség juliennel", a "tenger gyümölcsei saláta", a "rántott tintahalkarikák" vagy a "gyümölcsrizs" leírására akadt. Ezek volnának az eredeti magyar alapanyagok, melyekre nyilatkozataiban hivatkozik? A kagylókonzerv? A mélyhűtött tintahal? A nílusi sügér? Vagy elfelejtette a Mester figyelmeztetését: "Jó minőségű alapanyagból könnyű rosszat főzni, de rosszból sohasem lehet jót." Nos, Merczi Gábor szétfőzi a híg halászlében a gyufametéltet, amelyet még a bajai halfőző versenyen is frissen adnak a leveshez, sült vajos tésztába fojtja a nílusi sügérhez hasonlító fogast, tejfölös mácsikkal kínálja a kiszáradt Szent Péter-halat. Mindennek persze nincs különösebb jelentősége, hiszen az ételmelegítő elromlottak, s amúgy is minden hideg vagy langyos. Miként a pincérek, kisegítő ábrázata. Akik csak állnak, tipródnak mosolytalanul és mogorván, mint katonaszakácsok a gulyáságyú mögött. Pedig Gundel Károly világosan megmondta: "Az a pincér, aki nem tud mosolyogni, jobban teszi, ha vendégnek születik." Ami elég nagy büntetés, ha a Gundelben kell ebédelnie.

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN  
DVD A trianoni gyalástról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

## Ajánló