



## Szellem a fazékból - Kurtakocsmá

2013 december 15. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy kitaró elme tudni kívánta, hányféle névvel illetjük azt az intézményt, ahová enni-inni betérünk.

Először fellapozta Gundel Imre 35 éve megjelent könyvét, A vendéglátás emlékeit, és talált benne félszáz "vendéglátóhelyet".

Kevés lesz, gondolta, ráadásul nem is dallamosak. Mert az még megjárja, hogy resti, iccés, fogadó, sörcsarnok, lacikonyha, de a garni meg a markotányos ma már mást jelent. Az üzemi étkez?, az automatabüfé meg szörnyszülött nyelvi tákolmány, oda rendes ember a lábát sem teszi. Akkor inkább a szárazkocsmá, ami ugye nem arról ismerszik - mint Gundel Imre gondolja -, hogy ott bort, pálinkát igen, de sört nem mértek, hanem arról, hogy a falu készpénzen megváltotta a földesúr korcsmálási jogát, így nem kellett az uraság l?réjét inni. Mert az bizony - a jobbágyfelszabadításig - mindenütt kötelez? volt. Kivéve a faluvégi kurtakocsmában, amir?l Pet?fi Sándor is ír. A "kurta" nem kisméret?t jelent, még csak nem is id?szaki csapszék, hiszen a Szent Mihály napjától szilveszterig m?köd? borkiméréseket fertálykocsmának, a Szent György-napig üzemel?ket kántorkocsmáknak hívták. A kurtakocsmá egyszer?en zugkocsmá. Cégére nincs. Ha ivója se, csak egy kapualj mélyén üzemel, akkor bögrecsárda.

A csapházakból - ahol a bormér? asztalon pintben, meszelyben vagy iccében mérték a karcos nektárt - hamar kricsmik, bumsztik, bodegák lettek. Az állócsárdából lócsárda (elvégre a ló is állva iszik), az anyák boltjából meg "apák boltja", ahol nem babakelengyét, hanem kisüstit kínáltak.

A magyar nyelv egy-egy ételnévvel is remekül karikírozza az ember tulajdonságait, kedélyállapotát. Aki reggel "a bablevesb?l jön" (a babcsuszpájz gyógyír a másnaposságra), feltehet?en bablevescsárdában járt. Az ilyen helyeken almás a hitel, a tejberizst bébipörköltnek nevezik, s ha az ember borsos számlát kap, jobban teszi, ha tejel, mint ha kakaskodik, mert könnyen megy a lecsóba. Akit nem vernek cipóra, annak mákja van. Esetleg disznója. Aki mégsem hallgat a jó szóra, hanem újra elkolbászol, és különféle csámcsogdáknak tölti az estét, az dinnye. Persze vannak szerencsés flótások is, akiknek mindent el?re levajaznak, akik folyton a saját pecsenyájukat sütögetik, hétf?n is nagykanállal esznek, akik akkor is kikaparják a gesztenyét és akkor is felkapaszkodnak az uborkafára, amikor mindenki más elcsúszik a banánhéjon. Az ilyenek - ne kerülgessük a forró kását - egész életükben tejben-vajban fürdenek, alszanak, számukra az élet habos torta, nekik még a tök is este virágzik.

Minket, többieket, kifacsarnak, mint a citromot, ledarálnak és megabálnak. Nekünk a zsíros kenyér mindig a zsíros felére esik. Nekünk pecsenyekacsa helyett hírlapi kacsa, szalámi helyett kádárkolbász (a rend?rök gumibotját nevezik így), Bacardi-koktél helyett Molotov-koktél jut. Ha vitatkozunk: olajat öntünk a t?zre. Ha hallgatunk: sótlanok vagyunk. Az élet sava-borsa hiányzik, húsbavágó kérdések gyötörnek, ráadásul már a kenyérünk javát is megettük. Könnyen Róbert bácsi konyháján végezzük. A pesti szleng azokat az éhezdeket nevezi így, amelyekre még a kif?zde szót is sajnálja.

Róbert bácsiról (Feinsilber Róbert galíciai bevándorlóról) pedig illik tudni, hogy jótékonykodó kalandor volt. A gazdasági világválság idején a Kálvin téren meg a Haller téri szegénypiacon m?ködtette ingyenkonyháját. 1930-ban sikkasztás vádjával letartóztatták, de szabadon engedték, mert kiderült, hogy nem is magyar állampolgár. A hírek szerint az összegy?jtött adományokból bérházakat vásárolt Bécsben. "? az ország jó embere, a Róbert bácsi, mer?, csöpög? jóindulat" - írta róla gúnyosan Füst Milán.

A gasztrobölcseesség itt is m?ködik. Olcsó húsnak híg a leve.

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

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égessd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

**Kiadói kedvezményes árusítás:****Hetivásár Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: [repcio@hetivalasz.hu](mailto:repcio@hetivalasz.hu)

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu) - Flag - Egy Jobb magazin, az Értékek mellett!

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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

