

ÉTKEZÉSI ÍRÓ

Gondold meg, és igyál!

szöveg: Jolsvai András, fotó: Sebestyén László

„Kimitiszik!” Ezt a tömör szóvonattá pépesített mondatot, így, kijelentő módban Gyula úrtól, a Metropol étterem főpincéretől hallottam a nyolcvanas években. Akkoriban a New York házban dolgoztunk (legyen az inkább, hogy ott múltunk az időt), ehhez tartozott a napi ebéd a Metropolban, mely akkor még tisztos polgári külsővel rendelkezett és nagy súlyt helyezett arra, hogy a szerkesztő urak jól érezzék magukat. Ebből a célból kellemes törzsasztalunk volt az Osvát utcai oldalon, az ablak mellett (napfény, csönd), s minden nap Gyula úr, a szmokingba öltözött főpincér vette fel tőlünk a rendelést. Megvárta, míg valamennyien összegyűlünk (heten voltunk, az Új Írás teljes szerkesztői gárdája), akkor asztalunkhoz lépett, szertartásosan meghajolt és kimondta a fent idézett mondatot: kimitiszik. S akkor mi engedelmesen felsoroltuk az italgényeket a buborékos ásványvíztől a pohár sörön át a nagyfröccsökhöz.

Egy ízben vendéget is vittünk magunkkal, egy Londonba szakadt hazánkfiát, aki (egy kicsit persze nekünk alakítva a világfi szerepét) alaposan leteremtette Gyula urat:

hogy tudna ő bármiféle italt rendelni akkor, amikor még nincs tisztában azzal sem, mit fog enni. Gyula úr elnézést kért és sokat sejtetően mosolygott. Nem volt kedve elmagyarázni a kényes ízlésű emigránsnak, hogy a Metropol étlapján összesen egyféle sör és kétféle fehérbor szerepel, s az a kettő is a valóságban inkább egy. Úgyhogy akkor valahogy csak elsimítottuk a dolgot, hogy másnap ismét felhangozzék az ominózus mondat: kimitiszik.

Azóta sokat változott a világ, a Metropol és a mi is. Az Új Írás régen megszűnt, a szerkesztőség szétszéledt, Gyula úr égi kávéházakba költözött, új szokások alakultak a gasztronómia világában, de azért a legtöbb pesti helyen még mindig úgy kezdődik vendég és vendéglátó viszonya, hogy utóbbiak képviselője megkérdi előbbieket képviselőjét: „Mit hozhatok inni?” Ám ma már, midőn a fapados éttermekben is megannyi lehetőség közül választhatunk, igazán helyénvaló az efféle válasz: „Eldöntjük, mit eszünk, s aztán meglátjuk!”

Persze, mint mindenben, itt is nagy a szóródás. Csapvizet ma már igazán nevetlenség rendelni (hajdan minden ét-

termi asztalon állt egy kancsó, tele friss vízzel), ha az ember így jár el, könnyen megkérdezik tőle, ne hívjanak-e orvost, de a szódásüveg, manapság, a nosztalgia korában, egyre több helyen fordul elő. Ez az alsó határ, a felső pedig a csillagos épezsgők és borok a világ minden tájáról, közrendű halandóknak felfoghatatlan áron. Ma már nem ritka, hogy az italszámla meghaladja az ételét, s vannak helyek (főleg jellegzetes turistaútvonalak mellett), ahol a vendég kifosztására nagy súlyt fektetnek. Ehhez a legkézenfekvőbb eszköz az alkohol. Vendég legyen a talpán, aki hitelt érdemlően be tudja bizonyítani, nem azt az ötcsillagos konyakot itta, amit számláztak neki.

De, mint mindent, lehet ezt is jól csinálni: s az ízek, illatok harmóniája, az ital és étel összhangja tényleg emelni tudja az összejövétel fényét. Előkelőbb helyeken ma már külön italfőnököt, sommelier-t tartanak, ám egy igazi vendéglős maga is otthon van a borok, sörök világában, s ha a vendég is jártas e téren, komoly eredményeket érhetnek el ketten.

Itt kezdődik a vendéglátás. ●

