

A balatoni vendéglátás történetének teljes áttekintése köteteket igényelne, ebben a kis cikkben csak a régi források közt tallózzgatunk, főleg a mai értelemben vett „nyaralás” és turizmus előtti időkből.

Mindkét fogalom a modern világ szülötte. Nagyjából a XIX. századig az emberek nem utaztak, ha nem volt feltétlenül muszáj. A közlekedési eszközök kényelmetlen volta, a pocsék útviszonyok, a vadállatok és útonállók fenyegető réme, a kezdetleges fogadók megannyi nyomós érvet jelentettek az otthonmaradás mellett.

Miután ezek a „peremfeltételek” sokat javultak, a romantika gyermeke, a művész, majd az ő nyomán a polgár is útnak indul. (Ehhez persze már arra is szükség lesz, hogy világosan elváljon egymástól a munkaidő és a szabad idő, illetve az emberek egyre szélesebb körben rendelkezzenek ilyen „hiáavalóságokra” költhető pénzzel, és legyen elfogadott ilyesmire költeni.)

Az orvosok mindeközben egyre nagyobb jelentőséget tulajdonítanak a gyógyvizeknek, a fürdők áldásos hatásának, és sikeresen buzdítják a rossz levegőjű nagyvárosok tehetősebb lakóit tengerparti, hegyvidéki üdülésre is.

A balatoni turizmus és vendéglátás első fellegvára Balatonfüred volt, ahová eleink kezdetben nem a Balaton, hanem a gyógyvíz kedvéért, majd pusztán kellemes nyári időtöltés végett utaztak. De hol laktak, hol és mit ettek? A környék nevezetességeiről egy bencés pap, Horváth Bálint írta az első összefoglalót. Nevekkkel, dátumokkal számol be a fürdőhely XVIII–XIX. századi fejlődéséről:

„Lécs Ágoston, Vilibáld’ [KrassóVilibáld tihanyi apát] utódja tevé le a’ balaton-füredi gyógyforrások’ csinosbulásának első alapjait, azoknak körét megtisztítatván, ‘s egyet közülök oduba foglaltatván; 1743. közelökben egy fa épületet emeltetett. Még a’ század említett tizedében sok szomszédsági nemesek számos deszka sátorokat állítottak, mellyekben részint néhány hetekig a’ nyár’ hevesb napjaiban laktanak, részint csak fürödtek, Füred, ‘s Arács falukban szállásolván. 1748. első vendégfogadó épült a forrás közelében, ‘s egy kis fürdőház ott, hol maiglan is az ó fürdőház van. 1754. a’ tihanyi apátság által mind a két épület megnagyobbítottatott, ‘s a’ látogatás igen számos lón. [...] 1780. [...] az Arács felőli határszélre az uraság vendégfogadót építtetett több lakó szobákkal, ‘s kerttel együtt, [...] s mind a fürdők, mind a’ vendégfogadó kényelmesben szereltettek fel.”<sup>21</sup>

„1826. évi tűz, a’ Balaton déli részén lévő korcsmát lerombolá, ‘s a’ tórai kilátást szabaddá tevé. [...] kétszeresen emlékezetes szépítését a’ fürdő helynek okozá 1834. tűz. Ezen évben a’ nagy vendéglő Horváth- ‘s Póstházak ismét egy emelettel felcsinosítottak...”<sup>22</sup>

[Az 1840-es években] „A’ gyógyhely’ épületei, szállás’, egészség’ állapota, és a’ rendtartás fejezetben: urasági épületek „a’ gyógyszertár, az ó és új fürdőházak, a’ nagy vendéglő, paplak, a’ kórház, a’ zsidó vendéglő,<sup>3</sup> a’ seborvos’ lakása, péklak, kovácműhely, istálók, boltok, stb. (...) Eszterházy kuriája az éttermeken kívül 19 vendég szobával...”<sup>24</sup>

\* A XXVI. Berzsenyi Helikon Napok *Pelso, a magyar tenger* című konferenciáján elhangzott előadás szerkesztett változata.

Bálint atya a közelebbi és távolabbi környék vendéglátóhelyeiről sem feledkezik meg: azt is megtudjuk tőle, hogy a korabeli kiránduló hol milyen ínycsapatokhoz jutott, milyen különlegességeket ettek a helyiek, s a vendéglátók milyen helyi alapanyagokból dolgozhattak. A Csopakhoz közeli nosztori völgyben „a’ juhásznéhez címzett major, ennek frissítő eledele, ‘s jó izü barna kenyere meg annyi kedvelt élvei a’ füredi vendégeknak”;<sup>5</sup> „Badacsonnak több mulató csinos épületei vannak. (...) A’ badacsonni bor, különösen a’ badacsonni ürmös, egész hazánkban a’ legjobbakközé tartozik”;<sup>6</sup> Füred „lakosai különféle nemes gyümölcsökkel, ‘s az úgynevezett füredi perecekkel kedveskednek a savanyúvízi vendégeknak. Látszik rajtuk, és háztüzkön a’ vagyonság mellyet a’ közel lévő Savanyúvíznek köszönhetnek, mert minden természetnyeket, gyümölcsceiket, baromfiaikat, zöldségeiket pesti áron adhatják.”<sup>7</sup> Füredről kirándulva „szárazon legközelebbi a’ magán álló Kassics kastély, mellyből bájos a’ kilátás a’ Balatonra, ‘s tájékára, csinosan rendezett kertjével, hol frissítő eledelek (írós vaj, édes, alutt tej) kaphatók.”<sup>8</sup>

Az ismertető ékesen tanúskodik a régi nóta igazságáról, amely szerint a Balatonban, ó, mely sok hal termelt: télen a lékben való halászat „gyakran nagy várakozással körül álló lakosok, sőt néha idegenek csoportjaitól is környeztetik, kik hal vevés végett jönnek; ha sokat fognak, mi néha megis történik, hogy 20–25 kocsit is megterhelnek, ekkor (mint ők nevezik) a’ fischereknek eladják tarisznya számára, mellybe 25 font megy, eleintén két forintjával, utóbb pedig, ha több befogáshoz van szerencsájük, illy tarisznya halat, egy tízesen is adnak; sőt szegény tihanyi társaiknak, ingyen fejébe is juttatnak több fontokat, ők magok is fölfüstölik, ‘s jóízűen fölélük. Különösen megjegyzésre méltó még, hogy a’ keszthelyi halászatok egy halászatban 150–200 mázsa halat is fognak.”<sup>9</sup> Vörösberényben február-márciusban puszkával lövik a halat: „itt... messze kiterjedésben növényes, gyökeres, és férgekkel teljes ingoványok vágnak, mellyekben a’ férgekkel élő halak, mint a’ pontyok, harcsák, bő élelmet találnak. Mivel pedig, a’ ragadozó halak is ott szeretnek tanyázni, hol a’ kisebb halakat kedvökre fogdoshatják, azok is nagy számmal tartózkodnak itt. Mátyás hetében lövöldözik mátyás csukáját, Gergely hetében gergely csukáját; megállanak a’ vadászok a’ learatott nád’ szélén, és oda várják az ivni kijövő csukákat, egész parthosszant hemzsegnek ilyenkor az emberek, ‘s egy óra alatt 50–60 lövést hallhatni.” Kenesén is „igen jó halászatok esnek, fogas, fogas-süllő, közönséges süllő, csuka, harcsa, ponty, czompó, kárász, keszeg, karda, és sok kecske rák, mellyek Kenesének nádas, és kákás partjait szeretik.”<sup>10</sup> Szepezd „nevezetes... úgynevezett cseresnye rákjairól, mellyek akkorák, mintegy tölgy makk, nagyobbra soha nem nőnek, elevenen is pirosak, kövek alatt tartózkodnak, megfőzvé a’ lakosok megsózzák, ‘s héjastól megeszik.”<sup>11</sup> A borokról az atya csak annyit jegyez meg olykor, hogy jók, némelyik „erős”, de színről, fajtáról sajnós egy szót sem ejt.

Az első hirdetések, amelyek a vendéglői ellátásról tanúskodnak, az 1820-as évek közepéről, végéről valók. 1828 áprilisában a Hazai s Külföldi Tudósításokban közölt menüt még végigolvasni is sok (az árak krajcárban értendők):

„Egy különösen megrendelt társaságos ebéd (Table d’hote) a felső Vendégfo-

gadónál a Szálában; az Arany Szarvashoz pedig a' nagy Ebédlőben egy naponként változtatott Levesbűl, egyféle Marha-hűsbűl, mellyhez kétféle mártalék adatik; Sülttel felékesített dupla Czuspáizbűl [főzelékből], két rendbeli betsináltbűl, egy Tésztás és kétféle Petsenyébűl dupla Salátával s végre Konfektbűl [édes aprósüteményből] álló, kenyér és bor nélkül egy személyre – 50

Ugyan egy ilyen egész Ebéd magános Szobákban – 54

Portió számra [adagonként]

Egy portió fehér vagy barna leves 3 1/5

Marha hús kétféle mártalékkal 6 4/5

Czuspájz kétféle sülttel megrakva 7 1/5

Betsinált 8 4/5

Tésztás 12

Petsenye 12

Saláta akár Szalonna Pörtzel, akár Aixi olajjal 4 4/5

Compout saláta 7 1/5

Egy ittze Asztali Bor 9 3/5

Új Bor 4

Egy Findzsa Kávétúl feketén 8 2/5

Téjjszinnel és tojasos Szarvassal [kiflivel] 9 3/5

Egy TselédEbédűl 3 féle étellel, Kenyér és Boron kívül 12

Jegyzések: Portió számra tsak a' Szobákban, nem pedig a Szálában [étkezőteremben] szolgáltatik a Koszt.

Vatsorára Étél-Czédula mellett Portió Számra szinte az Ebédi árron, sőt némely ételekre nézve még óltosobban is szolgálnak a Vendégfogadósok

Azon esetre, ha valamelly Uraság olytatén különös étel nemet kívánnak, melly itt kiteve nintsen, szükséges reggeli 9 óráig az illető Traktérnél [fogadónál] iránta előre béteendő maga jelentése.

Különösebb [különlegesebb] Ó Borokat is akár bépetsétlett Üvegekben, akár Ittze számra; nem külömben jó fajtú Aszú Szöllő Bort is találhatni a Traktéroknl.”

Fél évszázaddal később Csorba Géza és Táncsics Eszter 1873 és 1875 között vezetett közös naplójában Csorba többször is feljegyzi füredi tartózkodásuk gasztronómiai megpróbáltatásait: „Az ebéd, főleg a palacsinta, rossz volt. Rabschhoz mentünk, hogy kapucinerrel helyreüssük a hibát... Ebédelni mentünk; az ebédet nem fizettük ki. Felzsemlyézve zsebeinket hazajöttünk...” Katona Ferenc vendéglőjében viszont: „Pompás, kitűnő beaufsteoköt adott, rá pedig egy adag rostélyost ettem meg. Hatalmas volt!” Egy tihanyi kiránduláson pedig derekasan megéhezhetek, mert a legegyszerűbb ételt-italt is nagyra értékeli: „A kocsmában finom barnakenyeret és vajat ettünk, és jó vizet ittunk.”<sup>12</sup>

A balatoni nyaralókat csalogató útikönyvekben és hirdetésekben a XX. század első harmadáig találkozunk a környékbeli beszerzési forrásokra vonatkozó adatokkal. Főleg középosztályi körökben az volt ugyanis a gyakorlat, hogy a család kibérelt egy villát, netán parasztházat, magukkal vitték a szakácsnét vagy a nyara-

lás hónapjaira felfogadtak egy helyi asszonyt, és nagyjából ugyanúgy főzettek-ettek, mint otthon. Ez az elég széles körben elterjedt szokás a helyiek termelési és főzési gyakorlatára is nyilvánvalóan hatott. Laborfalvi Róza „pedagógiája” mély nyomokat hagyhatott Füred asszonynépében. Miután Jókai 1867-ben megveszi füredi telkét és megépül a ház, „rövidesen bejárnak hozzá Füred faluból [...] a kereskedő asszonyok, s Laborfalvi Róza megtanítja őket, milyen fajta zöldbabot, borsót termeljenek, hogyan ültessenek, honnan szerezzenek korai őszibarackot, torzsátlan körtét s ízes, finom »szultánfügét« [...] Rókáné hozza naponta a pontyot, süllőt, fogast a villába; a hal négyféleképpen készítve kerül Jókai asztalára. Egy másik füredi asszony, Bagóné a »tejsűrűt« s a tejet szállítja Róza asszony híres kávéjához, Bertókné pedig édes gyümölcsről s a kis Rózának tejeskukoricáról gondoskodik”.<sup>13</sup>

Hogy miket főz? Jókai unokahúga, Váli Mari beszámol arról a mulatságos esetről, amikor Otto Janke neves berlini könyvkiadó járt vendégségben az írónál, és „Róza néni mindenféle speciálisan magyar ételt tálaltatott berlini vendégünk elé. De bizony Janke bácsi se a töltött káposztát, se a túrós csipedettet nem tudta élvezni, sőt még a belőlük kivett kóstolót sem bírta elfogyasztani, azt pedig valóságos irtózáttal nézte, mikor mi a finom, cukorédességű, frissen tört tejes csöveskukoricát ettük. Csupán a rizzsel körített jó paprikás csirke (amit »csirkefricassénak« minősített) nyerte meg tetszését, valamint a juhhúsból készült gulyáshúst is élvezhetőnek találta. A pompás balatoni fogast tudta csak kellőképp méltányolni Janke, s többször emlegette, mennyivel ízletesebb ez minden eddig általa ismert tengeri halnál.”<sup>14</sup>

A hivatásos vendéglátás színvonala nagy szélsőségek között mozgott. Eötvös Károly *Utazás a Balaton körül* címmel 1900-ban megjelent könyvében<sup>15</sup> 1875-ös kalandjait idézi föl. Hosszan mesél a legendás veszprémi püspökről, Ranolder Jánosról, akinek a vendégek egyebek között egy téli vadászat meglepő befejezését köszönhatték. A leírás főleg azért érdekes, mert a falusi fogadós elképesztő felszereltséggel, szaktudással és nagyvonalúsággal gyakorolja hivatását. Látszik, hogy nem akárből lehetett a püspöki uradalom vendéglőjének bérlője.

„János püspök [...] meghívott bennünket vadászatra, sarvalyi erdejébe. [...] Január 7-ike volt, kegyetlen hideg, ködös, zúzmarás téli nap. Korán reggel elindultunk, az etetés és ebédelés Tapolcára volt kitűzve, a derék Mojzer uram falusi vendéglőjébe.

Leszállunk, lelökjük a bundát, bemegyünk a nagy ivóba, bajuszunkat kiszabadítjuk a hóból, jégből. Mojzer uram hozza az illatos törkölypálinkát s mai süttetű kalácsot. [...] Mosolyogva kinyit egy nagy ajtót, mely a szomszéd nagy szobába vezetett, s odaszól a főispánhoz:

– Méltóságos uram, tálalva van.

Bemegyünk. Szemünk-szánk eláll a nagy fényűzésen. Nehéz ezüstteríték mindenben. Csak úgy görnyed az asztal. A legszebb metszésű velencei üvegek s a legdrágább porcelánok. Karos gyertyatartók, mint az erdő. Az ország legdrágább borai kisebb-nagyobb palackokban. Asztaldíszül csodálatos szépségű gyümölcsök s egész szőlőtőkék ragyogó érett fürtökkel.

Hát még az ebéd!

Nincs a Bakonynak és Balatonnak olyan szelíd és vad, vízi és szárnyas csemegehúsa, amely hidegen és melegen, lével s szárazon ott ne lett volna. Azután a pástétomok, torták, magyar kalácsok, még tepertős pogácsa is. (...)

Aztán a cigány is húzta. Rosszul húzta, de azért jól húzta. Főispánunk mégis alig várta a fizetést. Azt már látta, hogy vele nincs elég pénz, de mégis kíváncsi volt a számlára.

– Vendéglős úr, vendéglős úr, a számlát kérem.

– Ki van az már fizetve, méltóságos uram.

– Hogyan? Mit beszél? Ki fizette ki?

– Méltóságok az én kegyelmes püspököm vendégei, már én csak úgy látom el uraságom vendégeit, mintha uraságom maga volna itt.”

Másnap „Vége volt a hajtásnak. Mentünk reggelire. Százéves tölgyek levágva. Vastag águk az ülőhely. Öt halomban öt máglyahasáb ég. [...] A máglyák körének közepén szabad tér, a hótól eltisztítva. A tér közepén óriási mennyiségben hideg sonkák, ürücombok, pulykák, kalácsok és pogácsák. És a boros- és pálinkáspalackok sorban, hadi rendben, mint a hadsereg.”

Kocsis és uraság úti elemóziájának és felszerelésének leltára se maradhat ki: „Abrak a zsákban, széna a kötélben a kocsira jön. Tarisznya megtömve kenyérrel, szalonnával, sóval, paprikával, fokhagymával. Új pamat árvalányhaj a kalap mellé. Azután borotválkozni, a bajuszt keményen kifenni. De az uraság sem mehet készség nélkül. Szép fehér, sávolyos asztalkendőben pogácsa, kalács, most sült cipó, fokhagymás ürücomb vagy borjúcomb s pár pirosra sült kappan. [...]

De jön a kulacs is. De jön a puska is. De jön a hosszú nyelű balta is. Téli időben, hófuvatagokban még lapát is. A dohányzacskó, az úré is, a kocsisé is, gömbölyűre, keményen megtömve. Acélt, kovát, taplót sehogy se szabad itthon felejtetni.”

De az útonjárónak nem lehetett mindig akkora szerencséje, hogy a püspök asztalánál étkezzék. Eötvös a másik végletről is tudósít. A beszédes nevű csárdák hálózata már ekkor lefedi a Bakony emberjárta részét, de milyen szolgáltatást nyújtanak?

„A nyirádi erdő s a Dobos-rengeteg zárja el észak felől a látást. E két erdőben s ettől délre, a Lesence és Eger patakok völgyeiben egyik csárda a másikat érte hajdanán. A Kutya farka, a Billege, az Ürgelyuk, a Sanyarú, a Kínlódi, a Netovább, a Dobos, a Tüskés, a Szegfű, a Kaparó, a Legényes, a Rostavető, a Három zsidó csárdák hol az útfélen, hol a faluvégen, hol az erdőszélen. Minden falunak, minden pusztanak a maga csárdája. Minden csárdában zsidó korcsmáros, magyar szolgalegény. Vendégszobája egyiknek sincs. [...]

Úgy emlékszem, mintha Kohn lett volna 1875-ben a Kutya farki kocsmáros neve.

– Kapunk-e valami jó ennivalót, kocsmáros?

– Ennivalót? Azt az egyet nem adhatok.

– Hogy lehet az?

- Péntek este van. Magam se eszem. [...]
- Csak lesz talán kenyere, bora? [...]
- Kenyeret talán tud adni a Répa.

Ez a Répa volt a szolgálégény. Szolga is, legény is, öregecske is. Ferkó volt a szent keresztségben kapott becsületes neve. Tehenet, disznót ő látott el; pénteken este és szombati napon ő volt a mindenes; ólat, állást, udvart, kocsiszínt ő tartott tisztán; szegénylegények titkaiban ő volt az izenethordó. Volt is a szegénylegények közt becsülete.

- Hol az a Répa?

Alig ejtettem ki a szót: jött be a Répa. Mintha tudta volna, hogy róla beszélünk. Hozott magával fél kenyeret. Barna, jóízű, keményre sütött rozskenyeret. Adott hozzá sót-paprikát is. S egy hosszú, vastag nyakú osztrák üvegeben egy icce bort.”

A századfordulóra már a déli part is kezd komolyabban kiépülni. Bár az első XX. századi Balaton-bédekkerben több környékbeli faluról is azt olvashatjuk, amit például Zamárdiról: „Megfelelő vendéglő híján a fürdővendégeknek háztartást kell vezetniök. [...] Mészárszék van a faluban, élelmiszerekkel pedig maga a lakosság szolgál”,<sup>16</sup> a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban őrzött legrégebbi balatoni étlap<sup>17</sup> kínálata semmiben nem marad el a korabeli fővárosi vendéglőktől. 16 féle „mellékétel” (= előétel) között például Nantes-i ajóka (ringli), olajvaj (majonéz) hallal vagy szárnyassal, strassburgi szarvasgomba-pástétom, fél jérce vagy fél kácsa, negyed liba vagy kappan szerepel. Halételből 13 félélt lehet választani, a klaszszikus balatoni fogas és süllő mellett van „csuka ajókkal”, viza sülve citrommal, tok és kecsge aspikkal, ponty, pisztráng, de rajnai lazac, tengeri nyelvhal és rák is. Aztán oldalakon át a készételek, frissensültek, tészták serege, magyar és francia borok, pezsgő, likőrök, konyak...

A Balaton üdülőövezetté alakulása során a vendéglátósok hamar versenyhelyzetbe kerültek, és a következő egy-két évtized étlapjai egyértelműen azt mutatják: fel kellett nőniük a feladathoz, és idomulniuk a „városi urak” ízléséhez. Ők pedig nyaraláskor is makacsul ragaszkodtak a megszokott ételekhez, nem a környékbeli specialitásokat keresték, a legnagyobb nyárban sem riadtak vissza a töltött káposztától, füstölt oldalastól, nokedlival körített paprikástól, tejfölben tocsogó túrós csuszától, és meg se kottyant nekik előételként egy negyed liba.

### Jegyzetek

<sup>1</sup> A füredi-savanyúvíz s Balaton környéke. Kézi-könyvül a' savanyúvízi, 's balatongőzösi minden karu, 's rendü tisztas vendégeknek irta Horváth Bálint, pannonhegyi Sz. Benedek rendü, bakonykajári egyház' papja. Magyar-óvárrott, nyomtatta Czéh Sándor, 1848, 10–12.

<sup>2</sup> Uo., 13–14.

<sup>3</sup> Nem csak hogy Füreden külön izraelita vendéglő működött, de Csupakon már az 1820-as években kóser bort is készítettek a zsidó vendégek számára. Lichtneckert András: *A balatonfüred-csupaki borvidék története*. Veszprém megyei Levéltár, Veszprém, 1990, 238.

<sup>4</sup> Horváth, 19–20.

<sup>5</sup> Uo., 73.

<sup>6</sup> Uo., 99.

<sup>7</sup> Uo., 115.

<sup>8</sup> Uo., 27.

<sup>9</sup> Uo., 71.

<sup>10</sup> Uo., 77–78.

<sup>11</sup> Uo., 112.

<sup>12</sup> Idézi Katona Csaba: Vendéglátás, étel-ital a XIX. századi Balatonfüreden. In *Professionatus Spielerek. Arcok és történetek Balatonfüred múltjából*. Balatonfüred, Balatonfüred Városért Közalapítvány, 2004, 101, 111.

<sup>13</sup> Lipták Gábor: *Jókai Balatonfüreden*. Budapest, Múzeumok Központi Propaganda Irodája, 1960, 15–16.

<sup>14</sup> Idézi Katona Csaba, i. h., 109–110.

<sup>15</sup> <http://mek.oszk.hu/04900/04924/html/>

<sup>16</sup> *A Balaton és vidéke*. Arad, 1909, Eggenberger-féle útikönyvek, 27.

<sup>17</sup> Siófok Balaton-fürdő Részvény-társaság, Ételek jegyzéke, 1900-as évek legeleje.

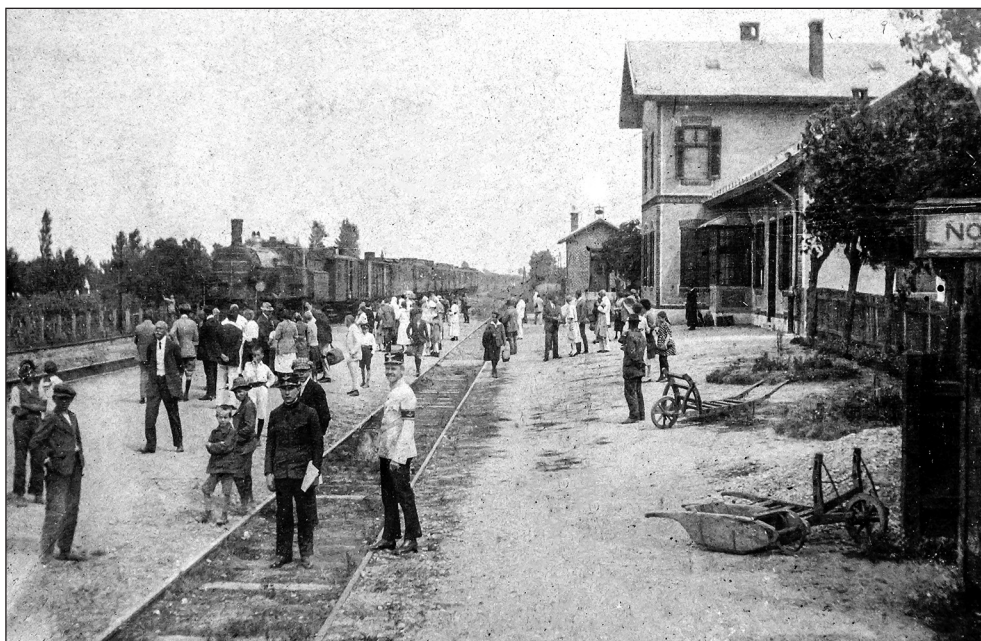


Foto: Fortepan 07755 / Balatonmáriafürdő – vasútállomás, 1909