



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTE!

CSÁRDA, KÁVÉHÁZ, BULINEGYED

Vajon mi a titka a magyar vendéglátásnak?
Mit jelent egyáltalán, és miért vagyunk rá büszkéek?
Eredjünk a titok nyomába!

◆ „ÉREZD MAGAD OTTHON!”

A királyi és főúri lakomákról egykori krónikásaink és népmeséink révén tudjuk: dúsan terített asztalok, zenei kíséret és jókedv jellemezték. Faluhelyen a népszokások őrizték meg a vendéglátás hagyományait. Az alkalom, amikor úgy igazán vendégül lehet látni valakit, általában egy-egy ünnephez kötődött, így a kínált ételek és a vendéglátás egyes mozzanatai is rituális funkciót töltek be.

Nem hagyhatjuk ki a felsorolásból a városok lakóit: a hangulatos vendéglők és kiskocsmák világát, ahol az otthon meghitt hangulatát ötvözték a szakácstudománnyal, Krúdy Gyula örökítette meg az utókornak. Az irodalomnak köszönhetjük azt is, hogy nem merült feledésbe kávéházi kultúránk sem. A Pilvax, a New York, a Hadik vagy a Japán legalább olyan fontos helyszíne művelődéstörténetünknek, mint egy-egy íróknak szülőhelye. A kávéház titkát Kosztolányi Dezső foglalta össze legjobban, aki szerint a pesti ember azt mondja: „Az én kávéházam, az én váram.” Mert igaz, hogy ünnepélyes volt, kínálatában és kiszolgálásban pedig vérprofi, mégis belakták az odajárók. Márpedig ez nagyon fontos: akár vendégül látunk, akár vendégségbe megyünk, szeretjük magunkat otthon érezni.

◆ „KI A LEGÉNY A CSÁRDÁBAN?”

Éppen ezért lóg ki a sorból másik kultikus vendéglátóhelyünk, a csárda. A vendéglátás silányságára panaszkodott már Kazinczy és Petőfi is. A szegényes kosztról Jókai és Móra Ferenc is megemlékezett, az épületek romosságáról, elhanyagoltságáról pedig Ady írt. De mit kínált a csárda, ha ételt és kedélyes kiszolgálást csak bizonytalan megbízhatósággal szolgáltatott? Társasági teret! Üzletek, cserék zajlottak benne, híreket lehetett itt hallani. Az ellenségek itt zárták le vitájukat vagy megbékélve, vagy halálra menő verekedéssel, hiszen két dudás egy csárdában nem fér meg. S a betyárlegendák szerint olykor menedék is lehetett egy-egy csárda, pontosabban az alatta húzódó alagútrendszer. Így hát, hiába volt híján a kifinomult vendéglátásnak, a csárda a magyaros virtus és szabadság szimbóluma lett. A XX. századi másodvirágzását éppen ennek a pusztaromantikának köszönhetette. Az egykori ételkínálatot (amely leginkább szalonnából és kenyérből állt, csak a tehetősebb utazók kaptak sült húst vagy kolbászt) hozzáigazították a kor igényeihez. Mivel ekkoriban a csárdáknak is otthont adó alföldi régió konyhája jelentette kizárólag a „magyart”,





a három főszereplő a pörkölt, a gulyás és a halászlé lett. Modernizálták a vendéglátást is, nagy súlyt fektettek a hangulatra, a díszekre (pl. paprikafüzér, karikás ostor, cserépedények), a betyárvilág megidézésére. Mítoszt teremtettek. A korszakból adódóan bőven akadtak hiányosságok ebben, mégis, nagyon fontos tanulsággal járt ez a korai brandépítés. Az ötlet a hagyományból jött. Ehhez tették hozzá azt, amit a kor vendége megkívánt (például ételkínálatban), és e köré kerekítették azt a történetet, amely kultikus helyé emelte a csárdát.

„PEST MEGÉR EGY ESTET!”

A pusztuló külső megjelenés romantikája tehát már korábban is meghatározó szerepet töltött be a hazai vendéglátásban. Az első pesti romkocsmák ezt ötvözték a másik alappillérrrel, az otthonosság érzetével (gondoljunk csak a berendezésre). A siker ezek után törvényszerű volt. Ahogy egykor a Horthy-korszak mulatóiban, úgy ma mindenki Budapest bulinegyedében akar szórakozni és jókat enni-inni, legyen az magyar vagy külföldi. A kerület hihetetlen változásokon ment keresztül. A központnak számító

Gozsdu-udvar egyik első fecskéje az azóta is töretlen népszerűségnek örvendő Spíler volt. A 20. század elején élt világhírű ökolívó, Spíler Béla fiktív figurája és története köré dizájnolt kocsmá-borbár-bisztró a magyar vendéglátás minden erényét ötvözi. A laza környezet megadja az otthonosságot, a hely története pedig a mítoszt. Az ételek közt vannak magyar klasszikusok (gulyás, lecsó, mangalicakolbász, csirkepaprikás), kenyérlángosok, de divatos nemzetközi fogások is (burgerek, csípős csirkeszárny). Megfér itt egymás mellett a modernizált hagyomány, a kézműves magyar sör, a fröccs, a minőségi pálinka és a koktél. Betérhetünk reggelire, napközbeni beszélgetésre vagy egy éjszakai bulira. Szemben, a Spíler Sanghaiban a budapesti belváros romkocsmás, kicsit „szakadt” hangulata ötvöződik a ’30-as évek Sanghajának stílusával. Távolsági sörök és ázsiai ihletésű, de a megszokottól mégis eltérő, sokkal modernebb ételek. A lenti „titkos bár” pedig tökéletes buli- vagy rendezvényhelyszín. Ha a nyár érkezettével utazni támadt kedvünk, itt megehetjük, anélkül, hogy elhagynánk Pestet. ♦