



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

SOROZAT –
VÉGY EGY RÉGI RECEPTE!

ÖRÖKÖSÖK

Szeretünk jókat enni, és hálásak vagyunk azoknak, akik ezt lehetővé teszik. Talán ennek köszönhető, hogy a hazai vendéglátás története viszonylag jól dokumentált: önéletrajzi írásokban, levelezésekben, illetve irodalmi művekben is bőven találunk erről információt. Sőt, az egykori vendéglátókat szintén megőrizte az emlékezet: a **Gerbeaud** vagy a **Gundel** név máig jól és ismerősen cseng. De mit is tudunk róluk?

◆ JÓ RUHÁBA JÁRNI KELNI, / S ÖT FORINTÉR KUGLERT VENNI!

Időrend szerint Gerbeaud-val illene kezdenünk, ám az ő története valójában Kuglerékkal indult. A soproni cukrászdinasztia második generációjának képviselője volt Kugler Antal, aki 1847-ben nyitotta meg pesti cukrászdáját. Az igényes mester fiát, Henriket külföldre küldte tanulni. Be is járta Európa nagyobb városait, beleértve a cukrászat fellegrárájának számító Párizst. Hazatérte után ő öregbítette tovább a mai Vörösmarty térre költöztetett családi cukrászda hírnevét, ahol a korabeli hírességek gyakorta megfordultak – mint oly' sok magyar dologról, erről is elmondható, hogy Sissi is szerette. Állítólag itt volt a legjobb a fagyalt (Erzsébet királynéről tudjuk, az ibolyás volt a kedvence), és kiszállítással is foglalkoztak: édességeiket a hazai arisztokrácia fogadásain szolgálták fel. Kugler különleges likőrjei, bonbonjai, csokoládés süteményei, habos tortái meghódították a várost. Szakácskönyve, ha többen ismernék, a ma emberével is ugyanezt tehetné. Mert nem csak a desszertek terén tanulhatunk tőle: leírja például, hogyan készítsunk otthon curry fűszerkeveréket, pástétomokat, fűszeres ragukat, halkolbászt, elegáns leveseket. Bár utód hiányában cukrászdáját nem tudta átadni a következő nemzedéknek, három dolgot is hagyott az utókorra: receptjeit, a mignont (amelynek régi neve kugler volt) és a Gerbeaud cukrászda alapjait.

„...AHOL A ZSERBO-BO-BO-BO-BÓBA JÁR A MAMÁM”

A Vörösmarty téri üzletet a szintén francia iskolát képviselő Émile Gerbeaud-nak adta át Kugler 1884-ben. Az örökös ugyancsak cukrászdinasztiából származott, már nagypapa és apja is ezt a mesterséget űzték Svájcban. Gerbeaud tovább bővítette a pesti cukrászdát és annak kínálatát. Száznál is több teasüteményt ismertetett meg a nagyközönséggel, valamint a kor divatos krémjeit, cukorkáit hozta el Magyarországra. Mivel az egyik fő profilja a csokoládé volt (felesége révén volt csokoládégyára), ezen a téren is újított: ő honosította meg például a macskanyelvet és a konyakos meggyet. Az idő múlásával technikai korszerűsítésre is szükség lett, illetve át kellett alakítani az üzlet berendezését, de Gerbeaud minden téren haladt a korrallal. Külföldről jártak hozzá tanulni a cukrászok, az 1898-as brüsszeli és az 1900-as párizsi Világkiállításon pedig zsűritagként szerepelt. Szakmájával olyannyira törődött, hogy ösztöndíjat alapított, amelyből évente egy ember tanulmányútra mehetett. 1919-es haláláig vezette az üzletet, amelyet özvegye vitt 1940-ig. Saját tervezésű, művészi dobozaikban árult termékeik, valamint elegáns berendezésű és minőségi kínálattal rendelkező cukrászdájuk fogalommá vált. Kuglerhez hasonlóan az ő családneve is köznevesült: neki köszönhetjük a zserbót.





GERBEAUD



GUNDEL

A VENDÉGLÁTÁS MŰVÉSZEI

Gundel Károlyról palacsintát neveztek el, bár a dióval, mazsolával, cukrozott narancshéjjal töltött csokoládés palacsinta Márai feleségének, Matzner Lolának köszönhető. Visszatérve a vendéglátáshoz, itt is egy dinasztiával van dolgunk, a bajorországi Gundel János édesapja pék volt, mostohaapja sógora pedig budai vendéglős. Előbb nála, majd a pesti Téli Sörházban és az Arany Sas Fogadóban pincérkedett kezdetben a fiatal Gundel. 1869-ben vette meg első éttermét, a Király utcában található Bécsi Sörházat, majd övé lett a Virágbokor és az Erzsébet Királyné Szálloda. Törzsvendégei között ott voltak a kor hírességei, tudósai, politikusai. Ételei közül a palócleves a legismertebb. A Mikszáth tiszteletére kreált fogás egy zöldbabos

ürülevés, kapros tejföllel habarva. Gyermekei közül Károly folytatta a családi hagyományokat: tanulmányai és külföldi tapasztalatszerzése után előbb a Tátrában dolgozott, majd Budapestre költözött. Itt ő üzemeltette a Royal, illetve a Gellért Szálló éttermeit, de leghíresebb vendéglője a városligeti volt, amelyet a saját korában szintén népszerű Wambetich-családtól vett meg. Gundel Károly a magyar konyhát és a vendéglátást emellett könyveiben, nemzetközi kiállításokon is népszerűsítette. Azt, hogy irányítása alatt milyen rangra tett szert a városligeti étterem, jól jelzi, hogy még az 1949-es államosítás után is ezen a családi néven működött. (Erre egyébként az unoka, Bujtor István tett is utalást a *Hamis a baba* című filmben.) ♦

hirdetés

ÖRÖMHÍR MINDENKINEK!

FIATALOKNAK
IDŐSEKNEK
CSALÁDOSOKNAK
EGYEDÜLÁLLÓKNAK

WWW.KATOLIKUSRADIO.HU • INFO@KATRADIO.HU • 06 1 255 3333