

Háriné Eszéki Mariann

# Család- és vendéglátás-történet

A zalaegerszegi „Resti”<sup>1</sup>



Az Eszéki házaspár. Ekham / Eszéki Kálmán és Böhm Karolin 1925 körül (Magántulajdonban)

Zalaegerszeg és a nyugat-zalai térség modernkori fejlődése az Ukk–Csáktornya vasútvonal megépítésével kezdődött. A vasútvonalat ünnepélyes keretek között 1891. szeptember 27-én (milyen érdekes, hiszen ez a nap ma a Turizmus Világnapja) Baross Gábor kereskedelmi miniszter, a „vasminiszter” jelenlétében adták át. A városba érkezőket akkor még a mainál jóval kisebb és kicsit északabbra fekvő állomásépület fogadta. Kovács Károlynak, a rendezett tanácsú várossá vált Zalaegerszeg első polgármesterének kezdeményezésére elkészült a Baross-liget is, benne egy

<sup>1</sup> A „Vendéglátás Zalaegerszegen a 18–20. században” című tudományos konferencián, Zalaegerszegen, 2022. szeptember 21-én elhangzott előadás szövegének kibővített, jegyzetekkel ellátott változata.

vendéglővel.<sup>2</sup> Sokáig a Baross-liget maradt a város egyetlen árnyas sétateret, mely a vasúton Zalaegerszegrre érkezők első benyomását is meghatározta.

A 20. század első évtizedeiben a város vezetősége folytatta a városimázs formálását: 1926-ban felépült a méreteiben is jelentős, „kora középkori architektúrát idéző”<sup>3</sup> neoromán stílusú új pályaudvari épület, előtte kialakítottak egy kis parkot, és létrehozták a „Restit”.

A város vendéglátásában és a vasút révén ide érkező vendégek kiszolgálásában jelentős szerepet játszott a Restit hosszú ideig üzemeltető Ekhamp, azaz – magyarosítva – az Eszéki család.

Jómagam a zalaegerszegi Resti egykori tulajdonosának dédunokájaként először Szabó István „A napfény íze” című filmjének hatására kezdtem érdeklődni a saját vendéglátós családi örökségem iránt. Vissasírtam azt az időt, amikor nagyszüleimet és édesapámat, Eszéki Lászlót kikérdezhettem volna, de körülnéztem a házunkban, és rájöttem, hogy az itt felgyűlt dokumentumok is sokat tudnak mesélni. Nem véletlenül kerültek hozzám a régi fotók, nem véletlenül azonosítottam be a családtagokat, és készítettem fényképfalat, és nem véletlenül adott a kolléganőm a kezembe egy „Családom története” című naplót. A véletlenek véletlene, hogy kiderült: a szomszéd néni édesapja a családunk kocsisa, sofőrje volt. Kutatómunkám során találtam más lokálpatrióta interjúalanyokat is, akik szeretettel emlékeztek vissza a családunkra, és megosztották velem mindazt, amit sok-sok évvel ezelőtt láttak vagy hallottak.

Így bukkantam rá idősebb Panász Antalnak, a Resti főpincérének menyére, Balázs Évára, aki régi fényképeket és dokumentumokat adott át nekem. Adatközlőim közé tartozik Nagy László, nyugalmazott tanár, aki gyerekként többször is járt a pályaudvari étteremben. Egy kedves hölgy, Fekete Sándorné pedig maga keresett fel bennünket nagy örömmel a lakáséttermünkben egy sárga éthordóval, mert úgy érezte, ezzel egy kicsit ő is visszatérhet a múltba. Többen válaszoltak a közösségi oldalon feltett kérdéseimre, és beszélgettem a pályaudvaron dolgozókkal is, sőt egy vasúttörténészt, Nehéz Györgyöt is megkerestem.

Megpróbáltam helyére rakni a szétszórt képkockákat, összeilleszteni a kutatásom eredményeit, valamint a levéltári, múzeumi dokumentumokban és a korabeli újságokban fellelhető információkat. Szeretném kiemelni azt a családi összefogást is,

<sup>2</sup> Zalamegyei Ujság, 1941. szeptember 13. 2.

<sup>3</sup> Kovács (Főszerk.) 1997, 194–195.



Fogadás a zalaegerszegi pályaudvaron. Jobbról a második Eszéki Kálmán, mellette kalappal Czobor Máttyás polgármester (Serényi Árpád felvétele, magántulajdonban)

ami munkám során megvalósult, ráadásul még a család egy általunk nem ismert ága is ránk talált a közösségi oldalon. Hozzá tartozóim is nagyon örülnek, hogy írásom révén nem csupán néhány kárpótlási jegy marad fenn a családi örökségből.

Felmenőim közül – mindkét ágon – sokan foglalkoztak konyhaművészettel, vendéglátással, illetve minőségi konyhai alapanyagok előállításával. Édesanyám nagyapja, idősebb Paller Gáspár neves szőlész volt a Balaton-felvidéken, a nagybátyja, dr. Paller Gáspár pedig ismert agrárszakemberként dolgozott, aki gabonanesésért miniszteri elismerést is kapott.

Az ő gyerekei szintén agrárvonalon tanultak tovább. Rám a legnagyobb hatással anyai nagymamám volt, dr. Takács Jánosné, született Paller Erzsébet, aki maga is főzőtanfolyamokat tartott.<sup>4</sup> Tanítónőként szerezte meg Budapesten a szűkebb képesítést „Dorka néni” (Dr. Kollmanné, Lemhényi Dávid Andrea) híres főzőiskolájában. Erzszi nagymama saját kezűleg írt receptkönyvét a családban ma is használjuk.

Apai ágon még jellemzőbb a vendéglátáshoz való kötődés, így családjunk neve nemcsak a zalaegerszegi Restivel forrt össze. Kutatásom során kiderült, hogy a

<sup>4</sup> Zalamegyei Ujság, 1939. január 25. 3.

korábban ismert családja igencsak hiányos. Több családtag is magyarosította idegen hangzású vezetéknevét, de különböző módon. Találkoztam Sarkadira<sup>5</sup> magyarosított Ekhamppal is; ők a nevüket már a 19. század végén megváltoztatták. Az én felmenőim egy Jókai-regény idealizált grófjának a nevét választották, mivel hittek a család magyarságában.

Dédnagyapám és dédnagyanyám magyar földön születtek, és ha voltak is a családban németajkú leszármazottak, ők magyar szellemben nevelkedtek, és ennek megfelelően is éltek.

A szűkebb családban többen is tovább visszük a vendéglátós örökséget, a gasztronómiához való kötődést. Bátyám, Eszéki Zoltán a söriparban találta meg a helyét, nagyobbik fia, Gergő Svájcban dolgozik felszolgálóként. Az öcsém és a felesége agrárvégzettségük, önálló mezőgazdasági vállalkozást szeretnének létrehozni. Én a szállodaiiparban kezdtem a pályafutásomat, majd bekapcsolódtam a zalaegerszegi technikai képzésbe; a turisztika és vendéglátó ágazatokban tanítottam. Kisebbségi fiam, Hári Dániel felsőfokú végzettséggel is ragaszkodik a szakács szakma gyakorlásához, s épp a 2020-as pandémia időszakában indította el saját vállalkozását Zalaegerszegen. Mindannyian hiszünk a családi hagyomány megőrzésének erejében.

„Az Ekhampp család széles körökben ismert és igen derék vendéglős család.”<sup>6</sup> Az idézett cikk arról számol be, hogy két fürdő vendéglőjét is az Ekhamppok vették át; az egyik a badacsonyi Hableány fogadó, a másik pedig Bikszádfürdő<sup>7</sup> étterme.

Üknagyapám, Ekhampp József Kisunyomban, magyarlakta faluban, míg az ő apja az akkoriban szintén Vas vármegyéhez tartozó Nagyszentmihályon,<sup>8</sup> a túlnyomórészt németek lakta településen született.

Később ükapám Zala megyébe került, a zalaszentiváni vasúti éttermet tulajdonolta, és a vármegyei törvényhatósági bizottságnak is tagja lett, míg Gyula nevű testvére Miskolcon, az Abbázia kávéházat vezette. Őt, vagyis Ekhampp Gyulát, 1900-ban a hazai főpincérkar legtekintélyesebb tagjaként emlegették.<sup>9</sup>

Dédapám, Ekhampp Kálmán 1878-ban Gyepüfüzesen,<sup>10</sup> Felsőőr járásban, Vas

<sup>5</sup> Budapesti Hírlap, 1898. szeptember 20.

<sup>6</sup> Vendéglősök Lapja, 1907. június 5. 6.

<sup>7</sup> Ma: Bixad, Erdély, Románia.

<sup>8</sup> Ma: Grosspetersdorf, Burgenland, Ausztria.

<sup>9</sup> Vendéglősök Lapja, 1900. február 5. 8.

<sup>10</sup> Ma: Kohfidisch, Burgenland, Ausztria.

megyében jött világra. Ezt a ma már burgenlandi települést akkoriban is főleg németajkúak lakták. Édesanyja neve – Rehling Wilhelmina – is német származásáról árulkodik. A család az evangélikus vallást gyakorolta. (Édesapám már nem beszélt németül, de érdekes módon a családból ketten is tanultunk germanisztikát...)

Dédapámék nyolcan voltak testvérek, a fennmaradt dokumentumok szerint közülük hárman, József, Béla és Kálmán játszottak szerepet Zalaegerszeg vendéglátásában.

Ekhamp József Csácsbozsokon vezetett éttermet, mely kerthelyiséggel is rendelkezett, és minden évben a kertmegnyitóra frissen csapolt sörrrel várta a vendégeit.<sup>11</sup> Józsefék 1951-ben már biztosan nem dolgozhattak; spekulációval vádolták, sőt a „demokrácia és a dolgozó nép ellenségének” kiáltotta ki őket az akkori tanácselnök, mivel csácsi otthonukban újnak tűnő textilárukat, 20 liter zsírt és 10 liter likőrt „rejtegettek”. (Ezeket le is foglalták az akkori hatóságok.)<sup>12</sup>

Ekhamp Béla 1928-tól a Deák tér 7. szám alatt, a piactéren bérelt vendéglőt. Viszonylag korán, 1939-ben bekövetkezett halála után felesége, szül. Bödecs Ilona, özvegyi jogon vitte tovább a vendéglőt.<sup>13</sup> Mária nevű leányuk kezdetben Varga Lajos vendéglős feleségeként folytatta a hagyományokat, majd saját maga is vendéglősmester-vizsgát tett, és 1948-ban átvette édesanyja üzletét.<sup>14</sup> Ráadásul az államosítás előtt rövid ideig a későbbi nevén Zóna éttermet is vezette. Mária vendéglátós életpályájának nyomát a családra hagyott berendezési tárgyak, porcelánok őrzik. Ekhamp Béla Ilona nevű lánya 1934-ben kifőzdét nyitott a Batthyány utca 7. alatt.<sup>15</sup>

További Ekhamp-féle vendéglőt is emleget a sajtó a templom lábánál, a Kölcsey utcában.<sup>16</sup> Ekhamp Béla „tájékozható fia”, Géza vezethette rövid ideig ezt az üzletet. Ő 1940-ben, 32 éves korában egy átmulatott éjszaka után agyonlőtte magát. A család nem tudta elfogadni az életmódját, ő pedig nem tudta elviselni a felesége és a szeretője közötti örklődést.<sup>17</sup>

<sup>11</sup> Zalai Magyar Élet, 1941. május 31. 7.

<sup>12</sup> Zala, 1951. november 17.

<sup>13</sup> HU-MNL-ZML-V.1607.c.-3838/1939.

<sup>14</sup> HU-MNL-ZML-V.1607.c.-7667/1948.

<sup>15</sup> HU-MNL-ZML-V.1607.c.-12023/1934.

<sup>16</sup> Zalamegyei Ujság, 1932. december 1. 4.

<sup>17</sup> Zalai Közlöny, 1940. január 9. 4.



A zalaegerszegi Resti kerthelyisége. Jobbról Eszéki Kálmán (Magántulajdonban)

Dédapám egyik sógorának munkakönyvében is felfedeztem ükapám aláírását. Kocsis Zsigmond borkereskedő 1910-től 1913-ig dolgozott ükapám keze alatt a zala-szentiváni vasúti étteremben. Ekkor ismerkedett meg dédapám testvérével, Ekhamp Karolinnal, későbbi feleségével. Közös életüket már Zalaegerszegen a Petőfi utcában folytatták, majd 1914-ben iparendélyt váltottak ki étel- és italkészítésre, valamint ezek értékesítésére, hogy a Baross-ligeti vendéglőt üzemeltethessék.<sup>18</sup> 1940-ben Kocsis Zsigmond már a harmadosztályú vendéglőt irányította a pályaudvaron, és sógora példáját követve jótékonyági akciókban is szívesen részt vállalt.<sup>19</sup>

Dédapám, Ekhamp Kálmán tehát beleszületett a vendéglátós szakmába; már gyerekként segédkezett édesapja zalaszentiváni éttermében. „Gyűlés után a vasúti állomás mellett lévő Ekhamp-féle vendéglőben várta a gyűlés tagjait a – fehér asztal. A vendéglős ugyancsak kirukkolt ízletes ételleivel; 3 korona volt egy teríték, de Egerszegen ilyen 5 korona alatt nem szervíroznak..., kapott a vendéglős dicséretet eleget.”<sup>20</sup>

<sup>18</sup> HU-MNL-ZML-V.1607.c.-757/1922.

<sup>19</sup> Zalamegyei Ujság, 1940. február 21. 2.

<sup>20</sup> Zalamegye, 1910. október 23. 3.

Kálmán a középiskola elvégzése után világot látott, szakmát tanult, tapasztalatokat gyűjtött Berlinben és az 1900-as párizsi világkiállításon,<sup>21</sup> amit egy gravírozott, értékes emléktárgy is bizonyít. Visszatérve Magyarországra egy ideig Badacsonyan a „Hableányt” bérelte. Az első világháború idején őrmesteri rangban szolgált Sopronban.<sup>22</sup>

1922 júliusában édesapjától átvette és felújította a zalaszentiváni vasúti éttermet.<sup>23</sup>

Ezt követően a Baross-ligeti vendéglőt virágoztatta fel, 1927-ben pedig megszerzte az új pályaudvari vendéglő tulajdonjogát. Közismertté és elismertté tehát Zalaegerszegen, a pályaudvari étterem tulajdonosaként, illetve a vendéglátós szakosztály elnökeként vált.

1931 áprilisában ő jelentette be az akkori polgármesternek a Zalaegerszegi Vendéglősök, Korcsmárosok és Kávésok Szakegyesületének újjászervezését, és az országos központba való bekapcsolódását. (Korábban, 1922-ben Varga István elnökletével alakult hasonló szakosztály a városban.) A legkevesebb 16 főből álló új egyesület a kereskedelemügyi miniszter pártfogásával létrejött Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Egyesületének alapszabályához igazodott, érdekképviseleti lehetőséget kapott, kedvezményeket élvezett.<sup>24</sup>

Dédnagyapám 1936-ban Eszékire magyarosította a nevét.<sup>25</sup> Egyetlen politikai pártnak sem volt tagja, és bár jó kapcsolatokat ápolt a helyi és országos vezetőkkel, csak a szakma érdekelte. Küzdött a helyi vendéglősökért, a közös érdekek érvényesítéséért. Korrektségét, elhivatottságát a szakma értékelte.

Az 1930-as évek elején a világgazdasági válság negatív hatását növelték az adók, a bortermelési válság és a helyi problémák. A vendéglátókat a többi iparág képviselői lenézték. Dédnagyapám kiállt a közéleti események vendéglőkben, akár kocsmákban való lebonyolítása mellett, hiszen a vendéglátóhelyek a politikai vezetők és a polgárok találkozási színterei voltak: „vajon a korcsma választ-e, vagy az iparos józanság?”<sup>26</sup>

Fellépett a zugkimérések, zugkifőzések, adócsalók ellen.<sup>27</sup>

<sup>21</sup> Békássy 1930, 157.

<sup>22</sup> HU-MNL-ZML-XVII.408.-10014-392/1945.

<sup>23</sup> Vendéglősök Lapja, 1922. július 5. 10.

<sup>24</sup> HU-MNL-ZML-V.1607.c.-3493/1931.

<sup>25</sup> HU-MNL-ZML-V.1607.c.-2812/1936.

<sup>26</sup> Zalamegyei Ujság, 1932. március 17. 2.

<sup>27</sup> Zalamegyei Ujság, 1931. november 22. 4.

Sok vendéglős üzlete bezárására kényszerült, hiába kérvényezték az adómoratóriumot.<sup>28</sup> Eszéki Kálmán küldöttséget vezetett a főispánhoz, a polgármesterhez és a pénzügyigazgatóhoz jogaik érvényesítése érdekében, hiszen ők, becsületes vendéglősök „a nagy adófizetők”.<sup>29</sup>

Az ipartestület összetartása érdekében közös rendezvényeket, bálakat is tartottak az ipartestületi vendéglő helyiségében.<sup>30</sup> Dédnagyapám az 1934-es váci vendéglős kongresszuson is képviselte a szakmát. 1935-ben Zalaegerszegen szervezhette meg ugyanezt a rendezvényt a Czobor Mátyás polgármester városmegújító politikája részeként megvalósuló „Göcseji Hétnek”, a város legelső fesztiváljának keretében.<sup>31</sup>

Nagy terveket szőtt: a Baross-liget déli részén szállodát szeretett volna építeni, de mivel a terület mindig is a város tulajdonában állt, arra nem kapott engedélyt.<sup>32</sup> Pedig Zalaegerszegnek nagy szüksége lett volna szálláshelyekre: „Zalaegerszeg még jó ideig úgy szerepel az ország közvéleménye előtt, mint szálloda nélküli hely, ahová idegen nem teheti be a lábát, mert nincs hely megpihenni, egy éjszakát eltölteni.”

Ez idő tájt Szép Ferenc, az Arany Bárány tulajdonosa is szeretne volna bérbe adni veszteséges szállodáját, s a bérleti tárgyalások során a város közvetítő szerepet töltött be.

„A megoldás természetesen a Bárány reaktiválásával lenne a legmegfelelőbb, de olyan feltételek mellett, hogy a Bárány jövője biztosítást nyerjen. Csak sajnálhatjuk, hogy Eszéki Kálmán visszalépett, mert az ő vezetése biztosította volna a szálloda jövőjét. Mintaszerű, irigylésre méltó üzem lett volna az ő kezében a Bárány.”<sup>33</sup>

Miért is nem fogadhatta el dédapám az Arany Bárány szálloda bérleti jogát? Elsősorban azért, mert úgy gondolta, hogy a Bárány tulajdonjoga soha nem lehetett volna a családé. Másrészt pedig jó üzletemberként felmérte, hogy egy világválság után, egy háborúval fenyegető helyzetben a város történelmi múltú szállodájának üzemeltetése nagy valószínűséggel nem lett volna nyereséges. (Ebben az időben már bizottságot kellett létrehozni a cukor szétosztására a vendéglátóiparban érdekelt iparosok között, s ennek helyi elnökévé is Eszéki Kálmánt választották meg.<sup>34</sup>)

<sup>28</sup> Vendéglősök Lapja, 1932. március 20. 4.

<sup>29</sup> Zalamegyei Ujság, 1933. október 29. 4.

<sup>30</sup> Zalamegyei Ujság, 1933. február 23. 3.

<sup>31</sup> Zalamegyei Ujság, 1934. szeptember 15. 2.

<sup>32</sup> Zalamegyei Ujság, 1942. május 2. 3.

<sup>33</sup> Zalamegyei Ujság, 1941. június 14. 2.

<sup>34</sup> Zalamegyei Ujság, 1940. június 11. 3.

A saját szálloda álmát azonban Eszéki Kálmán sohasem adta fel. A Kossuth Lajos és a Tüttössy utcában vásárolt meg végül három épületet,<sup>35</sup> melyek helyén megépülhetett volna a szállodája. Erre azonban a második világháború, majd az 1953-ban bekövetkezett halála miatt már nem kerülhetett sor.

Eszéki Kálmán törekvései a család és a város javát szolgálták. Sziklaszilárd jelleme, céltudatossága, szakmai tapasztalata és vállalkozó kedve mégis kevés lett volna a sikerhez.

Még Felsőőr járásban ismerte meg feleségét, Böhm Karolint, akivel tökéletesen kiegészítették egymást. Ha nem is említi őt a korabeli sajtó, kedvessége, emberismerete, kereskedelmi vénája nélkül a férje soha nem tudta volna megvalósítani önmagát.

Az Eszéki házaspár az államosítást követően is szenvedélyesen ragaszkodott a közösen létrehozott étteremhez, immár az Utasellátó Nemzeti Vállalat alkalmazottjaként.<sup>36</sup> Eszéki Kálmán üzletvezető maradt a haláláig, dédnagyanyám, Lina néni pedig mint konyha- és gazdasági vezető dolgozott egészen 1970-ig. A férje elhunytá után is mindent megtett azért, hogy a pályaudvari étterem a sok változás ellenére megőrizze a hely szellemét.

A „resti” francia eredetű szó, a nemzetközileg elterjedt étterem jelentésű „restaurant” szó becézett régies alakja, ami a magyar nyelvbe bekerülve rövidült, és az -i kicsinyítőképzővel egészült ki, hasonlóan a cigi, vagy a diri szavakhoz.<sup>37</sup> Kapcsolatba hozható a „restaurál” szóval is, hiszen a restiben a testi erőnlétünket állítjuk helyre.<sup>38</sup> A köznyelvben a pályaudvari vendéglők, vasúti éttermek megnevezéseként terjedt el.

Magyarországon Pest és Vác között építették ki az első vasútvonalat, s az első pályaudvar, a Pesti Indóház a Nyugati Pályaudvar elődje volt. 1868-ban államosították a vasutat, és létrejött a MÁV elődje, a Magyar Királyi Államvasutak.

A vasúti „vendégül látás” az egész utazásra kiterjedt: étkező- és büfékocsikat működtettek, illetve a vasúti pályaudvarokon az utasokat restik várták, ahol kényelmesen étkezhettek. A vasútállomásokon és a közelükben működtetett

<sup>35</sup> HU-MNL-ZML-V.1607.d.-6235; 6239; 6254/1950.

<sup>36</sup> HU-MNL-ZML-XXIII.634.-6265/1950.

<sup>37</sup> Benkő 1976, 394.

<sup>38</sup> Tótfalusi 1983, 262.

vendéglők virágzásnak indultak. Az első pályaudvari vendéglő 1846-ban nyitotta meg a kapuit a Sopron–Németújhelyi Vasúttársaság üzemeltetésében.

A tulajdonosok – legtöbbször a vasúttársaságok, idővel a MÁV – pályázatot írtak ki a vendéglők üzemeltetésére, de ritkábban az is előfordult, hogy a vendéglős meg is vásárolta a restit.

A korabeli szaklapokban meghirdetett pályázati elvárások messze túlmutattak a vendéglői iparendedélyen; vagyoni megbízhatóságot, komoly gyakorlatot kívántak meg. Az általában három évre szóló bérleti jogviszonyt minőségi munka esetén akár évtizedekre is meghosszabbították. A MÁV a bérleti díjakat a bruttó forgalom 5%-ában határozta meg.<sup>39</sup> A kívánt bevétel elmaradása vagy a vendéglős tisztességtelen magatartása esetén szerződészegésre hivatkozva a bérlőt eltanácsolták.

A vendéglőket 1902-től három osztályba sorolták; a nagyobb pályaudvarokon általában mind a három kategória megtalálható volt. Ekkor 116 pályaudvari vendéglőt tartottak nyilván az országban.<sup>40</sup> Budapesten mind a Nyugati, mind pedig a Keleti pályaudvaron – az építészeti adottságoknak megfelelően – csodaszámba menő éttermet üzemeltettek.

A második világháború idején a pályaudvarok nagy része célponttá vált. A megrongálódott vasútvonalakat 1946-ra sikerült helyreállítani. 1948 nyarán elkezdődött a restiket működtető vállalkozások államosítása, ami eleinte csak a 100 főnél többet foglalkoztató üzleteket érintette. A Keleti és a Nyugati pályaudvari éttermek állami tulajdonba kerültek, a többi magánkézben maradt. 1950-ben került sor a többi, mintegy 170 db – köztük a 121. számú zalaegerszegi<sup>41</sup> – resti államosítására.

A pályaudvari éttermek többségében ott maradt a tulajdonos vagy a bérlő vezetőként, esetleg alkalmazottként.

1948. november 24-én megalakult az Utasellátó Nemzeti Vállalat, melynek profilja az államosítással gyorsan bővült: a „restaurációk” mellett üzemeltette az étkező- és hálókocsikat, az állomásokon dohányárut, virágot árusító pavilonokat működtetett, mindezek mellett pedig feladatul kapta az italértékesítés és a rendezvények árúval történő ellátásának megszervezését is. A hatvanas években a vállalat a vasutat, a légiközlekedést, a távolsági autóbusz-közlekedést, sőt a diákétkeztetést is ellátta. A

<sup>39</sup> Zalai Magyar Élet, 1943. július 12. 3.

<sup>40</sup> Harmati 2009, 27.

<sup>41</sup> HU-MNL-ZML-XXIII.634.-6254/1950.

vendégszám emelkedésével párhuzamosan növekedett a forgalom és az alkalmazottak száma. „Az Utasellátónál dolgozni rangot, megbecsültséget jelentett.”<sup>42</sup>

A 60-as évek közepén megjelentek a keletnémet (NDK), majd a dán étel- és itautomaták.

A növekedésnek köszönhetően 1967-től a cég a MÁV Utasellátó Üzemi Nagyvállalat nevet használta. A hangsúly áthelyeződött a mennyiségi ellátásra (nagyrendezvények, parlamenti fogadások, valutás boltok, saját termékek – a saját cukrászüzemben gyártott csokirolád, mazsolás, kávé csemege, párizsikrémes csemege, kókuszrúd és rumos golyó).

A rendszerváltás éveiben elkülönítették az álló- és mozgóellátást: az 1990-es évek közepétől a vonatokon a MÁV Utasellátó Rt., míg a pályaudvarokon a Resti Rt. (előtte Resti Kft.) tevékenykedett.

2020-tól a MÁV START Zrt.-n belül az Utasellátó önálló igazgatóságként felel a vendéglátásért.<sup>43</sup> A vendégeknek az 1990-es évekig fehér alapon egyszerű kék mintázatú, de minőségi (Zsolnay, Hollóházi porcelán) étkészlettel szolgáltak fel. Később a kék színt felváltotta a bordó. Az étlapokra is általában az egyszerű minta- és színvilág volt jellemző.<sup>44</sup> Reprezentatív célokra azonban készült Herendi Orange Apponyi virágmintás készlet – Utasellátó felirat nélkül is.

Régen az utazás elképzelhetetlen lett volna resti nélkül. Az utasok a vonatokra várakozva és az utazás fáradalmait enyhítendő ütötték el az időt a vasúti étteremben.

A resti 1945 előtt még igazi, elegáns étteremként működött, azért, hogy az utazó közönség jó érzéssel váljon meg a várostól, amin átutazik vagy amit elhagy. (Bárcsak ma is e régmúlt idők szellemét idézné a pályaudvarok épülete, a tisztaság és az utasellátás!)

Jókai Mór és Krúdy Gyula hőseinek is egyik kedvenc tartózkodási helye volt a resti. Ők előszeretettel használták írásaikban ezekre a vendéglátó egységekre a hosszabb, restauráció kifejezést is. Szindbád, a nagy utazó is hányszor megfordult a restikben! Sarokasztalok, érdekes találkozások, ráérős sörkortyolgatás, kávéillat, pincérek suhanó mozgása, cigarettafüst...

Krúdy elbeszéléseiből nemcsak a restik hangulatát, a kínálatát is megismerjük: „A

<sup>42</sup> Harmati 2009, 45.

<sup>43</sup> MÁV Csoport: Utasellátó.

<sup>44</sup> Harmati 2009, 66–67.

vasúti állomás restaurációjába, az úgynevezett »restibe« mentünk, ahol a korán reggel induló vonatok miatt már hajnalban indul az élet, talpon van a szakácsné, hogy zónapörkölttel, gulyással és savanyú tüdővel szolgáljon a vendégeknek... Savanyú tüdő gombóccal, peccsenyészírral leöntve, fél citrom mellékelésével felszolgálva csak hajnali vendéglőben lehet jó, [...] meg voltak elégedve az urak a kispörkölttel is, hiszen vásár volt és a vasúti restaurációban nagyobb publikum fordult meg...” Seprőpálinkát és Lager-Biert ittak, melynek hordóját maguk a vendégek verték csapra.<sup>45</sup>

A restik hagyományos szerepét idézik fel még a következő sorok is: „A határszéli vasútállomás a századelőt idézi... Emeletes épület, emeletén az állomásfőnöki rezidenciával. A földszinten a váróterem, arrébb a resti, előtte a peron, zöldre mázolt oszlopsor tartja föl a tetőt. Nyáron széket, asztalt helyeznek ide a pincérek, habos sört meg fröccsöt kínálnak az utasnak. Ha hidegre fordul, a restibe húzódik az utas, a sarokban dobkályha, ki lehet húzni egy félórát az asztal mellett.”<sup>46</sup>

A későbbiekben aztán – Nehéz György megfogalmazása szerint – a resti egyfajta gyorsétterem-hálózáttá vált. Napjainkban pedig sokan az utcán loholva kapkodják be egyik fornettit a másik után. A vasútállomásokon ma többnyire olcsó büfék, automaták szolgálnak ki. Mekkora a kontraszt azokkal az időkkel, amikor még volt lehetőségünk az ebédet fehér abrosz mellett elkölteni – a vasútállomáson is!

A zalaegerszegi pályaudvari étterem a MÁV szombathelyi üzletvezetőségének területéhez tartozott<sup>47</sup> és tartozik ma is. 1925-ben az Ekhamp család már árulta a zalaszentiváni vendéglőt,<sup>48</sup> dédapám pedig a Baross-ligeti vendéglőt üzemeltette.

Érdekes véletlen, hogy a Zalai Közlönyben 1926 februárjában ünnagyapám, a zalaszentiváni vasúti vendéglős gyászjelentése alatt közvetlenül a zalaegerszegi pályaudvar átalakításáról, bővítéséről cikkeznek: „Zalaegerszeg vasúti állomásának a kibővítését, ami által az indóház a várostól valamivel messzebbre kerül, két héten belül megkezdik. A jelenlegi indóházból lakások lesznek. Az új felvételi épületben étterem lesz. A vasút mentén fogják felépíteni marharakodóval és cédulaházzal az új vásárteret is. A Baross-ligeti vendéglőt pedig szállodává alakítják át.”<sup>49</sup>

<sup>45</sup> Krúdy 1933.

<sup>46</sup> Magyar Hírlap, 1987. január 22. 6.

<sup>47</sup> Teszéri – Halász – Sági 1938, 391.

<sup>48</sup> Zalai Közlöny, 1925. április 3. 3.

<sup>49</sup> Zalai Közlöny, 1926. február 2. 4.

A szállodává alakítás mellett szót, hogy a Resti megnyitását követően egy másik vasútközei étterem már veszteségesé vált volna. A Baross-ligeti vendéglő épületére végül a kórháznak lett szüksége. A tervek szerint neoromán stílusban 1927-re megépült új pályaudvar épülete az előtte kialakított Tisza István térrel, majd a Notre Dame-rend iskolaépületével, illetve a Baross-ligettel ekkor vált méltóvá a megyeszékhelyi ranghoz.

1928 tavaszán a Vendéglősök Lapja beszámolt a zalaegerszegi vasúti étterem új korszakának kezdetéről is: „Ekhamp Kálmán sok százmillió költséggel gyönyörűen átalakította és berendezte a zalaegerszegi vasúti éttermet. [...] A zalaegerszegi közönség kedves és családias találkozóhelye lett e szép vasúti étterem, amely új föllendülését kizárólag kiválóan képzett és világlátott tulajdonosának, Ekhamp Kálmán tudásának és vállalkozási képességének köszönheti.”<sup>50</sup> A Resti a megnyitásától egészen a 20. század derekáig az egyik legkedveltebb egerszegi vendéglátóhely maradt.

Az állomásépület emeletén lakásokat alakítottak ki. Nemcsak a vasutas családok, mindenekelőtt az állomásfőnök, hanem Eszéki Kálmán is ott élt feleségével és fiával. A felvételi épületben négy vendégszoba is létesült,<sup>51</sup> sőt a pincéreknek is jutott ott szolgálati szoba. (Nem mindig tudtak hazamenni, hazautazni, hiszen sokszor reggel fejezték be a munkát, hogy még aznap újrakezdjék.) Ismert személyiségek érkezése esetén fentről voltak legjobban követhetőek az események; van olyan felvétel, ahol látszik, hogy a pincérek kint állnak a tetőn.

Az 1930-as, '40-es évek sajtójában jellemzőek az elismerő szavak: pl. „barátságos pályaudvari étterem”, „jóhírű konyha”, „pompás ebéd”, „jó borok”, „figyelmes kiszolgálás”, „keresett”, „tökéletes”, „előzékeny”, „jó hangulat”, „figyelmesség”, „meleg vendégszeretet”, „a megyeszékhely jó hírnevét erősítette”.<sup>52</sup> Eszéki Kálmán gondosságát, precizitását, szakmai céltudatosságát szinte minden rendezvény leírásában hangsúlyozták.

Jó olvasni a karácsonyi és újévi jókívánságokat a megyei, de az országos Fogadó című szakmai lapban is,<sup>53</sup> érzékelní dédapám vérbeli vendéglátós vénáját. „Az egerszegiek szeretnek jól enni. A vasúti »resti« valamikor országos híré étterem

<sup>50</sup> Vendéglősök Lapja, 1928. március 20. 7.

<sup>51</sup> Teszéri – Halász – Sági 1938, 391.

<sup>52</sup> Zalamegyei Ujság, 1936. június 9. 2.

<sup>53</sup> Fogadó, 1932. január 1. 6.

volt. – Zalában különösen finom a rák. A zalai rákkrém leves tejszínnel, borral, sőt konyakkal és mindenféle fűszerekkel (kakukkfű, babérlevél stb.) készül” – olvasható nagymamám féltve őrzött holmijai között az „Egerszegi Képeslap” megsárgult oldalán.

A resti peronra nyíló nagyablakos vendégtére a váróterem bal oldalán kiépített kétszárnyú tölgyfa ajtón át volt megközelíthető. Természetesen a vasút szigorú előírásainak megfelelően a peronról is könnyen megtalálták az utasok. A hatalmas, osztott üveglakok a kertre és a peron szépen faragott faszerkezetére néztek. A tágas térben nem zsúfolódtak szorosan egymás mellé az asztalok. Az étterem télikertszerű megjelenését a nagy belmagasság is biztosította.

A falakat hosszanti mintás, elegáns textiltapéta borította a körbefutó fogasok szintjéig, azok felett már egyszínű, nyomott mintás tapéta következett. Engedélyek és festmények valamint egy hirdetés is (Gyarmati kávé) díszítették a falakat. Strapabíró kerámia padozat, lámpatestek a falakon és a mennyezeten, virágcsokok az asztalokon... Hivatalos rendezvények esetén az asztalokat U- vagy kör alakban rendezték el; az asztalsort közepén még bővíthették. A gazdasági világválság előtt a pengő még őrizte az értékét, így a berendezési tárgyak tömör fából készültek. Értékes porcelán és evőeszköz, alpakka tálcák biztosították a minőséget.

A konyha az épület északi oldalán helyezkedett el. Ebéidőben mindig hosszú sor kígyózott az ajtó előtt, a házias ízek és a nagy adagok vonzották a lakosságot.

A nagy „rakott” (épített) tűzhelyeket csak lassan szorították ki a kevesebb helyet igénylő korszerű készülékek. Vörösréz kannákból, serpenyőkből, fazekakból, „casserole”<sup>54</sup> sorokból állt a főzőedénykészlet. A tűzhelyek sütőterei is nagyok voltak: akár három malac is befért egy tepsibe! Négy-öt jól megtermett, erős asszony dolgozott Lina néni irányítása alatt.

Dédapámék jó kapcsolatot ápoltak a helyi vezetőkkel, mindenekelőtt a polgármesterekkel, valamint az állomásfőnökökkel, Gömbös Ferencsel, Erdélyi Gyulával és Szabó Ferencsel. Ekkoriban nemcsak az átutazók kedvenc vendéglátóhelye volt a Resti, hanem a helyi lakosságot is szolgálta. Zalaegerszeg megyeszékhely-státusza, tisztviselőváros jellege meghatározta a vendégkört. Volt, aki hintóval kereste fel vacsoraiddőben az éttermet, amely a városi, megyei vezetők törzshelyévé

<sup>54</sup> űzálló tálak; öntöttvas, agyag edények.



Lánykérés cigányzenészekkel a zalaegerszegi Zárda utcában. Középen Ádám Zsuzsanna és dr. Eszéki Jenő, mögöttük balra Eszéki Kálmánné, balra hátul Eszéki Kálmán 1940 (Magántulajdonban)

vált. A vasúti főtisztek Szombathelyről, sőt Kanizsáról is átjártak Zalaegerszegre étkezni.

A legtöbb egyesület, egyesület itt tartotta meg éves rendezvényeit, értekezleteit, díszétkezéseit. (A Karácsonyfa-egylet bálján készült tudósításból kiderül az is, hogy kik voltak az egykori szépségkirálynők.)<sup>55</sup>

A különböző országos jelentőségű gyűlések, konferenciák, fogadások résztvevőit itt tartózkodásuk során legalább egyszer a Restiben vendégelték meg. Czobor Mátyás polgármester (1918–1936) is rendszeresen fogadta és búcsúztatta itt a városunkba érkezőket. Czobor különösen sokat tett a város fejlődése érdekében, és a vasút, a pályaudvar, a Baross-liget sorsát is a szíven viselte; nem véletlen, hogy a polgármesteri megbízás lejárta után 1938-ban a Baross Szövetség elnöke lett.<sup>56</sup>

A főhercegek, hercegek és más főméltóságok a 19. században - azok akkori magas presztízse miatt - a vasúti éttermekben is étkeztek.<sup>57</sup> Egerszeg Restije is büszkén

<sup>55</sup> Zalamegyei Ujság, 1936. július 3. 3.

<sup>56</sup> Békássy 1930, 148–149.

<sup>57</sup> Nemzet, 1883. szeptember 24.

fogadta az ország arisztokratáit, hiszen Zala – erdei és vadállománya, vagyis vadászterületei miatt – kedvelt úti célja volt ennek a társadalmi csoportnak.

József főherceg egyik fő vadászterülete is a zalai Budnya-patak menti erdőség volt. Hazafelé vezető útján gyakran útba ejtette a híres Ekhamp-vendéglőt. 1933 szeptemberében így írt erről a Zalamegyei Ujság: „József főherceg egy hét óta a Zala megyei budnyai erdőben vadászott és több szép szarvast ejtett. A főherceg most befejezte a vadászatot, s átutazott Zalaegerszegen. Két óra tájban érkezett a pályaudvarra, és ott megebédelt az Ekhamp-étteremben, majd 3 óra 15 perckor indult tovább.”<sup>58</sup>

1929 januárjában Bethlen István miniszterelnök vadászott József főherceg vadászterületén, és természetesen a pályaudvari étteremben vacsorázott,<sup>59</sup> de megfordult a vendéglőben Horthy Miklós kormányzó, illetve gróf Teleki Béla, Zala vármegye főispánja is.

„Délben a pályaudvari Eszéki-étteremben volt 120 terítékes díszebéd, amelyen vitéz Teleki Béla gróf a kormányzót köszöntötte fel. Rövid beszédet mondott József Ferenc főherceg és Czobor Mátyás. [...] A főherceg külön is gratulált Eszéki Kálmánnak.”<sup>60</sup>

A dr. Józán Miklós (a csonkamagyarországi unitáriusok főpásztora, püspöki vikárius, felsőházi tag) tiszteletére rendezett díszebédet is a pályaudvari vendéglő bonyolította le.<sup>61</sup> 1937-ben a Bázakerettye környéki olajkutatás sikerét szintén a zalaegerszegi vasúti étteremben ünnepelték meg.<sup>62</sup> Mindemellett a hivatalos ügyeiket a városban intéző vidékiek számára is a legegyszerűbb volt a vasúti étteremben elfogyasztani egy egytálételt.

A 120 fős étteremhez egy szintén 120 fős kerthelyiség is tartozott. Kerti mulatságok, gardenpartyk, fogadások követték egymást az 1930-as években. Általában a nyár beköszöntével nyitották meg a pályaudvartól északra elhelyezkedő kerthelyiséget.

A régi fotókon szépen kirajzolódik az árnyas, nagy fákkal körülvelt, és fiatal fákkal beültetett kert, melynek közepén finoman ívelt oszlopokon cserepes legyezőpálmák kölcsönöztek a helynek mediterrán jelleget, porcelán lámpaernyők terem-

<sup>58</sup> Zalamegyei Ujság, 1933. szeptember 23. 2.

<sup>59</sup> Magyar Távirati Iroda – Napi Hírek, 1929. január 26.

<sup>60</sup> Zalamegyei Ujság, 1938. szeptember 13. 2.

<sup>61</sup> Zalamegyei Ujság, 1933. szeptember 5. 2.

<sup>62</sup> Bányászati és Kohászati Lapok – Bányászat – Kőolaj és Földgáz, 2016. 5–6. sz. <sup>15</sup>.



Id. Panász Antal és csapata a zalaegerszegi Resti vendégtérében. Jobbról a második id. Panász Antal (Magántulajdonban)

tettek romantikus hangulatot. „Ekhamp Kálmán gyönyörű kerthelyisége pazar világításban várta a vendégeket. A nagy érdeklődésre való tekintettel az asztalokat jó előre le kellett foglalni.”<sup>63</sup>

1933 júniusában a szokásos megnyitóra így csábították a közönséget: „A kert a múlt év óta igen sokat szépült, és nemcsak kellemes szórakozóhely, hanem ritka látványosság is.”<sup>64</sup>

„Az esti órákban szépszámu közönség szórakozott a kiváló ízléssel díszített kerthelyiségben, amely bármely városban az első helyet foglalná el” – írták a lapok a nyári kertmegnyitó alkalmából.<sup>65</sup> A kerthelyiség még az államosítás után is megvolt egy darabig az ötvenes években.

Apai nagyanyám, született Ádám Zsuzsanna is sokat emlegette a korabeli bálakat. A tűzoltóbál például országos viszonylatban is kiemelkedőnek számított. „A pompásan átalakított és feldíszített vasúti vendéglő nagy kertje méltó keretet szolgáltat a mulatságnak. [...] Szépségverseny, tombola és táncverseny tarkítja a szórakozást.”<sup>66</sup>

Sokszor hajnalig húzta a cigány, hogy vasárnap délelőtt újból rázendíthessen, hiszen a kerthelyiségben nyaranta még délelőtt is szólt a zene, az ebédhez pedig hozzátartozott. Horváth Elemér, Sárközy Sándor és Mujiska Rudolf zenekara, valamint a leventezenekar vagy az 5. gyalogezred zenekara húzta a talpalávalót.<sup>67</sup>

Ádám nagymamám kezét nagyapám a cigányzenekar segítségével kérte meg. Kivonult a banda bőgőstül, hegedüstül a Zárda utcai ház ablaka alá. Nagyapám, dr. Eszéki Jenő, aki jogászként végzett, és a novai állampénztár vezetője volt, ahogy a régi fotók is bizonyítják, szeretett mulatni, gyakran húzatta a nótáját a vendéglőben.

Dédapám nemcsak helyben fogyasztást biztosított. Folyamatosak voltak az elviteles rendelések, valamint kitelepülést is szívesen vállalt, különösen a városi, vármegyei rendezvényeken. Erre jó példa a vármegyeiházán 1938-ban tartott vitézi bál, amelyet a feleségével együtt megtisztelt a vitézi ranggal rendelkező Teleki Béla főispán is. „Szünetkor a főispáni termekben szolgálták fel Eszéki Kálmán kitűnő ételeit és italait.”<sup>68</sup>

<sup>63</sup> Zalamegyei Ujság, 1933. július 18. 3.

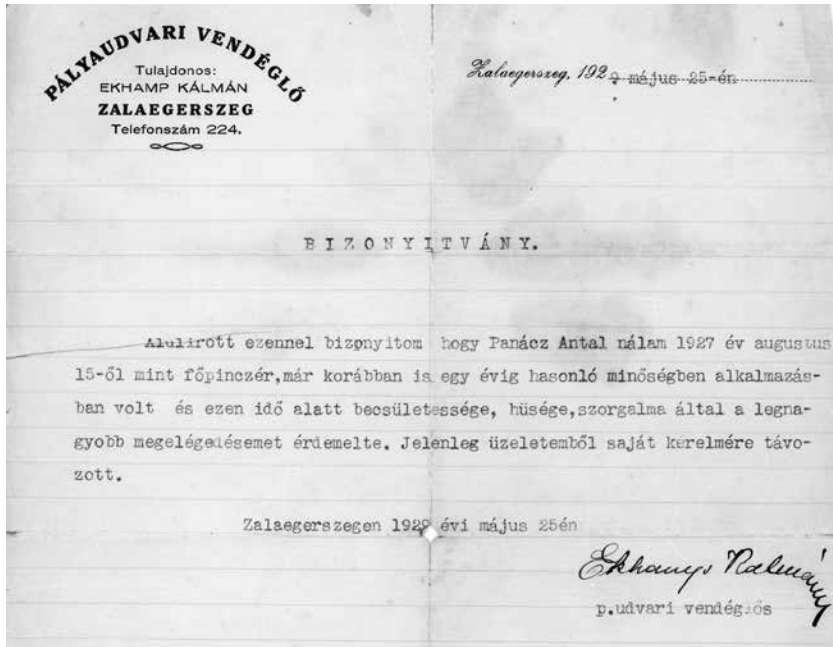
<sup>64</sup> Zalamegyei Ujság, 1933. június 1. 3.

<sup>65</sup> Zalamegyei Ujság 1932. június 21. 3.

<sup>66</sup> Zalamegyei Ujság, 1939. július 2. 4.

<sup>67</sup> Zalamegyei Ujság, 1933. június 7. 2.

<sup>68</sup> Zalamegyei Ujság, 1938. február 2. 3.



Referencialevél 1929-ből id. Panász Antal részére, Ekhamy Kálmán aláírásával (Magántulajdonban)

Dédnagyapám sokszor jótékonykodott már a háború előtt is. Szívesen osztott ételt, pénzadományokat; vendégül látott például hóakadályok miatt pórul járt utasokat. 1940-ben az árvízkárosultak javára szervezett estet szintén az Eszéki-féle vendéglőben tartották.<sup>69</sup>

Alkalmazottjaitól nemcsak kiemelkedő szaktudást várt el, de pedáns viselkedést is. A vendéglős szakosztály elnökeként nemcsak követelt, hanem adott is. Becsülettel megfizette a jó munkaerőt, és kinevelte a jövő szakembereit, felkutatta a „jó házból származó” inasokat. A főpincér mellett mindig dolgozott minimum öt pincér és egy-két inas, hiszen a magas színvonal odafigyelést és sok munkát igényelt. Emiatt például a borfejtés és más ehhez hasonló munkálatok során napszámosokat is alkalmazott. Minden reggel büszkeség töltötte el, amikor belépett az éttermébe. Az értékesítő személyzetet a főpincér felsorakoztatta előtte,

<sup>69</sup> Zalamegyei Ujság, 1940. június 28. 3.

ő pedig ellenőrizte a megjelenést, ami csakis kifogástalan lehetett, majd átbeszéltek a napirendet, és indulhatott a napi program.

Főpincére, idősebb Panácza Antal 1927. augusztus 15-étől kezdve pályája végéig (egy rövid kitéréssel) az éttermében dolgozott. Az eredeti végzettségét tekintve hentes főpincér a termelő részlegben is megmutatta szaktudását. Reggelente dédmamámmal, Lina nénivel közösen kimérték és felszeletelték, trancsírozták a húsokat. Lina néni ugyanis nem tárgított a konyhából sem, mindent ellenőrzés alatt tartott. Idősebb Panácza Antal a fizetéséből hamarosan házat vásárolhatott a városban, és mindig nagy tisztelettel emlegette otthon az Eszéki családot. „Becsületessége, hűsége, szorgalma által a legnagyobb megelégedésemet érdemelte” – írta róla dédapám. Eszéki Kálmán dicsérő szavai nagy elismerésnek számítottak a szakmában. Panácza Antal menyee, Balázs Éva büszkén őrizte meg az 1929-ben íródott referencialevelet Ekhampt Kálmán aláírásával.

Panácza Antalt dédapám táviratban hívta vissza Zalaegerszegre 1936-ban, amikor értesült róla, hogy Panáczaék tönkrementek – talán még a néhány évvel korábbi világgazdasági válság utóhatásának köszönhetően – egy budai kisvendéglő üzemeltetése során.

Egy átlagos resti egyszerű, tápláló és mindenekelőtt ízletes, házias ételeket kínált. Nehéz György szavait idézve: „A restiknek köszönhetjük a bécsi szelettel, vagdalttal készített szendvicseket is, hisz fontos volt a gyors étkezés. Nyári melegekben pedig itt is hódított a fröccs, amelyből rendes magyar kocsmában akár nyolc-tízféle is rendelkezésre állhatott.” Természetesen a második világháborúig a legtöbb resti ennél sokkal nagyobb kínálattal rendelkezett. Dédszüleim közösen állították össze az étterem étlapját. A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban őrzött és többször kiállított 1930-as étlap a hagyományos magyar specialitások mellett ételkülönlegességeket is tartalmazott:

pl.: Roquefort vaj, borjúmáj, mirigrózsa, libamáj, libasült, Adria szelettel kiegészített borjúpörkölt, sertéscsülök, sertésborda, natúr- és bécsi szelet, cigánypecsene a la carte.

Az italkínálattal is főleg a magyar hagyományokat erősítették: limonádét, málnaszörpöt, keserűvizet, balatoni borokat (Istványa, badacsonyi és füredi borok) ajánlották a vendégeknek.

Áraik a következőképpen alakultak ebben az időszakban:

1. táblázat: Árak a Restiben (1930)<sup>70</sup>

KÍNÁLAT	ÁR (PENGŐ)
Előételek	1,20 - 1,80
Főételek	1,70 - 2,20
Köreték	0,20
Saláták	0,30
Desszertek	0,50 - 0,70
Feketekávé	0,50
Alkoholmentes italok	0,40
Borok	1,40 - 2,40/l
Vizek	0,24 - 1,20
Sör (pohár)	0,40
Sör (korsó)	0,64

Összehasonlításként: 1929-ben Budapesten, a Dunapalotában 6 pengőért fogyaszthattunk volna el egy kiadós színházi vacsorát.<sup>71</sup> A Vendéglősök és Kocsmárosok Országos Egyesülete az árak egy részét meghatározta. Eszéki Kálmán helyi szakosztályi elnökként - az országos egyesületet is az árak átgondolására készítette<sup>72</sup> - kezdeményezte 1931-ben, hogy a zalaegerszegi vendéglátások a közönség örömeire szállíthassák le a sör árát. 1938-ban a MÁV-dolgozók fényképes igazolványuk felmutatásával az étlap áraiból 25%-os kedvezményt kaptak. A szolgálati helyen beosztottak részére 35%-os kedvezmény járt. A fogyasztott szeszes italok után természetesen nem járt árkedvezmény.<sup>73</sup> A MÁV-dolgozók kedvezményes áron étkezhetek később is, és mivel sokan dolgoztak a vasútnál, az ebből származó bevétel is jelentős volt.

1940-ben a Restiben, egy jótékonyági rendezvényen 2 pengő 20 fillérért válthattak ebédjegyet a vendégek, nyilvánvalóan nagyon kedvezményesen, a kerti

<sup>70</sup> Forrás: Vasúti vendéglő Zalaegerszeg esti étlapja alapján, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum (saját szerkesztés).

<sup>71</sup> Petőfi Népe, 1974. szeptember 26.

<sup>72</sup> Zalamegyei Ujság, 1931. április 5. 8.

<sup>73</sup> Teszéri – Halász – Sági 1938, 404.

ünnepekre való belépés pedig 50 fillérbe került.<sup>74</sup> A Zalaegerszegi Vendéglősök és Korcsmárosok Szakosztálya, hivatkozva a 15.358/1939. rendeletre, meghatározta a főbb ételcsoportok árait.<sup>75</sup>

2. táblázat: Maximalizált árak (1939)<sup>76</sup>

ÉTELCSOPORTOK	ÁR (PENGŐ)
Kís menü	1,10 – 1,40
Nagy menü	1,50 – 1,80
Előételek	1 – 1,60
Levesek	0,20 – 0,36
Sültek	1,20 – 2
Halak	0,80 – 1,60
Főzelékek feltéttel	0,70 – 0,90
Köreték	0,20 – 0,60
Saláták	0,20 – 1
Tészták	0,40 – 0,60
Befőttek	0,80 – 1,20
Sajtok	0,30 – 0,80
Hideg felvágott	0,40 – 1,50
Feketekávé	0,70
Tea rummal vagy citrommal	0,60

A kereslet és a beszerzési árak változásával gyengült a kínálat, emelkedtek az árak. A háborús készülődés és a termelési nehézségek is hozzájárultak az áremelkedéshez. 1940-ben a rossz bortermés miatt emelni kellett a bor árát (a legsilányabb bor sem lehetett olcsóbb 1,60 pengő/liternél), ezért a borfogyasztás mintegy a hatodára esett vissza.<sup>77</sup>

A zalaegerszegi pályaudvari vendéglőről kevés negatívumot találtam a fennma-

<sup>74</sup> Zalamegyei Ujság, 1940. június 14. 3.

<sup>75</sup> Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum.

<sup>76</sup> Forrás: Szakosztályi árképzés (Zala vármegye tekintetes alispáni hivatalának címzett levele alapján), Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum (saját szerkesztés).

radt dokumentumokban, de előfordultak olyan események, amelyek megbolygatták a jól összeszokott csapat munkáját: 1942-ben például Nagy János, 19 éves napszámos munkaidőben beosont a pincérek szobájába, és elcsent egy bőröndöt, melyben 66 pengő volt elrejtve.<sup>78</sup>

Dédnagyapám átélte a két világháborút, a Tanácsköztársaság időszakát, a Rákosi-korszak éveit. Nem tett különbséget vendég és vendég között, legyen az zsidó, kommunista, fasiszta, német vagy orosz.

Az 1940-es években a rendet általános érvényű, minden vendéglátóipari egységre kiterjedő zárórarendelettel igyekeztek biztosítani: a vendéglőket és kocsmákat 23 órakor be kellett zárni. A rendelet hatálya alól felmentett vasúti éttermekben azonban előfordult, hogy az éjszakai órákban ittas vendégek zavarták meg az utazóközönség nyugalma.<sup>79</sup>

A második világháború idején és az azt követő években a vendéglátásban is áruhiány alakult ki, így egyszerűbb, de tápláló ételek kerültek az étlapra. A városban állomásozó külföldi katonákat is ki kellett szolgálni. Az Eszéki-étteremben karácsonyestet tarthattak a német katonák is. 1944-ben több mint 100 katona és tisztt állított közösen karácsonyfát – terembérlési díj nélkül.<sup>80</sup> Ugyanakkor dédapám több más vendéglátóssal – többek közt a Piac-téri vendéglőt működtető sógornőjével, Ekhamp Bélánéval – együtt segítette a hajléktalanná vált lakosoknak; a légítámadások idején pedig ételt osztottak.<sup>81</sup>

A háborúban a zalaegerszegi vasútállomást is bombatalálat érte, hiszen a fegyver- és lőszerutánpótlást biztosító vagonok folyamatosan célpontot jelentettek.

Az 1945. március 28. éjjelén végrehajtott, a szovjetek másnapi bejövetelét megelőző légítámadásban az állomásépület súlyos károkat szenvedett. Az északi fal leomlott, a konyha, de a vendégtér is megsérült, a törmelék maga alá temette a porcelánt, az evőeszközöket: a múltat magát is. Dédnagyapám nyilatkozatából kiderül, hogy mindent elvesztettek: „az üzleti berendezés szinte teljesen megsemmisült a légítámadás folytán.”<sup>82</sup> Előfordult, hogy csorba edényekben tálaltak, lepattogzott zománcedényekben főztek.

<sup>77</sup> Zalamegyei Ujság, 1940. október 9. 2.

<sup>78</sup> Zalamegyei Ujság, 1942. április 22. 4.

<sup>79</sup> Uj-Somogy, 1943. november 4. 5.

<sup>80</sup> Zalai Összetartás, 1944. december 27. 2.

<sup>81</sup> Magyar Zalai Élet, 1944. április 26. 4.

<sup>82</sup> HU-MNL-ZML-XVII.408.-10014-392/1945.

(A keszthelyi Balatoni Múzeum bevagonírozott értékeivel itt álló vonatot is találat érte. A megsérült vagonok alól a szemtanúk állítása szerint a környék lakói, diákjai szedték össze a még használható műtárgyakat. A múzeumigazgató aztán próbálta összegyűjteni a „kincseket” – kevés sikerrel.<sup>83</sup> Vajon a Resti épen maradt berendezési tárgyai is így tűntek el?)

A háború utáni elszegényedéssel, valamint az államosítással egy új korszak vette kezdetét a Resti életében is. Hol voltak már a régi bálók, rendezvények? Hová tűnt a városi „intelligencia”, az igényes vendégkör? A világháború és a politikai változások következtében törvényszerű volt a törés valamennyi resti életében. A nyersanyag- és áruhiány, a minőségi romlás jellemezte a pályaudvari éttermek sorsát. Zalaegerszegen a pályaudvar környéke is megváltozott: a Zrínyi utat kiszélesítették, buszállomás létesült a vasútállomás előtt, a Baross-ligetből jókora részt kanyarítottak el a Kosztolányi utca meghosszabbítása érdekében, 1955-ben felállították a Felszabadulási-emlékművet.

Nagy László elmondása szerint dédnagymamám a sok megpróbáltatás és dédapám 1953-as halála ellenére tartotta a „frontot”, el nem mozdult volna a konyhából a tálalások során. „Fogalom volt az Eszéki-konyha!” – hangsúlyozta. A vasutas családok számára nagy segítség volt az egyszerű, meleg ebéd korrekt áron. Nagy László kisfiúként ételhordást vállalt dr. Jancsó Benedek kórházigazgató számára. 1950 körül 6 Ft-ot fizettek neki ezért havonta. Dédanyám porciózta a doktornak a húst; töltött dagadót rakott ki élvezettel. A kisfiúnak összefutott a nyál a szájában. Dédanyám ezt látva, lecsipentett egy kis darabot, és megkínálta vele az ételhordó gyereket. Az idős férfi még mindig emlékszik Lina néni kezének puhaságára, ősz hajára, szívet melengető kedvességére, mégis határozott egyéniségére. Mindig ott állt a konyhában, amikor szükség volt rá, és le nem vette a szemét a pénztárgépről sem.

Az 1950-es évek végén lassú fejlődés volt megfigyelhető. Az utazók száma megduplázódott,<sup>84</sup> javult az áruellátás, megfelelő választék alakult ki hideg és meleg ételekből egyaránt. Minőségi borok viszont csak ritkán voltak kaphatók. A kávé elszámolása a pincérek feladatkörébe került, ellenőrizhetetlenné téve annak minőségét. 1957-ben az Utasellátó büféiben egy zsömle 40 fillérbe, egy szendvics 1 Ft 80 fillérbe, a felvágott 4 Ft 10 fillérbe, a vagdalt 3,50-be, a pohár sör 1,80-ba, a „nagy

<sup>83</sup> HU-MNL-ZML-V.1607.c.-5860/1945.

<sup>84</sup> Kisalföld, 1958. augusztus 12. 1.

málna” 1,40-be került. Sajnos, sok helyen bezárták az Utasellátó büféket, az éttermi árak pedig magasnak bizonyultak a munkások, az egyszerű emberek számára.<sup>85</sup>

A Kereskedelmi Felügyelet ellenőrzése alatt az Utasellátó Vállalat színvonala javult: „Az éttermek rendezettebbek, tisztábbak, sokkal udvariasabban szolgálják ki a vendégeket.”<sup>86</sup> 1958-ban két és fél millió, míg 1962-ben további egymillió forintot költöttek a vasúti éttermek és pályaudvari büfék korszerűsítésére.<sup>87</sup> 1962 nyaratól nagy tömegeket vitt a MÁV a Balatonra, Zalaegerszegről is indított Keszthelyre gyors- és személyvonatot. A MÁV Utasellátó pedig gondoskodott a Balatonon nyaraló diákok étkeztetéséről is.<sup>88</sup> Korszerű berendezés, udvarias kiszolgálás, elfogadható árak - ezeknek a kritériumoknak kellett megfelelni a szocializmus ezen időszakában. Háromféle leves, nyolcféle főétel, három-négyféle köret és desszert választékát tartalmazta általában az étlap. Finom rétesek, remegő kocsonya, túrós tészta...

Zalaegerszegen az Arany Bárány és a MÁV Utasellátó pályaudvari üzeme volt a két legreprezentatívabb vendéglátóipari egység. Étlapjukat tekintve mégis a Resti vezetett a nagyobb választékának köszönhetően:

Tóth Tibor, a Resti konyhavezető szakácsa, a régi jó szakemberek egyike, a szakásos receptúrák mellett 60-70 db saját receptet is beforgatott a kínálatba, változa-



1. ábra:  
Versenytársak, 1963  
Forrás: Zalai Hírlap, 1963. augusztus 15. 5. alapján (saját szerkesztés)

<sup>85</sup> Zalai Hírlap, 1957. október 20. 6.

<sup>86</sup> Esti Hírlap, 1958. április 8. 43.

<sup>87</sup> Népszabadság, 1958. november 2. 4.

<sup>88</sup> Népszava, 1962. június 30. 1.

tossá téve a Resti ételeinek sorát. Ugyanabból a húsból többféle étel készült. Ennek köszönhetően 1960-tól megkétszereződött a saját készítésű ételek fogyasztása az étteremben.

A Resti „panaszkönyve” szerint: „Pincérei udvariasak, gyorsan dolgoznak, jól ellátják munkájukat.”

Megjelenésük még mindig kifogástalan volt: fehér pincérkabát, fekete nadrág, fekete cipő, tiszta hangedli.<sup>89</sup> Az éttermi rész befogadóképessége ugyan harmadára csökkent a világháború előtti évekhez képest, de a régebbi 22 órás zárást kitolták 23,30-ra. Hétköznap is pörgött a hely, este fél tizenegykor még tele volt, az összes fehérabroszos asztalt elfoglalták, 35–40 fő fogyasztott egyszerre. (A gyárakban több műszakban dolgozók este 10-kor indultak hazafelé, rendszerint vonattal vagy buszszal, az „olajosok”, a ruhagyáriak és más üzemek dolgozói a várakozást fehér asztal mellett tolhatták.) Ebben a napszakban persze főleg az italra volt kereslet, fröccs, sör, málna került a vendégek asztalára.

A hétfő volt akkoriban a legerősebb nap – nyilatkozta az egyik pincér, Zsáli József. A vendégtérben évekig Wurlitzer biztosította a jó hangulatot. A fiatalok szerették a tánczenét, az idősebbek ellenezték. Úgy érezték, miatta a Resti átjáróházzá vált. A hosszabbított nyitva- tartás csak néha szült kellemetlen tivornyákat, de ittas vendég mindenhol akadt...

A zalaegerszegi Resti II., a söntése III. osztályú minősítéssel rendelkezett. A pincérnek azonban mégis figyelniük kellett a vendéggörre, a színvonalra. Az Utasellátó éttermeiben ugyan nem volt ritka a munkásruhás vendég, de mindenkit nem engedtek be. Császár Ferenc üzletvezető még dédapám keze alatt kezdte a szakmát 1941-ben. Irányított, ellenőrzött, szerette a szakmáját, a „Fizetek, főúr!” mondatot. Tudta, hogy az üzlet sikere neki is köszönhető. Fájjalta a váróterembe kihelyezett söntést, hiszen a féldecizés nem tartozik a minőségi vendéglátásba, de a helyhiány mindent felülírt. (A MÁV-nál kérvényezték is a söntés bizstróvá való átalakítását.) Császár Ferenc javasolta egy helyi vendéglátó-ipari technikum elindítását is.<sup>90</sup>

Ekkoriban még önellátásra törekedtek; nyáron fagyalt növelte a választékot, saját cukrászatot hoztak létre. A Resti maradéktalanul megőrizte jó konyhájának hírnevét, hiszen az ott folyó munkát a közel 80 éves konyhavezető, „Eszéki néni”

<sup>89</sup> Zalai Hírlap, 1963. augusztus 15. 5.

<sup>90</sup> Zalai Hírlap, 1962. december 4. 1.

ellenőrizte. Tóth Tibor szakács az irányítása alatt igyekezett a törzsvendégek – és Lina dédanyám – kedvére tenni.

Reggeli-ebéd-vacsora, meleg étkezés egész nap: a Resti legfontosabb vonzerejét ekkor még meg tudták őrizni. 1962-ben vasárnaponként még 14 órákor is folyt az ebédeltetés. Halk beszélgetés, evőeszközök összekoccanásának finom zöreje, tovasuhanó pincérek, vendégek, átutazók, „a jó konyhára sokat adó törzsvendégek, éhes sportolók” jellemezték ezt a miliőt.<sup>91</sup> Bár a zalaegerszegi Resti még évekig próbálta tartani a kívánt színvonalat, de a vasúti közönség megváltozásán nem tudott dédanyám sem segíteni.

Az 1960-as években a MÁV Utasellátó egységesítette a menük árait. Az osztálykiránduláson résztvevő diákok és tanárok a legtöbb pályaudvari étteremben, Zalaegerszegen is 4–5 Ft-ért kaphattak reggelit (péksütemény tejtermékkel, esetleg vajjal és jammel), 10 Ft-ért pedig egytálételes és desszertes ebédet vagy vacsorát (bográcsgulyás, paprikáskrumpli, főzelék feltéttel, rakott burgonya, borsos tokány, sertésrizottó, marhapörkölt rizsfelfújttal, kelt tészttákkal). Igény esetén plusz 2 Ft-ért levest is lehetett enni.<sup>92</sup>

1964-ben már Ritter László volt a MÁV Utasellátó Üzemi Vállalat zalaegerszegi éttermének üzletvezetője, aki a „Kiváló dolgozó”, és a „Kiváló üzem” címre is pályázott. Célja a színvonalas munka megőrzése, az alkalmazottak továbbképzése, a 40–50 meleg ételt tartalmazó étlap választékának megtartása. Dédmama irányítása alatt „a közkedvelt Resti elsősorban gondosan összeállított, valóban választékos étlapjának s a felszolgált ételek kiváló elkészítésének köszönhető a hírnevét. Az étterem eredményeire a vállalat emberei is felfigyeltek”.<sup>93</sup>

1964-ben megnyílt a város első önkiszolgáló étterme, és kezdett felzárkózni választékát tekintve a Bárány étterme is; megerősödtek a Resti versenytársai. Mayer Miklós szerint azonban a Restit később is gyakran felkeresték a város lakói. Először is, mert ők nyitottak legelőször Zalaegerszegen, reggel 6 órákor, valamint jó volt a konyhájuk. „Többször fiatal felnőttként ebédeltünk is. Jó pincérek voltak, akikre csak halványan emlékszem, Salamon úr, Zsáli úr, Kovács Jenő.” Szakály István, egerszegi lokálpatrióta a szülei kedvenc szórakozóhelyeként emlékszik vissza a Restire. Vadast csak a Restiben ettek.

<sup>91</sup> Zalai Hírlap, 1962. február 24. 5.

<sup>92</sup> Művelődésügyi Közlöny, 1963. 159. A MÁV Utasellátó Ü. V. tájékoztatója.

<sup>93</sup> Zalai Hírlap, 1964. július 3. 5.

A hatvanas években már születtek a restik minőségi romlására utaló viccek:

„Egy hang a pályaudvari vendéglőben:

– Ez a hús olyan kemény, hogy már tíz perce rágom, és nem tudom lenyelni.

– Csak rágja nyugodtan! – feleli a pincér. Nem kell sietnie, az Ön vonata 20 percet késik.”<sup>94</sup>

A hetvenes években azonban már valóban a legtöbb pályaudvari étterem leszálló ágba volt: füstös, bor- és pálinkagőzös helyiségek, olcsó sör, ittas vendégek, se tisztaság, se választék, estefelé már étel sem volt.<sup>95</sup> Ezért országos szinten 33 millió forintot költöttek a restik átalakítására, gépesítésére, a söntések bisztrókká alakítására és automatákra.

1971-ben felújították a zalaegerszegi pályaudvar éttermét is, és ennek egy ideig meg is mutatkozott az eredménye. Az idősebb zalaegerszegiek közül ma is sokan szívesen gondolnak vissza a piros székes, fehér abroszos 35–40 fős étteremre. A pincérek megjelenése még ezekben az években is előírászerű volt, s a modoruk is kifogástalan.

Természetesen megjelentek az Utasellátó saját márkái, sztaniolpapírba csomagolt csokoládék, bizonyos sütemények, amit Zalaegerszegen is a saját cukrászüzem készített el.

Horváth Ildikó 1978–79-ben középiskolásként fordult meg az egerszegi Restiben többször is. Az akkor szokásos négyszemélyes asztalokat szépen megterítették. „Szerintem olyan 16–20 asztal volt egyesével. A váróból és a peronról is be lehetett menni, nagy kétszárnyú díszes tölgyfa ajtók voltak. És olyan forgalma volt – igaz, hogy a vasútnak is. Nagyon sajnálom, hogy így lerobbant.”

Papp Tibor forgalmista elmondása szerint a régi Resti vendéglő két részből állt: éttermi rész a la carte felszolgálással a külső vendégkörnek várótermi főbejárattal, illetve üzemi étkezde a vasutasoknak a konyha részben, az északi oldalon. A MÁV még ekkor is kedvezményes étkezési jegyekkel támogatta dolgozóit.

A városlakók is szerettek ott diákként időzni, olcsón enni. Nagyon finom volt például a sörkifli. A váróteremben elhelyezett automatákat is megkedvelték a diákok: a csoki, szendvics, sajtos roló, üdítők és kávé könnyen elérhetővé vált. Jó buli volt a pályaudvar épületében összeverődni, barátkozni.

<sup>94</sup> Zalai Hírlap, 1965. április 2. 6.

<sup>95</sup> Magyar Nemzet, 1974. július 25. 7.

Rudas Miklós a diákkorára emlékezett vissza: a zsebpénze szalonnás rántottára volt elegendő; az akkor 10 Ft alatt lehetett. A többi étel 20–30 Ft-ot kóstált tányéronként. A III. osztály reggel öt órakor nyitott, hiszen a gyári műszak 6-kor kezdődött. Két kiszolgálónő tartotta a frontot. A cigarettafüstöt vágni lehetett. A tömény volt a legkedveltebb, fogyott a pálinka (főleg a cseresznye), a rum, a konyak. Átlagos napokon 10–10 liter, fizetésnapokon ennél sokkal több.<sup>96</sup> A 80-as években már minden kapható volt, még buszjegy is. Az ok nem kétséges: a várakozás, a sorban állás vásárlásra ösztönzi a fogyasztót.<sup>97</sup>

A resti a 90-es években vált negatív fogalommal Magyarországon. Az utasok száma 1990-től zuhant, a menetjegyek ára folyamatosan nőtt, az állomások egész területe elhanyagolttá vált. Jött a privatizáció. A vendéglátásban egyre nagyobb lett a konkurencia. Zalaegerszegen büfé, talponálló, egy 19 m<sup>2</sup>-es trafik/bazár és egy 54 m<sup>2</sup>-es cukrász termelőüzem jelentette a kínálati palettát a vasútállomás területén.<sup>98</sup> A zalaegerszegi pályaudvari étterem 1993-ban a bisztróval együtt bezárt.

A Resti Kft. a bezárást leginkább a zalaegerszegi Resti étterem és bisztró vezetőinek hozzáállásával, teljesítményével indokolta, a régi bérlő pályázatát visszautasította, újat pedig nem talált. Kevesen preferálták a felvázolt láncéttermi megoldást.<sup>99</sup> Pedig az akkori állomásfőnök, Choma Attila szerint igény lett volna a Resti üzemeltetésére: csak a vasúti dolgozók közül naponta legalább 70-en szerettek volna ott meleg ételt fogyasztani. Hiánypótlásként a pályaudvar maga állított fel automatákat, amiket azonban a Resti Rt. eltávolított, hiszen nem az ő bevételeiket növelték.

Nem sokkal később az újságos pavilon/ajándéktárgy-kioszk is lehúzta a redőnyt. Kényszerűen a Resti Rt. üzemeltetésében kinyitott egy bisztró az állomáson és egy újságos bódé is az északi oldalon. A jegyablak mellett egy használsruha áruda kapott helyet. A volt vendéglátós szárny azonban kongott az ürességtől.<sup>100</sup>

„Ha csak rövid időt kellett várni, akkor is beugrottunk. Most meg semmi – egy üdítőt sem lehet venni, csak a trafikban kint a peronon” – írta egy interjúalany a nyolcvanas évek végéről.

<sup>96</sup> Zalai Hírlap, 1977. április 24. 9.

<sup>97</sup> Népszava, 1983. február 26.

<sup>98</sup> Zalai Hírlap, 1995. szeptember 12. 12.

<sup>99</sup> Zalai Hírlap, 1993. május 20. 7.

<sup>100</sup> Zalai Hírlap, 1995. szeptember 20. 4.



Az 1971-ben felújított zalaegerszegi Resti vendégtere (Bauer Sándor felvétele, 1972, FORTEPAN)

A MÁV szorgalmazta az újrainítást: „Zalaegerszeg vasúti csomópont, ahol az igényeknek megfelelő ellátást kell biztosítani.”<sup>101</sup> Az akkori vezérigazgató, Kukely Márton már a Resti Rt. felelősségét hangsúlyozta: kevés felújítási beruházás, a kisebb vasútállomások elhanyagolása, a nagyobbak túlzott fejlesztése, stb.

A 21. század elején a Resti Rt. már szinte csak vagyongazdálkodóként működött. 1995-ben a zalaegerszegi termelőüzemre és a trafikra is bérlőt kerestek, hosszú távra. A trafik bérlési díját minimum 1.300.000 + ÁFA (1.625.000) forintban állapították meg, és erre licitálni kellett.<sup>102</sup> Ezt kitermelhetetlennek minősítették a régi vendéglátóság is.<sup>103</sup> Új szolgáltatásokkal próbálkoztak: Zalaegerszegen először disco (Club Peron), majd konditerem, valamint trafik-bazár várta a vendégeket.<sup>104</sup> A Resti Rt. még évekig próbálkozott a III. osztályú egység üzemeltetésével Resti presszó néven. Hosszú keresgélés után találtak rá bérlőre, de csak az italfogyasztás nőtt. Sokan ezt az „italboltot” is hiányolják. (A megfáradt utas vagy vasutas finom kocsonyát is tudott ott

<sup>101</sup> Zalai Hírlap, 1995. október 5. 8.

<sup>102</sup> Zalai Hírlap, 1995. szeptember 14. 8.

<sup>103</sup> Zalai Hírlap, 1995. szeptember 20. 4.

<sup>104</sup> Népszabadság, 1999. szeptember 28. 8.

venni.) Sajnos a hangoskodás, a rendszeres balhék következményeként ez az utolsó Resti is bezárt 2019 körül. Az utazókat egy büfé is kiszolgálta közvetlenül a vágányok előtt. Jelenleg (2022-ben) Relay bolt üzemel az állomás épületén belül, lehet venni újságot, könyvet, italokat, csokoládét... A kínálat automatafüggővé vált (csokoládé és italok), a választék romlott.

Mit tudhatunk a vasúti vendéglátás jövőjéről? A NIF (Nemzeti Infrastruktúrafejlesztő Zrt.) tájékoztatása szerint a felvételi épület földszintje és emelete teljeskörű funkcionális átalakításban és műszaki korszerűsítésben részesül. A felvételi épület északi szárnyában, a korábbi diszkó területén vendéglátó-kereskedelmi egység kialakítását tervezik. A város lakóival együtt csak remélni tudom, hogy Zalaegerszeg pályaudvarának felújításával a resti is visszaszerzi korábbi fontos szerepét a vendéglátásban. Ma már a régi restik újjászületésére pozitív példák is vannak, igény biztosan mutatkozna rá Zalaegerszegen is.

Csak szeretettel, szakértelemmel kell a feladat megoldásához hozzáfogni... Amennyiben pedig a pályaudvar előtti egykori park helyreállítására is sor kerül majd, az érkezők rögtön konstatálhatják, hogy a város valóban megfelel az egykori Göcseji Hét szlogenjének: „Gondunkat, bajunkat akasszuk a szegre, gyerünk a virágos Zalaegerszegre!”

## **Rövidítések**

### *Levéltári források*

HU MNL ZML = Magyar Nemzeti Levéltár Zala Megyei Levéltára

V.1607.c. = Zalaegerszeg város polgármesterének iratai. Közigazgatási iratok

V.1607.d. = Zalaegerszeg város polgármesterének iratai. Kiemelt tárgyi csomók

XVII.408. = Zalaegerszegi I. számú Igazoló Bizottság iratai

XXIII.634. = Zalaegerszegi Városi Tanács V. B. Szakigazgatási iratok

## Felhasznált szakirodalom

- Benkő 1976 = A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára III. Szerk. Benkő Loránd.  
Bp., 1976.
- Békássy 1930 = Békássy Jenő: Zala vármegye feltámadása Trianon után (Zalai fejek).  
Bp., 1930.
- Harmati 2009 = Harmati Gábor: Utasellátó 60. Bp., 2009.
- Kovács (Főszerk.) 1997 = Magyar vasúttörténet 1915–1944-ig. 5. kötet. Főszerk.  
Kovács László. Bp., 1997.
- Krúdy 1933 = Krúdy Gyula: A vén számár születésnapja. 1933.[https://mek.oszk.hu/06100/06117/html/krudy\\_boldogulto018.html](https://mek.oszk.hu/06100/06117/html/krudy_boldogulto018.html) (Hozzáférés: 2022. augusztus 14.)
- MÁV Csoport: Utasellátó=A MÁV-START vendéglátó szervezete. <https://www.mav-csoport.hu/mav-start/nemzetkozi-utazas/utasellato> (Hozzáférés: 2022. augusztus 22.)
- Teszéri – Halász – Sági 1938 = Teszéri György – Halász Jenő – Sági Ernő Miklós:  
Magyar Vasúti és Közlekedési Sematizmus. Bp., 1938.
- Tótfalusi 1983 = Tótfalusi István: Szokatlan szavak szótára. Bp., 1983.