

# SZABÓ ZOLTÁN ATTILA

## „Ami a cseréptányéron párolog, annál Lucullus sem evett különbet”

### A budai Tabán gasztronómiája

„Budán lakni világnézet”

(Márai Sándor)

„Gyenge étvágyú embernek húslevest kell adni; a nagyon legyengült ember húslevesébe tegyünk egy pár tiszta húsnedvet. Tiszta húsnedvet úgy készítünk, hogy a nyers és sovány marhahúst mogyorónyi darabokra vágjuk, egy befőttes üvegbe tesszük (víz nélkül!), lekötjük, s a befőttes üveget egy fazék vízbe állítva addig főzzük, míg a nedvek a húsból ki nem jönnek. Nedves asztalkendőn átszűrjük ezt a nedvet, hogy a zsír-tartalmat eltávolítsuk belőle” – olvasható *Az Est Hármaskönyvének* 1928. évi kiadásában, melyet a tabáni portákon, söntésekben, éttermekben előszeretettel forgattak, lapozgattak. A *Jó tanácsok kincsesháza* elnevezésű fejezet azért is számított hasznos olvasmányoknak, mert sorra vette a leglényegesebb praktikákat, tudnivalókat, így azt például, hogy:

„Likórkészítés házilag csak az esetben ajánlható, ha a felhasznált esszencia egészségi szempontból nem ártalmas. Az eljárás a következő: 300 gramm borszeszben feloldjuk az esszenciát, (illatosító, festő vagy aromás anyagot) másik 300 gr vízben feloldunk 500 gr cukrot, a két folyadékot összekeverjük, néhány napig állni hagyjuk, és végül sűrű vásznon átszűrjük.

*Kávélíkiőr receptje: darált kávé, 112 rész; ezt áztassuk 450 rész 40 százalékos alkoholban, s azután szűrjük le; ehez (sic!) a folyadékhoz adjunk 5 rész vanília tinktúrát, 200 rész 40 százalékos szeszt s 250 rész egyszerű szirupot.*

*Keserű likőr (gyomorkeserű) receptje: 400 gr Ferenc-pálinka, 26 gr catechu, 4 gr 10 centigr aloe, 26 gr fahéj; egy hétig álljon az oldat, s azután szűrjük le.”*

A „rosszul táplált és vérszegény embernek” a tojást ajánlja a szerző, de a halakban fellelhető A-vitaminról se feledkezik el, a nyers káposztát pedig azért dicsóiti, mert „bőséges a C-vitamin tartalma”.

## Lacipecsenye – hűtött borral

*„A baromfi levágása kereskedelmi célokra nagy gondot igényel – derül ki még a kötetből –, mert védekezni kell a romlás ellen. Újabban nem vágják le Magyarországon a baromfit, hanem csak eltörik a nyakcsigolyáját, mert mihelyt a baromfi vére érintkezése jön a levegővel (sic!), mingyárt romlani kezd. Amerikában a levágásra szánt baromfit teljes tejbe áztatott maggal etetik 7-14 napig s a levágás előtt 24 óráig éheztetik, hogy tápláló csatornája lehetőleg üres legyen. A baromfi nyaki ütőerét a vállhoz közel vágják el, s azután a kést beleszúrják az állat agyába; ezt azért teszik, mert ez esetben állítólag könnyen ki lehet tépni a tollat szárazon is. A belső részeket benn hagyják, s a már megkopasztott baromfit lábainál fogva felakasztják 24 órára a hűtőkamrában, melynek hőmérséklete éppen a fagypontra van; mínusz két foknál már megfagy a hús és veszt értékéből.”*

Ugyan a baromfik kivégzési rituáléiról, az amerikai és a magyar szokások összehasonlító elemzéséről megfélekedzik Perekhazy Károly, írásában kocsmakulturális (és gasztronómiai) kitérőket bőséggel tesz:

*„A floxéra eltűntette a szőlőt, a présházak szükséglakásokká lettek, az elmaradt szüreti mulatságok helyét és szerepét a buján szaporodó gondmulasztó kiskocsmák vették át.*

*Volt itt korhely életet értő, és az eszement életörömet bátorító kocsmá bőven. A bor, kártya, nő szentháromságát tisztelő jókedvet csikartak a borosüvegből és a vidám zeneszó a „sose halunk meg” hangulatú duhajkodás meggyőzően emlékeztetett, hogy ez a föld nem mindig a siralom völgye. A kocsmáknak házias hangulatuk volt a fényűzés minden nyoma nélkül, de a zafos rosztrátnikat imádó törzsvendégek jól érezték magukat és megbékéltek az egész világgal.*

*A Kereszt tér sarkán álló Kozanek vendéglőről csak kevesen – a bennfentesek – tudták, hogy itt sütik a különlegesen fűszerezett lacipecsenyét, csúszott is rá a kancsóban felszolgált kellemesen hűtött bor, a gourmand-ok mint a sáskák lepték el, talpalatnyi hely sem maradt a kicsiny kocsmában. A kocsmajárásban gyakorlott férfiak a bejáratosak fensőbbségével nem étlapot kértek, hanem speizcetlit, nem reggelit, hanem gábelfrüstköt fogyasztottak és spriccert ittak rá a színes terítékes asztaloknál, ha felengedett sűrűségéből az éjszaka.”*

## Három majom, frissen vágott szárnyasok

Perekhazy (Végh Gusztáv képeihez mellékelt) Tabán-írásában az időszámításunk előtti (értsd: Krúdy előtti) idők kocsmameséjével is előáll:

*„Mily mulatságos volt a grincingesedő Tabán rég elfelejtett mókás kocsmája a »Három majom«. Cégérébe csupán kettőt festett piktora, harmadikat a belépő az ajtó tükrében pillanthatta meg. A kocsmá még a városrész lebontása előtt a XIX. században szűnt meg, a jó étkeket és borokat kedvelő Krúdy sem koptathatta már göcsörtös padlóját.”*



Kisteleki Dóra illusztrációja.  
Képe a Három majom korabeli tabáni vendéglő humoros szellemiségét eleveníti meg

*Az Est Hármaskönyvének jótanácsfüzérében találni olyan bölcsességet is, melyet a tabániak biztosan nem tekintettek szentírásnak se Krúdy előtt, se Krúdy után. Íme:*

*„Szeméremsertő tánc, mutatvány, előadás, nyilvános helyen káromkodás, tisztességes nőnek tolakodó módon való követése vagy megszólítása, szeméremsertő képeknek, szobroknak és képes folyóiratoknak forgalombahozatala tilos.”*

A korabeli fogadósnék, szakácsok, korcsmárosok és háziasszonyok viszont érdekesnek találhatták a következő bejegyzést:

*„Frissen vágott szárnyas arról ismerhető fel, hogy a lába hajlékony, puha és nedves tapintatú, a szeme pedig nagy és tiszta. Néhány nap múlva a láb már száraz és kemény, a szem pedig összezsugorodott.”*

Természetesen a krumpliról – avagy a kolompérről, pityókáról, grulyáról, földialmáról, svábtökről (a kívánt szó aláhúzendó!) – írt bármely röpke vagy kiadós bejegyzés, tanács, információ figyelmet kelthet a Tabánban, így ez is:

*„A burgonya annál táplálóbb, minél lisztesebb. Mert minél lisztesebb a burgonya, annál nagyobb a keményítő-tartalma.”*

## A krumpli kultusza

De vajon hogyan, mi okból lett ilyen „rangja” a svábtőknek a Tabánban? A választ a *Magyar Néprajzi Lexikon* adja meg. Lásd: a *krumplibúcsú* szócikket.

*„A budai Víziváros és Rácváros (Tabán) vendéglőiben karácsony másnapján tartott szokás. A mulatsággal egybekötött krumplibúcsút a Tabánban annak lebontásáig, a Vízivárosban a II. világháborúig évről évre megrendezték. A vendéglőkben hajában sült burgonyát libaszírral és tepertővel ingyen szolgáltak fel. Azok a kocsmák és éttermek, amelyek krumplibúcsút tartottak, ezen a napon cégérül hatalmas, színes szalagcsokorral földízített burgonyát akasztottak ki. A vendégek szalaggal díszített apró kiflikrumplit tűztek a kalapjuk mellé vagy a kabátjuk hajtókájára.”*

Kovács István, vendéglátóipari szakoktató, cukrászmester, a Gundel Iskola egykori tanára megerősíti: a Tabánban (főképp a betelepült sváboknak köszönhetően) valószínűleg rangja lett ennek a máshol hétköznapi tekintett gumós növénynek. A burgonya felhasználása az ott élő különböző nemzetiségek szokásainak megfelelően változtak, de a svábság vitathatatlanul élen járt a krumplis étek elterjesztésében, minél fantáziadúsabb felhasználásában – fűzi hozzá.

A sváb krumplisaláta hiteles receptjét Csaudinger Annamária (Anelka) örizte meg. – Kislány koromban még a nagyanyámmal is szívesen készítettük – meséli –, de édesanyámmal is gyakran dobtuk össze ezt a salátát. Úgy tudom, Nyugat-Magyarországon is ismert, népszerű ez az étel. Lényege, hogy miután lemosom a krumplit, s héjában megfőzöm, még melegen meghámozom, majd szeletekre vágom. Az uborkát is meghámozom, vékony szeletekre gyalulom. Azután egy tálban összekeverem a krumplit és az uborkát. Majd a hagymát is meghámozom, felaprítom. A húslevest vagy a csontlevest (ami éppen kéznél van) hagymával, ecettel, csipetnyi sóval és cukorral felfőzöm, majd mustárral és olajjal összekeverem. A salátára öntöm. Óvatosan megkeverem, majd borssal, sóval ízesítem. A megmosott és már száraz snidlinget ezután felaprítom, és rászórom a salátára. A salátának legalább 30 percig állnia kell, hogy az ízek összeérjenek – avat be a műhelytitkokba.

A sváb krumplisaláta hozzávalói tehát:

1kg burgonya  
1db kígyóuborka  
2 fej hagyma  
2.5 dl húsleves  
vagy  
2.5dl csontleves  
5 evőkanál ecet

1 evőkanál mustár  
4 evőkanál olívaolaj  
őrölt bors  
snidling  
só  
cukor

## Vadas vadnyúl, almás tócsni, rácponty

*Kovács István* több olyan népszerű fogást tart számon, amelyek a 19. században is az étlapokon szerepeltek; a Tabánban is igen népszerűek voltak. Ilyen a rakott burgonya, a rácponty, a tót eredetű (reszelt nyers krumplival és liszttel készült, zsírban vagy olajban sült) tócsni, melyet Magyarországon inkább lapcsánkaként ismerünk, aztán a burgonyás pogácsa, a burgonyás lángos. – *Mára a burgonya termesztési módja és fajtái is megváltoztak* – említi a gasztronómia elismert képviselője. – *Valamikor csak azokat a burgonyákat használták Magyarországon, amelyeket itt termeltek meg. Napjainkra több olyan burgonyafajta is hozzáférhető, amelyek készítését, felhasználását külön meg kellett tanuljuk. A gyorséttermekben népszerűvé vált, már-már önálló fogásnak számító sült krumpli ugyan a hagyományos vendéglátásnak is része, ám az olajban sült változatra csupán mint köretre tekintettek egykor, s a mennyiség, amit a tányérra raktak, az sem volt jelentős. Érdekeség, hogy a 2000-es években a modern konyhát a nagy mennyiségű burgonyafogyasztás épp úgy jellemzi, mint annak elhagyása vagy minimális felhasználása. A burgonyaköreteket például sok esetben zöldségféléből készült ételek pótolják.*

*Csaudinger Annamária* a hagyományos tabáni sváb konyha egyik remekének tartja az almás tócsnit is. – *A tojást, a lisztet, a felfuttatott élesztőt és a sót kikeverem, közben annyi tejet adok hozzá, hogy a tészta nokedli sűrűségűvé váljék, majd egy órán át állni hagyom* – számol be a rejtelmekről. – *Néhány almát eközben megpucolok, vékony lemezekre vágom, s a megkelt tésztához adom. A serpenyőbe olajat öntök. A megfelelő hőfok elérésekor a megkelt tésztából púpozott evőkanálnyiit helyezek a forró olajba, és zsemleszínűre sütöm mindkét oldalát. A megsült tésztákat „Szilviára”, azaz: konyhai törlőkendőre teszem. Amint lecsurgott az olaj, fahéjas cukorba mártogatom...*

A egyszerű sváb étkek közé sorolandó a *vadas vadnyúl Klári mama módra* is. – *Vegyünk egy vadnyulat, melyet a kellő tisztítás után nyersen páclébe teszünk* – meséli a 60 éve a Tabán ikonikus utcácskájában, a Csap utcában lakó Schwalm Klára. (Ebben az utcácskában élt – a gyermekéveit még Dacsókesziben töltő – Krúdyt a kocsmákba is követő festő, képregényrajzoló, Zórád Ernő, s igen, erről az utcáról írtak több dalt, kuplét, majd erről az utcáról verselt Garai Gábor is.)

– *A pácléhez vöröshagyma (kb. öt nagy fej), szemes bors, őrölt bors, babérlevél, kevés tárkony, ecet (hogy kellemes és ne túl savanyú legyen), valamint mustár, olaj szükséges – meséli Klárika. – Lefedve, hidegen kb. 4 napig érleljük a nyulat, majd miután kivettük a pácléből, kevés zsiradékon pároljuk, abban megforgatjuk. Utána beleteszünk (a svábok ízlésének megfelelően) némi cukrot, illetve egy rántás mennyiségű lisztet, ami megbarnul a cukortól. Erre az egészre vizet öntünk, hogy ellepje a nyulat, majd lefedve a húst, megpároljuk. Mindezt egy liter tejjel nyakon öntjük. Mellé makarónit vagy bármilyen tésztát adunk.*

Csaudinger Annamária a paprikás levest is a kissé elfeledett, de nagyon ízletes, jellegzetesen tabáni kosztok körébe sorolja. Kovács István, a téma avatott szakértője szerint jellegzetes tabáni konyháról talán nem beszélhetünk, de a szerb és a sváb konyha stílusjegyei, valamint a magyar, részben pedig a zsidó és a cigány konyha értékei figyelemre méltóan „vegyültek”/találkoztak a Gellért-hegy lábánál. A török hatás is nyilvánvaló – noha egyértelműen török fogásokra nem lehet találni az étlapokon (aminek az az oka, hogy a gasztronómia a szó mai értelmében a 18. század szüleménye; a korábbi, török hódoltság idejéből származó recepteket nemigen vetették még papírra).

### „Pörkölt csirke is akad...”

A *Budai Napló* 1920. június 19-i (XVIII/653.) száma is említ néhány kivételes fogást, étket és nedűt, amelyek nélkül elképzelhetetlen (volt) a Tabán és környéke:

„*A festői napsütötte Krisztinavölgyben, amelyet »Székesfejérvári völgynek« híttak (Mátyás idején Villa Solita) eleink, (...) terem ember-emlékezet óta a legropogósabb, legpirosabb idei liba, a legfinomabb töpörtyűvel garnírozott öntött saláta, a legillatosabb májusi bor. Az Attila utcai »Burgzsandár«-tól Buzik András »Öreg diófá«-jáig a Koronaőr-utca meg a Karátsonyi-utca szögletén, a koronaőr-utcai »Politische Greisler«-ben a Márvány-utcát ékesítő mirtuskoszorú »Marmobraut«-ban a Vérmezőre pillantó s főleg taliánok kultiválta »Rana rossa«-ban, a »Három 7-es«-ben, Romlehner gazda családi üvegszaletlijében, a tréfás Bleichler hegyre kapaszkodó kertjének művészasztalainál s talán mindenekfölött a hófehér főkötős, jóságos »Frau Godi« tenyérnyi udvarán a romantikusan piszkos, kanyargós Holdvilág-utcában, a Kis-Gellérthegy oldalán, az inyes mesterség e népszerű produktumainak jegyében pezseg az élet, tavaszvégi, nyáreleji éjszakákon. Pörkölt csirke is akad frissen vertgaluskával, vékonyra nyújtott, gondosan összecsavargatott tejjeláztatta, borsos káposztaéretté sem kell a szomszédba menni.*

*Citera szól, gitár peng, a kedvesen primitív szájharmnika egészíti ki a srammli-zenekart, jódlizni kezd egy cingár kamasz, tollas tiroli kalap a fején, sipító női hang segít neki buzgón, fáradhatatlanul. Ürül a pohár, az első a szomjuságé, a második az élvezeté, a harmadik a mámoré, a negyedik az önkívületé...*

*Mikor még szőlő borította a Krisztina-völgyet övező hegyeket, a vén házakon sorban mindenfelé csomóba kötött gyaluforgácsot lengetett a szél – a maguk termését szabadon mérhették a budai sváb és rác vincellérek (...) ami a hatkrajcáros pohárban tündöklük, az valódi, hamisítatlan sashegyi vörösbor, ami a cseréptányéron párolog, annál Lucullus sem evett különbet tiburi hajlékában.”*

## A Kuttor krémese

A desszertekről, a bel-budai cukrászművészetről is sokan ódákat zengenek. De nemcsak a fejedelmi csodáknak van itt keletje, hanem az egészen egyszerű, mégis nagyszerű csemegéknek is. Lám, *Krúdy Gyula* a vaníliás kiflicskékről, vagy ahogy a Tabánban jobban ismerik: a hókifliről se felejtkezett el *Az emlékek szakácskönyvében*:

*„Vaníliás kiflicskék*

*40 dkg lisztet, 20 dkg morzsolt margarinnal, 14 dkg porcukorral, 14 dkg őrölt dióval jól összegyúrunk. Ha nem áll össze, kis tejfelt teszünk hozzá. Kis kifliket sodrunk, világosra sütjük és még melegen vaníliás porcukorban meghempergetjük.*

*Ha néhány napig áll, még jobb.”*

A Tabán, a Vár és környéke cukrászdinasztiákat, stílusos kávéházakat, cukrászdákat „szült”. Utóbbiakból azonban nemcsak a nagyokat, a megkerülhetetleneket jegyzik, hanem a legendássá vált „kicsiket” is. Például: a Mészáros utcai Kuttor cukrászdát, amelyben (a pesti Jégbüfét idézően) egy pult mellett állva(!) lehetett belapátolni a finomságokat – ámde a műsor, ami az ingyencségekhez járt, közel annyit ért, mint a gasztronómiai élmény.

*Kuttor úr* (az elvtárs szót nem engedte kinyögni az ő kis szentélyében...) a hetvenes-nyolcvanas években nap mint nap mosolyt csalt a hozzá betérő kisiskolások és kisnyugdijasok arcára. A cukrászda alapító-mindenese egyszerre volt hangos népribíró és lelkes futballrajongó, a *fagylaltkészítés Paganinije* (olykor valóban így is dicsőítette önnönmagát!), a (brutális méretű) *reggeli pogácsagyártás Mozartja* (na meg így is), a születésnap tortakészítés világrekordere, a krémeskészítés atyais-tene. Amikor egy vasárnap a televízióban látta a *Csukás István* ifjúsági regényéből készített filmsorozatot (*Keménykalap és krumpliorr*), hétfőn már ő is azt üvöltötte, amit *Alfonzó*: „*Itt van, megjött Bagaméri, ki a fagylaltját maga méri!*” – Napjaink logikája alapján azt is mondhatjuk róla, hogy „*piszkosul értett a marketinghez*”.

Más „iskola”, más stílus jellemezte a *Straub* család Csörsz utcai cukrászdáját. Fénykorában több generáció működtette az „intézményt”: a kilencven felé közelítő nagypapa, az elragadó nagymama, a kimért, de mégis köztiszteletben álló leánygyermek, aki mindig érezte, hogy a döntéseket immár ő hozza, és a (minden második fagylaltra betérő kissrác szerelmetes álmaiba beférkőző) leány-

unoka, aki sajnos csak ritkán teljesített szolgálatot – ám ha ő lépett a pult mögé, egyszerűen a környék apukái is odasereglettek az aprócska bolt elé. A közelben, a Böszörményi úti Rigó Jancsi széles választéka révén lett a nagy vasárnapi ebédek utáni családi nassolások „örök” helyszíne. Ahogy napjainkban a Szamos Böszörményi úti Budai cukrászdája, és a Városmajor utcai Gina is méltó a hagyományokhoz. Igaz, azért a hagyományok kifejezéssel olykor nem árt óvatosan bánni, mivel – mint azt *Kovács István* mesélte – *a harmincas években halálos krémelmérgezésre is volt példa az egyik közeli utcában, ahol nem megfelelően tárolták a vaníliát...*



Virág Benedek (1754–1830) háza még ma is áll a Tabánban, igaz, azt minden valamirevaló budai polgár tudja, hogy a magyar ódaköltészet mestere igen szerény körülmények között élt, így ő nem sorolható be a legendás tabáni bohémek, lumpok népes, századokon átívelő társaságába.

(Jancsó Péter felvétele)

### Biedermeier hangulat, mákospatkó, narancslikőr

Persze krémes és krémes között olykor fényévnyi a különbség. A Kuttornál, majd a helyébe lépő Béla bácsi cukrászdájában vagy Szamoséknál, a Ginában, a Rigó Jancsiban, a hajdani Straubban mindent úgy tároltak, ahogy elő lett írva. A várbeli Ruszwurm pedig alighanem joggal hirdeti magát így: „Magyarország legpatinásabb cukrászdája”.

Részlet Gundel Imre – Harmath Judit: *A vendéglátás emlékei* című kötetéből:

„A budai várban, a Szentháromság utca 7. számú házban 1827-ben kezdte meg működését Schwabl Ferenc cukrász, és e helyen máig megszakítás nélkül működik egy nem annyira fényűző, mint inkább családias hangulatú, patinás cukrászda. Az alapító 3 év múlva meghalt, utóda az özvegyet feleségül vevő Richter Lénárt, aki előzőleg József nádornál volt udvari sütő. Richter idejében egy (állítólag Krautsiedler nevű) krisztinavárosi asztalosmester és Dunaiszky Lőrinc szobrász álmodták meg és alkották remekbe a máig fennmaradt berendezést, amely megkapóan sugározza a biedermeier hangulatot, azét a korét, amelyben az édességek élvezete a legjellemzőbb örömök közé tartozott.

A védetté nyilvánított berendezési és felszerelési tárgyakat az ország legjelentékenyebb cukrászati együtteseként értékelhetjük. A berendezés csodával határos módon a jelentős épületkárok ellenére az 1849-es és 1944-es ostromot is túlélte. A cseresznyefából készült mahagóni berakásos pult mögötti, faoszlopokkal határolt ajtó mintha a régi Buda regényes világába vezetne. Két oldalán üvegszekrények, bennük aranyozott asztaldíszek csillognak és másfél század cukrászdivatjának csecsebecsei: száz és száz formájú művészi figura, gitározó lány, bébikalapos bakfis, cukros nipppek, házaspár egy skatulyán, melyben szaloncukor volt, nő menyasszonyi fátyolban, egy tisztelt úr frakkban, püspökök, süvegük alatt drázséval, kezeikben piros zászló, hónuk alatt imakönyv, szép lovacskák, le lehet venni a nyakukat és cukor van a hasukban, húsvéti tojások, angyalkák aranyos dobozokon. A bejárattal szemben nőszobrok, az ajtó fölött az óra lapja körül napsugarak lövellnek szét, e fölött sas dacol az idővel (...)

4000 pengő forintba került akkoriban a berendezés, pusztán a szobrok és díszek aranyozása 100 forint volt. A püspöki installációkra és lakodalmakra innen vitték később az asztaldíszeket, meg Erdődy grófékhoz, ha bál volt. Richter olyan művésze volt iparának, hogy Bécsből gyorsstaféta járt készítményeiért. 1846. évi halála után az özvegy, majd a segéd, Müller Antal folytatta az ipart. Merész 48-as volt, aki később »a cukrászat szabadságharcosa« nevet kapta. A világosi fegyverletételnél esett fogságba, azután a hírheft Újépületben sínylődött. A házban levő ezredirodán ismerkedett meg Müller Linzer Rudolf budai fiskálissal, 48-as főhadnaggyal, és mi mással mutathatta volna ki iránta érzett szeretetét és barátságát, mint hogy egyik süteményét róla nevezte el. A hagyomány szerint így született meg a hazai linzersütemény, mely az üzlet specialitásai között azóta is szerepel. Müller később városatya lett, Ferenc József pedig, amikor 1865-ben először jött Budára, őt bízta meg az udvari ebéd asztalának díszítésével. Az 1887-es koronázáskor lánya, Müller Róza, a későbbi Ruszwurmne nyújtotta át Erzsébet királynénak a cukorból és tragantból készített koronázási dobot és cukorvirágot.

Különös módon a cukrászda mindig női ágon öröklődött: Schwabl özvegyét Richter vette el, az unokahúgát Müller, az ő lányát Ruszwurm Vilmos, aki ott inaskodott, ott szabadult fel, majd mint tulajdonos ő adta az üzlet nevét, és 1884-től 1922-ig vezette a cukrászdát.

*Az öreg Ruszwurm jellegzetes alak volt fehér köténnyel és fehér sapkával, hófehér bajusz nyúlt le szája két oldalán, haja is fehér volt. Feleségéről pedig így ír a krónikás: »Ősz hajú, filigrán alakú, tipegő néni«... (...)*

Krémesük világhírű. A definíció valahogy így szól: *a klasszikus magyar krémes sütemény, amelyet egyszerűen csak »krémes«-nek hívnak, olyan főzött vaniliás tojáskrém, amelyet a főzés végén tojásfehérjével kevernek.*

A Ruszwurm-krémest azonban nem tojásfehérjével, hanem felvert tejszínnel lazítják, természetesen hideg állapotban. A tojáskrém is töményebb, mint a klasz-szikus krémesé. Hasonlóan jó hírű, elismert budai cukrászda az Augustt. 1870 óta létezik, amikor is *Augustt Elek cukrászati engedélyt kér és megnyitja első boltját Budán, a Tabánban.*

Mi a titkuk ezeknek az édességeknek? *Kovács István cukrászmester szerint a Ruszwurm és az Augustt cukrászdákban lényegében ugyanúgy készítik a krémest 2022-ben, mint mikor az üzleteket (1837-ben és 1870-ben) megnyitották! A krémes minősége – figyelmeztet a szakember – nagyban függ attól, hogy milyen alapanyagot használnak fel. Emellett pedig a helyes technológia is jelentős mértékben meghatározza a végeredményt.*

*Az Est Hármaskönyve (1928) az efféle fejedelmi ingyencségekhez a narancslikórt ajánlja (mint szóba jöhető kortyélmenyt): „Hét deci Ferenc-pálinkában áztatunk két narancsot; egyiknek a héját reszelve tesszük a pálinkába; félkiló cukrot is teszünk hozzá, bekötjük és naponta többször felrázzuk; három hét múlva megsűrjük, üvegbe tesszük, leköjtük és legalább egy hétig állva hagyjuk.”*

*...s mint egy álom  
lép eléd sok ó csuda,  
régí várú Ó-Buda.”*

*(Kosztolányi Dezső: Budai idill – részlet)*

*Részlet Szabó Zoltán Attila: A Tabán a világ közepe című könyvéből. (EREF kiadó, 2022.)*



Fecsó Szilárd: Talált helyek 5-A, helyspecifikus installáció-sorozat, raku kerámia tárgy, 2020, Kiskövesd