

# 0506

A MAGYAR HÍRLAP HÉTVEGI MELLÉKLETE  
2017. MÁJUS 6.  
SZERKESZTETTE: PETÁN PÉTER  
MŰVÉSZETI VEZETŐ: SALÁT ZALÁN PÉTER

## T á f e l – s p i t z

**Krúdy Gyula: Isten veletek, ti boldog Vendelinek!**

(...) – Milyen sültet lehetne enni? – kérdezte most a vendég és a félretett étlapot kezébe vette. – Hm, látom, hogy kacsapecsénye van! De hát azt eleget eszem otthon...

– Igen, kacsá vöröskáposztával – ismételte szórakozottan a kis pincér.

A vendég egy pillantást vetett a fogpiszkálótartóra, aztán megvetéssel tolta el magától. Vékony, modern fogpiszkálók voltak abban. A mellénye felső zsebébe nyúlt és onnan egy hatalmas, keményfából való fogpiszkálót vont elő. És nagyszerű fogai közé döfte, amely fogak elegendők volnának egy szép címeres fehérökör elfogyasztásához. A vendég a fogpiszkálón át beszélt:

– Tudja, Vendelin fiam, amikor én Pestre jövök, rendszerint valami vadat szeretek ebédelni, mert otthon a mi falusi szakácsnőink nem tudják úgy elkészíteni a vadat, mint ezek a pesti férfiszakácsok. A régi Lippert-féle vendéglőben készítették legjobban a vadpecsényét, az öreg Lippert maga is nagy vadász volt, főlvészemester volt a budai lövészegyletben. Én ezt tudtam és odajártam nyulat enni.

A kis pincér tanakodva nézte a vendéggel együtt az étlapot. A vendég a mutatóujjával, mint az iskolás gyerekek: kísérté az étlap mondanivalóit.

– Látom, itt van fácán gesztenyével. Csak az a kérdés, hogy milyen gesztenyével van töltve: olasz gesztenyével vagy magyarral?

– Fácán gesztenyével – ismételte a kis pincér.

– Nohát, ha nincs valamely különösebb hibája annak a madárnak, akkor jöhet – döntött végre a

vendég és az étlapot félretette, mint egy kiolvasott könyvet.

Várakozás közben most már nem a falakat nézte, hanem az asztalterítőt, amelyen talált lefricskázni való kenyérmorzsákat. Majd fejcsóválva szemügyre vett egy paradicsom-foltot, amelyet valamely régebbi vendég hagyott hátra. Elővett egy kést és próbálta levakarni a foltot, de ez nem nagyon sikerült.

– Itt van a fácán – jelentette a kis pincér, amikor a párolgó tállal megjelent. – Hoztam mellé burgonyapirét és kovászos uborkát.

A vendég mindegyik kezébe evőeszközt vett, amint hátradőlve várta a fácán megjelenését:

– De nem addig van az, Vendelin barátom; hol maradnak a különböző mustárok? Én például nagyon szeretem a csípős házimustárt, amelyet a jó gazdasszonyok otthon maguk készítenek, de nem vetem meg a francia mustárt sem. Az angol mustár pedig a kedvencem. Elő a mustárokkal, Vendelin barátom, de ne legyen beszáradva az üveg – tette hozzá nyomatékosan a vendég és a fácának a mellét vette elő.(...)

Nyugat, 1926. 6. szám

## Új aranykorszak

A Bocuse d'Or-döntő után Hold utcai piac, a Lyonban legjobbnak ítélt húsos tál megalakítása után manapság egyebek mellett gulyáslevest főz a ma már a világ gasztronómiai elitjébe tartozó séf, Széll Tamás és csapata. A Michelin-csillagos szakács és munkatársai nemcsak a rangos nemzetközi versenyeken feltálat ételcsodákban hisznek, hanem a tradicionális magyar konyhában, utóbbinak azonban véleményük szerint vissza kell adni a rangját. Az új generációt képviselő séfek úgy gondolják, erre most, a hazai gasztronómiai kultúra jelenlegi felvirágzása idején minden esély megvan, kínálatuk a keresletre adott vá-

lasz, nemcsak vendégcsalogató. Széll Tamással és Hamvas Zoltánnal, a Magyar Bocuse d'Or Egyesület vezetőjével a séfek Hold utcai bisztrójában beszélgettünk.

– Tényleg az volt üzletük megnyitásának alapötlete, hogy Széll Tamás szerint Budapesten mindösszesen egy-két helyen lehet egy tisztességes gulyást enni?

Széll Tamás: – Mi ezt már hosszú évek óta hangoztattuk, és eldöntöttük, amikor Lyonnól hazajövünk, akkor nyitunk egy üzletet és megcsináljuk mi magunk azokat a tradicionális ételeket, amelyeket hiába kerestünk itthon.

Hamvas Zoltán: – Budapesten sok helyen lehet jókat enni a gyors, illetve egytálételek szintjén is, de valóban nem találkoztunk olyan helyekkel, ahol a gulyáshoz hasonló fogásokat az általunk elvárt minőségben készítik. Mivel sokáig csak beszéltünk róla, tudtuk, hogy meg kell mutatnunk, mire vagyunk képesek. Mi a gulyást teljesen egyedi módon készítjük, volt már egy kísérlet a gulyásleves „áramvonalasítására” a 2013-as lyoni Bocuse versenyen, de az teljesen más volt, kétségtelen, az is nagy sikert aratott. Hetente több mint harminc kilogramm faszépen előgrillezett marhahúst dolgozunk fel.

– Ettől már egyedi gulyást lehet készíteni?

Sz. T.: – A hús mellett éppolyan fontos a többi alapanyag is, hasonló elvárásaink vannak a zöldségekkel szemben is. Egész évben nyitva tartunk, így csak olyanok jöhetnek számításba szállítóként, akik folyamatos minőséget és mennyiséget képesek garantálni. Minden magyar tudja például, hogy hazánkban terem a világ legjobb paprikája. Ez ma már csak mítosznak tűnik, ugyanis mi például valóban egy magyar, de a Délvidéken élő és dolgozó családnál találtuk meg azt a minőségű paprikát, amelyet használunk.  
folytatása a II. oldalon

## Új aranykorszak

*folytatás az I. oldalról*

H. Z.: – Az egyedi íz megtalálása hasonlóan fontos egy tradicionális étel elkészítésekor. Angol zellert is teszünk a majdnem kész gulyásba, emellett tengeri sóban eltett biocitrom is kerül bele. Lényeges, hogy az étlapot úgy kell összeválogatni, mint a régi, valóban hozzáértő vendéglősök tették: szezonális fogásokat kínálunk annak függvényében, hogy épp minek van a szezonja. Ha eljön a kerti zöldegek ideje, akkor addig lesz lecsó, de biztosan nem kínálunk majd nyáron sütőtöklevest. Amihez egész évben ragaszkodunk, az a gulyás, a szintén az általunk fejlesztett egyedi rakott krumpli és a somlói galuska

*– Laikusoknak úgy tűnhet, hogy a Bocuse d'Or és a Hold utcai piac két külön világ, két külön mesterség. Van céljuk a magyar konyha – divatos kifejezéssel élve – újragondolásával? Van ebben valamilyen küldetés?*

Sz. T.: – Eleinte mi ezt nem gondoltuk küldetésnek, de a sok-sok befektetett munka alatt valóban azzá vált. Természetesen szeretünk volna Michelin-csillagot, jó helyezést a Bocuse d'Oron és az egyéb nemzetközi megmérettetéseken, ugyanakkor ahogy egyre inkább összekovácsolódott a csapatunk, mindig többet álmództunk arról, hogy magyar vendégeknek főzzünk igazán jó magyar ételeket. Bisztrónk vendégei nagyobb részben magyarok, ezért úgy tűnik, jó irányt választottunk.

H. Z.: – Talán álszerénységnek hangzik, de szeretnénk egy kicsit nevelni gasztronómiai szempontból a magyarokat, hogy az emberek a gyorsételektől térjenek vissza a hagyományos hazai konyha igényesen elkészített fogásaihoz. Nem akarjuk száműzni a világon mindenhol kapható hamburgereket, pizzákat, mi is fogyasztunk ilyesmiket alkalomadtán. Ugyanakkor tisztán látszik, hogy vannak olyan társadalmi csoportok, amelyek már ráuntak a gyorsételekre, ugyanakkor van igényük és pénzük a jó minőségű magyar ételekre is.

*– A hagyományos magyar konyha a mikrózott rántott hús és a hasábburgonya, a brassói és a hasonló ételek menzai színvonalon elküvetett szinonimája lett korábban. Lehet ez ellen tenni? Ki lehet üzni a rossz trendeket, beidegződéseket a köztudatból?*

Sz. T.: – A szakmabeliek egyértelmű tapasztalatai szerint ezek a trendek változnak, igenis egyre komolyabb igény van a tisztességesen elkészített magyar ételekre. Megbecsülés mutatkozik az olyan szakácsok, vendéglősök irányába, akik felvállalják, hogy a hazai ízeket, alapanyagokat helyezik előtérbe, és ilyen elgondolás mentén alakítják ki a kínálatukat. Nem az a célunk, hogy csak ilyen vendéglők legyenek itthon, de azt akarjuk, hogy az egyénételek mellett legyen meg az emberek választási lehetősége. Mi sem eszünk mindennap gulyáslevest rakott krumplival, a gasztronómia ugyanakkor szerintünk akkor él és akkor szép, ha változatos. Egyre nagyobb az igény a hagyományok feltámasztására, az ételek korszerűsítésére, szakmabeliek és laikusok is érdeklődnek az új megközelítések iránt. Ezzel több jó vendéglő nyílhat, ami véget vethet a rántott hús-sült krumpli jelentette beidegződésnek. Fontos az is, hogy a hazai gasztronómiában egy új generáció dolgozik, ezek a séfek már nem a régi rossz rutint követik. Az idősebbek meg szerencsére nyugdíjba mennek, ezzel pedig a magyar konyha újra egy dicsőséges fejezetéhez érhet. Negy-

ven év egyenéttermi korszaka komoly nyomot hagyott a vendéglátásban. Ugyanakkor úgy gondoljuk, nem kell mindent kidobni abból a korból. A brassói például valóban egy kreált menzaétel, amit persze az előző napi maradékokra alapoztak megalkotói, de mára önálló fogalommá nőtte ki magát. Igényesen elkészítve kiváló étel, mi is tervezzük szerepeltetését az étlapunkon.

H. Z.: – Ez a bisztró az első üzletünk, alapelvünk, hogy aki gyorsan, tiszta körülmények között szeretne hazai ízekből álló ebédet elfogyasztani, az megtehesse. Itt a piacon van többféle büfé, az eddigi tapasztalataink azt mutatják, komoly az igény a főztünkre. Viszszautalnék itt a Bocuse d'Orra, amely olyan megmérettetés, ahol a szakácsoknak a valódi tudásukat kell megmutatniuk, a szigorú elbírálás nemcsak a látványra vonatkozik, hanem a tartalomra, ízekre is. Magyar séfek korábban is nyertek nemzetközi díjakat, de sokszor olyan alkotásokkal, amelyeket a zsűritagok csak nézegettek. A Bocuse d'Or követelménye az alapanyagok – például egy csirke vagy egy erdei vad – teljes feldolgozását jelenti, ami folyamatos tanulást kíván tőlünk is, és ötleteket ad a saját étlapjaink tervezésekor.

*– Hogyan készülnek fel a Bocuse d'Orra?*

H. Z.: – A tavalyi lyoni megmérettetés már a hatodik hasonló világverseny volt, amelyen a csapatunk részt vett. A felkészülés körülbelül fél évet vesz igénybe ilyenkor, ami teljes összpontosítást követel mindannyiunktól, olyankor nincs más feladat, például egyikőnk sem dolgozott máshol ezen idő alatt, csak a feladatra koncentráltunk. A verseny komoly befektetéssel jár, a költségek legutóbb hetven-nyolcvan millió forintot tettek ki. Az induló országok lehetőségeit jól példázza, hogy a Lyonban győztes Egyesült Államok csapata 1,2 millió dollárból gazdálkodhatott. A hazai Bocuse d'Or egyesületnek nincs hetvenmillió forintja sem erre, de szerencsére vannak komoly támogatóink, s emellett a kormányzat is jelentős összeget fordított e célra, mert nagyon helyesen látják, hogy a magyar gasztronómia hazánk egyik nagyon fontos igazodási, egyben kitörési pontja.

*– Ez a kitörés jelentheti azt, hogy a kezdeményezésük nemcsak Budapest-orientált lesz, hanem vidéken is gyökeret ereszt, vagy akár exporttermék is lehet?*

Sz. T.: – Ma a hazai éttermek konyháit a huszonöt-negyven év közötti szakácsok vezetik, akiknek döntő többsége hozzánk hasonló módon gondolkodik, így vidéken is egyre több az olyan vendéglő, ahova már célzottan utaznak el a vendégek, mert minőségi és megfizethető szolgáltatást kapnak. A hazai gasztronómiának különösen jól tesz, hogy az internetnek és a tematikus tévécsatornáknak köszönhetően egyfajta divat lett főzni. Az amatőrök persze nem vetélytársai a képzett séfeknek, de egy nagyon helyes szemléletet tesznek magukévá a minőségi alapanyagok kiválasztásával és feldolgozásával. Ez hosszú távon egy, a mainál egészségesebb társadalomhoz vezethet. Tapasztalataink szerint a Magyarországra látogató külföldiek körében újra népszerűek a minőségi magyar ételeket kínáló vendéglők, ami azt jelenti, hogy ezek más országokban is sikeresen működhetnek, terjesztve ezzel gasztronómiánk jó hírét.

**CSIBRA TIBOR**



**A brassói egy kreált menzaétel, amelyet persze az előző napi maradékokra alapoztak megalkotói, de mára önálló fogalommá nőtte ki magát. Igényesen elkészítve kiváló étel, mi is tervezzük szerepeltetését az étlapunkon.**

FOTÓ: HEGEDÜS RÓBERT



## Mikszáth Kálmán: Magyarország lovagvárai (34.) Galambóc

Az 1889-ben írt gyűjtemény 1926-os Révai-kiadása alapján

Galambóc omladékai büszkén nézik, amint lábaikat a Duna nyaldossa. És már régen nézik. Galambóc még a római időkből való erősség s „Columbaria” (Galambdúc) nevet viselte.

Őseink, mikor bejöttek, teljes fényben találták a kilenc tornyú várat s Keve vezér tettré a kezét.

Nagyfontosságú leginkább a török világban lett. A beözönlő törököknek nagyon az útjukban volt, kivált aztán, ahogy a Duna bal partjára a magyarok Galambóccal szemben felépítették László várát.

Galambócot nem valami bolond mesteremberek csinálták úgy találomra, hanem igazi hadi céltzatokkal épült. A kilenc toronyhármas csoportra oszlott, az egyik csoport a szikla tetején, a másik a közepén, a harmadik a szikla alján állt s mindenik csoport erős kőfallal összekötve. Egyszóval úgy volt az kiszelve, hogy a törökök közt az a rege járta, hogy kilenc eleven ördög építette a magyaroknak remekbe.

1391-ben, mikor a törökök először jöttek ide háztűznézni, Bajazid szultánnak első dolga volt elfoglalni Galambócot, de nem igen melegedhetett benne sokáig a pogány, mert Perényi Péter nemsokára visszafoglalta.

A vár nagyobb szereplése Zsigmond korára esik. Ekkor ismét török kezében volt s Rozgonyi István pozsonyi gróf indult visszavenni 1428-ban.

Vele ment csatába s kormányozott egy gályát neje, Szentgyörgyi Cecília is, a magyar történelem egyik kiváló alakja. „Röpke szellő” itt „lebegtette tengerzöld ruháját”, mint Arany János mondja, aki szép költeményben örökítette meg Rozgonyi Cecília vitézségét. Gályájáról több török hajót fölégetett a hősiesség asszony, de siker nem koronázta nehéz viaskodásaikat, a vár továbbra is a török kezében maradt.

Hanem ötvenhárom esztendő mulva ütött a megváltás órája.

Persze, akkor már a Mátyás győzelmes hollója röpködött a magyar lobogókon...

Jaksics támadta meg a várban székelő török basát ezer lovassal, embereit levágta, nagyobb részt pedig foglyul ejtette.

Kinizsy Pálhoz jutottak a foglyok, aki mind megölette őket, egyetlen kivétellel. Azt hazaesztette és ellátta utiköltséggel, hogy otthon híradással legyen Galambóc elestéről és a többiek haláláról.

Galambócról és a vele szemben fekvő Lászlóvárról az a rege él az Al-Duna melléken, hogy a magyar vitézek oly jól tudtak nyíllal lövöldözni, hogy mikor a várfokon ebédeltek a katonák, pajkosságból egymás kezéből kilövdöztek a kanalakat.

A török urak végre is elunták a galambóci „hozott Isten”-eket s más kényelmesebb utat választottak maguknak a későbbi királyok alatt. Többnyire Erdély felől jártak be.

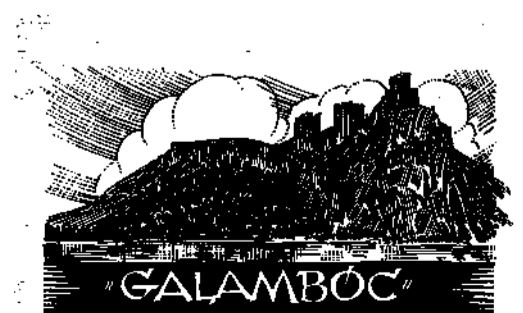
Ezzel Galambóc hadászati jelentősége egyre csökkent, míg a törökök végleges kihurcolkodása után végképp megszűnt. Ma csak arra jó az ősrégi fészkek csonkán meredező néhány fa-

la, hogy eggyel megszorítsa az aldunai tájék számtalan látnivalóját.

De a jámbor, babonás pásztorok éjjelenként még most is látnak a hegyen, szép fehér lovon nyargalni egy aranyba-ezüstbe öltöztetett délceg amazont.

Sisakján ökölnyi gyémánt világít, száguldó lova lábán pedig „villámlik, csillámlik a fényes acél patkó”.

– vége



**Képirás (51.)**

***A gyártulajdonos ügyelt arra, hogy mindig az adott évszaknak megfelelő gyümölcsök kerüljenek a mézeskalácsokba, lisztet pedig csak olyat vett, amelynek minőségéről a szakácsnője elismerően nyilatkozott.***

**Gyertya és kalács**

Beliczay Imre 1806-ban a Veszprém vármegyében található Alásnyban látta meg a napvilágot. Nemesi származású apja, aki Kemeneshógyészen volt evangélikus esperes, azt szeretete volna, ha fiából mérnök vagy egyéb tanult ember lesz, ám a csemete másként döntött. Egy soproni iskolai év után hazafelé tartva betért Keszthelyre, ahol szüleinek egyik rokona egy mézeskalácsüzemet vezetett. A tizenhárom esztendő ifjúnak annyira megtetszett ez a munka, hogy úgy döntött, nem megy vissza a tanintézetbe, hanem helyben marad tanoncnak.

Beliczay négy év múlva, 1823-ban szabadult. Tanulmányai során meglátogatta Pozsony, Bécs, Kőszeg és Miskolc neves műhelyeit, majd Pesten kötött ki a mézeskalácsos céh főmesterénél, Horváth Imrénél. Mivel új munkaadója lelkes támogatója volt a reformmozgalomnak, ő maga is igen korán bekapcsolódott a politikába. Beliczay 1826-ban Horváth ajánlására Rozsnyóra került, ahol a nagy hírű Fialka mester vette partfogásába. Akkoriban ez a műhely szállította a Magyar Kancelláriának és a közeli püspökségeknek a gyertyákat. Fialka a segédekkel és a gyakori rangos vendégekkel közös asztalnál étkezett, s akkor sem történt katasztrófa, ha valamelyik tanonc szóba elegyedett egy püspökkel. Az ifjak között természetesen ott ült Beliczay Imre is, akinek gyors észjárására és kiváló ötleteire hamar felfigyeltek az urak. A később neves vállalkozó ósz fejjel gyakorta emlegette, milyen sokat köszönhetett ezeknek az ebédeknek, vacsoráknak.

Az ifjú néhány évvel később visszatért Pestre, ahol Horváth Imrénél 1832-ben megszerezte a mesterlevelet. Beliczay még ugyanebben az évben, június hatodikán létrehozta vállalkozását, amely egészen 1949-ig állt fenn. Első üzletét a ma is meglévő Király utcában, a Godzsú-udvar helyén álló házban nyitotta. Kortársai szerint nagyon szorgalmas ember volt, így 1833 januárjában már háromezer forintnyi, akkoriban te-

kintélyesnek számító vagyont mondhatott magáénak. A felrendülésnek az 1838-as nagy árvíz vetett véget. A tönkrement gépeket kidobta, helyettük újakat vásárolt, s üzemet a Csányi utca 7. alá költöztette át. Hősünk 1843-ban beadvánnyal fordult a Magyar Országgyűléshez és a részben Kossuth Lajos vezette Iparmű Egyesülethez. Írásában kifejtette: „Méz és viaszt jó áron eladni mindig lehetséges. Ha csak hat pengőforint lenne is a méz és negyven pengőforint a viasz ára, már ez is jó ár lenne. Ez azonban nem így van, mert a méz tíz-tizenhat, a sárgaviasz pedig nyolcvankét-nyolcvanhat forint, ennyiért lehet eladni külföldön...”

Beliczay aktívan részt vett a forradalomban, így annak bukása után menekülni kényszerült. Igaz, halált nem kiáltottak rá, de a súlyos börtönbüntetést mindenképp el szeretne volna kerülni. Végül hosszas bujkálás után, 1851-ben tért vissza az üzem élére. Mivel felismerte, elsőrangú árut csak kiváló alapanyagokból lehet készíteni, szerződést kötött számos erdélyi és felvidéki vállalkozóval, akiktől a mézet és a viaszt szerezte be. A termékeket kezdetben szekerekkel hozták a fővárosba, de a vasút felépítése után áttértek a vagonokra. Az egykori számlák szerint az olcsó szállítási lehetőség révén közel húsz százalékkal tudták mérsékelni áraikat.

A cég egyre ismertebb lett hazánkban, de bőven jutott gyertya külföldre, főleg Oroszországba és a Balkánra is. A kiegyezés évében tartott királykoronázásra például tölük rendeltek meg a világítóeszközök döntő többségét. A díszes gyertyák olyannyira elnyerték Ferencz József tetszését, hogy arany érdemkereszttel tüntette ki Beliczayt. A gyárból több tízezer mézeskalács is kikerült évente. A díszes, színes finomságok elárasztották a piacokat, ahol viszonylag olcsón vesztegettek azokat. Különösen nagy sikert arattak a tükrös szívek, amelyekkel a szerelmesek ajándékozták meg egymást. A gyártu-

lajdonos ügyelt arra is, hogy mindig az adott évszaknak megfelelő gyümölcsök kerüljenek a mézeskalácsokba. Lisztet csak olyat vett, amelynek minőségéről a szakácsnője is elismerően nyilatkozott. Beliczay mint a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara elnöke támogatta a tanoncképzést s szorgalmazta a magyar áruk részvételét külföldi vásárokon, bemutatókon. Cége az 1862-es londoni kiállítástól kezdve maga is részt vett ilyeneken. A hajdani jó munkát szépen bizonyítják a Párizsból, Bécsből, Berlinből és New Yorkból elhozott díjak.

Az alapító halála után a vállalkozást fia, Béla vezette tovább. Az utód külföldön, Németországban és Ausztriában sajátította el a szakma fortélyait, majd négy évig Zágrábban, Velencében, Berlinben és Nürnbergben dolgozott. Amikor hazatért, a legmodernebb ismereteket hozta tarsolyában.

A társaság az első világháború után nehéz helyzetbe került, hiszen partnerei Trianon után jórészt külföldre kerültek. Fokozta a bajt, hogy az 1920-ban, nyolcvanhárom éves korában meghalt Béla a részvénytársaság vagyonát jórészt hadikölcsönökre fektette, amelyek egytől egyik elúsztak. Utóda három gyermeke, Endre, Mária és Etelka lett, akik roppant kitarásról tanúbizonyságot téve kiveztek a vállalatot a válságból. A sok munka meghozta gyümölcsét, s a százesztendős üzem születésnapját már nyugodt körülmények között tudták megünnepelni. A negyvenes évek elején a fő üzlet a Csányi utcában volt, de működtek fiókok a Lágymányosi és a Bécsi utcában is. Budapest ostroma során utóbbi kettő elpusztult, s csak a műhelyt is magában foglaló Csányi utcai helyiség maradt meg.

A cég túlélte a második világháborút is, s amikor már éppen kilábaltnak volt az újabb hullámvölgyből, 1949 decemberében államosították.

LÁZIN MIKLÓS ANDRÁS