

0520

A MAGYAR HÍRLAP HÉTVÉGI MELLÉKLETE
2017. MÁJUS 20.
SZERKESZTETTE: PETÁN PÉTER
MŰVÉSZETI VEZETŐ: SALÁT ZALÁN PÉTER

N y a v a l y a

Móricz Zsigmond: Reszket a gép

Bánt, hogy eszközökhöz kötve nem vagyok képes továbbjutni eszközeim lehetőségén.
Úgy érzem magam, mintha gátak szorítanának össze, hogy kis mederbe tömörüljek, holott a szűk határt akarnám megszélesíteni.
Ismerem a Van-t és nem vagyok képes megismerni a Nincsent: holott jól tudom, a van: nincsen és a nincsen: a van.
Itt lappang tudatom alatt a végtelen érték és rá vagyok kényszerítve a kolduskodásra: Semmivel sem bírok-e hát, csak ami érzéseim alá esik? hisz ott kezdődik az érték, ahol elhal a sensus.
Undorodom már a formáktól, hogy a fizikum jelenségein át kell tapogatnom a lényeg után.
Verjétek ki a szememet, hogy lássak, tépjétek ki a fülem, hogy halljak, fosszatok meg érzéseimtől, hogy a Létfölköttire koncentrálhassam magam.
Ha meghalok: igen: kiszabadulok.

Mért félek hát a haláltól?

Nem én félek: az Én: csak a nyomorult test. Itt a szív körül: reszket a gép.

Mert én: a Gondolat: a Végtelen minden szépségét érzem és vágyom és óhajtanék felszabadulni, De ez a döglendő test félti kis kenyereit.

Budapest, 1920. január 31.

(A közlés időpontja: Nyugat, 1925. 1. szám)

**Gróf Széchenyi István és Kossuth Lajos házi orvosát,
Almási Balogh Pált százötven éve temették**

„Létünk és művünk a halálé”?

A Kálvin téri kriptában egy fülkájából a 2013-as exhumáláskor, a növényi ornamentikával díszített márványtábla mögött, egy egyszerű, de korhadttal fakoporsó tűnt elő, kevés zöldes rojttal és szegéllyel. A koporsó oroslánkörmös lábakon állt, az elülsőkön halálfejes faragás volt látható, virágfüzér a fedélen. Mindkét oldalon fémbetűs felirat tudatta, ki nyugszik a koporsóban: „Almási Balogh Pál. Élt 73 évet” – olvastam. A lélegzetem elállt, hiszen Széchenyi és Kossuth házi orvosának földi maradványait zárta magába a sír. A kiegyezés évében, 1867-ben temették.

A szavak mankón járnak, ha az ilyen találkozásokról vallani kell. Eötvös József, a kortárs írta: „Életünkben csak egyet tudunk bizonyosan, azt, hogy meghalunk – s már ez is vigasztaló.”

A koporsótető leemelése után a halott teljes hosszában tűnt elő. Az az ember, aki nagy történelmi idők tanúja volt a reformkorban és a szabadságharc bukását követően. Az az ember, aki szenvedéllyel gyógyította hazánk nagyjait és egyszerű embereit. Az az ember, akit egész életében a haza szolgálata éltetett. A tudós polihisztor. Címeres nemes család sarja volt. Ősei már 1687-ben birtokosok voltak Fertőalmáson. Innen származik az előneve is.

Ruhában, medencére helyezett kezekkel, egyenes lábakkal feküdt a koporsóban. Arcára egy túll szemfedele borítottak, amely teljes épségben levehető volt. Fejére egy sapkaszerű főveget helyeztek. Barna posztós, köpenyszerű ruházata hosszan a láb közepéig ért. Csizmában temették el. Olyan csizmában, amelyben egyik fényképén is látható.

A lábbeli vége karajos volt, díszített. A felsőöltözet rátétdíszítésű. Alatta meszes, átalakulásos, fehér volt a csont. Közvetlenül a halott arcát, behajtott formában, zöldes-sárgás, mintás kendő fedte. A mai napig nem sikerült megfejtenem, hogy a kendő, amely százötven évig megőrizte a színét, milyen szándékkal került a koponyára. Lehet, hogy a Bibliára vonatkozó jelentése volt?

A koponyát egyébként – a kriptában több lakójával ellentétben – nem boncolták fel. Relatív épségben maradt meg a fogazata. És látszott jellegzetes bajuszának a nyoma.

Ennyit őriztek meg az évek a testből az élet végéről. A lélek egy másik birodalomba került, ahonnan még nem tért vissza utazó. Ha Almási Balogh Pál neve felmerül a magyarországi kultúrtörténetben, mindjárt hozzáte-

szik, hogy a homeopátia egyik hazai úttörőjéről van szó, akit az orvosi műnyelv magyarítói, valamint az egészségügyi ismeretterjesztés megalapozói között tartunk számon.

A keresztelési matrikula szerint: „A születés ideje 1794. október 20. [a legtöbb helyen 18-a olvasható – K. A.], a keresztelés ideje október 22., a gyermek neve fiú, a keresztségben neve Pál. A szülők Balogh Mózes [református lelkész] és Kökényesdy Erzsébet, a keresztszülők neve Tiszteletes Kovács Gábor vadnai Prédikátor és Tekintetes Nemes Kiscsoltói Ragály Ester Kis-Asszony.” A szülőknek négy fiuk volt: Pál, Sámuel, József és Ferenc. A legtehetősebb Pál volt, aki Rimaszombaton a középiskola, Sárospatakon pedig a főiskola padjait koptatta. **folytatása a III. oldalon**



Fiatalkorától lejegyezte élete alakulását, sorsfordulóit
FORRÁS: MAGÁNYÜJTEMÉNY

„Létünk és művünk a halálé”?

*Elsajátította az angol, a francia, az olasz és a spanyol nyelvet.
A latin és a német nyelvben már korábban járatos volt*



Az Ilkovic-s-népbüfé személyzete, 1947
FORRÁS: FORTEPAN

Képirás (54.)

A napi bevétel a háromezer-ötszáz fős vendégseregnél három-négyezer pengő körül alakulhatott, így a kor üzleti szokásait figyelembe véve a havi nyereség három- és hétezer-ötszáz pengő között lehetett

Aprózva hajtott rengeteg hasznot

Az Ilkovic-s-népbüfé fogalom volt a korabeli Budapesten. Olyannyira, hogy bár a háború megtépázta, aztán 1947-48 táján hivatalosan átnevezték, még a legvadabb ötvenes években is így hívták a Nyugati pályaudvarral szemben terpeszkedő étkezdét. Az Ilkovic-s Izidor és két fia által 1925-ben megvett aprócska vendéglő eredetileg a mai Teréz körút 62. szám alatt állt, a népbüfé helyén jelenleg egy tér van. Az Ilkovic-s család nem elégedett meg a vendéglővel, hanem azonnal terjeszkedni akart – ám a vásárlás elvitte az összes szabad tőkéjüket, így kölcsönt kellett felvenniük a vendéglő mellett álló házra. Ehhez a lépéshez abban az időben – emlékezzünk, 1925-öt írunk – nem kis bátorság kellett.

Izidor fölismerte a Nyugati pályaudvar közelségében rejlő hatalmas lehetőséget, azt, hogy ezen a helyen, azaz a régi Berlin téren naponta emberek tízezrei fordultak meg már akkor is. A tulajdonos gyakorlatilag a nagy forgalom, kis haszon elvére számított, és ez a reménye fényesen bevált.

Úgy kalkulált, ha enged a beszállítók nyomásának, hamarosan függővé válik tőlük, ezért igyekezett minél jobban ön-ellátásra berendezkedni. A kimért élelmiszer döntő részét kétezer holdat bérelő gazdász vőjétől vásárolta, míg a vendéglőben két-két likőr- és konzervmestert alkalmazott, akik a megfelelő minőségű, és mennyiségű árut helyben állították elő. Az 1927-ben lebontott London Szálloda helyén saját likőr- és konzervgyárat is alapított. A szappanfőzéshez szükséges anyagot a csatornába beépített zsírfogókban gyűjtötték össze, így ennek beszerzésére sem kellett pénzt költeniük. A pincében cukrászműhelye volt, amely egész éjjel dolgozott.

Ilkovic-s merész ember volt, évről évre tavasszal lábon vette meg a szőlőt – igaz, így az esetleges veszteség őt terhelte, de lényegesen olcsóbban jutott hozzá a terméshez, mint mások. A tulajdonos sikere a versenyképes, tömegeknek is megfizet-

hető és kielégítő étkezés biztosításában, valamint az olajozott működésben rejlett. Az egykori Skála áruház felé nyíló söntés reggel négykor nyitott, hatkor követte a büfé, majd nyolctól a hagyományos étterem. A Jókai utca felé eső házban önkiszolgáló és hagyományos vendéglátóhely is volt. A szagtalanításról kiválóan elkészített és ötletesen elrejtett elszívók gondoskodtak, így a betérők nem lettek bűdösek a konyhai szagoktól. A történeti hűség okán fontos megjegyezni, Ilkovic-snál láthatott a magyar közönség először olasz presszógépeket és rozsdamentes tálalóedényeket.

Ilkovic-s eredetileg gépésznak tanult, így nem esett nehezére automatákat konstruálni. Az egyik berendezés nyáron hűtött sört és mustot, télen meleg teát és forralt bort adott, a másik kisebb-nagyobb szendvicsekkel és ízletes süteményekkel szolgált. Mivel közel volt a Nyugati pályaudvar, a betérő közönség igen vegyes képet mutatott. Ilkovic-s kiváló emberismerettel megáldott főpincérek alkalmazottja a szelekcióra. Ez nem azt jelentette, hogy durván, netán lekezelően bántak az emberekkel a dolgozók, éppen ellenkezőleg, az egész vonalon a legnagyobb udvariasság és tisztaság uralkodott. Utóbbiról egyébként tíz fős brigád gondoskodott.

Ilkovic-s nem csak a műszaki újítások terén járt az élen, megoldotta ő az ételek ötletes modernizálását is. Így például a nála árult lazac fogasból, a szardínia és a hering olcsó tavi halból, a bécsi szelet pedig tehéntőgyből készült.

A komplexumot hétköznap négy-ötezer, hétvégén két-háromezer vendég kereste fel. Sima napokon félszáz, a forgalmasokon csaknem száz-százhusz kilogramm sertéshúst dolgoztak fel pörköltnek. Babból ugyanekkora adagokat kell elkészelnünk. Túró tíz-husz, burgonya hatszáz kilogramm kelt el a hajnali nyitástól a késő esti zárásig. A krumpliból négy mázsát vettek meg rósejbniként. Mindemellát a ven-

dégek lenyeltek napi száz-százötven dekagramm pirospaprikát, borsot és egyéb fűszert, s két-három kilogramm sót is. Az étel mellé természetesen ital is dukált: sörből és teából hat-hét hektó, pálinkából egész napra csaknem száz liter.

Ilkovic-sék egy tál, száználval gramm marhahússal, húsz dekagramm krumplival és zöldségekkel jól megpakolt tál gulyásleveset három szelet kenyérral huszonnégy fillérért adtak. A kor élelmiszernek pont a felét kellett letenni az asztalra. A főzelékért tojással vagy más feltéttel húsz fillért kértek, míg a vadás marha huszonkét fillért kóstált. A rántott szelet rósejbnivel húsz fillérért szerepelt az étlapon. Egy adag bor húsz fillért ért; vizet ingyen adtak, de ha valaki óhajtotta, üveges sörökkel is leöblíthette a torkát. A sütemények nyolc fillértől indultak, a mákos tészta például idénytől függően tizenhat-huszonöt, a diós tizennyolc-husz fillérbe került.

Talán nem tévedünk nagyot, ha úgy véljük, a napi bevétel egy középarányosnak vehető háromezer-ötszáz fős vendégseregnél minimum három-négyezer pengő körül alakulhatott. A kor éttermi árszabását és üzleti szokásait figyelembe véve ebben az esetben a tiszta hasznot száz-kétszázötven pengőre becsülhetjük, azaz a havi nyereség két szélső értéke három- és hétezer-ötszáz pengő lehetett. Mivel Ilkovic-s két fia is az üzletben volt alkalmazott, a haszon túl fizetesként személyenként ezer pengő biztos összejött nekik – abban az időben, amikor heti nyolcvan-százhusz pengő már kimagaslóan jó fizetésnek számított. Persze kár lenne sajnálni tőlük mindent, hiszen alaposan megdolgoztak a haszonért és a sikerért.

A tulajdonos egyébként 1937-ben jó érzéssel eladta az üzletet. Vélhetően megérezte, a hátralévő években nem sok babér terem majd számára.

LÁZIN MIKLÓS ANDRÁS