

A vendéglátásról

A vendéglátás olyan régi, mint maga az emberiség. Csak a formája változott. S bár a vendéglátásnak minden korban megvoltak a túlzásai, a kilengései, mégis a vendéglátás az iskolája a jó modornak, az ízlésnek, a szellemes társalgásnak.

Már a görögök és a rómaiak is nagyban vendégeskedtek. S hogy milyen nagy fontosságú volt náluk a lakoma, mutatja az, hogy Homeros műveiben az istenek is jóízűen lakmároznak. Persze ezek a lakomák egészen mások voltak, mint a mai kor vendéglátó étkezései. A régi korban, a középkorban, sőt még néhány év előtt minden vidéki ház vendéglátó ebédje vagy vacsorája valóságos evési torna volt, melyen a sok evésnek rekordját megdöntötték egymással szemben.

A mai kornak ízlése és talán sok gondja is finomabbá és emberibbé tették a lakomákat. A mai kor vendéglátása nem csupán a gyomor kielégítése, de a szellemességnek, a humornak, vidámságnak jóleső együttese.

De, hogy a vendéglátás csakugyan megfeleljen céljának: mindenki érezze magát jól és fesztelenül, mindenki megtalálja a neki megfelelő társat, kivel kellemesen szórakozzék, ez már a háziasszony és a ház urának a feladata.

Ha vendégeket hívnak meg, gondolkodjanak, kik érezhetik magukat jól együtt? Van-e a meghívottaknak közös tárgyuk a beszélgetésre? Egyforma-e az ízlésük? Egy műveltségi fokon vannak-e? Ez mind olyan kérdés, melyet jól meg kell fontolni. Nem lehet azt mondani erre, hogy intelligens emberek majd elbeszélgetnek egymással. Igaz, valahogy elbeszélgetnek, eltöltik az estét, de hogy olyan nagyon kellemesen fognak-e erre az estére visszaemlékezni, azt nem hiszem.

Már pedig a háziaknak arra kell törekedniök, hogy a vendégeik nagyon kedves este emlékével távozzanak. Azért, hogy: még van egy helyünk, hívjuk meg őket is, egyszer úgyis meg kell majd őket hívnunk — ez a megjegyzés és az azután be-

következett meghívás, már előre biztosítja az ebédnek vagy vacsorának nyomott hangulatát. S az a szegény emberpár, „akit ilyen módon hívtak meg, az ugyancsak meglepetti ezt a vendégséget.

A vendéglátásnak ma nem csak az a célja, hogy a házaspár kedves embereit magánál lássa és kellemesen töltsön el néhány órát. A háziaknak szeretniök is kell a vendégeiket és nekik a legjobbat kell adniok, nemcsak az ételekből, de a szellemiekből is.

Semmi más célja nem lehet a vendéglátásának, mert ha már más a célja, akkor az már nem nevezhető vendéglátásnak. Az csak ledolgozandó robot, amely nem okoz majd örömet sem a háziaknak, sem a vendégeknek.

De nemcsak a vendégek szellemi nivójának kell összhangban lennie, de legyen harmóniában minden. A terítés, az ételek minősége és mennyisége, a borok, a kiszolgálás, a társalgás. A vendég érezze, hogy szeretik, hogy azért hívták meg, mert rokonszenveznek vele és itt jól fogja magát érezni. Ha ezt látja és érzi, úgy kellemesen érzi majd magát a vendéglátó házban, ő is kedves, vidám, megelégedett lesz.

A harmónia megteremtésének legtöbb tényezője a háziasszony kezében és személyében van. Első és legszükségesebb tulajdonsága a háziasszonynak a természetesség. Igazi magyar vendégszeretetei lássa vendégeit, legyen hozzájuk kedves, mindenkihez legyen néhány előzékeny szava. Ismertesse meg egymással őket és ültesse egymás mellé azokat a vendégeket, akiket egymásnak hívtak meg, akiknél úgy gondolja, hogy legjobban megértik egymást. Ne idegeskedjék, ne gondoljon mindig arra, hogy ez vagy az az étel sikerül-e majd, hogy annál a vendégnél szebb volt az üveg-szervisz, mikor nála volt, hogy vájjon ez a vendég mit fog szólni, ha meglátja a nem márkás porcellánt stb. Ezek ne izgassák a háziasszonyt. Gondoljon arra, mennyi örömet okozott neki az a porcellán, mikor menyasszonykorában megkapta, mennyi kedves ünnepélynél volt használatban ez a porcellán, mennyi kedves emlék fűződik hozzá s akkor szeretni fogja a porcellán ját és boldogan, nyugodtan, természetesen fog leülni mellé.

Az ételek közül is csak azt csinálja vagy csinálhassa, amelyről tudja, hogy sikerülni fog és jó, ízletes lesz. Hány-

szór ízlik egy egyszerű étel talán éppen a legelőkelőbb és leggazdagabb vendégének legjobban éppen azért, mert azt ott-hon, a nagy előkelőség miatt, sohasem eheti!

Ezért mondtam, hogy az egyforma vágású embereket hívja össze, nehogy egyik-másik vendég előkelősége vagy gazdagsága elrontsa az egész társaság kedvét.

Eppen ilyen figyelemmel kell lennie azokra a vendégeire is, akik esetleg nehezebb viszonyok között élnek. Aki-eknek egy ilyen ebédre való meghívás kiadásokat okozhatna, vagy esetleg éppen a kiadások miatt le kellene mondaniok az ebéd-ről, pedig egy más társaságban az számukra kellemes szórakozás volna.

A terítés is harmonikus legyen. A háziasszony terítsen mindig szeretettel, ha vendégeit várja. Talán egy szebb asztalnemű, szebb porcellán és üveg kerül az asztalra, szebbek az asztalterítő csipkéi mint hétköznap, de máskülönben a terítés kerete maradjon a régi. Ne hozzon be a háziasszony valami új, divatos formát, melyet valahol látott, s melyet most vendégei ámulatára akar bemutatni. Megtörténhetik, hogy éppen családja tagjai közül fog valaki rémülten ránézni és ebből észreveszik, hogy ez házuknál nem megszokott dolog és így a vendégek ámulata helyett gúnyos mosolyokat fog észrevenni.

Ilyen meglepő újdonságok helyett inkább gondolkozzék valami új, eredeti díszítésen. Itt a képzeletének tág tere van. De ne abban nyilvánuljon az ügyessége, hogy valami nagyon különös és drága virágot fedez fel valamelyik virágkereskedésben! Az ügyesség az, amikor valami nagyon egyszerű, mindennapi és olcsó virágból néhány méter keskeny szalag segítségével izléses és hangulatos asztalt tud teríteni. Virágdísz megrendelni nem ügyesség és nem is egyéni az asztal, ha valamelyik virágkereskedés díszíti föl.

Egy pár szellemesen megírt, a vendég lielyét mutató kártya, mellyel jellemzi az illető hely tulajdonosát, tréfás jellemző vonások, az egész estének megadják vidám gondtalanságát. S ha a mai nehéz időkben a háziasszony néhány vidám, derűs órát szerez vendégeinek, igazán hálásak lesznek érte. Sokkal hálásabbak, mintha agyondíszített libamájakkal és halmajonézokkal rontja el a gyomrukat.

Az ételek sorrendje és minősége is a ház stílusát mutatja. Olyat főzessen és úgy főzesse, amint rendszeren szoktak főzni. Ezért is hálásak lesznek a vendégei, mert így legalább változatosat esznek. Nincs rettenetesebb, mint valamely divatos, felkapott ételt nap-nap után mindig s talán ugyanazon helyről szállítva vagy ugyanazon recept szerint elkészítve enni.

Jegyezze meg a háziasszony: nincs finomabb dolog, mint egy nagyon egyszerűen, de jól elkészített étel. Az olyan finom, hogy nem is kell kendőzni mindenféle díszítéssel. Nem mondom, hogy a legolcsóbb ebéd az ilyen, de mindenesetre a legjobb és a legegészségesebb.

És ne legyen hosszú az ebéd. Ezt nem kívánja sem az emberek gyomra, sem a mai kornak nagy nyomora és gondja. A felállított ételsornak egy számát törölje minden háziasszony, hogy azért néhány szegénynek adhasson ebédet. Ez az Istennek is tetsző.

A társalgás vezetése is a háziak feladata. Nem könnyű tisztség. Mindig figyelniök kell mindenfelé, hogy nem tért-e a társalgás olyan mederbe, mely esetleg valamelyik tagját a társaságnak kellemetlenül érinti. Ha pedig heveskedésre ragadtatná magát valamelyik vendég, ott a háziaknak kell közbelépni és a harmóniát visszaállítani.

Arról beszéltem, milyen legyen a háziasszony, ha vendég van a háznál. Azt kellett volna mondanom, hogy milyen legyen a háziasszony mindennap. Hiszen a háziasszonynak minden nap van vendége, még pedig igen kedves, legkedvesebb vendége: a férje és a gyermekei. Ezeknek legyen a háziasszony minden nap kedves, vidám, mosolygós vendéglátójuk, a férj és a gyermekek pedig legyenek mindig kedves, figyelmes vendégei a vendéglátó édes Anyának.

Így majd sohasem lesz nehéz vendéglátónak és vendégnek lenni. A ház asztala legyen mindenkor úgy megterítve, hogy bárki benézhesen oda. A család üljön mindig úgy az asztalnál, mintha nagy úr asztalánál ülne, hiszen a legnagyobb földi méltóságnak, az édes Anyának a vendége. Beszéljenek úgy étkezés közben, hogy az mindenkinek épülésére szolgáljon. Akkor majd nem fog az édes Anya aggódni, ha vendég van, hogy jól fogják-e magukat viselni a gyermekek?

Az ételt tálalják úgy, mint vendégjáraskor szokás, ez az egyszerű ételt izletesebb,! teszi, jobban ízlik és így jobban táplál is.

Az anya szoktassa meg a leánygyermekeket, hogy ők terítsék meg az asztalt, néha lepjék meg az édes Anyát Valami csinosan kigondolt dísszel, az lehet akár virág, akár szalag. így játszva begyakorolják az asztal terítését és ha vendég jön, akkor az édes Anyának nem kell aggódva kinézni az asztal felé, vajjon minden rendben lesz-e?

S az egyedülálló és egyedül étkezőnek nincs vendége? Hogyne volna. Ott ülnek asztalánál, akik már elmentek és ott ülnek az asztalánál a nemrég nála ebédelt vagy vacsorált kedves élő ismerősök is. Nem is képzelik, milyen derűs, milyen élénk egy ilyen egyedül étkező asztala. Az egész terítés már egy kis múzeum. A leveseskanalát a nagyanyjától kapta, a kés és villa keresztelői ajándék, a porcellán meg az édes Anya kelengyéből való. A poharat édes Apja hozta fűrdőből. A kis kék csuprocskát, melyből a feketét issza, négyéves korában kapta Anyjának jókedvű, kedves nénjétől. Az abroszt még a dédanyja szövette, az abroszon lévő kalotaszegi terítőt egy kedves barátja hozta Erdélyből, szegény már meghalt, pedig még élhetne, milyen kedves, jókedvű fiú volt. A leánya már férjhez ment. Legközelebb elmegyek hozzá.

Folytassam? Ennek a nagy társaságnak csak az ebéd vége vet véget, ez a társaság soha ki nem fogyna. S az ilyen egyedül étkező s mégis olyan nagy vendéglátó nem jön zavarba, ha társaságba kerül. Hiszen van gyakorlata úgy a vendéglátó, mint a vendég szerepében.

Amint látjuk, a vendéglátáskor a háziasszonynak van a legnagyobb és legnehezebb szerepe. S mégis könnyű a szerep, ha jókedvűen, derűs lélekkel és jószívvel csinálja. Hogy pedig így láthassa vendégeit, azért akkor hívjon csak vendégeket, mikor szívesen teszi. Mert nem szívesen hívott, nem szívesen látott vendégek olyanok is lesznek.

Még néhány szót a háziasszony öltözködéséről, mikor vendégei vannak. Az öltözködés minden asszonynak nehéz kérdés. Azoknak is, akik szeretnek öltözködni és azoknak is, akik nem szeretnek öltözködni. Mindkettőnek tudnia kell, hogy a vendéget tisztelettel kell fogadni és a tiszteletnek a

ruhában is kifejezést kell adni. Ez a ruha legyen ízléses, de soha ne legyen feltűnő. A háziasszonynak gondolnia kell arra, hogy vendégei között lehet olyan, akinek nem telik drága ruhákra. Milyen kellemetlenül érintené azt, ha a háziasszony díszes, drága ruhában fogadná őt. Legjobb, ha a háziasszony fehér vagy fekete ruhában fogadja vendégeit. Ilyenkor biztos lehet abban, hogy egyetlen vendégének a ruháját sem fogja az ő ruhájának színe háttérbe szorítani. Minden asszony haragszik, ha egy másik asszony ruhájának színe az ő ruhájának színhatását gyengíti vagy teljesen tönkre teszi. Miért haragudjék a vendég éppen a háziasszonyra? Ékszert lehetőleg ne viseljen a háziasszony, kivéve azokat a gyűrűket, vagy más ékszereket, melyeket mindennap hord. A háziasszony egyszerűségével a legjobban fogja a neki járó tiszteletet megszerezni. Ha a többi vendég hölgy sok ékszert visel, akkor a háziasszony egyszerűségével tűnik ki. Ha pedig a többi hölgy nem vett fel ékszert, akkor a háziasszony nem tűnik föl közöttük ékszereivel.

Ne akarja a háziasszony a vendégeit mindenáron mulatni. Hagyja, hogy saját maguk találják meg a szórakozást, csak éppen a nagyon csendes vendéget igyekezzék a társalgásba belevonni.

Nagyon kellemes a társaságban valami könnyű zene, ének, de ez ne legyen sok és föltétlenül jó legyen. Nem tudhatja a háziasszony, nincs-e a társaságban egy igazán zeneértő, akinek kín lenne a rossz zenét hallgatni. Vagy nincs-e a társaságban valaki, aki nem zeneértő, vagy esetleg nem is szereti a zenét. Ezt nem lehet nehéz és sok zenével tönkretenni.

Mindebből látjuk, a vendéglátás nem könnyű mesterség, nagyon sok jó ízlés, sok derű, sok humor és végtelen sok természetesség kell hozzá.

Mindez azonban megvan a magyar nőben, aki már őseitől is örökölhette a vendégszeretet erényét és a vendéglátás ügyességét. Csak ne akarjon a magyar asszony mindig francia konyhával és a francia modorral kedveskedni vendégeinek. Éppen az intelligens középosztály asszonyainak kell megőrizni a magyar ételeket, magyar szokásokat. Persze mindent egy kissé hangfogóval. Mai nap nem lehetne már a

régi idők húsfogásos ételeit végigenni. Annyi borsot és fűszert sem bír el a modem ember ideges gyomra, de az egészség is tiltakoznék ez ellen. De vannak igazi magyar ételek, melyek pompásak, ha kevés fűszerrel csináljuk meg őket. És bogy a magyar konyha erőt és kitartást ad, azt mutatja a magyar faj munkabírása és egészsége.

Sok örömet kívánok a magyar asszonyoknak a vendéglátáshoz, adjon az Isten nekik sok kedves vendéget és sok-sok alkalmat a vidám, boldog, minden kívánságunkat teljesítő jövőnek ünnepléséhez!

Spillenbergek Mária,

a Kat. Háziasszonyok Orsz. Sz.-nek alelnöke