



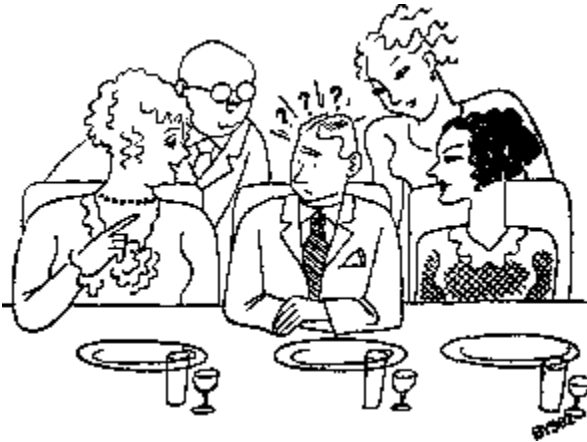
AZ UDVARIAS HÁZIGAZDA

Brillât-Savarin, *SL* gasztronómia atyamestere, aki egyben művésze volt a vendéglátásnak is, azt mondja, hogy: »Meghívni valakit annyi, mint felelősséget vállalni a jóléteért mindaddig, míg a fedelünk alatt marad.«

Tömörebben és szabatosabban kifejezni, megállapítani a vendéglátó gazda feladatát bizonyára aligha lehet. Aki vendéget hív, valóban jelentős felelősséget vesz magára, kötelezettséget arranézve, hogy kellemes órákat (vagy napokat) szerez a házában tartózkodó látogatónak.

Érezd magad úgy, mint otthon — bíztatjuk a kedves vendéget. (Es minden vendég kedves kell hogy legyen a háziaknak.) Sokat jelent ez a bíztatás, de mégsem mindent. Otthon *néha* egyhangúan, sőt unalmasan telik az idő, *gyakrabban* a hétköznapi (és vasárnapok) izgalmi, bosszúsági között. Akit látogatóba, ebédre, vacsorára, szállóvendégnek invitálnak, bizonyos joggal hiheti, várhatja, hogy unatkozni nem fog, de egyidőre legalább felmentést kap a foglalkozási körének, magánéletének veszélyei alól is. Illetve az alól, hogy ezek kössék le a gondolatvilágát.

Kikapcsolódás, üdülés legyen a vendégeskedés ideje mindkét fél (meghívott és meghívó) számára. Itt mingyárt helyet szorítok annak a tiszteletteljes figyelmeztetésnek, hogy a beszélgetés irányításánál ne erőltessük a vendég (vagy a házigazda) hivatásához tartozó témákat. Téve-



dés volna azt hinni, hogy társaságban, ebéd- vagy vacsora közben a sebésztanár állandóan az operációiról, súlyos betegek kezeléséről, az ügyvéd bírósági tárgyalásokról, a bankár pénzügyletekről, a miniszter az államháztartásról vagy embrióban levő törvényjavaslatokról, a kereskedő az üzletmenetről, az író a készülő darabjáról vagy regényéről óhajt társalogni.

Persze, sor kerülhet, sor is kerül ilyesmire is, de általában az a tapasztalat, hogy az ember szívesebben és többet beszél, többet kérdezősködik, jobban érdeklődik olyan dolgok iránt, amelyekkel

nem kötelessége törődni, amelyekkel *nem kell* ideje javát eltölteni

A *passziókra* gondolok itt elsősorban, köztük nemcsak a legnemesebbekre, az irodalom, színház, művészet, tudomány szeretetére, hanem például a mai világban olyan hatalmas arányokat öltött sportrajongásra, a brids-szenvedélyre, a bélyegyűjtésre, sőt — az amatőr szakácskodásra.

A háborúelőtti években egy finomkodóbb, affektáltabb korban lehanyatlóban volt a főzés tudományának becsülete, különösen Budapesten s különösképen a leányok, asszonyok között. Az ízlés, pontosabban *ízlelés* érzéke, miként a szokásos felsorolásban (látás, hallás, szaglás, tapintás, ízlés), úgy a megbecsülésben is az utolsó helyre szorult. Hölgyek körében nem igen lehetett ételekről diskurálni, valósággal lenézték a vakmerő férfiembert, ki a kedvenc költőről ilyen prózai realitások felé terelte a szót. Pedig — érdekes — akkoriban a női vonalaknak nem az egyenes, hanem a félkör volt az uralkodó formája.

Nyilván a gyomor keserves háborús, forradalmi és azután is még jó sokáig tartó megpróbáltatása, sanyargattatása eredményezte, hogy az ízlelés érzéke azóta megint csak — és pedig megérdemelten — előbbre jutott a sorban. A süte-főzés tárgyköre szalonképes lett éppen abban a korban, amelyben a karcúság, sőt soványság az uralkodó planéta. Igaz, hogy a legújabb idők vívmányainak, illetve felfedezéseinek és megállapításainak, a kalóriaszámításnak, a vitaminok ismeretének s a különböző diétáknak hála, az élvezetes evés nem jelent szükségképpen hízást is. Persze még kevésbé okoz ilyenféle veszedelmet, ha csak beszélünk róla.

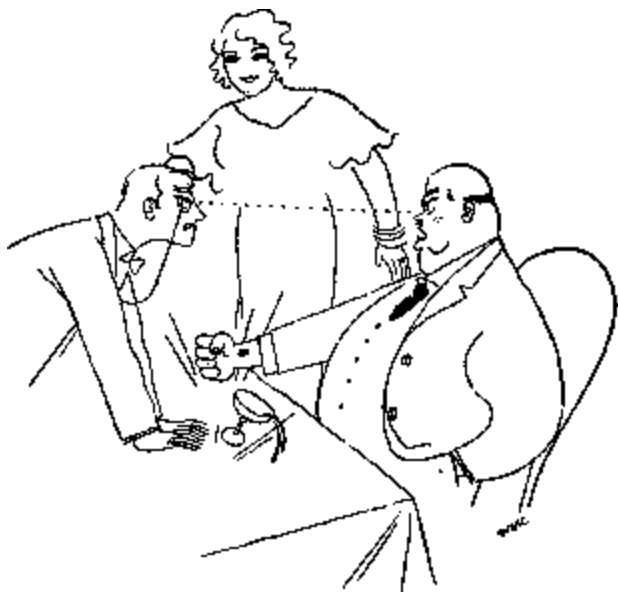
Magától értetődik, hogy a gasztronómiai beszélgetések különben sem a sokat — hanem a jól evésről, művészettel megszerkesztett ételekről folynak. A kultúrált, kifinomodott ízlésű — esetleg csak keveset evő ember, a *gourmet* lépett a kevésbé válogató gourmand elé.

»Az állat fal, az ember eszik, de csak az okos ember tud enni«. Ez a mondás szintén *Brillat-Savarintól* való. Szemmellátható és kétségtelenül örvendetes, hogy ez okos emberek száma egyre növekszik. Előfordult már, hogy négy kiváló magyar író, esztétikus ült közelemben egy vacsorán, egész este különböző inyes falatokról, jeles fogások különleges raffinait készítési módjáról vitatkoztak s nagy volt az örömük, amikor valamiben egyhangú határozatra tudtak jutni. Ilyenkor csillogó szemmel néztek körül, elégedetten nedvesítvén meg nyelvükkel a szájuk szélét.

A gasztronómiai s a feljebb példának felsorolt passziók körébe tartozó témáknak különösen ebéd, vagy vacsora alatt, rendszerint enyhítő, kiegyenlítő hatásuk szokott lenni, ellentétben a politikai életből merített beszéd tárgyakkal.

Világos, hogy a belső és külső politika eseményeit, melyek szinte napról-napra meghozzák a maguk szenzációit, nem lehet kizárni a társalgásból; különösen pedig nálunk nem, hiszen a féktelen politizálás Magyarországon hagyományos nemzeti szokás. A házigazda (és a háziasszony) azonban ilyenkor ugyancsak legyen résen s ha az ellentétek kirobbanásától lehet tartani, sürgősen igyekezzék az elfajulással fenyegető vitát más mederbe terelni. Ugyanez a feladat vár a háziakra akkor is, ha megесik, hogy valaki olyan világnézeti vagy személyes jellegű témát vet fel, vagy

kezd kiélezni, amely tudomásuk szerint egy vagy több másik vendégre nézve kellemetlen, bántó, sőt megalázó.



Ilyenkor — ismétlem — szükség van a házigazda, vagy háziasszony tapintatos és ügyes közbelépésére, egyebekben azonban *minél kevessebbet kell gyámkodni* a vendégen. Elv: mindig rendelkezésre állni, ám sohasem lenni terhére túlhajtott figyelmességgel a társaságnak.

Ezen a téren nálunk különösen némely vidéken lenne még egy- és más megszívlelni való. Igen szép, nemes dolog az ősi magyar vendégszeretet, tiszteletreméltó a buzgóság, mely mindenáron

a vendég kedvét keresi, Őt minden jóval el akarja halmozni, szünet nélküli szórakoztatásáról gondoskodni. De itt igazán helyénvaló az elcsépelet mondanás, hogy sok a jóból is megárt. A vendég a néha szelíd erőszakig menő kínálgatás hatása alatt túl sokat eszik-iszik, belefárad abba, hogy folyton magán érzi a háziak szemét és végül kimerülten érkezik haza a látogatás fáradalmai után.

Valóban helyesebb, a modem kornak jobban megfelel az angol rendszer, amely például a weekendre hívott vendégnek lényegesen több szabadságot ad. Nem követeli meg tőle, hogy állandóan együtt legyen a háziakkal, tetszésére bízva, mikor, melyik fajta szórakozásban, kirándulásban vesz velük részt, csak azt kéri, hogy a főétkezéseken pontosan megjelenjék. Mindenben részesülhet, amit szíves, gondos házigazdái nyújthatnak neki, de semmiféle (bármily kedvesen és bármily jószándékkal alkalmazott) kényszer alatt nem áll, egyedül lehet, olvashat, írhat, sétálhat, ha így esik jól neki.

E kis angliai kitérés után, vissza kell fordulnom hazai földre, hogy tovább folytassam elmélkedésemet az »udvarias házigazda« kötelességeiről. Nem mulaszthatom el ezen a ponton reá mutatni a meghívandók kiválogatásának jelentős fontosságára. Intimebb ebédről, vacsoráról beszélek, amelyre legfeljebb tíz-tizenkét személy hivatalos. Legjobb volna, ha az ilyen kisebb társaság csupa jóbarátból állana, de ha ez nem lehetséges, legalább arra vigyázzunk igen gondosan, hogy ne legyenek köztük haragosok, sőt olyanok se, akikről tudjuk, hogy nem szívelik egymást. Csak így remélhető, hogy biztosíthatjuk az együttlét zavartalan kellemisségét, kedélyességét.

Hogy telefonon vagy levél útján gyűjtjük-e egybe vendégeinket, teljesen mindegy. Ellenben cseppet sem közömbös, hogy lelkükre kössük a pontos megjelenést; viszont kötelezzük házuk népét is pontosságra, természetesen mindenekelőtt a szakácsnőt, mert amilyen bántó dolog, ha a vendég késik, épp olyan hiba, ha nem készül el időre az ebéd. Ilyenkor az összegyülekezett társaság a mind kínosabbá váló várakozás alatt megtölti gyomrát az étvágygerjesztőnek szánt apró szendvicsekkel, sóssüteményekkel, ürmössel, száraz samorodnival, barackpálinkával és mire behozzák a levest, már vége az appetitusnak.

A házigazda át nem hárítható felelősséggel tartozik magáért az ebédért, vagy vacsoráért is. Hogy újra csak *Brillat-Savarin* kipróbált bölcsességéhez folyamodjam, idézem a következő mondat: »Aki vendégül hívja barátait és nem ügyel rá, hogy milyen ebéd készül számukra, nem méltó arra, hogy barátai legyenek«. Vonatkozik ez pedig nemcsak az ételekre, hanem az italokra is, mely utóbbiak stílusos összeállítása mindenha a férfi dolga volt (miként a szívnivalóké: szivarok, cigarettáké is).

Tudott dolog, hogy a fogások hivatalos sorrendje ez:

Hors d'oeuvre.

Leves.

Egy vagy két előétel.

Középpétel.

Pecsenye körítésekkel, salátával. Spárga, karfiol, articsóka jellegű főzelékféle.

Édestészta.

Csemege. Gyümölcs. Sajt.

Az italoké:

Aperitif,

sör,

könnyebb fehérbor,

vörösbor,

nehezebb fehérbor,

pezsgő, csemegebor,

feketekávé konyakkal és likőrökkel.

Világért se gondolják azonban tisztelt olvasóim, hogy ezt a felsorolást azért iktattam ide, mintha a maga egészében kötelezőnek tartanám. Ez *csak az ünnepies nagy lakomákra* szól, egyáltalában nem a családi, baráti jellegű vendéglátásra, ahol az alkalom jelentősége és a lehetőségek szabják meg, mit tűzzünk napirendre a terjedelmes keretből. Lényeges azonban, hogy a menü, legyen bár hosszabb vagy rövidebb, ne álljon csupa sablonos ételből, legalább valamelyes, de minél több *eredetiségre* kell törekedni és mindenképen *jót* kell adni.

Amellett kerülni kell az agyonfűszerezett és túl nehéz ételeket már csak azért is, mert manap még kisebb társaságban is mindig akad egy-két diétás ember. Ha mégis súlyosabb, mondjuk, disznótoros étrendet tervezünk, ezt *már a meghívásnál közöljük*, s még ilyenkor is gondoskodjunk könnyebb fogásokról is a gyengébb gyomrúak kielégítésére.

Az ízléssel, nem hivalkodóan terített virágdiszes fehér asztalnál, ahol a háziasszony dirigáló tekintete biztosítja a simán gördülő figyelmes felszolgálatot, vidám harmóniában élvezhetik vendégek és háziak az asztali örömeiket.

kezdődik, a türelmetlenek türtőztessék magukat,

gondolják meg, hogy vannak, akik étkezés közben az ételek ízére, illatára kíváncsiak és nem a szomszédjuk szivarfüstjére.



A fekete és a vele együtt szervírozott konyak, meg likőrfélék hivatottak arra, hogy az eddiginél könnyebbé, fesztelenebbé tegyék a társalgást, csevegést, s betetőzzék a vendéglátás sikerét.

A siker kiteljesedése nem is fog elmaradni, ahol megvan az igazi házigazdát jellemző legfőbb kettős kellék, a szív és az érzék.

