

Bodega



{ 28 } Nemcsak kenyérrrel élt az ember, ámbátor a fehér cipót, amelyet lacipecsenyével lehetett kapni a vásárokon, halála napjáig nem felejtí el, aki kóstolta: ugyanígy az emlékből él tovább a sóspe-rec, amely ropogott a déli sernél, valamint a különböző zsemlyék, a császár, a vajas, a vizes, amelyek mind az ember szolgálatára voltak; és a kenyérnek keménymagos illata volt.

A leveles csárdán, a duttyánon kívül olykor az úgynevezett bodegákat is felkereste a férfinép, ahol fehér kötényes, kívánatos fehérszemélyek mosollyal fogadták a vendégeket, és a hátsó kis szobába tessékelték. Hívták az ilyen helyet ízelítőnek is, falatozó-nak is; a mostani fővárosi büfék szomorú, szegényes maradványai a régi dús bodegának.

A boltelőrészekben szétnézett a vendég, és mindent felhalmozva talált ott, ami „szem-szájnak ingere”.

Jégen várta az osztriga, hogy feltörjék házikóját, miközben a citrom cseppent, és a vajaskenyér-szelet fehérlett. De ott pirult a mindenféle ínycsiklandozó dolgokkal töltött tengeri rák, a különböző mártások alig várták, hogy leönthessék. Voltak csigák,

amelyeket egyszerre lehetett lenyelni, és dobozaikban a rákok a táncosnőket, a balett ifjú hölgyeit juttatták az ember eszébe, mert a régi világban a táncosnők vacsorája rákkal kezdődött, amint Catulle Mendès elbeszéléseiből tudjuk.

Nagyon régi lehet az az adoma, amelyben a vidéki ember a fogaival akarta feltörni az osztriga kagylóját. A legkisebb magyar városban is volt delikáteszkereskedés, amelynek tenge-
rentúli kincseit mindenki olcsó pénzért megismerhette. Ámde a fűszeresboltokban is többféle hal várta a vevőt, mint amennyinek manapság a nevét tudjuk. Edényeikben hagymasalátái alatt savanyodtak az angolnák és a különböző heringek. A keleti-tengeriből a tejest kedvelik a vevők, míg a kisebbfajta halak közül mindegyik megteszi a magáét. A füstölt, a pácolt, a tekercsbe kötött. A francia szardínia, amely néha meglepően nagy és ízletes, ha Cannon úr cégérét viseli; az olajos pisztráng, de még az úgynevezett ringli is csak étvágyat fokoz. A különböző kaviárok, a nagy szemű orsovai, a szürkésbarna amszterdami, az orosz-ázsiai folyókból való ikrák néhány hatosért megszerezhetők s elfogyaszthatók a bodegában. De ez még mindig csak eleje az étkezésnek. Hol vannak még a többi gyönyörök, amelyek a kis szoba vendégét olcsó pénzért elmulattatják.

Így: a lúd- és vadpástétom, a hideg vesepecsenyék, angol és debreceni szalonnák, kassai, prágai és magyar sódarok, amelyek oly ízletesek voltak, mint az ifjúság. Kassán, kora nyári reggeleken a Tátra-vonat utasait két hatosért várta egy tányér tormás sódar, Prágából vagonszámra jött rózsaszínű kis malacsonkát vett minden okos ember, de a csülkők, sonkacsontok, sonkaszalonnák is jó táplálékul szolgáltak a vékonyerszenyűeknek. Ott voltak a nyári és téli szalámik, amelyek ízletesség dolgában felülmúlták a mortadellát vagy a veronai nagy szalámit. Kolbászok, szafaládék, csontos sertéshúsok, tormás malacaprólékok, körmök, fülek, meleg oldalasok inkább a szegényebb néposztály számára voltak

{ 29 }

a hentesboltokban. Míg a tejen hizlalt stájer kappanok, az Andrásy úti boltos híres libái, a hideg kacsacombok, a tarka fácánok, kövér fürjek, ínyenc fajok, foglyok és galambok már akkor is az arany szolgálatában állottak. De nem kellett mindenkinek a fecskéfészekleves vagy a szalonka guanója. Úgy is lehetett élni Magyarországon, hogy egy forintot költött el a gavallér a hentesboltban vagy a bodegában, és pompás, egészséges eledeleket kapott. A párizsi ecettel és hagymával, a rántott szafaládé, a tojásételeknek sokfélesége, a sajtoknak, túróknak eldorádója, a kitűnő cukrászsütemények, kék dobozba préselt fügék, jó szagú narancsok, szőlők, almák mindenkinek pótolta a kocsmai étlapot. Az agglégény gondtalanul sétált vacsorája felől, bizonyos volt benne, hogy néhány hatosért bármely boltban megszerezheti. A kereskedő mosolygott, ha beléptél hozzá. Tiszta, fiatal nők, kívánatos menyecskék pakolták a kis csomagot, és hosszú alászolgáját monddott a személyzet.

Ha vacsora után történetesen a sert kedvelted, válogathattál márciusi, udvari, kiviteli seregekben, amelyek palackban és hordóban voltak kaphatók. De volt raktáron pilseni, bajor és spatenbräu sörük.

Ihattál fekete angol sört vagy édeskés münchenit tavasszal, a barátok főztjéből. Raktáron álltak a borok a kereskedőknél; spanyol, francia, német, magyar palackok kacsingattak rád a polcokról. Pipázhattál szűzdohányt, havannaszivart, egyiptomi cigarettát, virzsíniát, médiát, ami éppen eszedbe jutott. És ha mégis meguntad az életedet, olcsó pénzen vehettél egy revolvért.

A régi Pest, a háború előtti Pest, amelyre manapság már majdnem úgy emlékezünk, mint a negyvenes évekbeli fővárosra, amikor még megélt a szegény tanuló, lateiner, hivatalnok, tanár, skribler a maga szegénységéből, telve volt olcsó és jóízű kocsmákkal és boltokkal. A belváros, a serházak és kiskocsmák negyede, minden jóval megtraktálta az esti sétálgatót. A Kis piszkos, a Má-

tyás, az Apostolok, a Zenélő, a Svetz, Kriszt Feri és ki tudná el-
sorolni valamennyit, kitűnő söröket és borokat mértek, valamint
pompás vacsorával is szolgáltak. De nem járt rosszul a józsefvárosi
polgár sem, hol minden utcasarkon kedélyes borház várt. Az egy-
kori Budáról, az ottani kocsmákról tán nem is lehet egy szuszra
elmondani mindazt, ami az olvasó és író szívét nyomja.

(1917)