

Gábli Krúdy Gyulával Azok a régi férfireggelik!

Mi az a gábli? Speciális villásreggeli, a férfiak ebéd előtti étkezése. Németül a villa Gabel, a früstükkel - Frühstück: reggeli - jött át a nyelvünkbe. Mostanra már kikopott belőle, a monarchia kedélyes-bőséges étkezési szokásaival egyetemben.



Q Még az is lehet, hogy Krúdy Gyula épp konyhatítkokról faggatózik
© Talán ez az utolsó „békebeli” férfireggeli 1941-ben
© Hidegtől és az elmaradhatatlan kávé
Q Krúdy legendás hősét, Szindbádót Latinovits Zoltán alakította filmen

A gáblinak külön története van, erről Krúdy Gyula, irodalmunk nagyévtvágyú inyence írt olyan évtvágygerjesztően, hogy szinte kedvünk támadna beülni Szépvadászné tabáni kocsmájának kertjébe egy „kis” gábel-früstükre: vesepecsenyére, csipetnyi gulyásmaradékra húslevessel felöntve, némi zöldséggel, esetleg egy velős csonttal.

Soványkosztos korunk embere talán nem is hallott ilyen éttelekről, már a gondolatától is szörnyethalna, hogy ezt egy reggelire. Hátha még tudná, hogy a korán kelő hivatalnokok munkakezdés előtt még leküldtek egy könnyű villásreggelit, mintegy „előételként” a

gáblizhoz: egy-két tojást, szalonnát, néhány faladék sódart, hirtelen kisütött kolbászt. Utána jöhetett a gábli, amely nagyjából délelőtt tíz órakor vette kezdetét, a fiákeresek csárdájában, pest-budai vendéglőkben, fél pohár frissen csapolt serittallal. Fűles pohár a száj előtt, sós kifli a kézben, így már nyugodtan meg lehetett nézni, mi szerepel az étlapon, amelyet a pincér úgy kínált:

„EGY KIS REGGELIT, KÉREM SZÉPEN?”

Lássuk, mit ajánlana Krúdy, a gábli avatott szakértője. Rögtön óva int a zónapörkölttől, amely alkalmas arra, hogy furfangosan félrevezesse az éhes vendéget.

„A gulyás már komolyabb elmélyedést kíván az élet-hez, mint a pörkölt. Legalábbis asztalkendőt szokás hozzá kötni, kés, villa, kanál használatuk a fogyasztásához és levélre egyszerre hitet tesz a vendéglő és szakácsnője mellett. A kisgulyásnál nincs többé kifogás, mert a vendéglő hírneve forog kockán, ha csak egy fél reszelt krumpoli, vagy kanál paprika is hiányzik belőle.”

Ezt hallanák azok a vendéglőseink, akik „echte ungarische gulasch” címén csipős löttyöt szolgálnak fel a külföldi vendégeknek! Nem mintha azokban a régi, daliás időkben mindegyik vendéglős kitett volna magát... Nagy írónk kész ezt is elismerni, de fontosnak tartja megnevezni a jobbakat.

„A legjobb gulyást Szentlőrincen ettem, a szabadban, Szemere Miklós céllovészeti ünnepélyén. Négyféle húsból főzték, vesepecsenyéből, hátszínből, felsálból, rostélyosból. De igen jó gulyáslevest adtak valamikor a püspökladányi, miskolci, kanizsai, szombat-helyi restaurációkban, ahová délben érnek a vonatok és az ember kellően össze van rázkódva.”

FRÜSTÜKRE PÁJSLI

Ennek az ételnek - savanyú tüdő - talán hírért sem hallották az ifjabb nemzedékek. Ilyet ma már nem főznek szinte sehol. Otthon lehetne, de Krúdy szerint nem érdemes:

„A pájsli azon ételek közé tartozik, amelyeket nem tudnak máshol csinálni, mint vendéglőkben. A töltött paprika, palacsinta, töltött gomba csak otthon jó, de engedjék meg a pájslinak, hogy élvezhetősége kedvéért megmaradjon a vendéglőben. Délelőttjő, korhelykedések után, bő lében, igen citromosán, piros pecsenyészírral leöntve, esetleg gombóccal, mint a régi világban csinálták.”

FERENC JÓZSEF KEDVENCE

„A tányérhús nem más, mint korán feltett »tehénhús« - marhahús az első főzet levessel, amikor még csak a répapafélék puhák, ecetes tormával, paradicsommártással. Ugyancsak azon ételek közé tartozik, amelyekkel nem érdemes otthon megpróbálkozni. Ideje: tizenegy óra, mint általában a tokánynak, bárnyapaprikásnak, főtt kolbászoknak, komoly marhapörköltnek.”

A monarchiás időkben magyar marhából főzték a bécsi tányérhúst. A jószágot lábon hajtották fel a Hortobágyról, Nyírségből az osztrák fővárosba, ahol csak az udvarnál megfőztek naponta egy magyar ökröt. Eből a legjobb falatok Ferenc Józseftányérjára kerültek, gáblifrustüknek vagy ebédre. Bár a császár nem volt mértéktelen húsevő, a magyar marhahús nagy becsben állt nála, és meg is tett mindent annak érdekében, hogy az ország ne fizessen rá a tenyésztésre.

Osztrák „sógoréknál” máig nemzeti eledel a tányérhúsjobb éttermek étlapján azt is feltüntetik: úgy készült, ahogy Ferenc József szeretete.

MI JÖTT A GÁBLI UTÁN?

Ebéd, rendszerint családi perpatvarral. Régen a háziasszonyok pontban déli harangszókor tálalták az ebédet, és nem állták meg szó nélkül, ha a gáblival eltelt férj csak ímmel-ámmal eszegetett. Nekik csak vasárnap, ünnepeken vagy nyaraláskor lehetett részük a családi villásreggelik élvezetében, amikor pompás

„A monarchiás időkben magyar marhából főzték a bécsi tányérhúst. A jószágot lábon hajtották fel a Hortobágyról, Nyírségből az osztrák fővárosba, ahol csak az udvarnál megfőztek naponta egy magyar ökröt”

terüljlesztalkát varázsooltak zsírában lesütött pecsenyéből, sonkából, tojásból, sajtokból, kőözöttekből, ropogós retkekből, paprikából, paradicsomból, hagymából, és a gyerekek nagy örömeire válogatott édességek közül, sok, sok, kézzel keményre felvert tejszínhabból.

A PESTI EMBER ELFELEJTETT ENNI...

Mire fognak emlékezni a mai gyerekek? A nagykis és az anyukák főztjére, terített asztalnál, szülőikkel elfogyasztott „kivillásreggelikre” egyre kevesebben. A gábli kimúlt, sokszor nincs ideje reggelinek, ebédnek, vacsorának. Mohón, kiéhezetten, rossz lelkiismerettel, örömtelenül eszünk. Mintha csak rólunk írt volna Krúdy Gyula a pesti emberekről szóló cikkében, 1927-ben, a két világháború között.

„A pesti embereknek nincs emésztésük, mert egyáltalán elfelejtettek enni. Elfelejtettek mindent, ami valaha a rendes, nyugodt, hosszú terjedelmű élethez szükséges volt. Amikor megszólal a déli harangszó, amely valaha azt jelentette, hogy ebédelni mennek az emberek: manapság üresen ásitózó vendéglőket lát. Jóformán senkinek sem jut eszébe, hogy pontosan ebédeljen... De nem tudnak már enni sem. Siet mindenki, mintha valahonnan elkésne. A vendéglős pedig csak áll, néz, csodálkozik kiürült helyiségében, ambícióját keresztre feszítik, mert senki sem dicséri meg ételét, maholnap nem is lesz már szüksége rá a világnak, mert az emberek napról napra elfelejtettek enni.”

Vadas Zsuzsa