

A BUDAPESTI GUNDEL EGYKORI ÉTTEREMFŐNÖKE, SÁGHY PÉTER EMLÉKEZIK

Királyoknak és államfőknek szolgált fel (1.)

Sághy Péter gazdag életpályáján végigjárta a vendéglátás ranglétrájának minden grádicsát. 1958-ban a patinás budapesti Gundelben helyezkedett el pincértanulóként, és 1982-ben étteremfőnökként búcsúzott a nagy múltú intézménytől. Ezt követően a Royal Szálloda éttermi igazgatójaként dolgozott nyugdíjba vonulásáig. Gasztronómiáról, híres vendégekről, a szakma kellemes és kellemetlen helyzetéről kérdeztem.

→CSERMÁK ZOLTÁN

A Gundel éttermet a hatvanas években a vendéglátás „zászlóshajójának” tartották: még tanulhattunk attól a generációtól, amely a „békeidőben” kezdte szakmáját, s ismerte a vendéglátás csínját-bínját. Az ördög a részletekben lakozik, így e területen is a színvonalat apró momentumok határozták meg. Mire is kellett vigyázni? A törzsvendégek kívánságait alaposan meg kellett jegyezni. A felszolgáló szakmai ismeretei a konyhában kezdődnek, így az alapos ételismeret elengedhetetlen. Ellentétben a mostani szokással, napi étlappal dolgoztunk, s a vendég kérdéseire – az egyes étkekről mind tartalomra, mind kinézetre vonatkozóan – kimerítő választ kellett adnunk. A különleges kívánságokkal is foglalkoztunk: az illusztris betérő jégghidegen szereti-e a sört, vagy szobahőmérsékleten fogyasztja-e a bort, s volt olyan, aki csak fél adag ételre volt előjegyezve. A törzsvendégeknek törzszasztal is dukált, lehetőleg mindig ugyanarra a helyre kellett leültetni. Azzal is számolnunk kellett, ki s milyen napokon tér be: voltak szombati és vasárnapi étkezők.

Mind a konyhán, mind pedig az étteremben sokan még a háború előtt kezdték a szakmát, így az étlap is tükrözte e hagyományt, s

a felszolgálók viselkedése is „úri” volt. Ebbe az édeni életbe viszont már a politika – például egyes fogások elnevezésébe – is beleszólt. Az Eszterházy-rostélyost például Puskin-rostélyosként hirdettük, a párizsi töltött csirkemell pedig kije-vi jércemellként szerepelt. Gundel – mivel állami rendezvényekkel is foglalkozott – monopolhelyzetnek örvendett, így az alapanyag-ellátásban nem lehetett fennakadás.

Rendezvények, hírességek

A városligeti központ mellett – mivel eszközökkel, személyzettel egyedül mi voltunk erre felkészülve – gyakran kitelepültünk a Parlamentbe, minisztériumokba, követségekre. Bizalmi munkánk miatt a Belügyminisztérium is rajtunk tartotta szemét, s beleszólt a személyzeti kérdésekbe is. Mind a Belügy, mind pedig a Külügyminisztérium, valamint a minisztertanács is alkalmazott vegyészorvosokat, akik ezeken a rendezvényeken is jelen voltak. Az elkészített ételekből mintát vettek, amiket mi már az eredmények birtokában szolgálhattunk fel. Másrészt, amikor elkészültünk a terített asztalokkal, akkor a belügyi alkalmazottak lezárták néhány percre a termet, s mindent átvizsgáltak, néha még kutyát is hoztak magukkal. A belügy máshol is aktív volt. A Gundelben talpas hamutartóink voltak, s mindig csak a felső részét cseréltük. Egy alkalommal két „elvtárs” érkezett. „Jön két vendég, az általunk megjelölt asztalhoz ültesse le őket, s ne cserélje a hamutartót!” – kaptuk a parancsot. A szép kilátású asztalhoz a vendégek le is ültek, ők meg egy másik helyiségből követhették a beszélgetésüket.

A világpolitika prominens szereplőivel is kapcsolatba kerülünk: voltak olyan politikusok, akikre nagyon vigyáztak, itt említhetem Haile Szelasszié etióp császárt vagy az indonéz köztársasági elnököt, Sukarnót. Az utóbbival saját szakácsa is megérkezett, aki a magyar konyhai dolgozókat is instruálhatta, mi pedig alkalmazkodtunk. Italaik külön palackokban kaptak, gyümölcsleveket fogyaszt-



Parlamenti fogadáson a hatvanas évek elején, Sághy Péter jobbra

tott, viszont megkóstolta a tokaji aszút. Egy személyes emlékem is fűződik hozzá: egyszer részt vettem, amikor a politikus Kisfaludi Strobl Zsigmond műtermébe látogatott, mivel a vezető politikus nagyra becsülte a művészt, nagy műgyűjtő volt, s szobrokat is kívánt vásárolni. Ceaușescu szintén saját konyhastábbal utazott.

Fidel Castro 1972-es látogatása különösen emlékezetes volt. A kubai pártfőnök a Budai Várban, a Régi Országház kongresszusi termében rendezett sajtótájékoztatót, majd ezt követte volna a Vorosilov (Stefánia) úti Tiszti házban rendezett fogadás. Az előbbin két felszolgálóval jelentünk meg, s az óránkat figyelve követtük az eseményeket. A kubai vezér és tolmácsa a színpadon foglalt helyet, Castro szinte önkívületben beszélt, majd hirtelen felült a székátlárára, s úgy folytatta monológját. A belügyeseket erre kiverte a veríték: ha a hatalmas ember alatt eltörik a karfa, a márványpadlón találhatta volna magát. A sajtótájékoztatóra

FOTÓ: MTI/ARCHÍV

FORRÁS: SÁGHY PÉTER MAGÁNARCHÍVUMA

vozzanak, sokszor éjjelkor is még talpon voltunk. Más alkalommal a Nótanács konferenciáját rendezték, ahol a delegáltak debrecenit és üdítőt fogyasztottak. Kádár ekkor is a hölgykoszorúban beszélgetett, s ette a kolbászt. Egyszer odasomfordált hozzám: „elvtárs, egy kisfröccsöt nem kaphatnék?” Megérkezett a pohár, amit a pártfőtitkár a függöny mögött hajtott le.

Halat s vadat...

Általában az 1935-ös Brüsszeli Világkiállításon nagydíjat nyert 150 személyes herendi étkészlettel dolgoztunk. Szép szett volt, még a fogvájók, sőtartók és a hamutartók is a készlet részei voltak. A kisebb rendezvényeken Viktória-mintás herendi készlettel terítettünk. Ezüstözött alpakka-evőeszközt s csiszolt poharakat használtunk. Viszonylag kevés darab tűnt el a készletből, legfeljebb Gundel-monogramos kávéskanalakat tettek el emlékül. Különösen impozáns volt a színes opálüvegekből, színezüstből készült asztalnagyságú úgynevezett Mária Terézia-gyümölcsöstál, s népszerűek voltak a hatalmas színezüst italos kupák s ezüsttálak is.

→**Egy alkalommal két „elvtárs” érkezett. „Jön két vendég, az általunk megjelölt asztalhoz ültesse le őket, s ne cserélje a hamutartót!” – kaptuk a parancsot. A szép kilátású asztalhoz a vendégek le is ültek, ők meg egy másik helyiségből követhették a beszélgetésüket.**

Az előétel általában magyaros hideg ízelítő volt libamájjal és salátákkal. Ezt követte a derített gulyásleves, ami gulyásízű erőlevest takart. Halételként a legtöbb esetben balatoni fogast találunk roston sütve vagy mártással. A standard menüben mindig szerepelt a paprikás csirke, ez ugyanis jól tartható melegen, s a legtöbbben kedvelték. Ha a szervezők ki akartak tenni magukért, akkor bélszint is beiktattak a menübe. Desszertként rétest s természetesen Gundel-palacsintát szolgáltunk fel. Az idők változásával mi is haladtunk a korról a gasztronómiában, de egy tipikus magyar fogás azért mindig szerepelt.

Aperitifnek a világhírű kecskeméti barackpálinkát kínáltuk, s amikor kitöltöttük, az egész teremben érződött az illata, mindenkinek ízlett. Az akkori borkultúrát nem lehet összehasonlítani a maival, a Monimpex jóvoltából beszerezhattunk kiváló borokat. Régi bortermelők termékeiből válogattak, az egri bikavérnek, a badacsonyi kéknyelűnek és a csopaki rizlingnek például állandó minősége volt. A tokaji aszút a desszert mellé ajánlottuk.

(befejező része következik)



A Gundel étterem terasza a hatvanas években: több híres vagy hírhedt személyiség fordult meg itt