



## Kádár kifőzdeje

2011 augusztus 07. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ha valakinek nosztalgiája támad a Kádár- korszak iránt, menjen a Kádár étkezdébe. Kívül vasredőny, málló vakolat, a kapualjban figyelő férfitekintet, mint a hatvanas években. Belül piros kockás abroszok (nejlonnal leterítve), ingyen szódavíz, hangulatos zsíros illatok. Időutazás. Divatos szóval: retro.

Pedig ez a Kádár nem az a Kádár. Mert az igaz, hogy a Klauzál téri kifőzdet is 1957-ben nyitotta Kádár Béla

vendéglős, mint névrokona a „legvidámabb barakkot”, de ? nem koncepció s perekről, sokkal inkább a sóletjéről volt híres.

És ez így van most is. Szombatonként „gasztrohívők” sokasága ácsorog a betevő libacombos sóletért, amit ma is a hagyományos recept szerint készítenek. Van benne tarkabab, gersli (árpagyöngy), tojás, lassú tűzön sütik (ha nem is a pék kemencéjében), s az omlós, ám mégis ropogós libacomb ínycsiklandóan keveredik a sült bab füstös ízével. „Istenek mannája” ez az étel, a „Paradicsom kéj-kalácsa” lelkendezett Heinrich Heine (Sabbath hercegnő című versében), aminek „főzésére Mózes hajdan maga a Jóisten oktatta”.

Szóval érdemes megküzdeni az ülőhelyért. Még akkor is, ha ma már szombatonként sem terítenek fehér abrosszal. És ha már a „spenót sem a régi, mint Tibi bácsi idejében”. Legalábbis a mellettem ülő nyugdíjas szerint. De hát Garami Tibor, aki az alapító után vette át az éttermet (és húsz évig mőködtette), még „a pult alól” szerezte az alapanyagokat. S abban nem volt pardon.

Orbán Sándornak (most ? a tulajdonos) nehezebb dolga van. Egyszerre kell megfelelnie kétféle gyomornak, a törzsvendégeknek és a külföldieknek. A turisták körében ugyanis divat lett a retro feeling, és a budapesti anizkszhoz a Kádár kifőzde is hozzátartozik. A maga megbízhatóságával. Hiszen már Kádár is megmondta (ezúttal a János), hogy: „A krumpliceves, az legyen krumpliceves, elvtársak!” Úgyhogy Orbán úr egy személyben szakács, főúr és tulajdonos.

De nincs itt semmi fennakadás. A szalontüdő zsemlegombóccal (magyarán pejsli), a sárgaborsó- (vagy karalábé-) főzelék fasírttal, a körömpörkölt, a töltött paprika, a pacal, a rántott velőrózsa, a székelykáposzta, a tejfölös ubisaláta (gyerekkorunk óta így kértük) többet elárul múltunkból, mint Marcel Proust híres madeleine-je. Amikor a francia író teájába mártja a süteményt, annak illata felidézi Combray-ben töltött gyermekora ízeit és hangulatait. De mi ez ahhoz az íz- és képkavalkádhoz képest, ami bennünk robban, amikor kitunkoljuk a kettes kolbással készült paprikás krumplit? Hol vannak a sápadt francia sovány emlékei a Kádárkorszak elemi erejű látomásaihoz képest? Az élmunkásbálok, a tábortüzek, a glottnadrág lobogása, a Táncdalfesztiválok hangulata? Ilyen szinesztéziára csak Cseh Tamás dalai képesek.

És akkor még nem is szóltunk a Kádár legendás borhabos aranygaluskájáról. Egy egész korszak bámul ránk a falakról, hogy ízlik-e. Kiskabos, Papp László és Sas József (mostanában gyakrabban jöhet). Marcello Mastroianni, Sylvester Stallone, akit Andrew G. Vajna hozott ide, nyilván a gyökereit kutatva. Ők még olvashatták a város utolsó írógéppel és indigóval készült étlapját. Szürcsölhették a málnaszörpöt. (Itt kólát csak tudatlanok rendelnek.) És eljátszhatták a borraivalós kabarétréfát a tulajdonossal: a régi vágású zsvány vendéglőst alakító Tibi bácsi (fehér köpenyben) a távozni készülő vendég elé állt, és megcsörgette zsebében az aprópénzt, hogy a borraivalóra figyelmeztesse.

De felejtheti-e ezt bárki is, aki itt - kétezer forint alatt - bőségesen megebédel? Felejtheti. Tapasztalt vendéglősök állítják, hogy az ebéden mindig a leggazdagabbak akarnak spórolni. Nekik kellene receptként felírni: heti egy Kádár étkezde, heti egy Memento Park. Március tizenötödikén egy kis kádárkolbász. (A diákszlengben nevezték így a rendőrök gumibotját.)

Hogy ne felejtsék, honnan jöttek.

Vinkó József, [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**