



Szellem a fazékból - A kezem nem adhatom

2012 december 02. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása
nincs értékelve

Még

Mérték

"Egy leheletnyi századvég van az egészben" - írja Márai Sándor a régi bútorokkal, sárgaréz fogantyús, tükrös szekrényekkel, mahagóni süteményespulttal berendezett, vörös selyemkárpitos Krisztina téri August cukrászdáról (ma Déryné Bisztró), {...}

{...}ahol öreg kisasszonyok szolgálnak fel, édes kávéillat terjeng, és ahol (az 1940-es évek elején) ? is naponta elüldögélt, pipája füstjébe burkolózva.

Itt találkozgatott Mezey Máriával, a szépséges fiatal színészn?vel, kaviáros szendvicset majszolgatva, miközben csokoládés narancshéjat csomagoltatott a feleségének.

Ez az atmoszféra él számtalan más író emlékezetében is, és ezt a hangulatot kereste az elmúlt évszázadban az egész Augustt család. Habverés közben azonban szembetalálkoztak a történelemmel. Cukrászdáikat hol bombatalálat érte, hol elsodorta a válság, hol államosították ?ket. A család öt nemzedéke 1870 óta (ekkor nyitotta meg "czukorka" üzletét a Tabánban Augustt Elek) legalább tízszer kezdett mindent előlr?l. Az Augustt dinasztia sorsában tükröz?dik tehát az elmúlt évszázad. És a magyar cukrászipar története is.



AUGUSZT JÓZSEF, a hagyományok folytatója

A dolgok felett pedig Augustt Elemér szelleme lebeg. ? volt az újraalapító, aki makacs der?vel - oldalán feleségével, Resetka Olgával - a poklot is megédesítette. Az orosz hadifogságban (összelopkodott alapanyagokból) bejglit sütött a hadifoglyoknak karácsonyra ("a cukrot megpörkölttem, hogy karamellaíz? lett, a kenyeret elmorzsoltam egy kis faggyúval, az volt a diótöltelék"), a kitelepítés éveiben Taktaszadán (kukoricacs?szként) szaloncukrot és lakodalmas tortát készített a falusiaknak. Az ötvenes évek második felében - amikor újra üzletet nyithatott a Fény utcában - angyali türelemmel magyarázta a népi ellen?röknek, hogy a sütemények nem egyformák, egyikbe ennyi liszt és vaj kell, a másikba annyi. Pontosabban kellene, ha volna.

Gyerekei és unokái Papatának hívták. Az ötvenes évek vége felé társbérletben éltek ötödmagukkal az Apponyi (ma Ferenciek) téren, a Jégbüfével szemben. A lakás egyetlen szobából állt. Augustt Elemér beállította a fürd?kádát a konyhába, és abban úsztatta a zalai rákokat, meg a halakat. A kecsagét marinálta, az angolnából pörkölt készült, de sütött békacombot is, hiszen nemcsak cukrász, de kit?n? szakács is volt. "Lehet, hogy szép nem vagyok, de mégis hódítok" - dalolgatta lányának, és felhajtott egy-egy pohárkával kedvenc szekszárdi kadarkájából. Fiatalkorában a lisszaboni Garrett étteremben színes karamellrózsáival szerzett hírnevet, itthon ? hozta divatba a sonkás hasét, a rizsfagylaltot, a meggyes-mákos pitét.



Igényessége legendás volt. Még 93 éves korában is bejárt a m?helybe, ellen?rizte az alapanyagokat (saját ?rlés? liszt, a családi kertb?l való gyümölcsök), felügyelte a cukrászokat, a tökéletes modorra tanítgatta a felszolgálókat. A tökéletességet kereste. A régi legendás krisztinavárosi kuglófot (aminek receptje elveszett a háborúban) vagy harmincszor elkészítették, de ? csak hümmögött: "még mindig nem olyan". Amikor nyolcvanadik születésnapjára gyerekei morzsálékos piskótaalapra rakott, tömör marcipán-csokoládékrémes, keser? kávéhabos süteménnyel lepték meg, amit tiszteletb?l E 80-nak (azaz Elemér 80-nak) kereszteltek, azt mondta: "Finom. De nincs olyan, hogy ne lehetne még finomabb."

Élete vége felé egy tévém?sorban arról faggatták, miért árulta el az August beigli receptjét. Hiszen a híres receptek titkát svájci szépek ?rzik. "Kérik, hogy adjam meg a receptet - válaszolta -, megadom, aztán egy hét múlva jönnek, hogy August úr, nem sikerült, nem olyan márványos, mint a magáé. Hát, mondom, a kezemet nem tudom odaadni."

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló
