

Édes dinasztia

Az Auguszt cukrászda története

Ezzel a címmel volt látható érdekes tárlat Óbudán, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban, melyen javarészt magántulajdonból kölcsönzött bútorokkal, szobrokkal, képekkel, dokumentumokkal és régi gépekkel, eszközökkel idézték meg az egyik legrégebbi hazai cukrászcsalád öt nemzedékét. A kiállítás arról adott képet, hogy a két világháború és a magyar történelem sok más, kisebb-nagyobb viháza ellenére, miként öröközték át apáról-fiúra és anyáról leányra „a tisztos ipart”. Manapság már a hatodik generáció cseperedik fel és bevált családi szokás szerint a cukrászműhelyben tanul meg járni, majd budai és pesti üzleteikben lesheti el picit korától a szakma minden csínját-bínját...

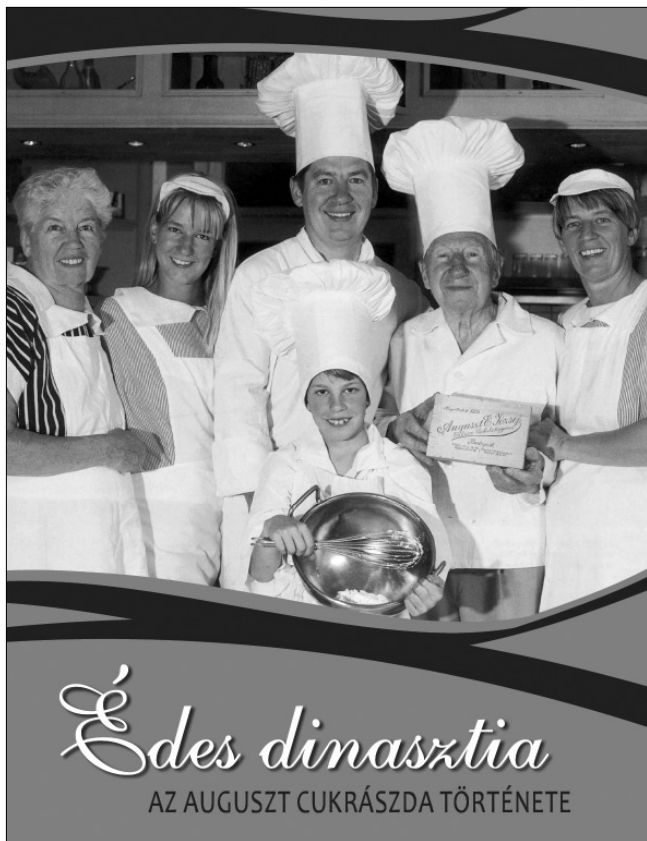
Auguszt Elek 1830-ban a felvidéki Hont vármegyében, az inámi római katolikus kántortanító hetedik fiaként látta meg a napvilágot. Öt esztendeig Balasgyarmaton tanult, 1852-ben Johann *Menczel* cukrásznál szerzett mesterlevelet, majd Budán dolgozott a Fő utcai *Friedl* cukrászdában. Itt ismerte meg leendő nejét – *Strebek* Erzsébetet –, aki a tulajdonos sógornője volt. A családi legendárium szerint a budai szőlősgazda és borkereskedő leánya italt árult a Déli pályaudvart építő olasz vendégmunkásoknak, akik a „die schöne Liesl” becenevet adták a szemrevaló menyecskének. 1870-ben kötöttek házasságot és ugyanabban az évben nyitották meg a Várhegy tövében a falusias Tabán első cukrászdáját, amelynek lakossága főként német ajkú kisiparosokból, kézművesekből és napszámosokból állt. A kezdetleges hűtési technikák és az akkori társadalmi szokások miatt az édesség-készítők elsősorban cukorkákat gyártottak és árúsítottak. 1881-től, férje halálát követően, négygyermekes özvegye a segédekkel vezette a boltot, amíg elsőszülött fia 1895-ben át nem vette tőle az üzletet.

Auguszt E. József a pesti Wikus cukrászdában tanult, majd egy bécsi mesternél tökéletesítette tudását, szakácsképesítést is szerzett. Szobrász-tehetsége is megmutatkozott. Amint az egyik tárlóban látható, az 1896. évi Ezredéves Országos Kiállításon „közreműködői érmet” kapott és elismerő oklevelet nyert. A korabeli méltatás szerint: „A figurális csoportok közül szép kivitelével kivált Auguszt E. József budapesti cukrász, aki a leánymentő Szent László király legendáját öntötte cukorba. Kiváló ízlésre vallanak a cukorba öntött gyümölcssei is...” 1900-ban Párizsba és Londonba ment tanulmányútra, majd hazatérően feleségül vette *Helvey* Vilmát, a Király utcai Jálics-féle borkereskedés pincemesterének leányát. Előkelő üzletet nyitott a Krisztina tér sarkán. Ez a negyed akkor – nyugalmazott köztisztviselői és szorgos

munkával meggazdagodott kispolgári lakosságával – egy vidékies osztrák kertvároshoz hasonlított. A boltot rövidesen a „budai Gerbeaud”-ként kezdték emlegetni, ahová Pestről is elzarándokolt a közönség. Sikeréhez hozzájárultak forradalmi újításai is. Elsősorban a hagyományos receptjeiben alkalmazott újszerű „gyarmatárúk” felhasználásával, másrészt a teasütemények, csokoládé- és drázséféleségek széles választékának gépesített gyártásával előzte meg a versenytársait. Termékeit a csemege- és fűszerüzletek széles hálózatában városszerte árúsították. E korszakot mézeskalácsok fadúcai, kő csokoládéminták, ónból öntött parféformák, cégfeliratos porcelán csészék, kristálypoharak és ezüst evőeszközök szemléltetik.

1912. november végén megszületett a várva-várt kései kis „trónörökös”, *Auguszt Elemér* is, aki 1931-ben kapott mesterlevelet a család barátja – *Hauer* Rezső – híres cukrászdájában. Ezután édesapja oldalán munkálkodott tovább. Külföldi tanulmányokat folytatott. 1934-ben a lisszaboni Garrett étteremben dolgozott, ahol a nagy kezűességet kívánó karamell-rózsáit a magyar nemzeti színekkel népszerűsítették. 1936 elejétől a londoni Dorchester Hotel konyha-részlegének alkalmazottja volt. Az ott szerzett tapasztalatokat idehaza a hidegkonyhai újdonságoknál kamatoztatta. Az Auguszt egykori szecessziós pompájából nyújt ízelítőt a tárlaton a fából faragott díszfal, a sárgaréz domborműves körámákba foglalt kínai porcelán dísztányér-párral és rézdíszekkel. Két oldalán életnagyságú patinázott fémből készült nőalakok állnak, fejük fölé emelt tálcákkal a rejtett hangulatvilágítás számára. A terem másik végében velencei állótükör csillog aranyozott neorokokó keretben a hozzá illő tartóasztal fölött, amelynek fehér márvány lapján sárgaréz karos gyertyatartók és kínai díszvázák fokozzák a hatást. „A Bp.- Székesfővárosi Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestületének 25. fennállási és zászlószentelési ünnepe 1931. V. 12.-én” felirattal nagyméretű fotóablak látható, amelyen Auguszt E. József tagsági fényképe mellett zászlóanyaként a feleségéé is helyet kapott. A selyem lobogón aranyhímzéssel olvasható a jelszó: „Egynek minden nehéz, soknak semmi sem lehetetlen! Összefogásban az erő”. Szinte csak ennyi maradt az utókorra, mert a második világháború vége felé az egész épületet bombatalálat érte.

Az idős, betegeskedő férfi, a régi, emeletes sarokház helyén még újjáépítette a földszint kisebbik felét. Orosz hadifogságból hazatért fiával fejezte be, aki 1947-ben feleségül vette *Resetka* Olgát, a Ferenciek



Édes dinasztia

AZ AUGUSZT CUKRÁSZDA TÖRTÉNETE



terén működött Piccolo espresso tulajdonosát. August E. József „szerencsére” már nem érte meg az 1950-es államosítást, az August utódként a ma is ott működő Déryné eszpresszó megnyitását és hozzátartozói kitelepítését... A család a napi mezőgazdasági munka után esténként titokban Taktaszadán is aprósüteményt, esküvői tortát vagy szaloncukrot készített, amelyért a falusiak természetben fizettek. Sztálin halála után három gyermekükkel végre hazatérhettek kényszerlakhelyükről, de kisajátított, társbérlettel alakított lakásuknak csak egyetlen szobáját kapták vissza. August Elemér előbb állami alkalmazott lett a Vendéglátóipari Vállalatnál, majd amikor bevezették a marcipángyümölcsök gyártását, üzemvezetővé nevezték ki. Felesége időközben szintén cukrászmesteri képesítést szerzett, így 1957-ben a Fény u. 8. parányi raktárhelyiségében megnyílt az August utóda. Kezdetben a közeli piacról jártak be a kofák és a bevásárló nők kávézni, később már fagyaltot is kínáltak s tésztaalapot is sütöttek, amelyet hagyományos házi főzött krémmel töltöttek meg. A múzeumban látható egy, a kezdetlegessége miatt megható, házilag barkácsolt szürke alumínium kávéfőző gép, amelynek ütött-kopott voltát tovább fokozzák a csorbult peremű fekete bakelit fogantyúk. A családi hagyomány szerint az udvarias kiszolgálás az idő tájt is kötelező volt („A vendégnek mindig igaza van!”), és minden vásárlónak kijárt az elmaradhatatlan mosoly. Az akkori újítások közé tartozott a meggyes-mákos pite és a rizses fagyalt, a különböző ízesítésű hasé-féleségek. A mákos és diós bejgli mindmáig a régi recept szerint készül. Az Augustznak ma három elegáns üzlethelyisége működik Pesten és Budán. Karácsony előtt külföldről is rendelnek tőlük gesztenyes vagy szilvás bejglit a nosztalgizáló magyarok. Csomagküldő szolgálatuk kísérő kártyája szerint: „Nem karácsony a karácsony August bejgli nélkül!”

A negyedik nemzedékhez tartozó August József az 1960-as évek végén ugyan nem mehetett külföldi tanulmányútra, de érettségi után másfél évig a lehető legjobb hazai munkahelyen – a Gerbaud-utód Vörösmarty cukrászdában – volt ipari tanuló. 1971-től már a Fény utcai üzletben dolgozott.

A családi visszaemlékezés szerint August Elemér még 92 évesen is rendszeresen bejárt a műhelybe, hogy észrevételeivel és jó tanácsaival segítse a személyzet munkáját. Az ő születésének 100. évfordulóját köszöntötték most a cukrász-dinasztia mai tagjai ezzel a tárlattal. Közben persze már a hatodik nemzedék kisebb-nagyobb képviselői is lelkesen verik a habot, gyúrják a tésztát és szaggatják a pogácsát hófehér kötényben és bóbítás kukta-sapkában, az óvoda vagy iskola után.

Wagner István