



# Egy régi fogadó és vendége, avagy Könyvtárosok vendégségben

Időről időre az Életünk folyóirat jelentkezik egy-egy gondosan kiválasztott tematikus számmal.

E szám létrejöttéhez a Berzsenyi Dániel Könyvtár helyismereti könyvtárosai érkeztek vendégségbe és jó szokáshoz híven, nem üres kézzel. Szétnéztek éléskamrájukban a Savariensia helyismereti gyűjteményében és kifőztek valamit, amit most az olvasó a kezében tart. Ez a lapszám nem kortörténeti dokumentumként kíván színre lépni, csupán a benne elhelyezett történeti falatkák kóstoltatásával a múltat hivatott megidézni.



Az egyes egységek stílusosan úgy kerültek kialakításra, mintha az olvasó egy étlapot tartana a kezében: Előételek, Főételek, Itallap, Desszertek és Savanyúságok. Ehhez kapcsolódóan válogattunk a szombathelyi helyismereti gyűjteményben teljesen szubjektívan, a teljességre nem törekedve. Terített asztalt kínálva a téma iránt érdeklődő laikusok, de akár kiindulási pontot kereső történészek, helyismereti kutatók számára is. Az 1800-as évektől egészen a rendszerváltásig mutatja be nagy léptékek-

ben Szombathely vendéglátásának trendjeit, fordulópontjait, meglepő és helyenként humoros eseményeit.

Egy jól működő háztartás konyhaművészetéhez szükség van igényes, minőségi alapanyagokkal dolgozó beszállítókra is, így kerültünk kapcsolatba Horváth József és Spiegler Tibor helytörténeti kutatókkal, akik saját tudásukat és gyűjteményük ritka „szarvasgombáját” adták a lapszámunk sikerességéhez. Hálásan köszönjük nekik ezúton is!

A lapszám fejezeteiben tapasztalható halvány kapcsolódás, ám az egyes egységek önállóan is megállják helyüket, bárhol felüthető, olvasható, nézegethető.

Ráhangelődésképpen pedig fogadják szeretettel Gundel Imre étvágygerjesztő sorait:

„Ha nem is vallják be, sok embert úticéljának megválasztásában – néha döntő mértékben – befolyásol a gasztronómiai élmények viszonylag olcsón történő szerzésének szempontja. Merthogy nemcsak szép tájak vannak és romok, és dómok és sírok és képtárak. Ezenkívül ízelítő prelúdiumok, rövid leves-balladák, ártatlan hal-szonettek, szájban elomló kocsonya-fűgák, bársonyos mártás-akvarellek, ropogós bőrök toccatái, lédús sült-szimfóniák és pecsenye-drámák, cukor-szobrok, parfé-vázák, sajtmozzaikok és gyümölcs-csendéletek, koktél-humoreszkek és bőlé-kórusok, kávé-réz-karcok is vannak. Bor-misék, pezsgő-áriák, aszú-költemények és konyak-intarziák. Szárnyaló íz-hegedűversenyek és illat-gobelinek. És ezek is részei az igaz életnek.”

Akik pedig kifőzték:

Alexa Károly directeur de cuisine,

Szalai Edit chef (de cuisine) és

Spiegler-Kutasi Nikolett commis de cuisine, e sorok írója.