

# Mediterrán ínyencségek Pünkösdfürdőn

Lefti néni, a görög származású magyartanár óbudai tavernája

Lefti néni tizenhat éve, tizenhat négyzetméteren nyitotta meg gyrosos üzletét a Pünkösdfürdői stranddal szemben. A kis bodega mára hamisítatlan tavernává nőtte ki magát, ahova nemcsak a kerületből, de szinte az ország minden tájékáról elzarándokolnak a görög ízek kedvelői.

Az óbudai Gyradiko Étteremben folyamatos a sürgés-forgás. A kis konyhában összehangoltan serénykednek a szakácsok. Miközben a húst szeletelik, a zöldségeket vagdadják, a hátuk mögött ott áll Lefti néni, a hely tulajdonosa, a valódi görög ízek megálmodója és őrzője. Az asszony a görög polgárháború idején, 1948-ban, háromévesen, menekültként érkezett Magyarországra. Felcseperedvén magyar-orosz szakos tanárnőként szerzett diplomát, és azután – bár főzni mindig szeretett – évtizedekig távol tartotta magát a vendéglátástól.

A Gyradikót tizenhat évvel ezelőtt a fia álmodta és nyitotta meg, amit az édesanyja eleinte nem nézett jó szemmel. Kis idő eltelte után a fiú megkérte az anyját, segítsen neki tatzikit készíteni. Az első látogatás után Lefti néni a kis görög büfé konyhájában ragadt. A vállalkozás olyan sikeresen működött, hogy tizenhárom éve taverna épült a bódé helyére, és aki egyszer megfordult benne, azóta is visszalátogat. Ezen a helyen valóban minden görög, hiszen a tulajdonosok nemcsak a fűszereket és a pitát, de még a székeket, az asztalterítőt és a képeket is Görögországból hozták.

– Három éves voltam, amikor Magyarország befogadott minket. Görög kolóniában éltünk, otthon csak a saját nyelvünket beszéltük, a saját ételleinket ettük – emlékszik vissza Lefti néni. – Engem mégis magyar iskolába jártattak, mert a szüleim arra törekedtek, hogy megismerjem választott hazánk nyelvét és szokásait. Édesanyámtól nem volt idegen a menekültség, hiszen örömeny származású volt. A családja Törökországból vándorolt át Görögországba 1922-ben. Vékony, rossz evő kislány voltam, ezért



Szász Marcell felvételei

anyukám befizetett egy magyar házfelügyelő nénihez ebédelni. Az az asszony olyan ízesen és szeretettel főzött, hogy minden ételét szívesen ettem. Amint nagyobb, tizenkét éves lettem, édesanyám leírta nekem a hazai recepteket, és otthon sorban elkészítettem azokat. Itt a Gyradikóban is sok ételt édesanyám eredeti receptjei alapján készítünk el – magyarázza mediterrán temperamentummal az asszony. – Az ételleinknek az az egyik titka, hogy ugyanazt a fogást mindig ugyanolyan minőségben kínáljuk – folytatja a nevezetes békásmegyeri taverna úrnője. – Olyan ízvilágot teremtettünk, ami egyedi, és amire minden vendégünk sokáig emlékezni fog. Ha visszatérnek hozzánk, természetesen újra és újra megkóstolhatják ezeket az ízeket.

Miközben Lefti néni magyaráz, a szomszédos asztalnál egy fiatalember bólogat. Előtte egy hatalmas gyros tál. Minden falatot megízlel, szép komótosan fogyasztja el az ebédjét. Gábor Székesfehérvárról jár a Gyradikóba, ő maga is vendéglátással foglalkozik. Mint mondja, itt a tavernában mindig finomat eszik, de közben el is les egy-két fontos apróságot a jó vendéglátás fortélyai közül. – Ez a hely egyike a keveseknek, ahova folyamatosan visszajárok – szögezi le Gábor. – Gyerekkorom legszebb nyarait Görögországban töltöttem a szüleimmel. Sajnos manapság nem járok arrafelé, de ha beülök ide, az ízek és a hangulat, ha csak fél órára is, de felidézik a gyerekkori vakációkat.

Lefti néninek láthatóan jólesik a dicséret, ám egyáltalán nem lepődik meg rajta. Mint mondja, van olyan törzsvendégük, aki tinédzserként kezdett el hozzájuk járni, majd elhozta ide a barátnőit, aztán az egyik barátnőből feleség lett, és ma már a gyermekeikkel ebédelnek náluk hétfévente.

Márton a nagymamáját hozta el a Gyradikóba. – Amióta megkóstoltam itt a gyrost, máshol nem eszem meg – harap nagyot a pitába a fiatalember.



– Gondoltam, jó ízlésre nevelem a nagyit is, ezért tértünk be ide – mosolyog. – Kiváló a fűszerezés, sertéshúst adnak, ami nagyon finom, és ilyen jó tza-zikrit sem ettem még másutt – állítja Márton.

A taverna tulajdonosai nemcsak a fűszereket és az alapanyagokat, hanem a munkatársakat is alaposan megválogatják. Mindazok, akik a konyhán dolgoznak, szinte családtagnak számítanak. Lefti néni szigorú rendet vár el, ám mindig akad egy-két jó szava is a szakácsokhoz. Évente egyszer saját otthonában vendégeli meg őket. Ezen alkalmakkor szigorúan magyar ételeket főz nekik. Az ünnepi menüsor

csülkös pacalból, túrós csuszából, rántott csirkéből, orosz hússalátából és gesztenyeroládból áll. – Az utolsó morzsáig el szokott fogyni minden – mondja Tatai Zsuzsanna, aki tizenhat évvel ezelőtt diákként kezdett el dolgozni a Gyradikóban, aztán egy kis kitérő után újra visszatért a csapathoz. Visszahúzza a szíve, mondja, mert ezen a helyen mindent megkap, ami ahhoz kell, hogy a munkaidő ne váljon robottá, hogy kenyérkereső foglalkozása közben is jól érezze magát.

**Csupor Réka**  
(Óbudai Anziks)

## Gratulálunk!

### Szlovéniai elismerés a Mukics családnak

*Borut Pahor, a Szlovén Köztársaság elnöke 2019. április 11-én Ljubljánában Szlovén Köztársasági Érdeméremmel tüntette ki Mukics Ferencet, Mukics Dusánt és Mukicsné Kozár Máriát. Az elismerést a magyarországi szlovének kulturális örökségével kapcsolatos kutatásaiért, alkotó tevékenységükért, valamint a szlovén nyelv és kultúra megőrzése érdekében végzett munkásságukért kapták. Az érmet és az oklevelet a Muraszombati Muravidéki Múzeum és a Magyarországi Szlovének Szövetsége felterjesztése alapján ítélték oda a Mukics családnak.*

Az elhangzott méltatás kiemelte a Mukics család sokéves kitaró, a magyarországi szlovének kultúrájának és kulturális örökségének kutatásával szakmai téren és a közéletben is betöltött fontos szerepét, miként azt is, hogy mindhárman Ljubljánában végeztek egyetemi tanulmányaikat.

Mukicsné Kozár Mária néprajzkutató és szlavista kutatómunkáját a szombathelyi Savaria Múzeumban kezdte. Az 1980-as években a szentgotthárdi Pável Ágoston Múzeumban megrendezte a Szentgotthárd környéki szlovének című állandó kiállítást. Azóta is a magyarországi szlovének néprajzkutató-

jaként dolgozik. Több mint kétszáz tanulmánya és hat könyve jelent meg a magyarországi szlovének kulturális örökségéről.

Mukics Ferenc szlovéntanár és újságíró szakon végzett Ljubljánában. Jelenleg a Szentgotthárdi Szlovén Rádió ügyvezető-főszerkesztője. Regényeket, szótárakat és tankönyveket is írt. Közel száz cikke, nyolc önálló kötete jelent meg. A Szombathelyi Nefejejcsek népdalkör vezetője, és harmonikásaként archaikus magyarországi szlovén népdalokat ad elő.

Mukics Dusán szüleitől örökölte a szlovén nyelv szeretetét. Ljubljánában szlovén-történelem szakon és mérnök-informatikusként diplomázott. A Magyar Televízió szlovén magazinjának (Slovenski utrinki) szerkesztő-riportere. Riportjait magyarországi szlovén nyelvjárásban és irodalmi szlovén nyelven készíti.

Mindhárman oszlopos tagjai a Rába-vidéki szlovének kulturális életének, együtt pedig egy erős építményt alkotnak. Munkásságukkal és életmódjukkal, a szlovén kultúrához, kulturális örökséghez és az együttéléshez való viszonyukkal otthon teremtettek a szlovén szavaknak, daloknak, elbeszéléseknek, az emlékezéseknek és öntudatnak.

A magas állami kitüntetéssel a Szlovén Köztársaság köszönetet mond a Mukics családnak a magyarországi szlovének kulturális örökségének megőrzése érdekében kifejtett önzetlen küldetéséért.

**A Mukics család és Borut Pahorf**  
(Silva Eöry felvétele)

