



„Mondhatjuk tehát azt, hogy belenőttem. Állítólag úgy tanultam meg járni is, hogy a cukrászok kötényébe kapaszkodtam, nehogy elessek.”

A NÉV KÖTELEZ

FRÖHLICH ERIKA – CUKRÁSZ



A MÚLÓ IDŐ NYOMÁBAN

A CUKRÁSZ



Múlt idő. Sokadszor ízlelgetem ezt a mondatot, mióta tudatosan, nyitott szemmel járom Erzsébetváros utcáit. Tömbrehabilitáció ide, városrendezési program oda, lássuk be, hogy a lepusztult házak, a nénikék egyetlen barátjaként poráz végén sétáló ebek lerakta taposóaknák, a bedeszkázott ablakok látványa lehangoló. A lassú rothadás virágai, vigasztal a fotós, miközben sétálunk a Dob utcában. Aztán a „Fröhlic”. Üde sziget a sziürke házak tengerében. Bent kis asztalok, süteményillat, és egy apró termetű, kedves asszony, Fröhlic Erika. Az egyik utolsó kóser cukrász. Eltűnőben lévő világ egyik utolsó képviselője. Kérek egy kávét, előveszem a noteszt, és okos kérdéseken gondolkodom. Persze nem sikerül, de vannak helyek, ahol a sablonos kérdésekre sem sablonos válaszokat kap az arra tévedt írástudó.

— *Mióta van ezen a helyen a cukrászda?*

—Az épület eleve úgy épült, hogy itt alul a Weisz-féle pékség üzemelt. Édesapám, Fröhlic György ötvenháromban vette át a boltot, azóta van itt a cukrászda. Egy darabig működött a pékség is, de nyolcvanhatban megszűnt. Pár évvel ezelőtt még itt, a hátsó üzletrészben állt egy gyönyörű kemence, egyidős volt a házzal, de sajnos le kellett bontatnunk, mert már nem volt biztonságos.

— *Hogyan lett cukrász?*

—Édesanyám is itt dolgozott. Ő vitte a boltot, amíg az apám hátul süített. Nagymamám vigyázott rám, és háromóránként áthozott otthonról, hogy az anyu meg tudjon szoptatni. Mondhatjuk tehát azt, hogy belenőttem. Állítólag úgy tanultam meg járni is, hogy a cukrászok kötényébe kapaszkodtam, nehogy elessek. Később, amikor iskolás lettem, akkor is mindig ide jöttem tanulni, meg segíteni. Visszagondolva, egyértelmű volt, mi leszek, ha nagy leszek. Azt hiszem, nem is nagyon csinálnék mást szívesen, mint a cukrászdát.

F
R
Ö
C
H
L
I
C

E
R
I
K
A



A MÚLÓ IDŐ NYOMÁBAN

A CUKRÁSZ



— *AFröhlic neve ott szerepel sok nagy nemzetközi bédekkerben. Mi a világhír titka?*

— Nagy titkok nincsenek. Igyekszünk kedvesnek lenni minden vevővel. Megpróbáljuk a hagyományos értékeket képviselni a mai világban is, és nagyon figyelünk a minőségre. Egy átlagos cukrászda olyan hetven és száz közti recepttel dolgozik, mi nagyjából ötszázal. Persze ez nem azt jelenti, hogy ötszáz teljesen különféle süteményünk van. Sok az ízvariáció. Édesapám kitalálta a diákkenyeret, ami egy különleges, kevert tésztából készült sütemény. Pár éve jött az ötlet, hogy mi lenne, ha újítanánk kicsit a diákkenyéren. Kikísérleteztük a citromos változatot, majd jött a bodzás, nemrég pedig a csokis-chilis változat. Ez tulajdonképpen egy sütemény négyféle variációja. Valószínűleg ez is hozzájárul a hírnevünkhöz. Bodza, citrom, chili. Érdekes ízek a Dob utca közepén. Nem sokat gondolkodom a dolgom, és néhány pillanat múlva már érzem a számban azt az ízharmóniát, amiről Fröhlic Erika beszél és a útikönyvek írnak. Elsőre kicsit furcsa, így a kommersz krémes után, de valami megfog benne. Az utolsó morzsaig eltüntetem. „Dolgozni, csak pontosan, szépen...” jut eszembe a vésnök falán látott idézet, majd folytatom tovább a kíváncsiszkodást.

— *Az ötszáz nagyon soknak tűnik, ennyiféle sütemény nem lehet egyszerre a boltban.*

— Nincs is. Van egy állandó kínálatunk, és mindig vannak napi ajánlataink. Nagyon változó, hogy a napi ajánlatba milyen sütemények kerülnek. Függ attól, hogy milyen alapanyagokat tudunk beszerezni, milyen ünnepek, jeles napok közelednek, illetve attól, hogy mit hiányolnak a vevők.

— *Az előbb azt mondta, egyformán fontos a hagyomány, és a minőség.*

— A mai rohanó világban kevesen dolgoznak természetes alapanyagokkal, mert nagyon időigényes. Manapság a cukrászok nagy része porokat, aromákat használ. Mivel mi hagyományos zsidó és a Monarchia idejéből származó receptekkel

F
R
Ö
C
H
L
I
C

E
R
I
K
A



A MÚLÓ IDŐ NYOMÁBAN

A CUKRÁSZ



dolgozunk, igyekszünk nagy hangsúlyt fektetni arra is, hogy az alapanyagok hagyományosak maradjanak. Rumaroma helyett rumot használunk, a mi süteményeinkben a dió tényleg dió, és nem valamilyen pótlék. Komolyan odafigyelek arra is, hogy minden általunk használt alapanyagról minél többet megtudjak. Receptjeinket igyekszünk úgy kidolgozni, hogy megfeleljen a kóser szabályoknak, ezért is nagyon fontos, hogy tudjam, mivel dolgozunk.

— *Az előbb azt említette, hogy kóser receptek, mitől lesz egy sütemény kóser?*

— A kóser szó jelentése „tisztá” vagy „megengedett”. Ez nem egy egyszerű kérdés. A zsidó hagyomány háromfajta ételmiszer típust különböztet meg. Vannak a húsos ételek, a tejes ételek, és az egyéb, mint a hal, a tojás, a zöldségek és a gyümölcsök. De vannak olyan ételmiszerek, amiket eredendően „tisztátalannak” tartunk. Ilyen a disznóhús, és a vér. A húst és a tejet nem szabad keverni egymással, csak az egyéb kategóriába tartozó alapanyagokkal. Sőt a tejes edényeket és a húsos edényeket sem szabad összekeverni, illetve együtt tárolni.

— *Sok környékbeli, hagyománytisztelő zsidó vásárol önöknél?*

— Igen, de nem csak zsidók, és nem csak környékbeliek. Nagyon sokan jönnek a város más részeiből is, azért, mert tudtommal mi vagyunk az egyetlen kóser cukrászda az egész városban, talán még az országban is. Persze sok turista is betér hozzánk, akik útikönyvekben olvastak rólunk, vagy a magyar rokonaik, ismerőseik meséltek nekik a helyről.

— *Biztosan sok érdekes története van...*

— Hát akad egy pár, tán egy könyvre való is. De ha a legkedvesebb történetemre kíváncsi, azt szívesen elmesélem. Olyan hat vagy hét éve bejött a boltba egy magas, vékony szőke fiú, és azt kérdezte, hogy van-e tepertős pogácsánk. Elsőre ki-



A MŰLÓ IDŐ NYOMÁBAN

A CUKRÁSZ



csit meglepődtem, meg is rökönyödtem. Aztán kiderült, hogy most költözött fel Pestre Sopronból, és hogy az egész családja katolikus, úgyhogy semmit nem tud a zsidóságról, vagy erről a környékről. A fiú valahogy itt ragadt. Öt évig, amíg ide járt egyetemre, minden nap bejött, beszélgetni, meginni egy kávé, verset írni, vagy vitatkozni vallásról, életről. Azóta újságíró lett, de ha erre jár, mindig bejön, ha csak egy pár percre is. Azt hiszem, ez a Fröchlic igazi titka, ezért tudunk ennyi éve a romló gazdasági körülmények és a változó vendéglátós trendek ellenére is talpon maradni. Ami értéket tud adni, az minden korban megmarad. Számomra a munkám emberi oldala a legfontosabb, a beszélgetések, az emberek bizalma és kedvessége.

Vannak helyek, ahol a megidézett történetek szereplői egyszer csak megjelennek. Úgy tűnik, a Fröchlic is ilyen. Erika asszony, alighogy befejezte kedvenc történetét, hirtelen felugrik az asztaltól, kisiet az üzletből, és szinte bevonszol egy nála sokkal magasabb fiatalembert.

—No, róla beszéltem, és hirtelen meg is jelent.

A cukrászdában riporterre nőtt egyetemista táskájából fényképek kerülnek elő. Lefő a friss fekete, a kávé illata betölti a kis üzletet. Hirtelen újabb történetek elevenednek meg az apró üvegtetejű asztalnál. Elkészönünk.

Órákkal később, valahol a zsinagóga környékén régi ismerősömmel futok össze. Néhány szót váltunk csupán, s megemlítem Fröchlic Erika nevét.

—Tudtad, hogy a Fröchlic magyarul azt jelenti: vidám?

—Nem —vágom rá azonnal, de közben már újra előttem van a kis üzlet tulajdonosának mindig mosolygó arca. A név kötelez.

F
R
Ö
C
H
L
I
C

E
R
I
K
A