

Ami Londonban a Covent Garden, Párizsban a Les Halles, az Budapesten a Fővám téri Nagycsarnok. Nincs olyan utazó, aki ne kukkantana be a főváros éléskamrájába, főleg így, karácsony táján.

Valaki azért jön, hogy élvezze az árusok és árúk nyüzsgő forgatagát, más azért, hogy elálmélkodjon az kulináris örömöknek szentelt épületen, ki pedig azért, mert bele szeretne kóstolni a magyaros ízekbe, valamelyik igazán autentikus kifőzdében.

A Nagycsarnok – a budapesti bevásárló körút kihagyhatatlan állomása – a nagy európai városok divatját követve 1897-ben nyitotta meg kapuit a vásárlók előtt. Megnyitása előtt a fővárosban 44 piac működött, teljesen kaotikus körülmények között. A csarnok építése végre európai szintű raktározást, kiszolgálást tett lehetővé. A megnyitást természetesen itt is a milleniumi ünnepségek menetébe szerették volna beilleszteni, de a nyitás előtt tíz nappal egy tűzvész szinte majdnem tönkretette a teljesen kész épületet. A Nagycsarnokkal egyidőben négy másikat is átadtak a város különböző kerületeiben

Nemcsak a fővárosiak jártak csodájára – és járnak ma is – már a nyitás idejétől. Az alatta kialakított alagúton keresztül oldották meg az áruszállítását a Dunapartról és sínek is vezettek az épület alá. Valóságos búcsújáróhely volt a Nagycsarnok. Szinte nem volt olyan híres-neves látogatója a városnak, aki ne vásárolt volna itt valami magyaros kulináriát.

Járt itt Ferenc József, II. Vilmos Német császár, de vásárolt hagymát és paprikát Siegmund Freud. Biztos tudat alatti késztetésből. A szocializmus éveiben nem volt olyan nyugatról vagy keletről érkezett politikus, uralkodó vagy híresség, akinek ne mutatták volna be a legvidámabb barak éléskamráját, hogy láthassák nálunk már kolbászból van a kerítés.

Az árúkínálat valóban elképesztő: nincs olyan hazai vagy külföldi termék, ami itt ne lenne kapható és megkóstolható.

Érdemes persze a fejünk fölé is nézni, hiszen az épület maga is ínycsekknek való! A csodálatos csarnokot Pecz Samu tervei alapján két év alatt építették. Persze itt is voltak zavaró körülmények, mint például a magyar munkások sztrájkja, akik a nagyszámú olasz és cseh munkás alkalmazása ellen tiltakoztak.

Az első házirend szerint az árusok csak a csarnok felszereléseit használhatták, egyénileg ácsolt bódékról szó sem lehetett. A legtöbbet a halárusok fizettek, de minden árús ingyen használhatta a telefont és a liftet. Tilos volt az árú hangos kínálása, a fűtyülés és a káromkodás.

A kivitelezésen a kor leghíresebb iparosai dolgoztak: az acélszerkezetet a Schlick vasöntőde, a tetőt és az épületet borító színes kerámiákat a Zsolnay gyár készítette.

.Aki ide betér az úgysem tud majd ellenállni az ínycsiklandó ízeknek az kofákkal való alkudozás után. Érdemes felmenni a galériára és megkóstolni az igazi gulyást a Fakanál étteremben. Ha nem egyénileg indulunk felfedezőútra, akkor a folyamatos gasztronoimiai programok gondoskodnak a kulináris szórakoztatásról. Elég egy fél nap és mindenki megtudhatja, mit főznek a háziasszonyok Budapesten. Az ételek mellett van bőséges választék a jóféle magyar borokból és nem maradhat ki a sorból egy kupica ágyaspálinka gyomorerősítőnek.