

Néhány nappal az újjáépített Vigadó ünnepélyes megnyitása után csendesen kinyitottak egy üvegajtót az épület Dunára néző árkádsorán – és ezzel a szó legteljesebb értelmében megnyílt a Vigadó Söröző és Eszpresszó. A pesti közönség érti a nyitott-ajtó-invitációt, egy órán belül már sokan ültek a söröző asztalainál. *Kaló Jánosné* éttermi igazgató segítségével vettük szemügyre a régen várt létesítményt. A tágas ruhatárból a földszinti sörözőbe lép a vendég, ahol meglepődik, mert látott már boxokat, de kosárfonással készültek itt először találkozni.

A sörözőből lépcső vezet a négyszögletes galérián elhelyezett elegáns eszpresszóba. Itt örömteli meglepetés fogad: van hely, van levegő, a beszélgető társaságok nem hallják egymás szavát. Érdekes módon ez a tágasság meghittséget ad. Középen hatalmas, henger alakú, lefelé keskenyedő kristály csillár adja a fő világítást mindkét helyiségben. Kerestük a teraszt is, de hiába. A hatalmas autóforgalom miatt erről le kellett mondani.

A Vigadó Eszpresszó és Söröző elegáns, nyugodt atmoszférájú, első osztályú belvárosi hely. Hogy jó üzlet is legyen, nagyon gondosan kellett a kínálatát és árait kidolgozni. *Kaló Jánosné* vezetésével kitűnő, összeszokott gárda gondoskodik erről. A konyha élén *Soltész László* mesterszakács áll, a cukrászatot *Kóródi Ferencné* mester-cukrász vezeti. A söröző étlapja étvágyat csinál, mert az ételek nevei csalogatóan elárulják mibenlétüket. Sok a specialitás, amelyek nagyrészt régi receptek alapján állították össze. A „sláger” pilseni hordós és üveges sörhöz sokféle finom falatot kínálnak. Kenyéren sült pecsenyét 15 forintért, burgonyás lángost 10 forintért, sörcorcsolyás tálalt, amelyen kolbász, ízesített sajt körözött és retek van, 30 forintért. 45 forintba kerül a „vendéglős mester”, amely nem más mint natúr borjúszület zöldséggel, gombával, rizskörettel. A húskételek általában 40–60 forintba kerülnek, a tartalmas levelek ára – például a táci gulyáslevesé – 15 forint körül mozog. Kapható sült sertés csülök húsos káposztával, házi töltésű apró sült kolbászkák, vagy bélszínszelet tárkonyos csirkemájjal – egyebek között. Valóban nem sablonos az étlap és figyelembevétel, hogy a belváros közepén, a Vigadó épületében lévő kellemes, szép környezetben vagyunk, nem is drága. Az első napok forgalma igazolta az előirányzott üzletpolitikát, egyelőre nincs üres hely a sörözőben, még főétkezési időn kívül sem. Délutánonként főleg fiatalok beszélgetnek egy pohár sör, mindig meleg káposztás pogácsa vagy burgonyás lángos mellett.

Érdekes, hogy a vendégek egyelőre inkább a földszinten keresnek helyet, kevesebben mennek fel az eszpresszóba. Pedig ott is szépet, jót nyújtanak, de úgy látszik, az üzlet bevezetése ott lassabban megy. Pedig a jó kávé mellett csábítóan gusztusosak *Kóródiné* remek, modern, jobbára gyümölcsös süteményei.

A söröző és eszpresszó délelőtt 11-től este 11-ig tart nyitva. A koncerteknek általában negyed tízkor van vége, utána még lehet vacsorázni, 11-ig. – Miért zárnak ilyen korán? A válaszon érdemes elgondolkodni mindazoknak, akiket illet: – belvárosi helyek általában korán zárnak és utána, éppen 11 óra felé olyan közönség indul portyára, amelyet a Vigadó színvona-



A galérián az eszpresszó, a földszinten a söröző helyezkedik el

Az eszpresszó hangulatos sarka, jó időben szép kilátás nyílik innen a Dunára



lára kényes vezetők éppen vendégeik érdekében nem akarnak hívogatni.

A Vigadó Söröző és Eszpresszó a HungarHotels egy nagy üzletcsoportjának legújabb tagja. Már évek óta dolgozik ugyancsak *Kaló Jánosné* vezetésével a Vörösmarty téri kultúrpalotában az előfizetéses és à la carte étterem a dolgozók és hivatalos ügyek intézésére érkezők számára. Több büfét is üzemeltetnek az épületben. A koncertek közönségét szép, állófogadások lebonyolítására is alkalmas színházi büfé szolgálja ki.

Az idősebbek tudják, hogy a Vigadó épületében és előtte a téren nagy hírű vendéglátó hely volt: a *Hangli*. Az új söröző és eszpresszó más műfajú és az épületnek más részén helyezkedik el. De azért mégis utód, hagyomány folytatója. Nézzük hát az előd történetét, *Gundel Imre* – *Harmath Judit* leírása alapján.

Az első Vigarda Kávéház a Vigadóval társomszédos régi színház épületében volt. A német színjátszás ellen tüntető diákok ezt 1831-ben izzé-porrá törték. *Pollack Mihály* legtökéletesebb alkotása a *Redoute* vagy *Vigadó Pest* bombázásakor, 1849-ben ment tönkre. Az épületben gyönyörűen berendezett földszinti kávéház *Pollack* tervei, útmutatása alapján 1832-ben elkészült és az épület földszinti, *Nagyhid* – (*ma Deák Ferenc*) utcai sarkán helyezkedett el.

– *Hangli Márkot* a *Kávés Társulat* 1870-ben iktatta be az új *Vigadó* és *Kioszkja* bérlőjeként. Az üzlet azóta is megőrizte a *Hangli* nevet. *Hangli rájött*, hogy a *Vigadó* télen sem jó üzlet, nyáron meg teljesen üres, csak hangversenyek, bálók jelentenek ingadozó forgalmat. Ezért fejlesztette ki nyári helyiségét, a tér közepén 1871-ben olyan *Café-Parkot* teremtett, melyhez fogható azóta sincs talán Pesten, a folyam partján roppant épületek között, fák árnyékában, kilátással *Budára*, és mindez a *Belvárosban*.

„A mindenkit ismerő főpincérek segítségével *Hangli úr* szinte hadvezéri invencióval úgy rendezte el a sokrétű vendégsereget, hogy az egyes rétegek maguk között lehessenek. Minden „kasznak” megvan a maga kijelölt körzete, s így még véletlenül sem fordulhat elő, hogy egy tájékozatlan kisgazda vagy váltóügynök a hadtest-főparancsnok szomszédságában foglalhasson helyet. A bejárattól balra volt a főnemesség „szigete”, a szökőkút körül a miniszterek és magas rangú tisztek törzshelye, a félkör alakú front jobb oldala a tőzsdéseké és így tovább. A közönség ellenvetés nélkül fogadta ezt a beskatulyázást, amely éppen a rangjukra büszke vendégek érdekeit szolgálta.

Ehhez válogatott személyzet kellett. Ha a pincérek társasága új taggal szaporodott, azt néhány napig megfigyelték. Többnyire megjelölt tizkrajcárosokat hagytak az asztalon, és esténként számba vették, vajon szerepelnek-e a leadott bevételben! Ha nem, az új pincér más üzlet után nézhetett.

A szokásokkal ellentétben sem kártyázási lehetőség, sem tekeasztal, dominó vagy sakk nem volt, újságot sem tartottak. Az ételvászték is csak a kávéházi süteményekre, tejesitalokra és fagyalatra korlátozódott, még kis imbiszt sem adtak. Specialitása a dupla kávé volt, mennyisége annyi, mint máshol, de kétszer annyi babkávét használtak fel hozzá. Negyven krajcárba került ez az ezüst garnitúrával, nemes porcelánnal felszolgált forró ital. Naponta átlagosan ezeröttszáz reggelit adtak el, délután és este is táblás ház volt, lóverseny napokon 100–150 magánfogat sorakozott a kioszk körül.

Hihetetlenül népszerű pincére, Gerstl Vilmos, a Hofrath, akinek állandó rovata volt a Bolond Istók című vicclapban. Sok vendégnek az volt az első kérdése, hol a „Hofrát” mert nem engedi, hogy más hozza neki a kávé.

Hangl visszalépésekor 1888-ban Rémi Róbert szerzi meg a kávéházat festőművész fiának, aki annyit sem konyít az üzlethez mint Hangl a képzőművészethez, mégis nagyszerűen érvényesül. Az öregúr kitűnő tanácsossal látta el fiát: minden maradjon úgy, ahogy eddig volt. A vendégek nem is vettek észre semmi változást. Ez Hangl érdeme: úgy beindította a „verklit”, hogy azután magától ment. Az új bérlő nyugodtan festhetett, akár Párizsban is lakhatott volna.

Rémi után Pohl mindenféle reformot vezetett be, mire meg is kezdődött a hanyatlás.

Nehéz dolog újat alapítani, de még nehezebb a régi kerékvágásba visszazökkeníteni a kilódult szekeret. Mégis sikerült ez egy különös művészembernek: Evva Lajos előzőleg színigazgató volt, író, műfordító, a Népszínház dramaturgja és rendezője. Mint kávé, nem jelent meg vendégei között ismeretlen úrként, hogy hajlongásokkal magára vonja a figyelmet. Ült, kávézott, szivarozott, s csak a régi ismerősöknek köszönt. De újságja mögül mindent meglátott, és szemöldökének egy rezdülésével intézkedett, hatásosabban, mintha szüntelenül az asztalok körül forgolódott volna.

1933-tól a Rónai testvérek a bérlők. A kioszkot modern, előkelő téli-nyári café-restaurant-tá alakították, a Vigadó Kávéházat magyaros sörözővé. 1936-ban nagy vita folyt a kioszk lebontása körül, az ellenzékét „hanglikánusoknak” nevezték. Végül is a világháború áldozata lett az üzlet.

Az utód, a Vigadó Söröző és Eszpresszó nem kevésbé gondos üzleti megfontolások alapján indult útjára. Első lépései sikeresek voltak — reméljük, híresen „jó hely” lesz belőle.

Bíró Anna