

Most húsz esztendeje, Budapest öregje, fiatalja búcsúzott a tabáni kiskocsmáktól és zöldvendéglőktől. Hamarosan eltűnik a kis Holdvilág-utca, a Fehér-Sas-tér, az Arany Kasas-utca, a Harkály-köz és a Pásztor-lépcső. Porrá, törmelékké válik a Három Vig Pintérlegény, a Fehér Farkas, az Albecker, a Három Hetes, a Vén Eperfa és a Mélypince, melynek parányi udvarán a vendéglős Krudy Gyulát látta vendégül az utolsó estén, ami a kegyetlen hajnalba nyúlt, amikor is megjelentek a csákányosok, véget vetve a bús és vidám emlékezésben gazdag halotti tornak.

A tabáni kiskocsmák és zöldvendéglők estéi, az orgonavirágos májustól a sashegyi őszibarackot érlelő őszi hozzátartoztak Budapest népének életéhez. Egyik-másik télen sem volt álomra a medvével, a jüstös, kis szobákban a fehér és zöldmázos kályhákba már kora délután befűtöttek, s maga Albecker bácsi, vagy a művészeket kedvelő, tréfás Bleichler bácsi megterítette az apró asztalokat. Albecker néni, Bleicher néni a konyhán sürgölődött és forgolódott, mert a Tabánban és Tabán környékén mindig akadt névnapot, születésnapot ünneplő órásmester, kádár, puskaműves s más tisztességes ipart űző polgár, akit barátai, tisztelői, rokonsága a kiskocsmák piros asztalánál köszöntöttek fel jó vacsora, jó ital mellett elbeszélgetve az idők járásáról, a világ forgandóságáról, egyre a szebbet, jobbat várva, áhítozva.

★

Most húsz esztendeje, hogy eltűnt a Tabán és eltűntek a tabáni kiskocsmák. De a budai zöldvendéglők még azután is virultak, elszórtan a Gellérthegy lába körül, a Krisztinavárosban, a Vizivárosban és a távolabbi Óbudán. Az Attila-utcai „Burgzsandár”, Buzik András „Öreg diófája” a régi Koronaőr-utca és

Karácsonyi-utca szögletén, a Koronaőr-utcai „Politische Greisler”, a Márvány-utcai „Márványmenyasszony”, a Vöröskereszt néző „Rana Rossa”, magyarul Vörös béka, melyet még a Déli Vaspálya állomását építő olasz munkások kedvéért egy olasz vendéglős alapított, Rohmlener bácsi „Három hetese”, Kéhlíne boráról híres kiskocsmája, fenn a Várban Bauer János „Agyú”-ja, Buchinger „Fehér galambja”, a Hackl Jánosról elnevezett „Hackli” és a „Kranzli”, ahol az örökös csibukozó Ámon bácsi a gazda, s ki győzné elsorolni még hány szederfás és diófás, oleanderes és muskátliss udvaron szolgálták fel a nagyváros vendégeinek a pörköltcsirkét, frissen vert galuskával, a vékonyra nyújtott, gondosan összeavargatott, tejfőléztatta, borsos káposztásrétet, s mindezek mellé nem kristályüvegben, hanem cserépkancsókban a vörös- és fehérbort.

★

Nehezen is vetette meg a lábát Budán a nagyvilági, „mondén” étterem, alig kettő, három vonzott, hódított a könnyen gazdagodó közönség sorából vendéget. A kiskocsmák, a nyári vendég-

Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző:

Lestyán Sándor

Cím:

Főirás: Bcl. Városi Udvar

„Márványmenyasszony”, a „Ruszwurm” és társai

(Hely)

1954.

(Idő)

VI.

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy:

640.24

Hely:

Idő:

„1950”

Személy:

Helyszám:

lő állta a harcot, régi fegyverzetében. De erős fegyver volt ez, neve: jó konyha, olcsó árak, családias hangulat, figyelmes kiszolgálás.

★

A két testvérváros, Pest és Buda régi életéről általában azt szokták mondani, hogy a vén Buda maradi volt, ragaszkodott a régi hagyományokhoz, az ifjú Pest pedig az új divatot követve cicomázta magát, mint

valami puccos dáma, persze csak a belső városrészekben, ahol a kivételesek, a gazdagok éltek. Ez a hasonlat nagyon találó a két testvérváros egykori szórakozóhelyeire, vendéglőire vonatkozóan is. De találó a vendéglátóipar egy másik ágazatára, a cukrászdákra vonatkozóan is. A kedves jó budaiak és bizony sokan a pestiek közül is szívesen látogatták a Főutcai Friedl cukrászdát, vagy a budai várban Ruszwurm bácsi cukrászdáját. Versezet nem zeng számunkra a Friedl-cukrászda, a Ruszwurm cukrászda fényéről, jelességéről, különös finomságáról. De az idősebb nemzedék még emlékezhethet a két budai cukrászda egyszerűségében nemes, tábla-

bíró-korbeli berendezésére, az üvegszekrények mögött a cukrásszár kisebb-nagyobb remekeire, melyeket régies nyelven akkoriban „pepecsműveknek” neveztek, a zenélő órára a falon,

körülötte fakult festményekkel és körtefából faragott bábsütő-mintákkal, a pulton pedig a cukrászsütemények, édességek, cukorkák, torták színes halmozára, a diópálinkára, ánizslikörre, a fagyalttra, melynek anyaga tejszín és friss gyümölcs, a konyhából kiáradó tejeskávé, haboscsokoládé, kakaó és tea illatára, a kalácsok, sósperecek, sajtos sütemények, ostyák, prominclik, s színes papírba burkolt finom szaloncukorkák, bonbonok hasas üvegkalickáira és a fehérkötényes, madárcsú, öregedő kisasszonyokra, akik a régi budai cukrászdákban kiszolgáltak, személyesen ismerve a vendégek legtöbbjét, s azok ízlését, vágyát, óhaját.

★

Budai kiskocsmák, zöldvendéglők, nyári vendéglők, régi cukrászdák... Nem a multat siratjuk, mikor felidézzük már-már feledésbe ment emlékeket, izüket, hangulatukat. Fris-

sen bimbózó jelenünk és még virágzóbb holnapunk melengető, büszke, édes érzése egyre tágabb teret kíván a munkás napok utáni életörömlők kiterjesztésének. Május van... Virágba borultak az orgonák. Régi ecetfák, szederfák, vén diófák még állnak a budai házak udvarain. Épül, szépül, gazdagodik fővárosunk, mely most lett igazán lakóké. Pest már visszakapta a réginel szebb városligeti Gundelt, a réginel szebb, Newyorkból átalakított Hungáriát, hogy csak a vendéglátóipar fejlődésénél maradjunk. Úgy hiszem érdemes foglalkozni a gondolattal, hogy mire a jövő orgonavirágos májusa beköszönt, nyissák meg kapuit a budai kiskocsmák, zöldvendéglők és cukrászdák. Ha nem is tucatjával egyszerre, csak annyi, hogy elmondhassuk: ezen a téren is ki-nyújtóztunk, ameddig a takarónk ér.

Lestyán Sándor