

2nn

TRADÍCIÓK NYOMÁBAN

A budai Várnegyed szívügyünk. Meg is érdemli. Nem lehet róla annyi szépet és dicsérőt mondani, amennyit meg ne érdemelne. Nyugalmat sugárzó atmoszférája, évszázadok emlékeit őrző hangulata különös kincs ebben a túlhajsztolt, gépesített világban. Vigyázunk is rá. Az állam sokat áldozott az ódon házak megmentéséért, rendben tartásáért, minden vári értékért. Ez a kicsiny terület fővárosunk legnagyobb kincse, történelmi, régészeti, idegenforgalmi nevezetessége.

A Várban mindenki szívesen sétál, mert akár hányszor teszi — mindig a felfedezés örömeivel találkozik. En is szívesen vettem részt azon a kora délutántól késő estig tartó túrán, amelyet a sajtó munkatársai számára rendeztek a Vár vendéglátóipari egységeinek gazdái. Valamennyien ismertük, jártunk már ezekben a vendéglőkben, éttermekben, pincékben. De így egymás után látni őket, kis történelmi összefoglalót kapni róluk — külön élvezet, valódi történelmi séta volt.

Megtudtuk, hogy a háború előtt a Vár vendéglátóipari hálózatát ugyanazok az arányok jellemezték, mint az egész fővárosét. A Ruszwurmon kívül idegenforgalmi igények kielégítésére csak a Fehér Galamb (a mai üzletnek csak mintegy fele), a Balta vendéglő (a Tárnok utca és a Balta köz sarkán) és a Gyulay Söröző (ma üres telek a Behram eszpresszóval szemben) volt alkalmas. Ez a négy üzlet mintegy százméteres körön belül helyezkedett el és három közülük azonos jellegű volt. Jóízű házikoszt volt ugyan még az Alpek féle vendéglőben is (ma Fekete Holló), ez azonban idegenforgalmi igények kielégítésére nem volt alkalmas. Ezenkívül azután nem is volt már más a Várban, mint nyolc kocsmája.

A romoktól még alig lehetett közlekedni a Várban, amikor két új vendéglátóipari egység nyílt meg: 1945 áprilisában a dúsgazdag Lazar Velico nyitotta meg házában az Old Firenzét, majd ennek sikerén felbuzdulva Lelbach Irén, Albrecht főherceg elvált felesége is bezárta az év elején megnyitott zöldsegesboltját és helyén Fortresse néven nyitott eszpresszót. Mindkét üzlet pazar berendezéssel, műkincsekkel vonzotta vendégeit, de különleges vonzerőt jelentett a „100%-os babkávé” is...

Új idők új szeleivel köszöntött a várba a Pest-Budai Üzemi Vendéglátó Vállalat, amikor 1950-ben megnyitotta a kollégium éttermét és büféjét. 1951-ben ezenkívül az Old Firenzéből átkeresztelt Bécsikapu, a Ruszwurm, a mai Régi Országház helyén egy italbolt (mindhárom az I—XII. kerületi Vendéglátóipari Vállalat kezelésében) és három



Ruszwurm cukrászda (MTI felv.)

„maszek” üzlet: a Fehér Galamb, az Alpek és a Waggenhoffer kocsmája jelentette az újjáépülő Várnegyed teljes vendéglátóipari hálózatát.

Az 50-es évek közepén mindössze a kocsmából lett Pest-Buda kisvendéglő, az új Tárnok eszpresszó megnyitása és az Alpek vendéglő Fekete Hollóvá történt átalakítása hozott változást. 1958-ban a Fortuna étterem és eszpresszó megnyitása jelentette az első lépést az idegenforgalom igényeit is kielégítő, egyedi berendezésű, hangulatos üzletek létesítésében. Ezután a Délbudai V. V. és a Pest-Budai ÜVV., 1965-től a Hungarhotels, majd 1969 óta a szövetségi vendéglátás is részt vett a vári hálózat fejlesztésében. Az utóbbi tíz esztendőben meggyorsult a fejlődés. Egyebek között megnyílt az exkluzív Alabárdos étterem, a népszerű Régi Országház. Pinceborozójának sikerén felbuzdulva a Fortuna is bővül a Tavernával, később drink-bárral és sörözővel, majd megépül az Alabárdos pincéje. Új köntösbe öltözve nyílik meg az Old Firenze, a korszerűsített, bővített Fekete Holló, a Halászbástya étterem, borozó, eszpresszó és bár. 1970-ben a Muskétás vendéglő és a Behram eszpresszó, 1972-ben a Korona cukrászda nyitotta meg kapuit, 1973-ban pedig az Arany Hordó létesítésével zárult a vári üzlethálózat eddigi fejlesztése.

És milyen vendéglátóipari üzletek épülnek még a Várnegyedben?

Az idegenforgalmat szolgálja majd az épülő Hilton szálló, amely-

ben mintegy nyolc különböző profilú üzemegység — étterem, eszpresszó, háromféle bár, bálterem, coffeshop — lesz.

Ezzel a Vár ilyen irányú fejlesztése be is fejeződik. A kis terület nem ad lehetőséget továbbiak építésére, létesítésére. Sajnos a meglevőkkel is probléma van.

A vári lakosok lázadoznak a vendéglői szagok, no meg az esti zene ellen. A tanács rendelkezett is: a Muskétásban este 10 óra után tilos a muzsika, s a Fehér Galamb étteremben levő rostsütő működését is leállíttatta. A vendégek étvágyát gerjesztő illatok nem voltak a lakók ínyére. S most csendes harc folyik a két tábor között: kinek az érdekeit kell védeni, a lakókét, vagy a vendégeket?

Úgy gondolom, mivel a Vár idegenforgalmi nevezetesség, a lakók is türelmesebbek lehetnének. Felvetődik a kérdés: a kis, ódon házak néhány lakójának kifogásait kell-e figyelembe venni, vagy annak a sok ezer embernek az érdekeit, akiket ezek az üzletek kiszolgálnak?

Kompromisszumként segítségül lehetne hívni a korszerű technikát akár hangszigetelésben, akár légtechnikában.

Ezeket láttam, mint újságíró, s a sajtótájékoztató olyan nagyszerűen sikerült, hogy azt kívánom: a vendéglátóipari üzletekben mindig, minden vendéggel olyan kedvesen, előzékenyen bánjanak, mint ez alkalommal a sajtó munkatársai-val...

(b. j.)