



Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző:

Cím: *Egy budai kocsmáros halálára*

Forrás:

Magyarország

Bp.

(Hely)

1921 VI/29

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy

640.24

Hely

"Gerstli" kocsma

Idő

"1921"

Személy

Helyszám

Közp. nyomt. XX. cs. 23. sz.

Székesfővárosi hazinyomda 1920

Egy budai kocsmáros halálára

A régi pestbudai napok eltűntek s lassankint utánuk mennek a régi emberek is. Szinte mindennap eltávozik közülök valaki; a temetőben szaporodnak a fejfák s lassanként már csak a budai szőlőlombok között bolyong az emlékezés. Gerstli bácsi is bucsut mondott ennek a világnak, amint a gyászjelentés hivatalosan megállapítja, Gerstli Ferenc magánzó, volt tabáni vendéglős, 67 éves korában elhunyt. Tegnap délután temették a farkasréti temetőben. Az elhunytban Gerstli Ferenc Czakó-utcai vendéglős édesapját gyászolja.

Aki szereti a törpe budai házakat, a tavaszt, az augusztusi napfényben piruló szőlőhegyeket, a hívős borpincék mélyét, a naphegyi verandákat és a hegyek tüzes levét, annak nem kell bemutatni Gerstli bácsit. Ismerte őt egész Buda és egész Pest. Valaha a Kör utcában volt az ősi házikója és kocsmája, majd a lebontott kis ház szűk udvarából átköltözött a Nap-hegyre a Czakó-utca s Naphegy-utca sarkára, ott volt évekig a kocsmája. A háborús években azonban becsukta a boltot, majd később fia ugyanott újból megnyitotta.

A pestbudai múlt legendáinak mosolygó, örökké vidám Falstaff-ja volt Gerstli bácsi. Budapest multjához épp úgy hozzátartozik, mint a Szikszay, az Angol királyné és a régi Bátor. Nélküle nem tökéletes az öreg

Buda története.

Magyar Elek a régi Pestbuda romantikus történetírója, aki művészi kegyelettel mentette meg a jövő számára ennek a városnak elmúlt életét „Pesti históriában” így emlékezik meg Gerstli bácsiról:

„Gerstli bácsi nem tartozott azok közé a modern pesti kocsmárosok közé, akik kálváriát járnak, amikor a maguk borából kell inniok. Kéretlenül is a vendégekkel tartott; ha már másnak is jutniuk kell a káncsból, legalább kivégez belőle a részét ő is. Becézte, dődelgette a borát, minden literért küldte ment le a pincébe, jól tudta, hogy a budai bor hamar megtörik, ha oda-bent áll a sötét kannáiban. „Wie Mülch” — mondta áhitattal és szeretettel simogatta a literes üveget, amit az imént töltött meg a pincében, hűbárral sziván ki a hordóból, a sasadi szőlő 901-es termését, a híres „Anzer”. „I möcht alle selber trinken” — folytatta az őszinte vallomást; határozottan fájdalom rezgett a hangjában, amiért oly gyarló az ember, hogy időnként mégis csak szünetet kell tartani a boroska élvezetében.

Minden évjáratnak ismerte a lelkét, az egyik síma, szebb mint a tej, de azért csupa vulkanikus tűz, a másik, az a vörös, még a filoxéra előtti időkből — a vesszejének őst Mátyás király telepítette a Sashegy lejtőjére Burgundiából — az valósgos orvosság: „Wie Medicin”, konstatálta, miközben hívősebb értéken forrált állapotban citrommal, szegfűszeggel, fahéjjal fűszerezve, egy kis teával megszaportva szürcsölgette influenzának s egyéb alattomos nyavalyáknak ellenszeréül. Ilyenkor szaporán pislogott különös rövid szemhéjjal val ezer ránc támadt a halántéka körül, meg az ala-

csony, hátradült homlokán; sűrű fűskével benőtt arcán valami csodálatos túlvilági boldogság fénye meggyótt.

— Tágas, szép kertjében sorbajárta az asztalokat, kibicelt egy kicsit a preferánszot játszó tabáni atyafiaknak, az alszó pesti uraknak, mindenütt koccintott s ha szombat este eljött citerájával a görög-utcai hentes, gitárjával az aranykakas-utcai grájláros, harmónikájával a szarvas-téri pékmester, együtt voltak a budai „Grinzingerek”, megalkult a működelő „szammlizenekar”. Gerstli bácsi pajkos stancnikat énekelte idegen fülnek érthetetlen budai sváb dialektusában. A hold telészájjal mosolygott, az öreg Gellérthegy is (sok száz pislogó mécses-szemével olyan volt, mint egy óriás karácsonyfa), láthatóan odafigyelt a pajzán mulatságra. A szőke Lujzi, a barna Ilus, az öreg sváb szőlősgazda magyar leányai, — a szemükben az „Anzer” és a „Medicin” egyesült tüze lobogott — pironkodva hordták a csillapító szódavizet.”

Régen volt, talán nem is volt, Gerstli bácsi örökre eltávozott. S amint a Pesti históriák szomorúan megállapítja:

— A Tabánt nemsokára egészen elsöprik a Krisztinában, Ujlakon és Óbudán is mind több a modern elem, ősszel és télen hiába várják a régi emberek, hogy ki-ücskják a kis házakra a saját termésű mustot és heurigerint jelentő boróka-bokrétát vagy gyaluforgácsot, a rác firmós, a frissen sült csája (rác husos rétesféle) lassan egészen a legendák birodalmába tűnik.