

Grinzing — Óbudán

„SZELLEMLÉPÉZÉS”

Sokszor és többen a szemünkre vetették a magyar vendéglátás sorsát firtató írásainkra hivatkozva, hogy hangunkból a nosztalgia árad, a megszépítő múlt révületében aysamkiket próbálunk számon kérni, amik aligha egyeztetetők össze a jelen törekvéseivel, s egyáltalán kinek használ az örökös szellemidézés. Nos, távol álljon tőlünk a kárörvendés, de több ízben bebizonyosodott: az új önmagában aligha kelhet birokra a hagyományossal, s talán az sem véletlen, hogy sok jeles külföldi személyiség sem előkelőbb szállodáink konyháját óhajta megismerni — ha már valamikor járt nálunk —, hanem mindjárt azzal kezd, mennék talán a Siposba, a Gundelbe... Hiába — szerencsére? — az emlékezet már csak ilyen ragaszkodó. S nem követünk el szentségtörést, amikor megkockáztatjuk, hogy a magyar vendéglátás hírnevét nem az „újkori” szakácsversenyek megtisztelő helyezései ragyogtatták fel, hanem kezdődött ez valahol a századforduló több száz, ezer hangulatos, kispárti mód-szerekkel dolgozó vendéglőseivel, vendéglőjében, ahol a jó szó mellé igazi magyaros, házi ényenségeket tálat a házigazda. Tudom, a jelen akkor is többit követelne, ha az említettek negyedét, felét sikerül átmenteni. De ilyenről szó sincs, nekünk már csupán az a csekélyke lehetőség jutott, hogy a huszonnegyedik órában, mielőtt a nagymutató a tizenkettesre ér, leállítsuk a bulldózert, megszakítsuk a lesújtani készülő csakány lendületét és afféle „működő emlékhelyként”, mutatónba ment-sük át, ami még menthető.

A világot elöntötte a nosztalgiahullám. Bizonyára akadnak, akik nem szívesen kapcsolják össze a hagyomány-ápoló, értékmentő törekvéseket a múlthoz forduló divat-üzlettel. Am akárhogy is nevezzük a gyereket, ilyesféle vágyak elől aligha zárkozhat el éppen az az „ipar”, amely tekintélyét e napjainkban ható divat „eredetijétől” kapta. A dal, hogy jöjjön ki Óbudára, napjainkban elvesztette agitativ jellegét, hiszen az első sor után azonnal megfogalmazódik a kérdés: *ugyan minek?* Étterem máshol is, közelebb is akad, a betonrengeteg pedig aligha étvagygerjesztő. Óbuda mint gasztronómiai kuriózum megszűnt: több mint háromszáz kisvendéglőjéből alig két tucat ha maradt, csábító, megnyugtató környezetét felemészítette napjaink kínzó szükségé, a lakás. A régi már csak nyomolemekben fedezhető fel. És éppen ezekről a kivételekről van szó.

Kivételnek

Számit maga Sára József is, az Észak-budai Vendéglátó Vállalat igazgatója. „Jó húsz évem ment erre rá” — sóhaj nagyot, amikor rátér a „magasstudijaholkezdje” mondókához. Figyelemmel kísért szinte minden csakány-ütést, s a falak alól előkerülő írásos bizonyítékok szorgalmas gyűjtögetésével teljesen búvkörébe vonta a szakmai múlt. Baj? Ugyan, dehog. Ott állunk a szőnyegbombázás utáni hangulatot árasztó Fő téren és gondolatban próbáljuk magunk elé idézni az elmúlt száz évet és az elkövetkezendő néhányat. Ha Bécsnek van Grinzingje, Münchennek Schwabingja, Frankfurtak Sachsenhausenja, miért ne lehetne Budapestnek Óbudája? Miért? „Nézzen körül, ez már egy új Buda, a múltból, Pest sármjából csupán ez a néhány ház maradt. Igaz, több mint a semmi, de mi ahhoz képest, ami lehetett volna... A korábbi években uralkodó szemlélet leegyszerűsítette a dolgokat: nem vesződünk a dűledező falakkal, jöhet a gép, épüljön az új. A még fennmaradó házak lakói pedig bármennyire is pártolták a hagyományokat, úgy foglaltak állást: legyen vendéglő, de ne az én házamban. Tehát nem lett sehol.”

A Sipos. A Sipos halászkertre már húsz éve kiadták a bontási határozatot. Minden épségben eltöltött év csupán kegyelem. Aztán hogy, hogy

sem, tettek az évek, akár a mesében, a konoksgót felváltotta a belátás, s néhány „fontos ember” helyszíni szemléje, védelmező, pártfogó szava is hozzájárult, hogy afféle kis pesti Grinzing, egy csipetnyi rezervátum kerekedjék a térből és környékéből. Szóval, ott állunk, háttal a tanácsháznak — szemben a húsbolttal, közértelem, meg a zöldséggel, amely helyiségek a századfordulón még vendéglőként szolgáltak — a leendő új Sipos helyén. Az épület stílusa, belső terei, udvara alkalmas arra, hogy az eredetihez méltó, illő környezetet teremtsen a hírnévnek. Bizonyára vannak, akik már így kapásból is valami „művit”, erőszakolat sejtene e kényszerű átköltöztesben, mondván, „eredetét felépíteni” már önmagában sem túl eredeti. Az aggályokra szolgáljon némi megnyugtató-sul, hogy mindezekre a munkálatokra a Fővárosi I. számú Építőipari Vállalaton kívül, értő belsőépítészek kéréstől fel a Budapesti Műemléki Felügyelőség oltalma alatt. A bejáratot hangulatos terasz oldja majd meg, az épület sarkában pedig éjszakai bár kap helyet.

Vele átellenben,

a Hídfő utcában épül a Radeberger sörszűző. Az udvart egyelőre cseréptörmelek és gaz lepi, kellemes kamillailatt terjeng. Ami mozdítható, már mindent elvittek a „magányújtók”, szabadon tántog a pincelejárát, az ablakok, belátni a kisé rogyant padlásra is. Bizony, fantázia kell hozzá, hogy a csatár helyére idilli kertet képzeljünk, frissen ültetett fákkal, virágokkal. A megmaradó kis helyiségekbe műhelyek (például ötvös) költöznek. Az utca végében pékség működött, most már csak a fele látszik, az sem sokáig. Ipartörténeti értékű kemencéit, s a sütődét Sára József minden igyekezete ellenére sem sikerült átmenteni házi-múzeum céljára. Természetesen az igyekezet önmagában kevés. A régi mentése általában többbe kerül, mint az új építése. A költségekhez a fővárosi tanács és más cégek — így például a sört importáló Monimex — is hozzájárultak, hiszen egyetlen vendéglátó vállalatnak mindez túl nagy falat, meg aztán a leendő óbudai rezervátum hatósugara lényegesen tágabb, mint a III. kerület.

A Vasmacska helyén is borkimérés és vendéglő állt az 1850-es években. Tulajdonosai tehető szőlősgazdák, a falakba menekítették a hatóság számára nem kívánatos adóügyi nyilvántartásokat, amelyek a feltárások közben előkerültek. 1875-ig a Gráf család, majd a családba benősülő Zeller Antal fogadta a vendégeket. 1948-ig tartotta magát a kocsmá, aztán úgy döntöttek, a raktárak fontosabbak. Nevét a folyamórségből verbuválódó törzsközönség után keresztelték Vasmacska-ra. A vendéglő a közeljövőben

a mellette levő háromszobás házzal, s hozzá tartozó udvarral és pincével bővül. (A költségeket, s a gondokat tetézi, hogy mint ebben az esetben is, a kiköltözőknek otthonot kell nyújtani.)

„A Kéhli vendéglőbe az örök bo-

hém, Krúdy meleg szemei csábítottak sok kollégát, művészt — olvasom Gundel Imre — Harmath Judit könyvében. — A család ősei már a 19. század elején óbudai szőlőtermelőként mérték ki borukat, a hatalmas pince vasajtáján még maig is az 1828-as évszám olvasható.” Valóban, De ezenkívül az időközben Híd-ra magyarosított vendéglő látványa aligha kecsgetet bármilyen biztatóval. A kerthelyiségből már behordták a székeket, asztalokat, a zöld kerítésen inget szárít a szél. A Kéhli József által 1899-ben megnyitott kocsmá ugyancsak megújításra vár. Az újjáalakítás után — mint hírlík — visszaternek a nagy előd nevéhez.

Mindez azonban csak akkor ér valamit, ha a környezet, az a maradék emberszabású, mentesül mindattól, amit a gépkocsik, a zaj, a mohó civilizáció jelent. Mentésül. Legálábbis az ügy pártfogójának, dr. Gritz Arnold kerületi tanácselnök-helyettes szavaiból erre következtetek. A Fő térről és az érintett utcákból kiltják a gépkocsikat, megörzik a kockaköveket, a gázlámpákat, újra festik a házakat. Szóval, a Timár utcától északra, az Akác utcáig terjedő területen, a leendő rezervátumban lelassul majd az idő, a látvány megkönnyíti az emlékezést. S mindez együtt talán erősíti a helybeliek híres lokálpatriotizmusát.

A fővárosi tanács még 1976-ban döntött, hogy a szóban forgó óbudai műemlékegyüttest mikorra és milyen funkciókkal kívánja átmenteni. A realitáshoz — bármennyire ünneprontásnak látszik — az anyagilag is hozzátartoznak. A jelenlegi kalkulációk kétszázmillió forinttal számolnak, de a valóság már rászoktatott bennünket, hogy ilyen ügyekben nem célszerű jóslgatni. Aggályom csupán a következő: az említett üzletek hajdán nem csupán kosztjukról voltak híresek, hanem olcsóságukról, kíméletességükéről (lásd hitelek) is. Sipos Károly, noha a gazdától 24—34 fillérért felvásárolt kadarkát 60—70 fillérért árulta, ez még mindig egy akkori villamos-átszálójegy árával, 24 fillérrel volt olcsóbb a hasonló, de a Belvárosban mért bornál. Szóval, a méregdrágán restaurált vendéglők aligha lesznek alkalmasak ekkora bravúr. z. Félő, a haszon kényszere, s a „vendéglőr szűrése” annyira felveri az árakat, hogy az exclusiv vendégeket, fogadásokat leszámítva nem a betérorokból, hanem a bémészködőkből lesz a több. Igaz, bémészködni sem utolsó dolog.

De hát a rendelkezésre álló két év alatt még van idő ilyesmiken gondolkodni.

Szényi Gábor