

A Gundel

ÚJ SOROZATUNKBAN éppúgy nem véletlenül esett elsőként a választás a Városligetben a közelmúltban új-ranyílt, patinás étteremre, miként az elmúlt esztendő nagy magyar szállodákat bemutató írásaink sora sem véletlenül kezdődött a Gellérttel. A kettő között nem pusztán annyi a kapcsolat, hogy a Gundel a Gellérből igazgatják: a honi vendéglátásban mindkettő szinte ugyanazt a szerepet tölti be — persze, a maga „műfajában” —, ugyanolyan jelképnek tekinthető. Noha a vendéglő tradíciói mélyebb múltba tekinthetnek vissza, mint a szállodáéi.

A mese két szálon indul el: a Gundel-család és a ligeti vendéglő 1910. október 1-én találkozott egymással. Volt egyszer egy Gundel nevű pékmester, akinek volt hat gyermeke. Volt közöttük egy, a János nevű, aki tíz esztendőskorában pincérnek került föl a fővárosba. Szorgalmas fiatalember lehetett, mert csakhamar főpincér lett, majd önállósíthatta magát: az első Gundel nevű vendéglős 1869-ben nyitotta meg éttermét Bécsi sörház néven, a mai Majakovszkij utca és Nagymező utca közelében. Aztán átvette a József nádor téri Virágcsokor-t, kibérelte az István főherceg szállodát, 1896-ban a Magyar Szállodások és Vendéglősök Ipartársulatának az elnökévé választották. Csoda-e, hogy gyermeke, Gundel Károly ugyancsak vendéglős lett.

(Mielőtt folytatjuk a beszélt, tegyük egy aprócska kitérőt, amelyre az egykoron oly jóízű magyar szavak kivészése indítja a krónikást. A vendéglátóipar — amely elnevezésével is túlszagosan rideggé vált — utóbb visszahozta nyelvezetébe a szíveslátás kifejezést. De még mindig sokkal előkelőbb hotelről, étteremről, netán restaurantról beszélni, mint szállodáról, vendégfogadóról — amelynek külön hangulata, melegsége van, de a csillagos besorolási rendszer megszülése óta a fogadó a csillag nélküli, legalacsonyabb kategória elnevezése —, vagy vendéglőről, amely nem azt jelenti, hogy étkezni lehet benne, hanem azt, hogy megvendégelik benne az embert. S most folytassuk a mesét...)

IDŐS KORA miatt 1910-ben visszavonult az igen nagy népszerűségnek örvendő Wampetich Ferenc, akinek vendéglője szép múltra tekinthetett vissza. S ekkor történt meg az a nagyszerű találkozás, amelynek eredményeként a Gundel mind a mai napig Gundel maradt. A főváros bérleti pályázatát Gundel Károly nyerte meg, s így az állatkerti vendéglőn — amelyről operettalok is énekelnek — megjelent az új föl-

irat: „Wampetich utóda GUNDEL”. A jőnevű vendéglős bérlete maradt az étterem egészen 1948-ig, az államosításig. A főváros kérésére vállalta el a felszabadulás után Gundel Károly a vezetést, ám 1948. július 1-én átadta a fiának, Ferencnek, s két hét múlva az Állami Szállodaüzemnek. Gundel Ferenc maradt a helyettes vezető, csak épp a névnek kellett megváltoznia: Május 1-re keresztelték át. Szerencsére azonban nem sokáig, mert Vas Zoltán utasítására — a nagy nemzetközi hírnév és a várható idegenforgalom miatt — újra Gundelnek hívták.

De nagyon előreszaladtunk a történetben, hiszen a vendéglő történetét aligha szakíthatjuk el a családtól. Gundelék 1920-tól öt éven át bérelték a Royal éttermet is, 1927-ben megkapta a Gellért sörözőjének, éttermének és hullámteraszának a bérletét. A hírnevet azonban — ahogy azt Szényi Gábornak a Magyar Nemzetben Gundel Ferencsel megjelent interjújában olvashatjuk — az állatkerti vendéglő alapozta meg. Állatkerti — írjuk, mert hiszen hajdanán kapcsolatban állt e másik neves fővárosi műintézetrel. A többi között nemcsak azért, mert egymás szomszédai; az épületek útján is. A szadzalót idéző Japánkertet és Bagolyvárát Kós Károly, a híres erdélyi író és építész tervei alapján építették meg; a főépület a századforduló je-

gyeit viseli magán. S bár még nem jutottunk el elbeszélésünkben a mához, már itt említsük meg, hogy az új épületrész is a kor szellemét tükrözi.

A HANGULATÁT, a varázsát, a patináját vajon minek köszönheti, köszönhetette a Gundel? Milyené vált a Lízse peremén, néhány lépésnyire a bakákkal promenádózó cselédek birodalmától, a vurslitől kormányfők, miniszterek, diplomata, művészek kedvelt vacsorázóhelyévé? Minden bizonnyal közrejátszott ebben az is, hogy minden évben kifestették, a kerthelyiséget fölfrissítették, de sokkal inkább annak volt tulajdonítható, hogy a háziasszonyi tisztet betöltő Gundel Károlyné — és persze, maga Gundel Károly — kifogástalan minőséget, a kényes nemzetközi gyomrot is kielégítő magyaros gasztronómiai élményt, figyelmes kiszolgálást kínált. S egyformán kedves vendégek számított az excellenciás úr és a kistisztviselő is, származástól, beosztástól, nemzetségtől függetlenül. A Gundel név pedig úgy beivódott a kulináris történelemben, mint a Gerbaud, vagy az idegenforgaloméba a Baedeker; a Gundel-szakácskönyvek a világ minden tájára eljutottak, eljutnak ma is.

A Gundel is megpróbál Gundel maradni. Ám ezt nem tehetné úgy, hogy szolgálai módon leutánozza a múltat. Persze, hogy a hagyományok változatlan őrzésére van szükség, már ami az udvariasságot, a kifogástalan minőséget, a kulináris élményeket jelenti, ám a tradíciók ápolásának azt is kell jelentenie, hogy alkalmazkodik a kor követelményeihez. Hosszú évekre — tán a kelletnél is hosszabbakra — volt szükség ahhoz, hogy az elmúlt esztendőben ismét megnyissa a kapuit. Az étterem — mert talán most már nem is lehet vendéglőnek nevezni. A titulus már a kor szavát mutatja, miként az is, hogy a Bagolyvárból magyar és erdélyi specialitásokat kínáló ételbárt alakítottak ki. A Japánkert cukrászkülönlegességeket ajánl. A stílus eklektikus maradt: napjaink anyagaiból kissé a szadzalót varázsolja vissza.

A MEGNYITÓRA kiadott prospektus így ajánlkozik: „A Gundel légkondicionált helyiségekkel, klasszikus hagyományokat követő étteremmel, konferenciák, tanácskozások megtartására alkalmas, szimultán tolmácsberendezéssel ellátott kongresszusi tárgyalóval és társasösszejövetellek célját szolgáló hét különböző nagyságú teremmel rendelkezik.” Hát igen, ülésezősdit játszó világunkban a Gundel fölvette az eléjedobott kesztyűt. A különböző rendezvények meghívottain kívül főként a turistacsoportok hozhatják a legnagyobb forgalmat. De valaha a Gundel az állatkerti látogatókat, a városligeti sétálókat is becsalogatta. S ha az egykori vendéglőből étterem lett is, talán napjaink megújuló vendéglátásában ez a tradíció is megmaradt.

Gyulay Zoltán

