

Óbudai kocsmák
Kiállítás nyílt a régi
vendéglői világról

Krúdy táljával terítettek

Csordás Lajos

Ó, igen, az óbudai régi kisvendéglők és kocsmák. Róluk beszélni, róluk kiállítást rendezni olyan, mint amikor a kedvenc tételét húzza az ember a vizsgán. Mert Óbudát lehet szeretni sok mindenért, de legjobban mégis, máig azokért a majdnem eltűnt, családias, leanderes kisvendéglőkért lehet, hol a „kerthelyiségben sramli szól”. És az

ember már énekel, és máris hangulatba ringatózott.

Isten veletek, ti boldog Vendelinek címmel az óbudai vendéglátás aranykoráról rendezett kiállítást az Óbudai Múzeum. Az 1880 és 1948 közötti korszakról, amely időszak alatt körülbelül 850 kocsmá és vendéglő működött az „ódonóságok városában”. És még jó néhány híres kávéház és cukrászda. A látogató persze dalolhat magában, de a kiállításrendezőnek mégiscsak el kell magyaráznia okosan, hogy mi volt a szép ebben az egészben, s honnan lett ez a mesevilág.

Ez a romantika pedig nem másból, mint a szőlőművelésből és az ódonóságból lett. Óbuda egészen a második világháború utánig megmaradt egy sajátos zsáktelepülésnek Budapesten belül. A fejlődés áramai sokáig nem söpörték ki innen a mezővárosi levegőt, egészen az Árpád híd megépültéig. A szőlőművelésből ma már semmi nincs (a filoxéra, ugye, elvitte a szőlőket 1887 tá-

ján), ódonóságból pedig maradt egy kicsi skanzen a Fő tér és a Templom tér körül. A többi az 1960-as években eltűnt.

Az óbudai kiskocsmákat eredetileg a szőlőművelés teremtette, magyarázza a kiállítás. Pest és Buda fejlődésével, a városrész iparosodásával pedig lett fizetőképes kereslet is, így maradhatott itt életben anynyi kisvendéglő. Tűzfalakra, házhomlokra írt cégfeliratok, macsköves, leanderes udvarokon felállított kecskelábú asztalok, és az asztalok közt karjukon asztalkendővel rendelésre váró Vendelinek. Ilyennek látjuk régi fényképeken ezt a világot. A Mókus utcai Kéhlit, a Fő téri Sipost, a Szentendrei úti Flessert, a Vörösvári és a Bécsi út sarkán állt Fahn vendéglőt vagy a római-parti Bürgermeistert, a Majláth utcai Gittingert.

És ez a kispolgári, vendéglői világ kultúrát is termelt. Nemcsak asztali kultúrát, bár azt is. Fontos szerepe volt például abban, hogy a XIX.



Jó fogású villák, Hüttl-porcelán

FOTÓ: KOCSIS ZOLTÁN

században elterjedt az asztalterítés mai formája, annak hét fő eszközével. A kiállításon ennek rendeje és módja szerint ebédhez van terítve. Nem kockás abrosszal, mint várnánk, hanem fehér damaszttal, s régies, jó fogású késekkel, villákkal, mélyöblű kanalakkal. Otthoniasan, egyszerűen. Az ilyen asztalokat ülték körbe az asztaltársaságok, ilyenek mellett szólt a cigányzene és a sramli, amely az osztrák Schrammel nevű zeneszerző nyomán ter-

jedt el, s amelyet Óbudán kétnyakú gitáron is játszottak. Látunk ilyen is a falon. Meg egy hatalmas, félembernyi fabicskát, amilyennel egykor az egyik óbudai asztalkör hajtottá végre halálos ítéleteit, amelyekbe természetesen senki nem halt bele. És persze, hogy irodalom is született az asztalok mellett. Krúdy nélkül nem is lehetne megrendezni egy ilyen kiállítást. Az írónak személyes tárgyai is feltűnnek, itt látható például a virágmintás levestestálja. Nem Zsolnay, nem Herendi, hanem eredeti óbudai Hüttl-porcelán.

A kétszobányi óbudai kiállítás éppen annyit mond és mutat, amennyi a kellemes múltidézéshez kell. Az ingyenceknek további programokat is kínálnak. Előadásokat hallhatnak a témában, beszélgethetik *Horváth Péter* ez alkalomra megjelent óbudai receptkönyvét vagy *Gálosfai Jenőné* 2007-ben kiadott *Kockás abrossz, jó kadarka* című kötetét, hogy csak a legfontosabbakat említsük.