

# Múltba veszett Vendelinek

A békebeli gasztronómia aranykorát eleveníti fel az Óbudai Múzeum új kiállítása

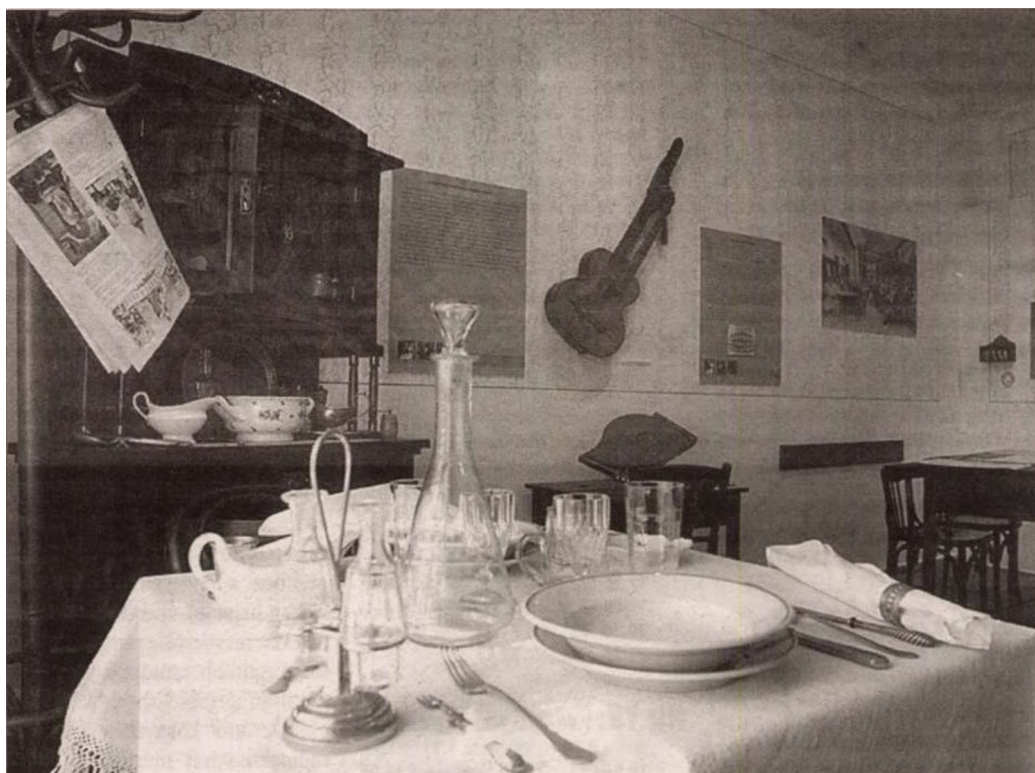
Egy apró tulipános pohár, egy ezüst szalvétagyűrű, néhány porcelán. Terítőken Krúdy tárgyai. Az Óbudai Múzeum vendéglátás-történeti kiállításának szemelvényei épp csak megcsiklandozzák a nosztalgiát, s bár az „Isten veletek, ti boldog Vendelinek!” mottóra fűzött tárlat a jelenre vetítve hagy is némi viszketést maga után, ráirányítja a figyelmet egy elhanyagolt lehetőségre. Óbuda akár a főváros gasztronómiai központja is lehetne.

## M Ú L T I D É Z Ő

KLEMENTISZ RÉKA

Két kiállítási szoba és egy nagy műgonddal berendezett kocsmaenteriór elég ahhoz, hogy akinek egy csepp köze is van az ódon-ságok városához (Óbudát már egy 1261-es oklevél is éppen így, latinul *Vetus Budaként* említi), vagy akár csak a kocsmaromantika krónikása, *Krúdy* világához, beleszédüljön a hiányérzetbe, és úgy vágyjon egy hagymára fektetett, paradicsomszószban fürdetett Tafelspitz illatára, vagy egy jó óbudai rizlingszilváni-fröccsre, mint a friss tavaszi levegőre. Valódi ízekre. Békebeli hétköznapiakra. Azokra az időkre, amikor a főváros minden szegletének, s közülük is kiemelten a két ikertestvérnek, a Tabánnak és Óbudának színes, szagos jelene volt. Markáns karaktere.

Olvassa, hogy volt idő, amikor Óbuda macskaköves utcáin egymást érték a leanderes udvarok, a hangulatos vendéglők, a borkimézők; úgy mondták, az 1900-as évek elején valójában minden óbudai ház kiskocsmá volt, néhány négyzetkilométerre hetven is jutott, s köztudomásúan ide kellett jönni, ha a fővárosi polgár jó ebédre vágyott. Bíbelődik a múltba révedésre hajlamos látogató a kilisztázott híres sváb vendéglős dinasztiák nevével (a máig működő vendéglők közül a Kéhli, a Gigler és a



Terítőken Krúdy tárgyai. Mintha Szindbád szelleme keringne a kocsmaenteriórban

FOTÓ: HEGEDŰS MARIKA

Sipos), sorolja a filoxériajárvány pusztítása előtt honos, jellegzetes helyi szőlőfajtákat; a kadarkát, a zöldszilvánit, az otellót. Akár el is ringathatná a nosztalgia, miszerint „túrós csuszás Óbuda”, a végére mégis a viszketés jut.

Néhány sarokra a fővárosi gasztronómia egykori Mekkájától, *Kéhli* mama legendás Mókus utcai konyhájától, ahol élete utolsó három évében Krúdy Gyula is mindennapos vendég volt, és magányában többek között arra jutott, hogy „az étkezés kultusza nemegy-

szer felülmúlja a nő és a szerelem jelentőségét”, nem lehet nem elgondolkodik azon, vajon miért szükségszerű, hogy ugyanitt – tisztelet a ritka kivételnek – ma lépten-nyomon jellegüket veszített vendéglátós helyekre bukkanni. Klasszikus kiskocsmát végképp kár lenne keresni. Az 1900-as évek elején működött nyolcvan, messze földön híres cukrászdából sem maradt sok; a *Daubner* családé ma is hivatkozási alap, *Brüllék* hagyományát pedig a Vörösvári úti Koch cukrászda mentette át. Óbudán

egy 2009-es adat szerint ma több mint nyolcszáz vendéglátóhely működik – beszédes azonban, hogy tavaly egy pizzériát választottak a legjobbnak a helybeliek.

A kiállítás nem csak felidéz a sváb, szlovák, bolgár, görög, örmény, zsidó gyökerekkel rendelkező óbudai gasztrókultúra, és a hozzá tapadó társadalmi szokások, asztaltársaságok ötven éven át tartó aranykorát, görbe tükröt is tart a jelennek, miközben kézenfekvő jövőképpel kecsegtet. A római kori borkultusztól a Zichy-családnak köszönhetőn meghonosodott szőlőművelésen, a sörfőző házakon, fogadókon át a kocsma mint műintézmény századfordulós kialakulásáig, aztán az óbudai gasztronómia nyolcvanas évekre tehető röpke másodvirágzásáig egyenes az ív – kár lenne a múltat veszni hagyni. A panelosítás szétrombolta a díszleteket, maga alá temette azokat a boldog Vendelineket, de Szindbád szelleme nem alszik.

**RECEPTEK EMLÉKEZETE.** A múlt héten nyílt időszak kiállításához október végéig számos kísérőprogram is tartozik majd, és az Óbudai Múzeum egyedülálló módon régi óbudai recepteket gyűjtő gasztróblogger is indított. A <http://obudagasztro.blogspot.com> oldalon már most megtalálható többek között a klasszikus sváb fluta, a sörkífi, a suhantott leves receptje, az oldal tartalma folyamatosan bővül. A Macskaköves esték sorozat estjein a kiállításához kapcsolódó előadásokat rendeznek. Az Óbudai Múzeum április végén bográcsos főzőversenyt is szervez a Zichy-kastély udvarán; a csapatok pincepörköltjéről Bede Róbert, a TV Paprika főszakácsa mond majd ítéletet. A versenyre már most lehet jelentkezni a blogon keresztül vagy a múzeumban személyesen.