

KERTVENDÉGLŐK DÉLBUDÁN

Farkasrét – Vidám kerthelyiségek a temető körül

Szántó András

A sírkert a szomorúság és a bánat helyszíne, nyilván ez ugrik be mindenkinek a Farkasrét hallatán is. Pedig nagyon sok szenzációs kerthelyiség működött a környezetében 70–100 évvel ezelőtt, melyekből ugyanott és ugyanazon a néven a Búfelejtő vendéglő maradt meg a legtovább, a főbejáratnál szemben.

Rögtön a kertvendéglő-szemle elején egy kis kiigazítás: a Németvölgyi út 136. alatti Búfelejtő helyén ma már a Jardinette étterem

van. A történetükben, igaz, csak a korábbi elődöt – a Szürke Csacsit – említik, de legálább „vendéglátnak”.

Valószínűleg nem sok temető van a világon, ahol ilyen direkt nevű kocsmá várja a gyásznépet – pedig kocsmá, étterem szinte mindenütt működik. (A családunk csongrádi ágában is bevett szokás volt a tor: egy szeretett barát vagy rokon temetése után összegyűltünk valakinél, ahol napok óta készített ételek, sütemények és persze italok vártak.)

A vendéglőt 1900 körül alapították, Szürke Csacsi néven, mivel itt pihentek meg a Duna-vízét áruló sváb fuvarosok: tőlük vették a hegyi vízszállítók a vizet, megtöltve a szamaraik két oldalán lógó puttonyokat. Csak 1950-ben gondolta az új állami vállalat embere, hogy stílszerűbb lenne Búfelejtőnek hívni – és ez a név azután megragadt 2001-ig. Ekkor vette át egy új tulajdonos és nevezte el Jardinette-nek. Dr. Kálmán Péter ötven évet töltött a magyar vendéglátásban, számos nagyhírű és nevű éttermet vezetett, többek között a Kis Royalt Budán. A hetvenes években a Palace Szállót irányította, később több mint húsz éven át a Hotel Olympia igazgatója volt a Normafánál.

A fülemülefészkek kerthelyisége (képeslap, 1936 körül)



Kolling Oszkár vendéglője (képeslap, 1939)



Fülemülefüttyös nyári helyek

Vendéglátási emléktúránk következő helyszínein sajnos nem csak a hangulatot temették el, de a hajdani kertvendéglőket is. Ez lenne a temető kisugárzása?! A temetővel szemben például egy másik hely is létezett: Kolling Oszkár saját nevét viselő vendéglője. Az emeletes épület 100 személy befogadására is alkalmas volt, nyáron a kertben ennél jóval többen elértek. A konyhát a feleség, Hoffmann Róza vezette, de lányuk is segítkezett a kiszolgálásban. Kolling úr elismert polgár volt, az adókerület vezetőségébe is beválasztották. Nyugdíjasként írással foglalkozott, egyik megjelent könyve A Losonczy-Bánffy család története. A háború után, 1975–77 között a vendéglő helyén épült fel a Mindenszentek plébániatemplom.



Királyné vendéglő (képeslap, 1939)

Lejjebb, a Németvölgyi út 114. alatt volt egy nagyszerű halászkert: a „Fülemülefészek”. Sajnos nem sikerült kiderítenem, hogy milyen kapcsolat van a halak és a fülemülék között, de híres halászléje miatt sokan keresték fel a kertet. Az „előkelő közönség” minden nap hangulatos zenét is talált a vendéglőben, mely egyébként télen is nyitva tartott. Ha ez is megérte a tulajdonosnak, akkor biztosan tényleg kitűnő volt a halászlé. Például 1942. december 16-án végzős edzők és tornatanárok találkozója zajlott itt: „A szép T. F. élet emlékére! A szakvizsga napján!” – olvasható az egyik képeslap hátán, és persze sok-sok aláírás tanúsítja a jó hangulatot.

Szamárfogattal a terített asztalig

A temető fölötti domboldalon is volt egy kellemes kirándulólhely, amelyet már csak gyalog lehetett megközelíteni a villamos végállomásától, megkerülve a temetőt. László Zsigmond vendéglője a mai Fodor utca vagy a Rác Aladár út táján lehetett. A vendéglőben nem csak az étel, a bor és

László Zsigmond vendéglője (képeslap, 1908 körül)



a sör volt csábító, hanem a csodás panoráma is az egész hatalmas völgyre.

A hajdani Sasadi úton is szinte egymást érték a jó kertvendéglők, például a Királyné a 72. szám alatt (majd egy átszámozás után a 172-ben). Remek kilátással, elismert jó konyhával, cigányzenével és tekepályával várta a közönségét, és ők is az 59-es villamos végállomásához közelinek hirdették magukat, ahogyan a budapesti Pipacs étterem és bár nyári vendéglője is, a Sasadi út 190-ben, „közvetlen az 59-es villamos végállomásánál”.

A temető sarkától kb. 20 perc sétára, a Torbágyi út 37-ben volt a legendás „Szerelem bolondjai” kertvendéglő, bár még ők is úgy hirdették magukat, hogy „az 59-es villamos végállomás”. A gyalogolni nem akarókat számárfogat vitte el a vendéglőig, ahol bizonyos *Tóth néni* főzte a nagyszerű pörkölteket, túrós csuszát és más ételeket. Sőt a városi korhelyek már kora reggel betérhettek virslire, sörre és más „gábelfrüstük”-re. *Tóth néni* férje, a vendéglős, hajdan az Első Magyar Részvénytársaság alkalmazottja volt, az ott össze-

gyűjtött pénzből nyitották a Farkasvölgy egyik legnépszerűbb vendéglőjét.

A Szerelem bolondjai hírnevét nagyban elősegítette *Jókai Mór* azonos című regényével, ahol azt írta, hogy: „Azt is kevesen tudják, hol van a Farkasvölgy, a kis házat még kevesebben látták valaha, pedig az gyönyörű hely egy remetének, vagy egy pár szerelmesnek.” Ezt a néhány sort mindenütt kiírták *Tóth Pista* bácsiék, ahol a vendéglőjük csak szóba került – a kert-helyiség falától a képeslapok hátoldaláig.

Ördögrom csárda

Ugyancsak rendes gyaloglásra esett a villamos végállomásától a környék talán legtovább működő kerthelyisége. Az én fiatal(abb) koromban sokszor kirándultunk erre felé – akkor még a 8-as autóbussz végállomásától indulva mentünk át Budakeszire – gyönyörű erdőn át, az atomkutató mellett, a faluszéli kármentős kocsmához érkezve. Ezen a kiránduláson akkor még turistaházak is voltak és „éltek”, de az Ördögromot már csak „ördög romnak” nevezhettük. Pedig biztos vagyok abban, hogy ma is vonzaná az embereket, ha vonzó tudna lenni...

Mi volt az a hajdani sárm, amiért sokan vállalkoztak a kirándulásra? (Igaz, ezt a szót általában férfiakra-nőkre alkalmazzuk, és azt jelenti, hogy: „kellem, bájosság, csáberő, báj, vonzerő, szépség, kisugárzás”). Nos, ezek a szinonimák *Krúdynál* egy kerthelyiség bemutatását is jelenthetik.)

Biztosan nem véletlen a későbbi magas vendéglátási színvonal tekintetében, hogy a csárdát alapító, pécsi származású *Gruber Emil* soproni tanoncvevei után külföldre ment, és Berlinben, Londonban, Bécsben dolgozott jó nevű vendéglőkben. 1911-ben tért vissza Budapestre, 1924-ben vette át, és egészen az államosításig vezette az üzletet.

Vendéglátós történelmünkben egyébként több nagyszerű Grubert ismerünk. Például *Gruber Károlyt*, aki kibérelte és jócskán átalakította az 1896-os kiállítás egyik kisebb pavilonját. *Gruber Károly* kávésláncjához is a „VI. Stefánia-úti Kioszk” szerepel a címjegyzékekben, tehát ekkortól vezette a kertvendéglőt addig, míg át nem vette a belvárosi Múzeum kávéházat. Egy jeles szegedi mulatóhely egyik tulajdonosa *Gruber Jakab*, de rokonszakmában említhetjük a tabáni hentesmester *Gruber Károlyt* is, valamint *Gruber Józsefet* a Bableves csárda, a Polgári kávéház, majd a városmajori Terrasz vendéglő tulajdonosát. (Az esetleges rokoni kapcsolatokról sajnos nincs tudomásom.)

Visszatérve a Farkasvölgybe: az első világháború után épített ezen a helyen ven-

déglőt *Krebesz József* bortermelő, és „az Ördög oromhoz” névvel illetve. Tőle vette meg Gruber Emil, ekkor már saját gépkocsival, mely a villamos-végállomásnál várta a városból érkező vendégeket. És a vendégek jöttek ebédelni, társasági évfordulókat tartani, kirándulás közben pihenni és sörözni – mindenféle címen, csak hogy élvezhessék azt a „hegyvidéki” vendéglátást, amit sok városi étteremben sem kaptak meg. És persze jutányos árakon! *Szabó Lőrinc* is sokat járt erre baráti társaságával, sőt leendő második feleségével, *Korzáti Erzsikével* is. De talán egyedül is, hisz sok remek német vers fordítását az Ördögorom csárda nyugalomban készítette. És sokan mások jártak itt nem csak Budapestről, hisz a képeslapokat szerte a világba küldözgették – erdélyi városoktól Perugiáig, Soprontól Zentán át Rábagyarmatig. És a legtöbb lapon szerepel az aláírások előtt, hogy „e nevezetes helyről szeretettel gondolunk Rád”; vagy: „sok üdvözlétet és kézcsókot küldünk az egyetemi század bankettjéről” – ez utóbbit *Bige Mancika* nagyságos úrleánynak Nyíregyházára.

Temetnünk kell ezt a világot?!

Sokan keseregnek a hegyvidéki vendéglős-világ kimúlásán, sokan fel is támasztanak, de „szakemberek” nem akarnak vállalkozni ilyesmire. Nyilván megváltozott a világ és az emberek szokásai – magyar kirándulókat már jóformán csak Nepálban, a Csomolungmán lehet látni. Azért a megfogyatkozott tavaszi-őszi kirándulók, természetjárók ma is útba ejtik az egyébként nagyon szép farkasréti-farkasvölgyi vidéket. Azt mondják, hogy ebből hazai vállalkozó sajnos nem tud megélni (?). Pedig Ausztriában ennél sokkal kiesebb helyeken is virul egy büfé vagy csárda – igaz, ott jó dolgokat árulnak, és nem verik át az embereket! Például nagy élményt jelentett nekünk a Puchbergből induló Schneeberg-Salamander kisvasút utolsóelőtti állomása, (az 1379 méteres magasságban lévő Baumgarten megálló), ahol a vonat mindig vesztegel kb. 10 percet. Az utasok pedig felfalják a friss, meleg lekváros és túrós buktákat, amelyeket az állomást vezető család háziasszonya és nagyobbik lánya süt két vonat érkezése között. Jól megélnék belőle!

A budapesti vállalkozók ehelyett a belvárosban nyitják a 137-ik „teljesen különleges” új éttermüket, sohasem látott gasztronómiai kínálattal, majd pár hónap múlva tönkremenne továbbállnak, és átadják a helyet az új csoda-vállalkozóknak. És sem jó pörköltet főzni, sem jó buktát sütni nem tudnak, ráadásul ezeket le is nézik... ●



Krebesz J. vendéglője az Ördög oromhoz (képeslap, 1924)



Ördögorom csárda borozó-früccsöző vendég-társasága (fotó-képeslap, kb.1930)



Szerlem Bolondjai (fotó-képeslap, 1917)