



hiszen Bach többzongorás műveket fogunk felvenni; a rend kedvéért persze megjegyzem, hogy természetesen ezek a művek csembalóra készültek, az akkori hangszerismereteknek megfelelően. Ezeket a darabokat egyébként már hallhatta tőlünk a közönség, hiszen egyszer már eljátszottuk őket, méghozzá Szokolay Balázs közreműködésével.

Beszéltünk már barokk, illetve kortárs zenéről, amelyek talán közrefogják azt vagy azokat a zenetörténeti időszakokat, amelyekben olyan alkotások születtek, amelyeket inkább közönségbarátnak gondolnunk. Mik a tapasztalataik a saját koncertlátogató közönségükkel kapcsolatban?

SA: Természetes, hogy mi is próbálunk nyitni a fiatalok felé, mert azt tapasztaljuk, hogy a komolyzene közönsége szerte a világban elöregedett. Különböző helyszíneken tartunk ifjúsági koncerteket, és minden esetben a különböző korosztályoknak megfelelő koncerttel készülünk.

TP: A közönség és különösen a fiatalok nevelése fontos, hiszen belőlük lesznek a jövő zeneművészei, de legalábbis a komolyzene közönsége. Ami az utánpótlást illeti, hadd mondjam el, hogy nem értek egyet azzal a megállapítással, hogy aki bekerül a Zeneakadémiára, az csak azért megy oda, mert szólísta szeretne lenni. Ha csak magamból indulok ki, tudom, hogy mindig a társas zenélés felé vonzódtam, merem mondani, hogy ezzel a nagy szólístaik is így vannak. Ebből következik, hogy talán mi vagyunk azon kevés együttesek egyike, akiknél nagyon nehezen értelmezhető a próbajáték. Úgy gondolom, hogy utóbbi csak a hangszeres tudásból tud felmutatni egy pillanatfelvételt, ami pedig koránt sem garancia arra, hogy valaki jó kamarazenesz. Azt szeretem, ha egy kiszemelt muzsikusként próbaidőszakot biztosítunk, hogy eldönthesse, tud-e velünk együtt zenélni, együtt gondolkodni és lélegezni. Az elmúlt évek azt mutatják, hogy ez a módszer működik, és rövid időn belül kiderül, hogy ki illik bele a csapatba, s kinek vannak esetleg egyénibb céljai a karakteréből adódóan.

UR MÁTÉ

SZÁNTÓ ANDRÁS: A KÉHLI VENDÉGLŐ ÉS ÚJKORI ROMANTIKÁJA

Óbuda számos értéke mellett mára a vendéglők világaként él a legtöbb budapesti ember fejében. A városrész történetében mindig fontos szerepe volt a kiskocsmáknak, borméréseknek, itt találkoztak a polgárok, szomszédok és ismerősök a hétköznapokon, és itt ünnepelték a jeles alkalmakat is – esküvőt, születésnapot, iskolai évfordulókat és mást. Pontosan így volt ez a Kéhli vendéglőben is, mely az alapítása után a Kéhli család, főként „Kéhli mama” gondoskodásával, az egyszerű, de remek ételekkel és a jó hangulattal vonzotta az embereket. A vendéglő újkori romantikáját egy igazán szenvedélyes vendéglős, Cecei-Horváth Tibor teremtette meg úgy, hogy abban semmi giccses utánzás nem volt, csak Krúdy világának „újrágondolása” az irodalmi élet és a gasztronómia feltámasztásával. De ugorjunk vissza még egy kicsit a múltba!

GYERÜNK A KÉHLIBE!

A vendéglő őstörténete nagyon hasonló, mint Óbuda számos egyéb kisvendéglőjének. A Kéhli család felmenői egy korai bevándorló csoporttal érkeztek Óbudára az 1700-as évek elején, a Baden-Württemberg tartományban lévő Kehl falucskából. (Ebből származik a család vezetőneve.) A falu a Rajna partján, Strassbourggal szemben volt, ma már a nagyváros része. Mint a legtöbb ősbudai család, kezdetben ők is földműveléssel, szőlőtermesztéssel és borászattal foglalkoztak. A családból először Kéhli Károly nyitott bormérést a Kiskorona utca 8. szám alatt

1885-ben, ahol sokáig csak bort kínáltak, majd hideg ételeket is lehetett kapni náluk, mint a hasonló helyi kiskocsmákban. A Bécs környékén még ma is élő és nagyon népszerű hagyomány, a Heuriger tehát már 120 éve jelen volt Óbudán. (A Heuriger valójában borozó, a szó pontosan újbort jelent. Bécs külvárosaiban ma is található ilyenek, a leghíresebbek Grinzingben vannak. Nevéből adódik, hogy itt sört kérni illetlenség. Tavasszal, nyáron, ősszel a legjobb a kerthelységben borozgatni. Az ételeket általában egy pultnál kérheti az ember, onnan viheti az asztalhoz. Jellegzetes osztrák ételeket – májas hurkát, vérsajtót, főtt-füstölt marhanyelvet – lehet fogyasztani a jóféle borok mellé.)

A Kéhli család másik tagja, Kéhli Józsefné 1885-ben a Mókus utca 22. szám alatt nyitott bormérést. Ezt az üzletet vették át a Kéhli fiúk: József és Ferenc. József később a Ferencvárosban nyitott egy kisvendéglőt, a Mókus utcai pedig egyedül Ferenc irányítása alá került. Munkájában hamar segítőtársra és támogatóra talált feleségében, a későbbi legendás hírű és mindenki által tisztelt „Kéhli mamában”. A többi óbudai borméréshez, kocsmához hasonlóan eleinte a Mókus utcában is csak hideg ételt adtak a bor mellé. A melegkonyhát csak később vezették be a konyhában a főzőasszony, Tarcsa néni jeleskedett. Óbudán ekkor már sok helyen főztek kitűnő halászlét, így a Kéhliben is bevezették, de nem lett „halászcserda” – csak pénteken volt halászlé túrós csuszával a menü, máskor inkább a hétköznapi ételek domináltak, mint a pörkölt, a gulyás, a káposztás ételek és a tartalmas húsleves.

Érdekes a Kéhli vendéglő korai ismertsége, de mi lehetett ennek az oka? A Kéhlihez hasonló kiskocsmák abban az időben tucatszám voltak Óbudán, minden utcában legalább kettő-három. A boruk is jó volt, berendezésük is szinte ugyanaz a „lakás-bútorzat”. És mégis kiemelkedett közülük a Kéhli, mert a család sokat foglalkozott azzal, hogy a hírnév szárnyra kapja őket. Nagyon tisztelték a vendégeket, mélységes alázattal fogadták és kezelték a betérőket, ügyeltek, hogy mindenki jól érezze náruk magát és visszatérjen. A vendég kívánsága szent volt számukra. Különös, hogy rengeteg mai vendéglős sohasem hallott erről az egyszerű módszerről, helyette a legdrágább konyhai eszközöket vásárolják, csicsás berendezéseket és zenéket alkalmaznak, szufitolnak (Sous-vide – vákuum alatti hőkezelési technika) és konfitálnak (lassú tűzön, hosszan, lehetőleg zsírban főzés, magyarul inkább abálásnak hívjuk) – de egy igazán finom marhapörköltet már nem tudnak főzni...

HÍD A MÚLT ÉS A JELEN KÖZÖTT

A régi házban lakott a család 1981-ig, a nagykaputól balra lévő lakásban. A vendéglő a jobb oldali részben volt. A házat azért nem vették el tőlük az államosítás-kor, mert Kéhli Ferenc még ez előtt visszaadta az ipar engedélyét, és bezárta a kocsmát. Ezután nagyon nehezen tudott munkát találni, pincérként dolgozott haláláig. (Érdekes párhuzam, hogy a Krúdy írásaiban sokszor szereplő „Fridolin, az öreg pincér” is a valóságban egy tabáni vendéglős volt, aki tönkrement, és már pincérként találkozott vele az író.)

A vendéglő működése kisebb szünet után folytatódott: az Észak-Budai Vendéglátó Vállalat vette bérbe és üzemeltette tovább Híd vendéglő néven, majd 1981-ben a Kéhli család eladta a házat, később pedig a Kéhli név használatát is az új tulajdonosnak. És itt, a Híd vendég-



KÉPEK FORRÁSA: A SZERZŐ GYŰJTEMÉNYE



lőben kezdődött a Kéhli és Szindbád feltámadása és legújabb kori története, amikor egy szenvedélyes „reneszánsz” ember, Cecei-Horváth Tibor került oda vezetőnek (aki később nagy hitelekkel megvette a házat). A saját elképzelései szerint kezdte meg az átalakításokat, felújításokat: az évtizedes programban a valójában szűk kis vendéglőből és lehetetlenül kis konyhából egy gasztronómiai kombinátot varázsolt. Az Óbuda-hangulatot cigánymuzsika, Oláh Sanyi hegedű- és Erdélyi Vili harmonikajátéka tette teljessé.

Emellett a Kéhli kulturális emlékhelyé is vált, de ez a történet is korábban kezdődött. Tibor „lázálma”, a régi Krúdys világ, hangulat feltámasztása már a '80-as években elkezdődött. Némi tervezgetés és sok-sok beszélgetés után alapítottuk meg ketten a Pest-Budai Ínyeskör Asztaltársaságot. Nagyon sok ember találkozgat rendszeresen vendéglőben, de a régi mintájú Asztaltársaságok teljesen kimúltak. 1980. december 7-re megterveztem és meg is rajzoltam az Ínyeskör címerét, megírtam az „Alapító okiratot”, Tibi pedig összeállította

a különleges ételsort, amivel az alapító tagokat az első vacsorán fogadtuk. Különleges hangulatú este volt, amit harminc éven át különleges alkalmak tucatjai követtek különleges vendégekkel, vacsoratémákkal és gasztronómiai élményekkel. Ennek történetét egy vaskos könyvben lehetne összefoglalni... itt most csak annyit említek, hogy amikor Tibor átvette a Híd vendéglőt, amiből az újra feltámadó Kéhli teremtette, átneveztük az Ínyeskört Szindbád Asztaltársasággá.

SZINDBÁD ASZTALTÁRSASÁG

Az Asztaltársaságnak volt a Kéhliben egy olyan varázslatos találkozója, ami feltétlenül és szorosan kapcsolódik a vendéglő történetéhez is. 1991. október 22-én, Krúdy Gyula születésének 113. évfordulóján emlékestet szerveztünk. Díszvendégünk volt Krúdy Zsuzsa a férjével, Rózsa Györggyel és Zórád Ernő festőművész, a XX. századelő legjobb képi megörökítője. Ekkor nagyon sokat

tudtam beszélgetni velük a múltról, az író és a Kéhli kapcsolatáról. Zsuzsa érdekes történeteket mesélt az óbudai életükről is. Elmondta például, hogyan lett itt törzsvendég Krúdy Gyula: „Az emléktáblát látja, alatta volt a törzsasztaluk, ez majdnem minden este 'működött'. Három évig éltünk Óbudán, 1930-tól 1933 májusáig, a haláláig. Ő már azelőtt is járt a Kéhlihez, de nem olyan gyakran, kiesett a (Margit) Szigettől. Amikor ideköltöztünk a szomszédba, ez annyira adva volt. Nem csak azért, mert közel volt, mert ez még nem elég. Mert volt itt a közelben a Haszmann vendéglő, a kis Bródy, és Óbuda híres volt számtalan vendéglőjéről és kocsmájáról, mint ahogy egész Magyarország és egész Budapest.

Szóval Ő szívesen járt ide, és azt lehet mondani, második otthonává vált a Kéhli. Ez köszönhető volt a két csodálatos öreg hölgynek, Kéhli mamának és a nővéreinek, Anna néninek, akik úgy bántak Vele, mint egy kedves rokonnal. No, most kik jártak ki a városból? Hát írók, hírlapírók. Ez sokszor meg sem volt beszélve, tudták, hogy az Aput nyolc és tíz között biztosan itt találják. A leghűségesebb barátja, társa Várkonyi Titusz volt, Várkonyi Zoltán színművész édesapja. Egy rendkívül művelt hírlapíró volt, több nyelven beszélt. Úgy imádta az Aput! Olyan megható volt a ragaszkodása, hogy ma is elérzékenyülök. Titusz bácsi sokat betegeskedett, aznap is – május 12-én – feküdt az ágyban, amikor meghalt az Apu. Hogy milyen jó volt akkor a sajtó: Apu 10-kor halt meg, és délben benn volt az Est Lapokban az első oldalon, hatalmas betűkkel: Meghalt Krúdy Gyula. Várkonyi Titusz felesége azonnal eldugta az újságot, de délután már murizott, és kiabált a családdal az újságerő. A lánya, barátnőm, Várkonyi Noémi mesélte el, hogy a hír hallatán olyan rosszul lett a Titusz bácsi, hogy mentőket kellett hozzá hívni.

Kik jártak még a Kéhlibe Apu asztalához? Volt egy érdekes figura, úgy hívták, hogy Ring Pál. Egy egyszerű munkásember, az Edison féle gyárban dolgozott, de imádta az irodalmat és imádta Aput. A Babay József nevű költő, aki nem abból élt, hanem hogy zongorázott egy-egy vendéglőben, szegény flótás volt, régi család sarjadéka. Aztán kijárt hozzá Kállay Pista, ez is újságíróféle, azért mondom, hogy 'féle', mert nagyon sokat nem publikált, és egy Hargitay Pista nevű, hát, ma úgy mondanánk, hogy hobó. Mert nemcsak, hogy szegény fickó volt, az óbudai hegyekben lakott valami kis ka-

lyiban, de nagyon becsületes, tisztességes ember volt azon kívül, hogy nem volt egy vasa sem. Gondolom, hogy Apu is, mások is segítették. Ha tehette, ide jött, és ült az asztal végénél. A törzsasztalhoz nem is ühetett idegen, ki volt téve a Foglalt tábla. Ugyanilyen törzsasztala volt a Krausz Poldi féle Mélypincében, ott az volt kiírva: Családi asztal. Az is Apunak volt fönntartva. A Kéhlibe járt ki a Márai is. Sokáig nem is ismerte Aput személyesen, csak hírből. Egy másik asztalnál ült, és imádattal figyelte messziről, hogy telik egy estéje. S hogy ez az imádat nem volt futó kaland, az bizonyítja, hogy kinn, külföldön megírta a Naplóját, és minden Naplójában ír Apuról. Mostanában jelenik meg a Szindbád hazamegy, az egyik legjobb Márai-könyv, ami az Apuról szól. Az utolsó estjét írja le. Halála előtt itt volt a Kéhliben, és innét ment haza meghalni. Ebben rólam is ír, mint Zsókárról. Na, ezek jártak ki, persze mások is, de ezekről mindig hallottam.”

Egy másik történetben Zsuzsa felidézte a korabeli Óbuda – ma olyannyira visszasírt – „békebeli hangulatának” egy nagyszerű példáját: „Egy mulatságos történetet is elmondok: akkor még nem volt ilyen rossz a közbiztonság, mint most. Az ablak nyitva állt nálunk. Egyik alkalommal elfogyott az Apu pénze, és a Ring Pált megkérte, hogy másszon be hozzánk, és innen és innen az íróasztalfiókjából vegyen ki pénzt, és hozza a Kéhlibe. S mit tesz Isten, egy rendőr meglátta bemászni, majdnem elvitték, végül Apu igazolta, hogy megbízásból mászott be.”

Az este hangulatát, vendégeit, a beszélgetés leírását különlegesen fontos emlékként őrzöm. A következő évben meghalt Krúdy Zsuzsa, és ővele eltűnt a Kéhli és az írófejedelem kapcsolatának utolsó tanúja is. Cecei-Horváth Tibor azonban élete végéig őrizte – és ma utódai, gyermekei teszik ezt – a szellemet, melyet így fogalmazott meg: „Boldogsággal és örömmel tölt el a tudat, hogy vendéglősi pályafutásomat ebben a kedves házban sikerre vihettem, és a nagynevű elődök után a nagyvilágból hozzánk érkező sok-sok vendéget családommal és munkatársaimmal elláthattam finom ételekkel, italokkal, muzsikával és azzal a szerető vendéglátással, amelyet szüleimtől, a régi jó vendéglősöktől és Krúdy Gyula úrtól eltanultam.” ■

BEUGROTTUNK A NAGYBŐGŐBE

Szeretettel készítjük és szívből adjuk minden ételünket

Az óbudai panelházak tövében a Krúdy-negyed pezsgő kulturális élete fogadja a látogatókat hangulatos éttermekkel, a Vendéglátóipari Múzeummal, a Társaskörrel. A Kéhli vendéglő elsősorban magyaros ételeket kínál, és a polgári jó-módot igyekszik közvetíteni. Múltja ragyogó, jelene ígéretes, a holnapjáról pedig ifj. Cecei-Horváth Tibort kérdeztük.

