

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 újságért. 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 fönttartva. 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 Naplóit, 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.



Az egyértelmű volt – mint a nagyszerű vendéglátós gyermekei –, hogy beletanulnak a szakmába és átveszik a stafétabotot? Mennyire volt ez kényszer vagy szívügy?

A bátyámnál, Gergőnél ez nem volt kérdés, ő a legkitartóbb közülünk. A nővéremet, Esztert nem tudom pontosan, ő talán tudja a választ. Megvallom őszintén, nálam ez még a mai napig nem eldöntött dolog. Mostanában egy saját gyógynövényboltról is álmodozom. És lehetőség szerint édesanyánk is kivessi a részét a munkából. Természetesen együtt van a család, és ebben is összetartunk, hiszen ezzel a gyönyörű teherrel lettünk megáldva.

Tiszteletreméltó, amit az utóbbi években – a tiszta kockás abroszon kívül – letettek az asztalra. Gyakorlatilag beugrottak a nagyböngőbe. Miként lehet leosztani egy négyesfogat között a napi feladatokat? Mindenkinek megvan a maga reszortja?

Mi családi vállalkozás vagyunk, ezért elég nehéz pontosan kiporciózni, ki és miért felelős. Odafigyelünk egymás munkájára, segítjük a másikat, ez másként nem is működne. Az idő múltával szépen kirajzolódott, hogy melyikünk mihez ért jobban, például a gazdasági ügyeket leginkább Gergő intézi, a napi üzletmenetet meg be- és felosztjuk egymás között.

Ez egy „nagyüzem” számtalan kisebb-nagyobb kihívással. Így nem lesz nehezebb az esetleges számonkérés, ha nem jön be egy alapanyag rendelés vagy elfelejtődött egy asztalfoglalás?

Valóban óriási a háttérmunka és a felelősség egy ekkora cégnél. Istenem, emberek vagyunk, néha hibázunk is. Tanulunk belőle. Az a legszebb az egészben, hogy amikor már bejövünk az üzletbe a vendégekkel foglalkozni, az szinte már pihenés.

Ön a legfiatalabb a csapatban, és bátran kijelenthető, hogy jól áll magának ez a szakma. Mióta dolgozik itt?

KRÚDY TÖRZSASZTALA



FOTÓ: OLÁH GERGELY MÁTE



CECEI-HORVÁTH GERGELY, CECEI-HORVÁTH ESZTER, AZ ÉDESANYA, MAROSI RITA ÉS IFJ. CECEI-HORVÁTH TIBOR

Nagyjából kilenc éve, de gyerekkoromtól itt nőttem fel, az egyik szobában, ami azóta már vendégtér lett. Az érettségi után bedobtam a mélyvízbe, és végigjártam a szakma szinte minden lépcsőfokát a pultozástól a felszolgálásig. Közben szakirányú diplomát is szereztem. Mesterem, édesapánk a szakma kiemelkedő egyénisége volt, tőle csak tanulni lehetett. Hogyan kell vendéget fogadni, hogyan lehet vendégül látni az embereket.

2017-et írunk. Lehet-e olyan hozzáállással vezetni egy éttermet, ahogyan harminc évvel ezelőtt?

Természetesen nem. Ha nem esküdtünk volna fel a szemléletváltásra, akkor még mindig a barlangban patintgatnánk a köveket.

Hogyan látják, merre lehetnek fejlődési irányok és azok a pontok, amelyeken változtatni kellene, hogy a Kéhli jövője biztos legyen?

Ez egy magyaros, polgári konyhát vivő étterem, és az is marad. Az épület műemlék jellege, a vendéglőtér, a múltunk adott, és a név kötelez minket. Megőrizzük és továbbviszük a fontos értékeket, a hazai ízek és a hagyományok szeretetét közvetítjük. Sokan itt találkoznak először a magyar konyha remekeivel a külföldiek közül, és éttermünknek fontos szerepe van az országimázs és a hazai konyháról alkotott szemlélet formálásában is. Ahhoz képest, hogy mi volt a Kéhli, a kilencvenes évek óta számos fontos változtatás történt és történik napjainkban is. Lehet, hogy ez a vendégek számára nem mindig jár látványos változással, például a konyhatechnológia modernizálása. Arról nem is beszélve, hogy ez egy ódon épület – amelynek adottságai korántsem ideálisak –, amit folyamatosan karban kell tartani, amihez soha nem kértünk támogatást.

Látjuk, mi történik ma a gasztronómia világában. Ezerrel pörög a fúziós konyha, a különböző étkezési kultúrák ötvözése és a kötetlenebb hangulatú, családiasabb bisztrókonyha, ami egy térben lehet a vendégtérrel. Nem is beszélve a fine dining éttermeiről,

ahová nem jóllakni megyünk, hanem azért, hogy szépet együnk csillagászati árakon. És itt van Széll Tamás sztárséf, aki nemrégiben Európa-bajnok lett, a Bocuse d'Oron pedig nyeredik.

Igen, fel kell kötni a kötényt! Nekem nagyon nagy vágyam, hogy nyisson az étterem mind kínálatban, minőségben és árban is. Megkaptuk már azt a kritikát, hogy mi csak a turistákra vadászunk. Valóban, a nyári időszak elsősorban a külföldiekről szól. Jól működik a színhagyomány, egymásnak ajánlgatnak bennünket Európától Ázsiáig. De ha bejövök vasárnap, akkor azt látom, hogy többségében magyar vendégek ülnek az asztaloknál, persze lehet, hogy csak havonta egyszer-kétszer engedhetik meg maguknak ezt az élményt, és az olcsóbb fogásokból.

Van menüjük a hétvégre? Lehetséges, hogy a vékonyabb pénztárcájú, környékbeli emberek is gyakrabban betérnének ide. A mai fiatalok, az ön korosztálya hamburgeren és pizzán nő fel, pedig őket is meg kéne fogni valahogy, mert ők adhatnának új lendületet az étteremnek.

Szerintem egy prémium étterem is adhat menüt, nincs ez kőbe vésvé. A tradíció egy fontos alap, ami működik, azt tartjuk meg, a többin próbálunk változtatni. Az összes probléma, amit eddig is felvetett, folyamatosan foglalkoztat minket. Amint említette, ez egy nagyüzem, 35 főt foglalkoztatunk, nem lehet csak úgy hirtelen ide-oda rángatni a kormányt. Megfontolt döntésekre van szükség. De hogy a fejlődésre vonatkozó kérdésére visszatérjek, a korábbinál is nagyobb hangsúlyt fektetünk az ételek készítéséhez szükséges beszerzési forrásokra, megpróbáljuk

SÁRKÖZI SÁNDOR ÉS BANDÁJA JÁTSZIK



lekövetni a trendeket. Jó kapcsolatot alakítottunk ki egy ökológiai gazdálkodást folytató termelővel, aki folyamatosan beszállítja nekünk a primőr, minőségi alapanyagokat. Az étlapon – az állandó fogások mellett – tavasztól már megjelennek az idényzöldségekből készült ételek, tovább bővítve a kínálatot. Erre a szezonális ajánlatra építünk fel egy újabb menüsört. Így élvezhetik a finom ízeiket a diabéteszben szenvedők, a tej- és tojásérzékenyek, illetve kínálunk gluténmentes ételeket is. A beszerzési forrásokon kívül odafigyelünk a környezettudatosságra, az energiafelhasználásra a vendéglátás üzletmenetében is, például komposztálható elviteles dobozokat használunk.

Manapság szintén fontos kérdés, hogyan vannak találva az ételek.

Természetesen odafigyelünk erre is. Nem mindegy, mit és hogyan szervírozunk, illetve készítünk el. Két remek séfünk van, a nagy tapasztalattal bíró Gaál B. Eduárd és a kreatív kihívásokra éhes Pelsőczy Zoltán – velük minden elképzelésünket meg tudtuk és meg tudjuk valósítani. A jó borjúpörkölt piros lábasban, porcelán tányéron és cserépedényben is élvezetes.

Nagyon gazdag az étlap, lehet-e ennyi ételkreációnál folyamatosan azonos minőséget garantálni?

A szokás nagy úr, a vendégeink többsége hozzászólt a kínálatához és az ízekhez is. Amikor az egyik levesünket próbáltuk kicsit egészségesebbé tenni, „modernizálni”, több panasz is érkezett. Mi van, maguknál lecserélték a szakácsot? Megszokták a korábbi. Időszakonként finomítunk az étlapon, van, amit évtizedek óta műsoron tartunk, és van, ami hamar lekerül, mert nincs rá akkora igény. Úgy gondolom, nálunk jól lehet lakni már egy tál ételtől is.

Mennyire érzik meg a munkaerő elvándorlást, vadászni kell mostanában a jó szakembereket?

Valóban, ez is nehéz kérdés. Igyekszünk anyagilag és erkölcsileg is megbecsülni a munkatársainkat. Sokan már szinte családtagnak számítanak, olyan régen dolgozunk együtt velük. Úgy érzem, szakácsposzton versenyképesek tudunk lenni a fizetést illetően. Viszont

egy jó felszolgálót, aki komolyabb bérezést szeretne, már nehezebb beilleszteni a rendszerünkbe. Ez nagyon sok feszültséget okozna a régi, megbízható kollégákkal szemben.

Melyek azok a kritikák, amelyeket a magyar ember és a turista is felvet, és ezek eljutnak-e önökhöz?

A kiszolgálás terén néha akadhatnak csúszások, de a konyhaszinten tudjuk tartani a rendelési időket. Időnként akadhat rés a pajzson, előfordulhat késés, de ezt a megfelelő kommunikációval orvosolni lehet. Már a rendelés felvétele során jelezni kell bizonyos dolgokat az adott étel elkészítési idejéről, mikéntjéről – csípősség, belsősből készül stb. – és esetleg az árakról is. Ha valaki egy jó pálinkát rendel, lehet, hogy meglepődik az árán. Ezt is jeleznünk illik a vendég felé.

Van öt szépen berendezett helyiségük, két pincéjük különleges bortárral. Tele értékes műtárgyakkal – például Tóth József fafaragó művész szárnyas oltára –, neves festményekkel, bukolikus, népies használati eszközökkel. Az szentségtörés lenne, ha legalább egy helyiségen ráncfelvarrást végeznének, letisztultabb, frissebb stílusjegyekkel ruháznának fel? Talán a fiatalabb generáció is szívesebben beülne egy hússos fazékra.

Ezen még nem gondolkodtam. Az étterem megjelenésének igazából az épület műemlék jellegéhez, stílusához kell igazodnia. De minden tanácsot szívesen fogadunk, sokszor egy kívülálló olyan dolgokat lát meg, amire mi, akik ebben élünk, nem is gondolunk. Elképzelhető, hogy más, házias-magyaros éttermek technikai szinten, dizájnban jobbat tudnak mutatni. A Magyar Konyha szerint a magyaros Top 10-ben benne vagyunk. Szeretettel készítjük, és szívből adjuk minden ételünket. Mi akarjuk, és teszünk is azért, hogy a Kéhlínek jövője legyen.

Lesz hamburger az étlapon?

Persze, ha a „Mekiben” kaphatunk pacalpörköltet!

CSONTÓ SÁNDOR