

HORVÁTH PÉTER: ÖNKISZOLGÁLÓ, GRILLBÁR, ÉTKEZDE

GYORSÉTKEZÉS A SZOCIALIZMUSBAN

„A reggeli étlap rendszeren más papíron van, mint a déli, mert ez az illendőség. Nem lehet a vendéget azzal zavarni, hogy mi lesz délben, amikor a reggeli előtt áll. És valljuk meg, ízlésesebb is, hogy a reggeli ételek egymás között maradnak, legalább könnyebben választ közülük az ember. Habár vannak siető emberek, akik rá se néznek az étlapra, csak odavágják: Egy zónapörköltet kérek.”

Ezen sorok írója, Krúdy Gyula meglehetősen komoly tapasztalatokkal és felettebb kifinomult ízlésvilággal bírt a magyar gasztronómiát illetően. Vajon milyen véleménnyel írt volna a maga szofisztikált stílusában a kortükörként is felfogható önkiszolgáló éttermek világáról?

A II. világháborút követően az új politikai-gazdasági struktúra egyik velejárója volt a hagyományos hazai vendéglátásban történt paradigmaváltás. A sokat szenvedett lakosság széleskörű és kielégítő élelmiszerellátása igen komoly gondot jelentett az ország akkori vezetőinek, amelynek oka leginkább a gyorsan kiépülő pártállami rendszer intézkedéseiben és ténykedésében keresendő. Az ország újjáépítése, a nehézipar erőszakosan gyors fejlesztése mellett az eredményesen működő élelmiszeripar kérdése kezdetben szinte csak másodlagos szerephez jutott. Politikai síkon foglalkoztak vele, amely a féktelen kuláküldözést, termelőszövetkezetek létrehozását jelentette, de nagymértékű élelmiszerhiányhoz vezetett. Ennek tükrében nem csoda, hogy az amúgy is burzsoá csökevénynek tartott vendéglátás szerepe és funkciója jelentősen visszaszorult. A vendéglők államosítása,

amely tragikus hatással bírt a tradicionális óbudai kiskocsmák világára, hosszú időre megakasztotta a gasztronómia fejlődését. A több generáción át vendéglátással foglalkozó óbudai gazdákat, vendéglősöket nemcsak megélhetésüktől fosztották meg, hanem sok esetben házaiktól, családi fészektől is, mivel a vendéglő, kocsmák lényegében egy épületben volt a lakással. A hazai éttermi élet hagyományos szerkezete, formái és felfogása megszűnt, helyette egy új, szocialista sémájú gasztronómiai világ kezdett körvonalazódni. Ezzel párhuzamosan változott meg a lakosság étkezési kultúrája, amely az igények átalakulását vonta maga után. A nagy, gyári munkástömegek és a dolgozó lakosság étkeztetése sokáig megoldatlan maradt (mind az üzemekben, mind szabadidőben), majd csak az 1960-as évek elején született döntés a helyzet gyökeres javításáról. A Kádár-korszak korai gazdasági intézkedési, politikai stílusváltása bizonyos fokú életszínvonal-emelkedéshez vezetett, amely a tömeges (köz-) és az egyéni étkezésben is kimutatható volt: két területen, az üzemi étkeztetésben és a szélesebb körű vendéglátásban indult el látványos innováció.

Kezdeti próbálkozások már az 1950-es évek végén voltak a helyzet javítására. Ekkor nyíltak meg Budapesten a hamar közkedvelté vált Mézes Mackó üzletek, ahol főleg hidegkonyhai termékeket árusítottak. Ezt követte egy újabb bátorítatlan próbálkozás, szintén a Budapesti Vendéglátóipari Tröszt szervezésében, amely bizonyos fokon az utóbb megszülető önkiszolgálók elődjének tekinthető. Ezek voltak a Húszéves bisztró nevű helyek,



MACKÓ BÜFÉ A RÁKÓCZI ÚT ÉS A PUSKIN UTCA SARKÁN 1959-BEN. FOTÓ: BAUER SÁNDOR. FORRÁS: FORTEPAN

amelyek korábbi vendéglők, kocsmák átalakítása után nyíltak meg. Ezek a boltok igazából nem találták meg az ideális arculatot, több vendéglátó formát képviseltek egyszerre. Félig önkiszolgáló jellegű falatozó, kávézó, eszpresszó és borozó boltként üzemeltek, ám lényegében egy takaros italbolt szintjén voltak. Sikeresebb elődnek bizonyult a Pannonia búfé- és bisztróhálózat (pl. a híres Imbisz búfé a Nyugatinál), illetve annak vezető üzletei, mint az EMKE bisztró, a Berlin és Halló étterem. Az akkori Lenin körúton működő, nagy sikerű és forgalmú Halló vált a következő években gyorsan terjedő hazai önkiszolgáló éttermek mintájává. Ez az ún. csúszó tálcsás kiszolgálási forma, illetve a konyha részéről az ételfajtaként szakaszolt tálalás lett a mérvadó, követendő és kialakítandó üzemeltetési

szisztéma az üzemi étkezdékben is. Sokan nosztalgiával emlékeznek ezeknek az étkezőknek a sajátos hangulatára, a sorban állásra a háromszögletű alumíniumtálcával, az asztalra kitett vizes kancsókra, a falon függő étlapra becsúztatott ételnevekre, a zónaadagokra, hangos pénztárgépekre és a főleg az árakra. Óbudán egyre több gyárban alkalmazták ezt a megoldást, így az elsők között átalakított Goldberger önkiszolgáló éttermében is (1965).

A vendéglátás ilyen jellegű átalakítása bizonyos aggályokat vetett fel a „régik” vendéglősök köreiben, akik féltették a tradíciók elvesztését. A Belkereskedelmi Minisztérium 1966-ban így nyilatkozott: „A fontos csak az, hogy a családi kisvendéglők és a jellegzetes éttermek, valamint a tömegétkeztetésre alkalmas éttermek közötti

arányokat megtartsák. Mert a külföldiek és a hazaiak nemcsak ilyen szórakozóhelyeket keresnek, hanem gyorskiszolgáló és önkiszolgáló éttermeket is, hogy különösen a kirándulóhelyeken gyorsan és olcsón étkezhessenek.” A hivatalos állásfoglalás szerint a közeljövőben megnyíló önkiszolgáló éttermek nemcsak a vendégek gyors kiszolgálását, kulturált vendéglátását biztosítják majd, hanem az egészséges étkezést is, hiszen a gyorsaság miatt az ételek nem úsznak a zsírban. Ezt biztosítja a modern, gyorsabb konyhatechnológia (pl. a grill használata), az új gépsorok, pultok kiépítése. Az igazi nagy áttörés és a klasszikus önkiszolgáló éttermek aranykora az 1970-es évek első felétől datálódik.

A korabeli farizeusok a hazai vendéglátás legfőbb feladatának a gyorsabb étkezés lehetőségeinek megteremtését tartották, mégpedig úgy, hogy az megfeleljen a növekvő tömeges igényeknek. Ennek szellemében dolgozta ki több éves programját a

Belkereskedelmi Minisztérium. Állami támogatást adtak a nagy alapterületű (800 m²-nél nagyobb) önkiszolgáló éttermek és ételbárok építéséhez. Szép lassan, sorra nyíltak meg a fővárosban gyorséttermek, de számuk messze elmaradt a vártaktól. Budapest területén több vendéglátó vállalat üzemeltetésében, irányítása alatt működtek ilyen jellegű éttermek, amelyek mellett más profilú egységeket is birtokoltak. Az óbudai önkiszolgáló egységek az Észak-Budai Vendéglátóipari Vállalat tulajdonában voltak, amelyet ekkoriban a nagy befolyású Sárai József vezetett. Hangsúlyos problémát jelentett a modern vendéglátó egységek berendezésének rendkívül magas ára. Kezdetben ugyanis csak nyugati importból tudták beszerezni a működésükhöz szükséges gépeket, berendezési tárgyakat. Ám volt olyan magyar cég, amely hamar reagált az akkut problémára, profilját a kornak megfelelő színvonalú gépek gyártására alakította. A legfontosabb a KERIPAR

(Kereskedelmi Berendezéseket és Gépelemeket Gyártó Vállalat) volt, amelynek több üzemegysége működött (a fővárosban az egyedi berendezések gyára, Szombathelyen a Vendéglátóipari Gépgyár, Celldömölkön az Üzletberendezés Gyár, Tatabányán a Fémipari Gyár). A KERIPAR kezdte gyártani az ételbárok és önkiszolgáló éttermek nagykonyhai sütő-főző berendezéseit, a hűtőbútorokat, kávéfőzőgépeket, étel-melegentartó pultokat, feldolgozógépeket és a híres burgonyakoptató gépeket. A hazai gyártású berendezések ugyan jelentősen csökkentették az új éttermek építési és üzemeltetési költségeit, a tervezett ütemű és mennyiségű beruházások mégis megakadtak. Budapesten 1970 végén 22, öt év múlva 31, 1980-ban 52 önkiszolgáló étterem működött. Egy 1976-os statisztika szerint 15 ezer vendéglátóhely volt az országban, de ebből csak 3500 árusított meleg ételt. Ezért a negyedik ötéves terv időszakában, 1977-től jelentősen bővítették országos szinten az üzlethálózatot, amelyben jelentős szerepet játszott a panel lakótelepek rohamos építése, amelyből Óbuda sem maradt ki.

A korszakban Óbuda lakosságának száma, leginkább az újonnan épült lakótelepeknek köszönhetően jelentősen megnőtt (1970-ben 80 ezren, míg 1980-ban már 122,5 ezren laktak a kerületben). A néhány megmaradt kisvendéglő nem tudta a megnövekedett étkezési igényeket kielégíteni, valamint a háziasszonyok is leginkább csak hétvégenként ragadtak fakanalat. A hétközi étkezés megoldására (az üzemi és ahol volt rá lehetőség, az iskolai étkeztetés mellett) nagyon jó megoldást jelentettek a kerületben működő önkiszolgáló éttermek, ahonnan el is lehetett vinni ételhordókban az ételt, mondjuk vacsorára. A közétkeztetésben szintén fontos szerepet kaptak ezek az éttermek, amelyek közül sajnos mára egy sem üzemel, pedig nagyon népszerűek voltak, és újra komoly igény lenne rájuk. Az óbudai önkiszolgáló éttermek egyik sajátossága volt, hogy presszóként is üzemeltek (vagy akár egy hagyományos étterem is működött bennük). A városrészben nemcsak önkiszolgáló éttermek könnyítették meg a mindennapos (gyors) étkezést, hanem működtek hurkasütők a piacon, grill bár, kifőzdék és étkezdék.

Az Óbuda Étterem és Eszpresszó 1973 legelején nyílt meg a Vörösvári út és a Törzs utca szegletében.

Az építkezés és a vendéglátóhely berendezésének összköltsége elérte a 10 millió forintot, amely igen tekintélyes összegnek számított akkoriban. Az üzemeltető, az Észak-Budai Vendéglátóipari Vállalat 329. sz. boltjának először az önkiszolgáló étterem része várta a betérőket, majd nem sokkal később a presszó részét is átadták. Az étterem reggel 7-től este 22 óráig, a presszó rész 23 óráig volt nyitva. A modern üzlet korszerű konyhafelszerelést kapott (fehér-fekete mosogató, tojásmosó, raktárak, pince, előkészítő helyiségek, teherlift, professzionális feldolgozógépek), a kiszolgáló részben egyszerűen, de kényelmesen lehetett étkezni az asztaloknál. Az éttermet légkondicionálóval is ellátták, amely friss levegőt biztosított, eltüntetve a konyhai illatokat (ez utóbbi később problémát jelentett a hasonló üzletekben). Az étteremnek nagyjából 50 dolgozója volt, de nyáron, amikor terasz is működött, elérte a 60-at. A 80 fő egyszeri kiszolgálását biztosító önkiszolgáló étterem másodosztályú árakkal dolgozott, napi szinten 40–50 féle étellel (levesek, köreték, 5–6 féle főzelék, frissensültek, savanyúság, édesség). Reggelizni is lehetett a közkedvelt Óbuda Étteremben, amelyet elsősorban munkások vettek igénybe. A kor szellemének megfelelően szocialista brigádok alakultak a dolgozókból, sőt, egyszerre három (Petőfi és Dózsa néven a konyháról, Ady néven a presszóból). A presszó részben kényelmes ülőkék és kanapék várták a szomjas vendégeket. A jól menő üzlet 1974. évi forgalma már elérte a 8,7 millió forintot, és folyamatos emelkedést mutatott. Azonban nemcsak az Óbuda Étteremben, hanem a többi hasonló önkiszolgáló egységben elmondható volt, hogy a csúcsidőn túl (ebéd, vacsora), a köztes időszakban kevés volt a vendég. Ez az önkiszolgáló étterem is sok háziasszony munkáját könnyítette meg, hiszen nem feltétlenül kellett otthon főznie, innen gyorsan tudott finom, jóízű ételt hazavinni, illetve a gyermekek szintén itt ebédelhettek iskola után (vagy az iskolai szünidőben).

Az 1980-as évek elejétől egyre inkább pangott az üzlet, amelyet 1987 után gazdasági okok miatt bezártak. Ebben az egységben viszont a többi kerületi „társától” eltérően nem szűnt meg a vendéglátás, de még annak önkiszolgáló jellege sem. A rendszerváltás új lehetőséget adott a helynek, és 1990-ben már McDonald’s étteremként nyílt újjá (hivatalosan McDrive), ahol napjainkig csillapíthatják éhségüket a vendégek.

ÓBUDA ÉTTEREM ÉS ESZPRESSZÓ. FORRÁS: ÓBUDAI MÚZEUM



Ugyancsak a panelházak árnyékában nyílt meg 1975-ben a Perc utcai önkiszolgáló étterem (317. számú üzlet). A szolgáltató házak komplexumában működő új, 250 m²-es étterem (ebből 80 m² vendégtér) szintén modern berendezést kapott (elszívók, raktárak, előkészítők, konyhai berendezések). A konyha városi gázzal működött, amelyhez elektromos burgonyasütő, egy 200 literes főzőüst, egy háromajtós elektromos sütő, gázszámoly, négy melegítőpult, Cornelius szörpautomata, fehérédény mosogatógép tartozott. A 13 vasváz asztalon egyszerre mintegy 70 ember tudott étkezni, a szintén vasváz VERA székeken helyet foglalva. Ezen a helyen is rozsdamentes terelőrács, csúszó tálcsás pult és a jól bevált alumínium tálcsák várták a vendégeket. A napi étlapon általában 2–3 féle leves, 2 fajta főzelék, 3 éttermi tészta, köretek, savanyúság, 3–6 féle készétel, 3–6 féle frissensült szerepelt. Hidegkonyhai készítmények nem voltak, sütemények is csak ritkán, az önkiszolgáló hűtőpultban üdítőitalok és sörök sorakoztak. Másodosztályú árakon lehetett jól lakni (ez tartalmazta a 90%-os haszonkulcsot is), de 5 forintos névértéken étkezési jegyet lehetett vásárolni, amelyet leginkább a közeli üzemek dolgozói váltottak be. Időjárástól függően üzemelt az étterem terasza, ahol főleg nyáron lehetett étkezni. Az egység előtere eredetileg ruhatárnak épült, végül az aprócska, de forgalmas presszó került ide. Az étterem reggel 7 és este 20.30 között volt nyitva. Változatosan, ízletesen főztek, 20 forintból (ez több fogást jelentett) jól lehetett lakni. A gyárak bezárása megpecsételte a Perc utcai önkiszolgáló étterem sorsát is, végleg lehúzta a redőnyt.

Az Óbudai Lakótelepen élő lakosság mindennapi vásárlási igényeinek kielégítésére épült fel 1976-ra a modern Flórián Üzletközpont (ebben az évben adták át a Budai Skálát is). A több tízmillió forintos beruházás elsődleges célja az volt, hogy helyben tudjanak a lakótelepen lakók vásárolni, ne kelljen beutazniuk a belvárosba. Kezdetben 25 üzlet várta az érdeklődőket, és az üzletközpontból nem hiányozhatott egy étterem sem. Nem is akármilyen vendéglátóhelyet tervezetek az áruház legtetéjére („panorámával”), hiszen egyszerre három különálló egység működött benne. A kombinált étterem 2500 m²-es volt, ahol egy hagyományos és egy önkiszolgáló étterem, valamint egy eszpresszó üzemelt. A 300 fős,

napfényes, világos önkiszolgáló étterem napi forgalma elérte a 15–16 ezer forintot (88%-os haszonkulccsal), de ez elmaradt a várt bevételtől (csúcsidőn kívül itt is kevesen voltak). A nagy konyha nemcsak a klasszikus csúszó tálcsás önkiszolgáló egységet szolgálta ki, hanem a hagyományos éttermet is (napi bevétele 5–6 forint volt, 106%-os haszonkulccsal, illetve akár plusz 10% zenedíjjal). Az önkiszolgáló részben a frissensültek és éttermi tészták mellett házias konyhát vittek. Egy bableves 3 Ft 50 fillér, egy töltött káposzta 17 Ft 80 fillér, egy párizsi szelet párolt rizzzel 21 Ft 90 fillérbe került. Egyszerre több pénztárnál lehetett fizetni, amely a déli csúcsidőben jelentett könnyebbséget. Ebbe az étterembe is sok tanuló járt étkezni, hiszen nem minden kerületi iskolában volt lehetőség helyben (saját konyhával) megoldani a gyermekek ellátását. A közétkeztetésben így nagy szerepet kaptak a kerületi önkiszolgáló éttermek, ahol befizetéses menüt lehetett választani. A Flórián étterméhez egy presszó-bár is tartozott, ahol kényelmes fotelek és székek kínáltak lehetőséget a kellemes kikapcsolódásra, italfogyasztásra, kávézásra. Ez a vendéglátóhely sem kerülhette el végzetét, s végül egy átalakítás áldozata lett. 1987-ben döntés született arról, hogy az üzletközpont alagsori Csemege ABC üzletét a jelentősen megnövekedett forgalma miatt kibővítik. Mivel közvetlenül mellette működött a Vasedény boltja is, így a tervek alapján azt felköltöztették a veszteségesé vált étterem helyére. Ennek megfelelően a vendéglátóhelyet végleg bezárták, területét felosztották, és több bolt működött benne a Vasedény mellett (bútorbolt, butikok). A hajdani étterem mostani funkciója leginkább a zsírregetést szolgálja, de nem gasztronómiai értelemben.

Bár nem számított önkiszolgáló étteremnek, de muszáj szólni a Szentendrei úton működő egykori Árpádkert Étterem-Sörözőről. Az 1978 végén megnyílt, bokszos kialakítású, 80 férőhelyes söröző másodosztályú besorolással üzemelt, naponta 10–24 óra között. Ebben az étteremben elő lehetett fizetni elvitelre (17,20 forint volt egy menü), amely 200 főnek biztosított megfelelő minőségű és mennyiségű étkezési lehetőséget. A korabeli viszonyokat talán jól jellemzi, hogy az étteremnek nem volt saját telefonja, így minden üzleti ügyintézés (pl. árrendelés) utcai készülékből kellett intézni, napi 30–40 forintért. Szintén elő lehetett fizetni heti



RÓMAI TÓVENDÉGLŐ. FORRÁS: ÓBUDAI MÚZEUM

menüre („húsos tészta”) a Szépvölgyi úti Újlaki Étteremben. Ez az objektum azonban inkább a valamikori benne működő Telefon Bárról volt híres, mint a közétkeztetés műfajáról.

Nemcsak Belső-Óbudán voltak önkiszolgáló éttermek, hanem a központtól távolabb is. A gyors és olcsó étkezés megoldására nyílt meg 1965-ben a Római-parton egy ilyen jellegű egység, a Nánási úton, a Béke strand helyén. Az 1500 fős konyha üzemeltetését a Gyermekelelmezési Vállalat vette át 1967-től, amely a nyári szezon után kiszállítós étkeztetéssel látta el a kerületi iskolákat, napköziket. A legismertebb önkiszolgáló étterem az elsősorban nyáron üzemelő Tó Étterem volt a Rómain. Ezt az egységet az Észak-Budai Vendéglátóipari Vállalat, az Országos Idegenforgalmi Tanács és a Fővárosi Fürdőigazgatóság együtt üzemeltette. 1976-ban nyílt meg, egyik fele a Római Strandfürdő felé nézett, másik a Rozgonyi Pirokska utca felől volt megközelíthető. A 15 millió forintos beruházás a nagy forgalom miatt hamarabb megtérült, mint a többi ilyen jellegű üzletnél, az időszakosan működő étterem ugyanis bőséges vendégkörrel rendelkezett. Egyrészt a közkedvelt strand vendégeit, másrészt a szomszédos, 3 ezer fős nemzetközi campingben és autós motelben megszálló vendégeket tudta ellátni meleg étellel, valamint a környék lakóit. Kombinált vendéglőként működött, hiszen volt egy 150 fős

önkiszolgáló része, egy 160 fős „magyaros” étterme, ahol a hangulatos cigányzene (Zsákai Árpád és zenekara játszott) mellett főleg halételekből lehetett válogatni, illetve volt egy rendezvényterme is baráti összejövetelekre és esküvőkre. Természetesen egy sőtés rész szintén várta a szomjas vendégeket, ahol mindig jéghideg sörrel lehetett csillapítani a szomjúságot. Mivel külföldi turisták szintén nagy számban jártak ide étkezni, az ételeket több nyelven írták ki az önkiszolgáló egységnek (a magyar mellett német és cseh nyelven). A vendéglőben üzemelő diszkó hangossága sok problémát okozott a környék csendre vágyó lakóinak. Az 1980-as évek közepétől üzemeltetési problémák adódtak, új bérletnek lett meghirdetve a hely, majd bezárt.

Az új, modern felfogású gyorsétkeztetési koncepció szerint működő vendéglők nem kizárólag a nagy vendéglátóipari vállalatok szervezésében várták vendégeiket – a lehetőségeket kihasználva akár magánszemélyek is üzemeltethettek ilyen jellegű éttermeket. Ezeket a kisebb méretű, ennél fogva családiasabb hangulatú helyeket leginkább étkezőknek, illetve kifőzdéknek hívták (hívják), ahol még az igazi ínycsemegek is megtalálhatták az igényeiket kielégítő ízeket. Ezek közé tartozott a korban rendkívül népszerű Zamat Étkezde, amely egykor a Vörösvári út 31. szám alatt várta éhes vendégeit. Az 1971-ben megnyílt étterem üzemeltetője a komoly



GÖNCZI ANDRÁS ÉS CSALÁDJA A ZAMAT ÉTKEZDE ELŐTT

FORRÁS: GÖNCZI CSALÁDI ARCHÍVUM

vendéglátós múlttal rendelkező Gönczi András volt, aki előtte több mint tíz évig volt üzletvezető az állami vendéglátóiparban (a nagynevű Európa Éttermet, majd a Rózsafa Éttermet irányította). Az étkeзде ügyeit a kezdetektől intézte, amikor a tízemeletes panelház még nem volt teljesen kész, de a III. kerületi Tanácsnál lehetett pályázni új üzlethelyiségek üzemeltetésére. Az önkiszolgáló étterem ötlete és az új vendéglátóipari irányvonal „passzolt” egymáshoz, így hamar döntés született az engedélyezéséről, sőt, még kamatmentes hitel is felvehető a leendő tulajdonos. A Zamat Étkeзде egész területe 66 m² volt, ebből 23 m² lett az eladótér, szezonálisan kedves kis teraszon szintén lehetett fogyasztani.

Gönczi András igazi vendéglátós volt, akinek szíve-lelke volt a vendéglőben, amelyért ma már ritkaságnak számító lelkiismerettel és odaadással dolgozott. Még az étkeзде megnyitása előtt 15 ezer szórólappal reklámozta az új vendéglátóhelyet, és a siker nem maradt el. Rögtön a nyitást követően beindult az üzlet, amely nemcsak a megnövekedett igények kielégítésének volt köszönhető, hanem annak a napi szintű alázatos és kemény munkának,

amelyet az ott dolgozók végeztek. A Zamat nemcsak méreteiben volt családias, hanem a változatos ételek elkészítésében és ízvilágában is. Havonta átlagban 300 féle ételt készítettek, az étlap egyik fele állandó ételeket tartalmazott, míg a másik változó volt, kiemelve az aznapi ajánlatot. A Zamat nagy hangsúlyt fektetett az alapanyagok frissességére, igyekezett mindig a szezonnak megfelelő kínálatot biztosítani. A tulajdonos ahhoz a vendéglátó korosztályhoz tartozott, akinek az első valóban a vendég volt, aki képes volt akár éjjel útnak indulni, hogy vidékről szerezze be az aznapi friss pacalnak valót. A Zamatban nagy népszerűségnek örvendtek a belsőségekből készült ételek. Az étkeзде újdonságként bevezette az iskolás gyermekek részére az ún. füzetes étkeztetést: amit az iskolás hétközben evett, azt felírták, és pénteken a szülő kifizette a számlát. Az étkeзде hétfőtől péntekig, 11-től 15.30 óráig volt nyitva, ritkán még szombaton is. Karácsonykor lehetett halászlét és rántott halat rendelni elvitelre. A Zamat közkedvelt, felkapott hely volt a kerületben (meg azon kívül), ahol nemcsak a fuvarosok, taxisok álltak meg nap mint nap ebédelni, hanem olyan hírességek jártak ide, mint Makrai Katalin, Darnyi Tamás, Zsivótzky Gyula. Gönczi András társadalmi munkában rendszeresen segített a Hazafias Népfront Kalászi úton lévő helyiségének büféjében, ahol a kerületi nyugdíjas kiskereskedők és kisiparosok tartottak klubdelutánokat.

Sajnos a sikerek és a befektetett energia, tengernyi munka ellenére is adódtak nehézségek (egészségügyi, anyagi), ezért Gönczi 1983-ban megvált szeretett étkezdéjétől, amelyet a szakácsa üzemeltetett még egy ideig, majd a rendszerváltás idején végleg lehúzták a rolót. „A közösségre mindig kell időt szakítani” – vallotta Gönczi András, aki nem teljesen fordított hátat a Zamat üzemeltetése után a vendéglátásnak, étkeztetésnek. Egy darabig a Bajcsy-Zsilinszky Endre úton működtetett egy gyorsbüfét, majd megalapította a család nevét viselő vállalkozását, amelynek keretében a gyorsan közkedvelté vált mirelit palacsintákat (60 féle) gyártottak és forgalmaztak.

Tovább színesítette Óbuda vendéglátását ebben az időszakban az 1974 decemberében megnyílt Grill Bár, az akkori Korvin Ottó utca (ma Pacsirtamező utca) és Tímár utca sarkán. A szintén



BNV ÖNKISZOLGÁLÓ ÉTTEREM 1961-BEN. FOTÓ: BAUER SÁNDOR, FORRÁS: FORTEPAN

újszerű, modern, grill konyhatechnikán alapuló üzlet (ahol korábban egy hentesbolt volt) a legkülönbözőbb ropogósra sült húsokat kínálta a betérőknek. Sült oldalas, liba- és kacsacomb, csülök, hurkák és kolbászok várták elkerülhetetlen sorsuk beteljesülését. A 1,5 millió forintos átalakítással megnyitott bolt reggel 9 és este 7 óra között várta vendégeit. Állóbüfé jellegű volt a vendéglátás. Mosdót és kézmosót is kialakítottak a helyiségben. A környéken lakók és dolgozók, ha itt megvették a különféle grillhúsokat, otthon csak legfeljebb valamilyen köretet kellett készíteniük. Nagy, piros, világító reklámtábla hirdette egykor a grillételek óbudai fellegrát – aztán ez is bezárt, mint a többi kedvelt hely.

A valamikori olcsó és gyors önkiszolgáló étterem az üzemi konyhával együtt eltűntek, hatalmas úrt hagyva maguk után. Ugyan gyárak már régóta nincsenek Óbudán, viszont számos iroda és más jellegű munkahely igen, ahol sokszor okoz gondot a napközbeni étkezés megoldása. Nyíltak, nyílnak ugyan erre a célra kisebb-nagyobb vendéglátóhelyek a városrészen, de a korábbi önkiszolgáló éttermek szerepét nem tudták átvenni. A gyorsan, finomat, elfogadható áron, állandó minőségben olyan hívószavak, amelyeknek igen kevés mostani III. kerületi étkeзде tud megfelelni, habár igen nagy igény lenne rájuk. ■

A SZERZŐ TÖRTÉNÉS-Z-MUZEOLÓGUS, ÓBUDAI MÚZEUM