

Simon Katalin: A kocsmáktól a fogadóig. A vendéglátás keretei és története Óbudán 1848 előtt.

Budapest Főváros Levéltára, Budapest, 2020. 300 oldal.

Simon Katalin történész, Budapest Főváros Levéltára levéltárosa a hiánypótló bemutatás szándékával írta meg kötetét Óbuda 1848 előtti vendéglátásáról. A téma iránt érdeklődők elsősorban a 19–20. század fordulójának világát ismerhetik: a Krúdy Gyula által is sokszor ábrázolt családi kiskocsmák kockás abroszos világát. Simon Katalin elemzése azonban egy ennél korábbi korszakba, a 18. századba vezeti vissza olvasóját: elemzésének alapjául olyan levéltári források szolgálnak akár az 1710-es évekből is, amelyek elsősorban latin és német nyelven íródtak. Forrásaiból ízelítőként egy-egy mondatot, szóösszetételt is idéz a szerző, közelebb hozva ezzel Óbudának azt az időszakát, amikor a német szót még gyakrabban lehetett hallani, mint a magyart. A könyv fejezeteinek többségét a szerző számos alfejezetre tagolja. Ezekben bemutatja többek között a fogadók működését, annak jogi hátterét, a fogadóbérlés körülményeit, a borkészítés folyamatát, a társasági életet és a fogadók ebben betöltött szerepét. Önálló fejezetek szólnak a jelentősebb óbudai fogadós családokról, a kávéházakról, vagy az édességek szerepéről a tárgyalt korszakban.

Simon Katalin bevezetőjéből kiderül, hogy munkája több szempontból is kevésbé feltárt területre kalauzolja az olvasót, nemcsak az időmetszet, hanem a helyszínválasztás szempontjából is. Az óbudai vendéglátásról ugyanis a közelmúltban csak egy mélyreható elemzés jelent meg, mégpedig

a Korona fogadó története, amely 1818-tól napjainkig mutatja be az ikonikus vendéglátóhelyet. Más monográfiák, mint például Bevilaqua Borsody Béla és Mazsáry Béla, vagy Ballai Károly magyar vendéglátóiparról szóló munkái¹ pedig még az 1930–40-es években születtek – ideje volt tehát, hogy egy új, átfogó elemzés készüljön Óbuda vendéglátásáról.

Simon Katalin munkájának első fejezete a jogi és intézményi háttér áttekintésével kezdődik, bemutatva az óbudai birtokviszonyokat a 18. század első felétől kezdődően. E korai időszakból uradalmi² és községi kocsmákról van tudomásunk – utóbbiak egész évben mérhettek bort. A borvásárlás és -fogyasztás szabad elhatározáson alapult, ám a sörre szigorúbb szabályozások vonatkoztak, mivel azt csak a serfőzöttől lehetett vásárolni. A helyzet a 18. század második felében is hasonló volt: a sör és az égetett szeszek árusítása akkor is szigorú tiltás alá esett Óbuda községi kocsmáiban.

Az 1780-as évek végén a mezőváros vezetése bérbe vette az uradalmi fogadót, együtt a szabad bormérés jogával, valamint a szeszfőzdét is. Az 1780-es évektől pedig minőségellenőrként

¹ Bevilaqua Borsody Béla – Mazsáry Béla 1935: *Pest-budai kávéházak. Kávé és kávésmesterség 1535–1935*. Budapest; Ballai Károly (szerk.) 1943: *A magyar vendéglátóipar története*. Budapest.

² A könyvben tárgyalt időszakban Óbuda a 18. század első felében a Zichy család földesurasága alá, 1766-tól pedig, koronauradalomként, Grassalkovich Antal alá tartozott.

megjelentek a bíró és a városi tanács által kinevezett boradminisztrátorok is. Kötelezettségeik között szerepelt többek között a berendezések, valamint az uradalomhoz tartozó, szőlőműveléshez használatos eszközök épségének megőrzése. Óbuda az éves szabad bormérést is megfizette az uradalom részére. A források szerint a 19. század első felében már a minőség kérdése is felmerült úgy, hogy az italmérésekben csak iható bort lehetett felszolgálni. A feladatok tekintetében megmaradt egyfajta megosztottság: az italmérések épületeit az uradalomnak kellett megjavítania, a bérleti díjak behajtása azonban a mezőváros feladata volt. Mivel maga a bérleti díj az uradalomnak is fontos volt, a város és az uradalom között több konfliktushelyzet is felmerült, például a nehezen megfizethető bérleti díjak, az árvízkárok utáni bérleti díjak enyhítése vagy a bérleti időszak megrövidítése kapcsán.

A fejezet több alfejezetében is szó esik a szabálytalanságokról, például az illegális italkimérésekről. Abban, hogy ilyenek ne nyúlhassanak, maguk a bérlők is érdekeltek voltak, a kocsmárosok jelenthették ezeket a törvényszegéseket a városi tanácsnak. Emellett a hatóságok szigorúan ellenőrizték, hogy a kocsmákban használt mértékek megfelelőek-e. Mivel a török hódoltság után Óbuda területére főként az elsősorban szőlőműveléssel foglalkozó, dunai svábok települtek be, fontossá vált az óbudai bor védelme: nem lehetett idegen területről származó bort behozni és árulni. Ugyanakkor Óbudán nagy számban éltek zsidók is, akik kevesellték a megtermelt kóser bort, és támogatták volna a behozatalt. Simon Katalin külön alfejezetben ír az óbudai

keresztény és zsidó felekezet borméréseinek elkülönüléséről.

Külön alfejezet szól a városban megforduló utazókról is, akik megszállhattak az egy-két szobával rendelkező fogadóknál. Az alfejezetben a szerző megemlíti a kétes idegenek, esetleg prostituáltak megjelenését is a mezővárosban. Szó esik az iparosodás előfutárainak számító, a 18. század végétől megjelenő manufaktúrákról, amelyek vonzották a munkaerőt, és ezáltal az idegeneket is. A szerző több érdekes esetet is megemlít bűnözőkkel, szabályszegőkkel kapcsolatban, ezekkel is kiválóan érzékeltetve Óbuda központi helyzetét a többi, környező kistélepüléshez képest.

Az első fejezet utolsó alfejezetében a szerző a magán bormérések sajátosságaiival és helyzetével foglalkozik, mivel a városban nem csak a kocsmát működtető polgárok árulhattak bort. A források arról árulkodnak, hogy bizonyos titokban működtetett italmérések esetében az illegális szerencsejáték okozta a legfőbb problémát. Látható azonban, hogy a hatóságok időről időre enyhítettek, változtattak a szabályokon, s ezzel elsősorban a magán bormérések helyzetét könnyítették. Ha valakinek volt bejelentett lakhelye, ott az ételfelszolgálat sem tiltották. A több évtizeden keresztül tartó vitákat és egyéb konfliktusokat, illetve azok megoldási kísérleteit tárja elénk Simon Katalin, olyan konkrét példákkal, amelyek a helyi viszonyok közlebbi megértését teszik lehetővé az olvasó számára.

A politikát is érintő esetek között többször előfordult különböző tisztségviselők (például bíró, esküdtek, jegyző)

nyilvános sértegetése, inzultálása a fogadókban. Simon Katalin olyan esetről is beszámol, melynek során egy esküdt saját hatalmával visszaélve akarta besározni ellenlábását – sikertelenül. A vitás, tettelegességig fajuló eseteket elzárással, súlyosabb esetben botozással vagy korbácsolással is büntethették, de az is előfordult, hogy a felek a békés megegyezést választották. A helyi sajátosságok miatt is előfordultak rendbontások. A katonaság jelenléte miatt sor került a katonák és a civilek konfliktusára, míg a fellendülő textiliparban a bérek állítólagos csökkentése nyilvános sértegetéshez vezetett egy szabómester és egy számadósegéd között.

A jogi háttér áttekintése után a szerző az ételkultúra bemutatásával folytatja a könyvét, részletesen szólva nemcsak a fogyasztási cikkekről, de az ételkészítési metódusokról is. Megismerteti például az olvasót az étkezési szokások megváltozásával, a két fogás (leves és húsétel) kialakulásának eredetével, de arról is beszámol, hogy miként alakult át a vadászat és a halászat gyakorlata az időközben erősen megváltozott környezetben. Óbuda és Béka között a 18. században mocsár húzódott, és ott élt a teknősbéka, melyet a helyiek fogyasztottak. Szó esik olyan luxuscikkekről, mint például a Zichy család által fogyasztott citrom, de a németek (svábok) megjelenésével³ elterjedő savanyított káposztáról is. Ebben a korban az evőeszközök használatában is változás történt, az

általánosan elterjedt kanál és kés mellett a villa csak viszonylag későn jelent meg.

Mivel napjainkban Óbudán már nem folyik szőlőtermesztés, érdekes szembesülni azzal, hogy régen hány fajta szőlő termett, és hogy ezekből milyen borok készültek. Simon a szőlőművelés és szüretelés sokféle munkafázisáról ír, kitérve a releváns eszközök vagy foglalkozások német nyelvi megfelelőjére is. 1848 előtt az óbudaiak ezer szállal kötődtek a bortermeléshez, hiszen sok egyéb mesterséget űző ember (például a cipészek) alkalmi munkásként szőlőt is művelt.

A jogi háttér és a bortermelés bemutatása után Simon Katalin rátér a fogadók tárgyalására. Ezek főként a központinak számító *Hauptstrassén* (a mai Lajos utcán) helyezkedtek el, berendezéseikről és bevételeikről bőven maradt fenn dokumentáció, amelyeket a szerző az olvasók elé is tár. Külön alfejezetet szán minden egyes jelentős fogadónak, megjelölve azok mai helyét is. Minden fogadónak más és más a története: akadt olyan, amelyik a környékbeli érdeklődésének csökkenése miatt ment tönkre, de olyan is, mint a Korona fogadó, amelyik a folyamatos fejlődésnek köszönhetően biliárd- és táncteremmel is rendelkezett. A leltári listákat korabeli homlokzati rajzok egészítik ki a kötetben. Emellett Simon rengeteg, a fogadók építésével, fenntartásával és bérlésével foglalkozó helyi lakost említ meg a munkájában. A fogadók bemutatását a szerző a helyi sörházak ismertetésével is kiegészíti, bár az óbudai sörök típusait már nem mutatja be.

A fogadók bérlőiről szóló fejezet a bérlések leírásával kezdődik.

³ A dunai svábok a 18. században érkeztek többek között Buda környékére, azzal a céllal, hogy jobb megélhetést találjanak a török uralom alól felszabadult országban.

A forrásokból kiderül, hogy a szerző által tárgyalt időszakban bizonyos családok több fogadót is béreltek. Láthatóan az volt a céljuk, hogy egyre több bevételt biztosító fogadót bérelhessenek. Az olvasók számára talán a könyvnek ez a része lehet a legérdekesebb, amelyik nem kevésbé részletes, mint az eddigiek. Simon olyan jelentős fogadós családok történetét mutatja itt be, mint a Donabergenek és a Wenzelek. A két család más-más háttérrel indulva lett végül hivatásos fogadós, hiszen az egyik alapító eredetileg szőlősgazda, a másik kisiparos volt. Sok szempontra kiterjedő elemzést olvashatunk a róluk szóló részekben: az általuk vezetett fogadók működése, berendezése, fejlődése is elénk tárul a levéltári források, anyakönyvek, árverési jegyzőkönyvek tükrében.

A fogadók, italmérések a közösségi élet színterei is voltak, s ezek sokszínűségét szintén bemutatja a szerző. A helyi társaság kedvelt időtöltése volt a különböző játékok (biliárd és kugli) vagy szerencsejátékok (kártya) űzése. A témához kapcsolódóan szó esik az illegális fogadásokról és hazardjátékokról is. Simon Katalin nemcsak a játékok eredetét, de a szerencsejátékfüggőség következményeit is taglalja, amely sok esetben egyet jelentett a teljes anyagi csőddel.

Az utolsó fejezetekben Simon Katalin az illegálisból legálissá lett italmérések, valamint az olyan „társintézmények”, mint a kávéházak vagy a mézeskalács-készítők működését is bemutatja. Az epilógus vezet át aztán az olvasót a vidékies Óbudából a lassan iparosodó, külvárosias jelleget öltő

településbe. A kötetet függelék, terv- és térképjegyzék egészíti ki.

Simon Katalin elemzésének alapját a levéltári források adják, így az írást alapos, részletekbe menő munka és kutatás előzte meg. A jogi szabályozások áttekintése mellett konkrét esetek, példák bemutatása is helyet kap a kötetben, feloldva ezzel az esetleg szárazabbnak tűnő szövegrészeket. A szerző forrásai – mint jeleztem – latin és német nyelvűek, ezek közül elsősorban német idézetek kerültek a szövegbe. Jól látható, hogy a szerző bőséges forrásanyagot használt fel, bár a forrásfeldolgozás nehézségeire kevés utalást találunk, illetve nem esik szó arról sem, hogy a források mennyire voltak bőségesek vagy szűkösek. A kötet felépítése logikus menetet követ, hiszen a működés bemutatásától kezdve az egyes fogadók ismertetésén át jutunk el azokhoz a fejezetekhez, amelyek a konkrét családokat, fogadókat, illetve a vendégeket mutatják be az olvasónak.

A kötetnek különösen a második fele, amely többek között a fogadókat működtetőkről vagy a vendégekről szól, igen olvasmányos, de egészében véve az adatokban gazdag szöveg nem feltétlenül kedvez a laikus olvasóknak. Ugyanakkor a téma iránt érdeklődők kétségkívül egy igen részletes elemzést vehetnek a kezükbe. Emellett a kötet számos további munka alapjául szolgálhat: az egyéni életutak bemutatása mellett a különböző italmérések története önálló feldolgozás tárgya is lehet, illetve az epilógusban olvasható rövid elemzés újabb irányt jelölhet ki az óbudai vendéglátóhelyek elemzésével kapcsolatban.

Gyönki Viktória