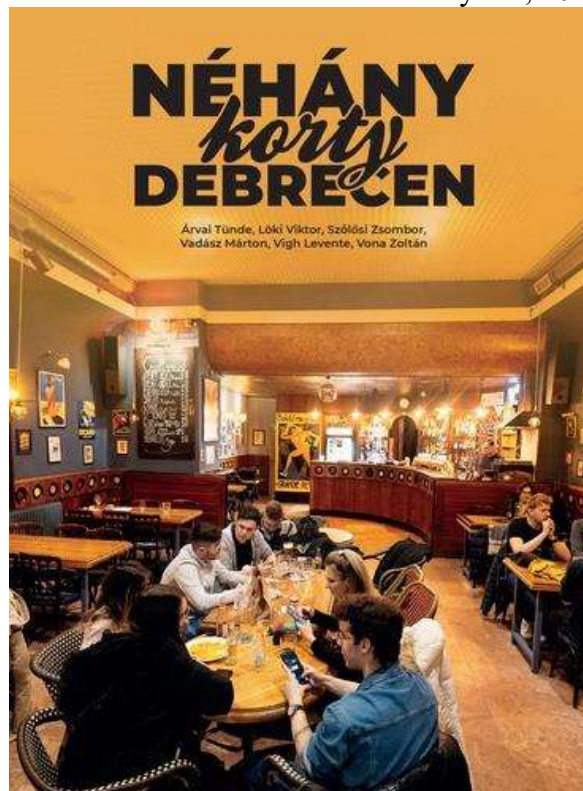


**Árvai Tünde, Löki Viktor, Szőlősi Zsombor, Vadász Márton, Vigh Levente, Vona Zoltán: *Néhány korty Debrecen***  
szerkesztette: Árvai Tünde és Szőlősi Zsombor;  
technikai szerkesztő: Löki Viktor  
Debrecen: Méliusz Juhász Péter Könyvtár, 2023.



Amikor először jártam Londonban, a repülőtéren a kezembe akadt egy tenyérnyire összehajtott térképecske, amely a világváros nevezetességeit mutatta be. Ám, ez a kis papír nem a megszokott turisztalátványosságok (pl.: múzeumok, Big Ben) helyét jelölte, hanem a mellettük található rejtett helyi kis kocsmákat, vagy ahogy ők mondják, a pubokat. Az

ajánlott útitervet követve egyre vidámabb hangulatban telt a városnézés. Ezt a különleges emléket idézte fel bennem az Árvai Tünde és Szőlősi Zsombor szerkesztésében, az idei Debreceni Ünnepi Könyvhéten megjelent *Néhány korty Debrecen* című album. A könyv kiadását a Méliusz Juhász Péter Könyvtár pályázati forrásokból támogatta.<sup>1</sup>

Nagyszerű vállalkozás és hiánypótló dokumentum ez a kötet, ugyanis egy ilyen gazdag kultúrájú egyetemvárosnak, mint Debrecen számtalan ikonikus „italkimérője” van, figyelemreméltó történetekkel, érdekes (törzs)vendégekkel.

Ahogy a kezünkbe vesszük a képekkel gazdagon illusztrált könyvet, azonnal feltűnik, hogy az első és a hátsó borítólapján egy behajtott fül található (hasonlóan Löki Viktor *Debreceni Egypercesek* című képeskönyvéhez, amely szintén a Méliusz Juhász Péter Könyvtár gondozásában jelent meg 2022-ben), ami behajtván lehet könyvjelző, de levágva levelezőlapként is funkcionálhat.

A kötet címe a kicsinyítés költői kifejezőeszközével él, erre utal a borítólap belső fülén látható fotó, amelyen a megfáradt cívus békésen álomba szenderült – valószínűleg jó pár korty után – az italbolt küszöbén.

A könyvben a vendéglátóegységek történetének, az üzemeltetők, a csaposok és a törzsvendégek bemutatása előtt, egy érdekesítő összefoglaló esszét olvashatunk Árvai Tünde tollából. A tudományos alaposággal szerkesztett tanulmányból megismerhetjük a debreceni italmérés első világháború előtti történetét. Képet kapunk az italgyártásról és -mérésről, sőt a borivó városban a sör elterjedéséről, valamint a később meghonosodó pálinkafőzésről és -fogyasztásról is. Mélyebb részleteket tudhatunk meg a cívusváros korai és a vasút lefektetése utáni csárda- és kocsmatérképéről, illetve a legen-

dás söntésekről. Az írásban olvashatunk még a Leveles csárda nevének eredetéről, a régi Arany Bika és az Angol Királynő Hotelről is. A szerző bemutatja a „fehérszemélyek”, vagyis a nők szerepét az ital-előállításban és -mérésben. Árvai Tünde tanulmányát a Méliusz Juhász Péter Könyvtár és a Szabó Anna Viola által a Déri Múzeum gyűjteményéből válogatott archív kocsmaképek teszik látványossá.

A kötet a Debrecen történelmi épületeiben ma is működő bárók körüljárásával folytatódik. Vona Zoltán először részletesen bemutatja a Bakelit Music Cafét, amely az Angol Királynő Hotel része volt, ami fénykorában városunk második legjelentősebb szállodájaként várta vendégeit. Azt is megtudhatjuk, hogy itt alakult meg az Ady Társaság 1927-ben, de kisebb szerveződések, pl. a Debreceni Bölcs Férfiak Sörtárságának törzshelye is volt. Az épület történetének megismerése után a fejezet szerzője közreadja a jelenlegi tulajdonosokkal folytatott beszélgetést, amely során elmesélik, hogyan lett a Csokonai Kávéházból a Bakelit, továbbá bepillantást nyerhetünk a kávézó életébe, megismerkedhetünk vendégkörével.

Tovább lapozva elolvashatjuk a patinás Belga Étterem és Söröző épületének hosszú történetét. Rácsodálkozhatunk, hogy a barokk stílusú épület már a 19. századtól – többek között átvészelve a történelem viharait – fogadóként működött egészen a 2001-es felújításáig. Az új tulajdonosok katasztrofális állapotban

vették meg az épületet, de sikerült a „Belgian Beer Café franchise” alapján felújítani, így kölcsönözve a helynek igényes múlt századi hangulatot. Eleganciája megmutatkozik az étterem kínálatán, a szálláshelyen és a vendégeken is.

Sétánk következő állomása a 2018 júniusában megnyitott LvLU Esport Bár a Gambrius-közben, mely teljesen más hangulatú hely, mint az előzőben ismertetett Belga. Az épület történetét bemutató írásból élénk tárul a négyemeletes bérpalota, amelyben 1967–2013 között működött az *Alföld* című irodalmi folyóirat, és itt várta vendégeit a Gambrius Sörcsarnok is. Vona Zoltán beszélgetéséből kirajzolódnak az Esport Bár kialakulásának állomásai. A régi épületben egy modern szórakoztató hely várja a számítógépes- és a társasjátékok szerelmeseit, ahol egy kellemes italt is elfogyaszthatunk a játék után. Az Esport Bár nagy előnye, hogy a „játéktermek” egymástól elszigetelve helyezkednek el, így biztosított a zavartalan szórakozás.

A fejezet végén a Darabos utcában található Susmus Café légkörének megidézése következik. Vona Zoltán részletekbe menően mutatja be a Csokonai családhoz számos ponton kapcsolódó épület történetét, melynek emlékét a többször átépített cívisházban egy emléktábla őrzi. Az üzemeltetővel folytatott beszélgetés során olvashatunk az irodalmi kocsmatúráról is, mely érdekes programja lehet a városba látogatóknak (úgy, mint nekem a londoni volt). A

Susmus Café helyet biztosít egy népszerű galériának is, ahol időszakos kiállításokat tekinthetünk meg kortárs, akár amatőr művészekről egyaránt. Ezt a fejezetet szintén Szőlősi Zsombor jó hangulatú képei hozzák közelebb az olvasóhoz.

A következő részben Vadász Márton ismerteti az Egri Borozót, a Mátyás Pincét és a Hetes Tanszék Presszót. Először az Egri Borozó történetét meséli el, amely egy belvárosi cívisház régi pincéjében működik. A Borozó jó hangulatát biztosítja egy kis színpad is, ahol szárnyakat bontogató zenekarok lépnek fel. Egyéb kulturális eseményekre is nyitott hely, ugyanis felolvasóesteket tartanak, valamint több helyi középiskola diákjainak képzőművészeti alkotásait mutatják be. Az Egri Borozó tulajdonosának kalandos életútjáról is szót ejt a szerző. Színesíti a leírást, hogy Vadász Márton néhány törzsvendéget is megszólaltat.

Képzeltbeli utunk következő helyszíne a Péterfia–Ajtó utca sarkán, egy 130 éves cívisházban működő Mátyás Pince. Itt volt Török Gábor híres pezsgőgyára a századfordulón, majd 1967-től a Hajdú-Bihar Megyei Vendéglátóipari Vállalat „Óbester” borozója, mely az évek folyamán Debrecen egyik meghatározó egységévé nőtte ki magát. A hely a mai nevén 2010-től üzemel étteremként, azonban megtudhatjuk, hogy a különteremben táncház és kézműves foglalkozások, valamint más rendezvények is helyet kapnak.

Vadász Márton ír még – az egyetemista koromban gyakran célba vett

– Nagy Lajos király téri bérház földszintjén működő Hetes Tanszék Presszóról is. A zajos Egyetem sugárút szomszédsága ellenére nyugodt presszónak már a névadása is érdekes, mely mutatja az egyetem közelségét. A jó üzleti szellem hamar megmutatkozik a kocsmában, ugyanis a pulton olvashatjuk a törzsvendégek névtábláit is, illetve napjainkban fontos hívószó, hogy a hely kutyabarát.

A kötet utolsó szöveges fejezetében beszélgetéseket olvashatunk a Laktanya utcai Jimmy's Pub üzletvezetőjével, a csapos hölgygel és természetesen a törzsvendégekkel is. Löki Viktor jól irányított kérdései által kibontakoznak a kocsmái élet képei, amely pillanatait szintén Szőlősi Zsombor kapta lencsevégre.

Örömmel szűröm le a beszélgetésekből, hogy a világjárvány és a jelenlegi gazdasági helyzet gördítette akadályokat a vendéglátóegységek szerencsére sikeresen leküzdötték.

A szövegek mellett az album nagyon fontos része a *Kis debreceni kocsmakörkép* címmel ellátott fényképgyűjtemény. Löki Viktor és Vigh Levente itt felvillantja – a teljesség igénye nélkül – Debrecen néhány kiskocsmájának képeit.

Itt meg kell jegyeznem, hogy nekem hiányzik néhány kultikus hely részletes bemutatása a könyvből, ilyen az egyetemisták körében (is) népszerű Ibolya (csak egy fényképet láthatunk róla) és a Fácán, de néhány szót megérdemelt volna a már elbontott vagány Kikötő is. Remélem, a folytatásban ezek is szerepnek majd.

Az Ábrajegyzék segítségünkre lehet a régi fényképek beazonosításában, és információt kaphatunk az újabb képek készítőiről, illetve a kötet végén szerepel a hat szerző szakmai életútja is. Hiányolnám ugyanakkor, hogy a könyvhöz nincs csatolva egy olyan Debrecen térkép, amely mutatná, hogy hol találhatóak ezek a helyek. Ellenben a kocsmák címei többé-kevésbé pontos helymegjelöléssel szerepelnek, így a mai „okos világban” a térképre már nincs is szükség.

Bízom benne, hogy a kötet kereskedelmi forgalomban is kapható lesz, ugyanis az első kiadás gyorsan elfogyott. Útmutatásra szomjasan várom a folytatást, ugyanis maradt még ikonikus vendéglátóegység a cívisvárosban, ami alig várja, hogy betérjünk egy kortyra.

Egészségünkre!

<sup>1</sup> Ez a kiadvány a TOP-6.9.2-16 kódszámú „A helyi identitás és kohézió erősítése” című pályázati kiíráson támogatást nyert TOP-6.9.2-16-DE1-2017-00001 „Helyi közösségfejlesztés Debrecen1 városrészen”, TOP-6.9.2-16-DE1-2017-00004 „Helyi közösségfejlesztés Debrecen3 városrészen”, TOP-6.9.2-16-DE1-2017-00005 „Helyi közösségfejlesztés Debrecen2 városrészen” azonosítószámú és című projektek keretében valósult meg.

*Udvardy Antal*  
vegyész, Debreceni Egyetem