



Simplicissimus Budapestje

BEVEZETÉS A KORSZERŰ SZNOB- ÉS HEDONIZMUSBA, VALAMINT AZ ALKALMAZOTT EMBERLESÉS TUDOMÁNYÁBA

Lelkesember, a vendégszerző

Írását önálló cikknek túl rövidnek ítélte a szerző, Lelkesember, a Nagy Budapesti Törzsasztal egyik derűs, mindig reménykedő oszlopa. Budai (egészen pontosan Himfy utcai) lokálpatrióta, aki valaha vegyésznek indult, aztán a szabadalmak körüli állami szolgálatba csábították át. Most már szinte teljesen nyugdíjas, egyre több energiát fordíthat számos hobbijára, melyek közül a legfontosabb talán a túravezetés. Írni is szeret, lapunk mellett az Élet és Tudományba is szerkesztett. Lelkesember kiállításokat is szervez, és minden jó ügynek fáradhatatlan népszerűsítője. Legjellemzőbb vonásai (a lelkesedés után) a kíváncsiság és a kintartás. Ezt nyilván a tudomány világából hozta. Tartsa meg összes jó szokását még hosszú ideig. (Ja, igen, Dr. Gács János a becsületes neve, nekünk Janó.)

Ingekészítők alkonya Pesten és Budán

A közelmúltban Budán és Pesten is lehúzta a rolót egy-egy sok évtizedes múltra visszatekintő ingkészítő vállalkozás.

A Frankel Leó út belső részén legalább 50 évig működött Schoeberl Valéria ingvarrodája. A helyén, július közepén már meg is nyílt egy retro hangulatú galéria.

A cég történetéről sajnos nem sikerült többet megtudni, mivel nem tudtunk kontaktust teremteni az idős hölgygel. Szerencsére azonban Valéria jó barátságban volt és van is az utca túloldalán működő aranyozóval, s nála hagyta üzletének cégtábláit, valamint egy csodálatos, hamisítatlanul a hatvanas évek

Fleischer György férjfehérnemű-készítő alapította 1929-ben, a Teréz körút 10. alatt. Az üzlet virágzott, így jó alapot nyújtott a családalapításhoz is. Fleischer úr feleségül vette Deutsch Lívia úrhölgyet. (A titulus nem véletlen, ugyanis Lívia, a későbbi Lili néni a Mária Terézia Gimnáziumban érettségizett, ami kor-és sorstársai között, ha nem is volt ritka, de általánosnak semmiképpen sem volt nevezhető. A gimnázium patinás Andrassy úti épületében ma a Pesti Barnabás Szakközépiskola működik.) Lívia nemcsak a házasságban, hanem az üzletben is egyenrangú társa volt Györgynek, kitanulta a fehérnemű-készítés minden csínját-bínját. Amikor a legjobban ment az üzlet, a cég szinte manufaktúráként üzemelt: az ingek elkészítésében szabász, varró és gombokat is felvarró vasalón is közreműködött. A szabász munkahelye a bolt galériáján volt. Az üzlet a Teréz – majd Lenin – körúton működött egészen a hatvanas évek végéig, amikor valamilyen városrendezési vagy körút-profilírozási szempont miatt el kellett onnan költözniük. Több felkínált üzlethelyiség közül végül a Paulay Ede utcára esett a választás, talán azért is, mert ide át lehetett hozni az eredeti boltberendezést. (Az üzlet bezárásával ez egy békéscsabai gyűjtőhöz került.)

Az üzlet ismert volt az egész városban, még külföldi turistacsoportok is látogatták. Lili néni 2014 augusztusáig, 98 éves koráig (!) vitte a boltot, s ennek az évnek a decemberében költözött az égi vásznak közé. Az üzlethelyiséget a szomszédos étterem vásárolta meg, de a kirakatban még idén júniusban is ki volt téve Terézia telefonszáma, aki örömmel áll a régi és új kuncsaftok rendelkezésére.

Az utódok emlékezete azt őrizte meg a régi időkben, hogy Lili néni (akkor még Lilike) a legnehezebb időket egy az SS-nek dolgozó varrodában vészelte át, így tulajdonképpen a németek védtek meg a nyilasoktól.

Számos ismert ember, híres művész nevét őrzik máig a szabásminták. Az eltávozottak közül említést érdemel Latinovits Zoltán (aki inget varratni is a kutyájával érkézett), Soós Imre, Salamon Béla, Herczeg Ferenc, Bessenyei Ferenc, Márkus László, Böröcz József, Szabó Gyula, Kállai Ferenc, Szabó Sándor. S végül egy ismert művész, G. Dénes György, közismert becenevén Zsüti, akiből nem lett kuncsaft, mivel feleségének tanácsára elállt a költséges ingcsináltatástól, mondván: hiszen az is egészen jó volt, amit a németek adtak a táborban.....

Gács János felvételei



hangulatát árasztó reklámgrafikát, így ezeket be tudjuk mutatni olvasóinknak.

Többet sikerült megtudnunk a pesti oldalon leghíresebb ingkészítő műhelyéről, a Nagymező utca és a Paulay Ede utca sarkán működő Fleischer cégről. A vállalkozást



Gyuri bácsi 1970-ben infarktuszban meghalt. Beszélgetőtársaim, Mátrai Terézia, a Lili néni mellett végig kitartó munkatárs és Lili néni unokaöccse, Reich Gábor grafikusművész (a hírneves Reich Károly fia) szerint ebben közrejátszhattak a költözéssel kapcsolatos izgalmak is.

Budapestünk tehát ismét szegényebb lett két patinás üzlettel, egy hagyományos kismesterség utolsó bástyáival. Csak remélni lehet, hogy ez a szomorú folyamat legalább nem gyorsul fel még jobban, s unokáink is találkozhatnak még néhány ügyes kezű mesterrel.

Mivel vigasztalódjunk Fleischer inges eltűnéséért?

A fenti beszámoló ellensúlyozására egy olyan cikket terveztem írni, amely szimbolikus módon szembeállít néhány tavaly nyílt boltot, éttermet, amelyek esetleg ugyanolyan hosszú életűek lesznek, mint „a” Fleischer. Vagy a csodák csodájára még mindig működő, Veres Pálné utcai *Libál Lajos* optikus, (amit köztudomásúan már jó régen a ma már ugyancsak nagyon idős *Brassai Józsefné*, Emmi néni vezet, amely céget 1841-ben alapították. Valaha ők készítették Clark Ádám körzöit – persze nem ebben az épületben). De rá kellett jönni, hogy

- a) nem találni ilyet
- b) mégsem érdemes (vagy nem emiatt érdemes) szomorkodni
- c) mert vannak olyan új kezdemények, amelyek hosszú életűek lehetnek, és nem egy helyen lesznek, hanem hálózatban működnek. A neten és a fizikai világban egyszerre.

Pl. az Uber taxi szolgálat. Igaz, ebben nincs semmi helyi íz – ez egy globális újdonság.

A globális magántaxi, az Uber (az „über”)

Kicsit elkéstem az Uber kipróbálásával és ismertetésével. Már tünetést is tartottak ellene a hagyományos taxisorok, változnak a jogszabályok, megnehezítik a dolgukat. Talán ideiglenesen ki is szorítják őket Budapestről és az országból. (De hosszú távon semmi sem árthat nekik – legfeljebb az önjáró autó-szolgáltatás.)

Ki ne hallott volna a világszerte nagy botrányt kavart új szolgáltatásról? Már 58 ország 300 városában lehet igénybe venni. Magam csak a múlt hónapban próbáltam ki. Letöltöttem az okostelefonomra a csinos alkalmazást, és megadtam egy kártyaszámot is. Késésben voltunk, pedig ültetett vacsorára mentünk, bonyolult okokból azon a héten másodsor, ugyanahhoz a kedves budai családhoz. Na, akkor az árat is össze tudom majd vetni... (Mert sajnos akkor taxival mentünk, noha a tömegközlekedés sem rossz arrafelé.)

Kocsit hívni valóban mágikusan egyszerű. Csak az úti célt kell megadni, azonnal megjelenik a becsült költség, és hogy a kocsit elindult, meghozza Horváth B. Ford Mondeója, ez és ez a rendszám, ez a sofőr fényképe. Öt percet jószolt, három perc múlva lementünk az utcára, akkor már csak egy percet mutatott, és láttam

is a pirosban az autót, egy saroknyira. Amikor beszálltunk, a sofőr nem kérdezte, hogy hová megyünk, hiszen jól tudta. Útközben az alkalmazás mutatta, hogy merre megyünk, és azt is, hány perc van még a célig. Aztán megérkezünk, elköszöntünk. Az összeget, érezhetően kevesebbet, mint néhány nappal azelőtt, le is vonták a kártyámról.

A csodálatos vacsora után hazafelé is Ubert hívtunk (a sofőrök jubernek mondják, sok magyar viszont az über kiejtést preferálja). A házigazda előzékenyen taxit hívott a színgazgatónak, akit valamilyen hagyományos taxistársasághoz kötött a szerződése. Az a hívás még ki se csengett, mire a mi kocsi már el is indult... Azóta már hétvégi nagybevásárláshoz is Ubert hívtunk. Gyorsasága és olcsósága lefegyverző. Nyilván, ha minden taxis így működne, jóval kevesebb autóra lenne szükség azonos színvonalú szolgáltatáshoz. Kevesebb károsanyag-kibocsátás. Sőt, kevesebb magánember tartana autót. De persze itt van a versenysemlegesség. Felmerül az emberben, hogy nem lehetne esetleg a taxisorok adóját csökkenteni? De persze az adókat nem lehet össze-viszsa, szektorok szerint rángatni (bár erre is látunk példát, de azt is látjuk, hogy ez egyáltalán nem jó irány.) És azt se lehet elrendelni, hogy mostantól nem kell a taxisorok sárgának lenni. Miután ezekre költöttek el százazreket.

(Miközben e sorokat írom, jött a hír, hogy New Yorkban mégse korlátozzák az Uber sofőrök számát.)

Yumember: otthoni étkeztetés az Uber modellje alapján

Egyszer régebben már értekezünk e hátsabokon a „megosztás gazdasága” várható társadalmi hatásairól. Simplicissimus a nevetségességig rajong az internettel összefüggő újdonságokért, és azt mondta nekem, hogy szívesen kölcsönkérne és kölcsönadna háztömbbeli szomszédjainak eszközöket, tudást (pl. ha valaki megoldaná, hogy a fürdőszoba ajtaja ne akadjon meg a padlócsempében, szívesen elmagyarázná az angol Present Perfect igeidőt az illető tinédzser gyerekének.)

Néhány hete Simplicissimusné asszony azzal fogadta urát, hogy az egyik főzőportálón jelentkezett egy most induló szolgáltatáshoz tengerimalacnak. Az ezotikus nevű új portál is globális fejlesztés, az Uber (és az Airbnb) modelljét követi: otthoni főztöt kínál bárkinek, egy honlap alapján, bankkártyás regisztráció

után. Minden tranzakció a cégen keresztül bonyolódik, 15% jutalék ellenében. A szakács maga szabja meg a fogásokat, az árat. Azt is, hogy mikor van szolgálatban. S-né elment egy összejövetelre, ott jó benyomást keltett (igazán jól és innovatívan főz, és néhány éve a főzős blogokat bújja, sőt egy szakmunkásképzésbe is bekapcsolódott, a felén már túl is van). Annyira megtetszett a magyar Yumember elindítóinak, hogy őt delegálták az Index portál bemutató cikkéhez. Egy nap el is jött egy újságíró meg egy fotós, lezajlott a próbaevés. Simplicissimus ki volt tiltva, ő is csak a portál tudósításából tudja, amit tud. (Enne lecsót egy vadidegennél? – *Kalás Györgyi* írása, kikerült 2015.07.24. 17:35).

Az újságíró így foglalta össze a lényegét: „*Ha kezdek éhes lenni, a térkép kiadja nekem a közelemben lévő, éppen aktív házigazdákat. Megjelenik egy fénykép arról, hogy mit kínálnak és mennyiért, például paprikás csirke nokedlivel 1200 Ft-ért vagy rakott krumpli ezerért. Rányomok a rakott krumplira, ami megjelenik a vendéglátónál, ő pedig visszaigazol, hogy fogad-e.*

Nagyon fontos tehát, hogy mindenki eldöntheti: kit enged be a lakásába, átnézheti például az adott vendég értékelését. Ha fogadja, akkor az éhes felhasználónál megjelenik a cím is, illetve hogy mennyi idő múlva ér oda. Innentől kezdve létrejön a találkozó, aki éhes, jól lakik, aki főzött, az meg eladja a kaját. Minden tranzakció bankkártyán keresztül megy, készpénzes forgalom nincs, így minden követhető. Aki egyszer valahová bejelentkezett, az hozzájárul, hogy levonják a pénztét. A Yumember a saját jutaléka levonása után minden héten utalja a pénzt a házigazdáknak, így aki sokat, és jól főz, annak ez egy jó bevétel lehet.”

Simplicissimus (bár otthon nem meri mondani) szkeptikus a dologgal kapcsolatban. Az Uber egy sztenderdizált szolgáltatásnál olcsóbb és gyorsabb és kényelmesebb, persze hogy működik. A Yumember viszont félúton van a saját főzőcskézés és az étterem között.

És tegyük fel, hogy a szomszéd elfoglalt ügyvédő (akit elhagyott a szemét férje) rászokik arra, hogy az egy emelettel lejjebb lakó nagymama főztjére fizet elő a gimnazista gyerekeinek. Ugye senki nem gondolja komolyan, hogy nem kerülnek majd meg a Yumember?

Ja, igen, a név. Azok számára, akik nem tudnak jól angolul: yummy (kb. „jámi”) annyi, mint fincsi. A szó vége pedig az Uber szóból származik. ●