



SZIGORÚAN NARANCSSÁRGA!

Zsidai Royjal beszélgettünk a Spíler Shanghai-ról

A Gozsdu-udvarban megnyitott Spíler BistroPub (OCTOGON 2012/10), majd a vári Baltazár bár, grill, borszaküzlet és butik hotel (OCTOGON 2013/4) után Zsidai Royék fiktív gasztrohőse újra bepakolt vulkánfiber kofferébe. Noha a Spíler Shanghai első hallásra ázsiai célállomásnak tűnik, belsőépítészeti részletei sokkal több stílárís rétegből, formai asszociációból merítenek. Szeretjük ezeket a nyitott rendszereket, amelyek minden egyes látogatásunk alkalmával új megfajtéseket hordoznak magukban. Ugyanakkor talán mégsem haszon nélkül való, ha az ugyancsak a Gozsdu-udvarban nyílt új étterem kapcsán meghallgatjuk a tulajdonost, Zsidai Royt, aki a Spíler Shanghai alapfilozófiájának kialakítása mellett a belső design megformálásán is dolgozott. Alkotótársa ezúttal is Ipacs Géza grafikus volt, míg a konyha Rácz Krisztián konyhafőnök mellett, Litauszki Zsolt kreatív séf birodalma is.

Fotó:

Kaunitz Tamás
(A.F. Stúdió)





Legutóbb meglepő módon, teljesen véletlenül és váratlanul a milánói bútorszalón egyik pavilonjában futottunk össze. Rendszeresen megfordulsz design kiállításokon, szakvásárokon?

Nem mondhatnám. A milánói Salone del Mobilen először voltam, ám az is igaz, hogy a Maison et objet-n többször megfordultam már. Be kell vallanom, hogy hozzám a párizsi kiállítás közelebb áll. A látogatók és a kiállítók köre teljesen más a két helyen, szinte alig van átfedés, nagyon eltérőek a hangsúlyok. Az egyik az érzelmes déli, olasz a másik a racionálisabb, vagy éppen elvontabb angolszász, benelux, francia vonal, ami hozzám valahogy mégiscsak közelebb áll. Egyébként design kiállításokra azért járok, amiért régóta előfizetője vagyok a Wallpaper vagy a Frame magazinoknak. Ezekkel a dolgokkal tanítom a szememet. Látni és érezni, hogy mi zajlik a design területén, ahhoz egyfajta folyamatos jelenlétre van szükség. Így nem csak ötleteket gyűjtök, hanem ezzel a folyamatos jelenléttel érzékelem, hogy mi az irány, az aktuális trend. Nyilván egy sor olyan dolgot látok ezekben a lapokban, a kiállításokon, ami irreleváns, ám mégis szükségem van mindezekre ahhoz, hogy értsem, hogyan mozog ez az „amőba”.

Most egy ázsiai ihletésű helyen ülünk. Miért éppen Shanghai?

Amikor Miami-ban, vagy New Yorkban éltem alapvetően ázsiai konyhák iránt érdekledtem. Nálunk egyfelől elvi kérdés a magyar konyha és a monarchia konyhájának újra-kitalálása, emellett viszont a világban sokat mozgó kozmopolita ember is vagyok, sok minden érdekel. Nálam Ázsia

2006-óta tartó szerelem, de most láttam elérkezettnek az időt, hogy elkezdjünk ebben a kultúrában is mozogni. Ráadásul az új-ázsiai irány akár a magyar hagyománnyal, akár egyéb kultúrákkal jól vegyíthető. Ez az a fúziós konyha, ami New Yorkban, San Franciscóban évek óta sikeresen működik, ami izgalmas és kísérletező, vagyis teljesen más, mint a kétezres évek elejének fúziója. Ez a fine diningtól a street foodig terjedő univerzum.

Térjünk most már rá az enteriőrre. Mennyiben rokon, mennyiben más az új hely, mint a Spiler vagy a Baltazar?

Mindhárom erősen nyugati, ezen belül New York-i ihletésű hely, ez a közös. A Spiler Shanghai esetében nem akartunk ázsiai éttermet csinálni. Itt nincs Buddha-ábrázolás, csupán a piros lampionok kínaiak, amiket egy meghatározott zónában helyeztünk el. China town-szerű atmoszférát kívántunk megidézni, ebben benne van New York, és az 1920-as évek tomboló, kissé buja és hamisítatlanul kozmopolita Sanghaj-feelingje grafikával, anyaghasználatban, tárgyak által egyaránt. És erre az alapra került fel a Jean-Michel Basquiat és Andy Warhol teremtette képi világ ihlette újabb réteg.

Ha már rétegekről beszélünk: érzékelek a Spiler Shanghai két szintje, utcaszintje és alsó szintje között is egyfajta karakteres eltérést.

Igen, ez tudatos. Az alsó szint afféle „secret bar”. Ez is New York. Mint az ottani titkos, menő helyek: látszólag három asztal az egész, olyan, mintha egy mexikói tacósban járnál, ám van egy ajtó, előtte egy

nagydarab biztonsági őr, aki megkérdezi, ki vagy, leellenőriz, aztán belépsz az ajtón, át a konyhán, és végül bejutsz egy elképesztő miliőjú térbe. New Yorkban nagyon erős műfaj ez, amit viszont csak akkor ismeresz, ha ott vagy, ha jelen vagy. Ezt az izgalmas, komplex hangulatot idézzük meg itt, az alsó szinten, ennek a belmagassága egyébként meg- egyezik a földszinti belmagassággal, ami rendkívüli adottság.

Mesélnél a graffitikról?

Megvolt a sztorink, a karakterek: Shanghai, a város és a Spíler. És elindult egy kreatív folyamat, ami ahhoz kell, hogy végül ezek az elemek egymásra találjanak és valami egészen újat szüljön a találkozásuk. Szinte már készen volt a látványvilágunk, amikor tavaly év végén, a bécsi Kunstforum Wienben elmentünk a Warhol és Basquiat együtt töltött időszakát bemutató kiállításra. Itt ért a felismerés, hogy az a grafikai világ, amit a Baltazárban kezdtünk el - nem plakátokon és képeken, hanem direktben a falra festve - tulajdonképpen New York utcáiról ered. Ott Bécsben állt össze ez a vizualitás. A termeket járva csak írtam és írtam a telefonomba a képcímeket, azon képeket, amik számunkra relevánsak lehetnek. Amint elküldtem Ipacs Gézának, benne is egyetlen pillanat alatt összeállt ez a világ. A méreteket már tudtuk, így Géza nagyon gyorsan elkészült a teljes anyaggal. Ezzel a vizualitással el tudtuk érni azt, hogy direkt ázsiai utalások nélkül összehozzuk a kelet világát a New Yorki street arttal, s mindezt itt, Budapesten.

Fontos hogy legyen valami ikonikus, egyedi, feledhetetlen egy-egy helyen, olyan ami „becsípődik”. Sokaknak ez az ötágú vörös csillag a felső bárpult felett.

Szigorúan narancssárga! Vörös csillagot elvből nem festünk. Ez egyébként egy érdekes történet. Mikor a Spíler-t csináltuk, akkor Somlai Tibor belsőépítésszel jártuk az Ecseri piacot, meg mindenféle lerakatokat. Egyik ilyen közös túránk során leltünk rá a bisztróban látható régi zománctáblákra is. Egyszer csak találtunk egy gyárépületről leszedett csillagot, amit én elküldtem Ipacs Gézának, hogy kezdjen vele valamit. Ebből lett a Spíler kék csillaga, közepén a logóval. Nem sokkal ezután Brooklynban, Williamsburgben bókásztram, mikor is egy pékség homlokzatán megláttam egy fehér csillagot, erről beugrott, hogy ezek mi vagyunk! Másfelől elképesztően szeretem a wolframszál- las izzók fényének színét, ezért kerültek ilyenek a pult fölé. Végül, amikor funkcionálisan is formát nyert a bárpult és a kiszolgálás rendszere, akkor kialakult ennek a zónának a teljes dimenziója is. Azt gondoltam, hogy a többrétegű pultrendszerhez szervezett csillag logikus „törés” a térben, miként a dobogó is ezt teszi vizuálisan, miközben, „szerepe szerint” biztosítja, hogy megnyerjünk egy kicsi pluszt a térből – így tudunk a lépcső felett további ülőhelyeket teremteni. Ráadásul, visszatérve a csillag kérdésére, ez kulturálisan is sokrétű: benne van a neonfényes, sávcsillagos lobogós Amerika, Kína és a mi országunk múltja is.

