



## Az én asztalom - Braseiro

2009 május 21. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [1](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Amikor beülök egy vendéglőbe, azt szeretem, ha a jó konyha reményén kívül valami erős benyomás ér, megragad a hangulat vagy asszociációk indulnak bennem, emlékek, és megtelik számomra étellel a hely. Most is volt ilyen élményem.

Megnyitása, vagyis 2008 augusztusa óta készülök az Oktogon és az Aradi utca közötti Nagykörúton a vonzó nevű Braseiroba. A név paraszat jelent, utalva a fű konyhai attrakcióra, de nyilván arra is, hogy brazil étteremről van szó. Brazíliáról pedig nekem rengeteg minden jut eszembe. Csodálatos, hatalmas ország, az egyik jövőváltozata a világnak szerintem itt készül.

A hetvenes évek elején kezdődött olajválságok után számtalanszor írtam mániákusan cikkeimet az akkor még nem divatozó témáról, hogy el kell kezdeni a katasztrofális olajfüggőségű való szabadulást a nap-, szél-, föld- és vízenergia fejlesztésével. Érthetetlen volt a civilizációs világ passzivitása (sokkal érthetőbb az olajbiznisz csillapíthatatlan mohósága). És csodálattal írtam Brazíliáról, ahol a cukornád alkoholjával járatják az autókat. Később, logikus laikusként, arról is többször írtam, hogy a válságba kergetett magyar mezőgazdaságot is galvanizálhatná cukornád híján a cukorrépa, ha mi is áttérnénk a „motalkó” használatára. (Azóta még a cukorgyárainkat is bezárták.)



Amikor a kilencvenes évek elején kiderült, hogy meghívtak a magyar delegációba, mely a Nemzetközi PEN Brazíliában tartandó világkongresszusára utazik, boldog voltam. Szerencsénkre olyan magyar nagykövet volt a vendéglátónk és kalauzunk, mint az íróbarát és jótékonyan irodalomfergető Benyhe János, a régi Európa Könyvkiadó alapembere, minimum hét nyelv tudója. (De jó is volt egykoron belépni abba a lektori szobába, ahol Benyhe, Vas István, Lator László, Katona Tamás és még sokan mások elszántan, első vérig veszekedtek, mondjuk egy ezoterikus portugál költő szimbolikájáról).

Végtelen repülés után megérkezve Rio de Janeiróba, szokásom szerint, valahányszor ismeretlen helyre érkeztem, azonnal fölfedező útra indultam, kísértélva a szállodából a világ legcsodálatosabb városi tengerpartjára, a Copacabanára. (Már az első percekben rámsóztak három börtönkát.) Kíváncsian bementem a szállodasor mögötti utcákba is (később mondták, ez életveszélyes túrlás). Majd elvittem magam az öböl szirtfokán magasodó monstruózus Krisztus-szoborhoz, elképesztő látvány e sajátos Eiffel-toronyból a város. Hamarosan siettünk tovább Sao Paolóba, ahol magyar bencéseknel laktunk. És én a kongresszus helyett az egyik szerzetes atyával a városzéli favellára jártam, a világnomor – nem mondható másként – szakrális rezervátumába. Életem egyik legmegrázóbb élménye volt. Aztán vittek bennünket a hegyekbe, az ametiszt felhelyére, ahol egy rusztikus ötvösű nagy, nyers ametiszt darabokból készült, gyönyörű ékszereket vettem a páromnak. Nagyon szerette, ilyen nem volt senkinek. (Ma már van. Minthogy 2003-ban kirabolták a házunkat, elvitték ezt is).

De abba kell hagyjam, térjünk vissza a pesti Braseiróba. Mint látható, emlékuhatagot felidézten tetszett. A nem igazán sikerült portál után nagyvonalú és ízléssel kialakított és berendezett terembe lépünk, hatalmas pálmákkal, remek bútorokkal. Elegancia és gaucho hagyomány, speciális kiszolgálással. Ami például azt jelenti, hogy a nyárson sült étkeket óriási nyársakon forrón a parázsról hozzák az asztalhoz, és ott húzzák le a tányérra a finomságokat, igény szerint. De nem érdemes megrakatni a tányért, mert amint a sörlátétszerű piros-zöld lapocskát zöldre fordítjuk, már hozzák is az ismét forró nyársat, míg csak nem fordítjuk pirosra a lapocskát. Pompás előételek után a büféasztalról, és egy sűrű kolbászos bab-leves után, így ettünk hatalmas királyrákokat, lazacot, sajátosan pácolt tintahalat, külön tálalt pisztrángot és Victoria-tóbeli fogast, majd a gaucho hagyomány hátszínét ismét nyársról. Ennek csak a jól megsült rétegét hántják a tányérodra, és természetesen jön a következő frissen sült réteg – csak annyit mondhatok, hogy fenomenális lakoma. Nagyon illik hozzá a Nyakas-féle Irsai Olivér, mely házibornak számít – és ezzel a kis magyar beütéssel teljes a brazil boldogság.



Ajánló

---