

Az én asztalom - Braseiro

2009 május 21. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 1

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Amikor beülök egy vendégl?be, azt szeretem, ha a jó konyha reményén kívül valami er?s benyomás ér, megragad a hangulat vagy asszociációk indulnak bennem, emlékek, és megtelik számomra élettel a hely. Most is volt ilyen élményem.

Megnyitása, vagyis 2008 augusztusa óta készülök az Oktogon és az Aradi utca közötti Nagykörúton a vonzó nev? Braseiroba. A név parazsat jelent, utalva a f? konyhai attrakcióra, de nyilván arra is, hogy brazil étteremr?l van szó. Brazíliáról pedig nekem rengeteg minden jut eszembe. Csodálatos, hatalmas ország, az egyik jöv?változata a világnak szerintem itt készül.

A hetvenes évek elején kezd?d? olajválságok után számtalanszor írtam mániákusan cikkeimet az akkor még nem divatozó témáról, hogy el kell kezdeni a katasztrofális olajfügg?ségt?l való szabadulást a nap-, szél-, föld- és vízenergia fejlesz-tésével. Érthetetlen volt a civilizációs világ passzivitása (sokkal érthet?bb az olajbiznisz csillapíthatatlan mohósága). És csodálattal írtam Brazíliáról, ahol a cukornád alkoholjával járatták az autókat. Kés?bb, logikus laikusként, arról is többször írtam, hogy a válságba kergetett magyar mez?gazdaságot 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 kalau-zunk, mint az íróbarát és jótékonyan irodalomfert?zött 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, els? vérig veszekedtek, mondjuk egy ezoterikus portugál költ? szimbolikájáról).

Végtelen repülés után megérkezve Rio de Janeiróba, szokásom szerint, valahányszor ismeretlen helyre érkeztem, azonnal fölfedez? útra indultam, kisétálva a szállodából a világ legcsodálatosabb városi tengerpartjára, a Copacabanára. (Már az els? percekben rámsóztak három b?rtáskát.) Kíváncsian bementem a szállodasor mögötti utcákba is (kés?bb mondták, ez életveszélyes ?rültség). Majd elvitettem magam az öböl szirtfokán magasodó monstruózus Krisztus-szoborhoz, elké-peszt? látvány e sajátos Eiffel-toronyból a város. Hamarosan siettünk tovább Sao Paolóba, ahol magyar bencéseknél laktunk. És én a kongresszus helyett az egyik szerzetes atyával a városszéli favellába jártam, a világnyomor – nem mondha-tom másként – szakrális rezervátumába. Életem egyik legmegrázóbb élménye volt. Aztán vittek bennünket a hegyekbe, az ametiszt f? lel?helyére, ahol egy rusztikus ötvöst?l nagy, nyers ametiszt darabokból készült, gyönyör? ékszereket vet-tem 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, emlékzuhatagot felidéz?en tetszett. A nem igazán sikerült portál után nagyvonalú és ízléssel kialakított és berendezett terembe lépünk, hatalmas pálmákkal, remek bútorok-kal. 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 söralátétszer? piros-zöld lapocskát zöldre fordítjuk, már hozzák is az ismét forró nyársat, míg csak nem fordítjuk pirosra a lapocskát. Pompás el?ételek után a büféasztalról, és egy s?r? 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 következ? 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.

fn.hu, Görgey Gábor



Ajánló