

Az én asztalom - Bock Bistro

2009 május 23. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 1

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Amióta az eszemet tudom, becsülöm a parafát. A gyerekkori els? úszóöv csodájával kezd?dött, ahogy az egymás mellé f?zött parafalapok nem tudnak lemerülni a víz alá. De legtartósabb a dugó mindmáig tartó kultikus tisztelete.

Ahány palack, annyiféle dugó. A hosszú, arisztokratikusan karcsútól a pezsg? talpas gombájáig, minden

kidugaszolás után elt?n?dhetünk, hogy a fészkes fenébe fért kiszélesed? talpával a palack torkába? De ezt legalább kézi er?vel kimasszírozzuk, a gomba ép marad. Nekem ma is fáj a dugóhúzó brutalitása, ahogy ezt a szép és gusztusos mesterm?vét a természetnek szétroncsolja. Végül minden dugó kidobása kimondottan fáj nekem, olyannyira, hogy volt id?, nem is olyan régen, amikor nem voltam hajlandó tudomásul venni, hogy szemétbe való, mivelhogy a dugó nem szemét, és vödörszám gy?lt otthon, míg végül a párom fellázadt a mániám ellen. De a különös, szép dugókat még ma is elteszem. F?ként, amióta valamikor ’90 táján Korzikán járva láttam egy hegyoldalon a „dugószüretet”, a parafa fák tömeges hántását. Mintha él?lényeket nyúztak volna. Egyébként szégyenszemre csak most, ezen a (sajnos) elmúlt nyáron fedeztem föl, hogy a már oly sokszor látott Ráb városában – az Adria egyik legszebb szigetén – a f?tér közepén áll három parafa fa. Nagy becsben is tartják. Körbejárva tisztelegtünk el?ttük, mint Csontváry zarándokai a Nagy Cédrus el?tt.

Mindez eszembe jutott, amikor nemrégiben beléptünk a már nagy hírre szert tett Bock Bistróba a pesti Royal Hotel újjávarázsolt tömbjében. Ugyanis az asztalok üveglapja alatt rengeteg gyönyör? dugó pihen! Mintha a természettisztel? emberiség (bár nem ismerek ilyen állatfajt) dugómúzeumába léptem volna, ahol végre annyira megbecsülik ezt a természeti m?tárgyat, hogy üvegfedel? tárlók alatt ?rzik az utókor számára, amikor már nem lesz parafa, tehát nem lesz dugó sem. Amikor leültem egy dugószép asztalhoz, már füstbe ment az elfogulatlanságom.

De nem is volt rá szükségem. Nem állítom, hogy e kifogástalannak bizonyult, magas színvonalú helynek én a bisztró nevet adtam volna, de az étteremvilág egyre terjed? sznobériája mellett (mely nem feltétlenül jelenti a nívót is) tán nem árt, ha egy ilyen kiváló lokalitás megszabadítja a pártállami koszlott talponállók rossz emlékét?l a bisztrót, és visszaadja becsületét. Mondjuk a jó vendéglátás könny?lovasságát nevezve így. Bár ezzel a könny?lovassággal bánjunk óvatosan, ha olyan borász, mint Bock József, és olyan konyhatekintély, mint Bíró Lajos szövetkezik. Példát mutatva borköltészet és konyham?vészet szoros és organikus összeházasítására. Ez nem mai kelet? házasság ugyan, de ilyen szinten azért nem mindennapi. Ez ennek a helynek a f? titka.

Meg a dugómúzeum varázsa mellett az égigér? fal a rengeteg borosüveggel. Teljes a Bock-választék, meg minden egyéb. Mindenb?l lehet kóstolót, pohárkát kérni (ez is antisznobéria), de akinek úgy tetszik, aranyáron is vehet és vihet muzeális ned?t, csúcskvalitásokat. Ebben a házasságban él és virul a látványkonyha pompás boszorkánykonyhája.

A tikmajorsági húslevesnek már a neve is bizalomgerjeszt?, de a leves is meger?síti. A tárkonyos zúzaleves is mennyei, zúza és kakastöke rajongó vagyok (ez utóbbit a méltatlanul lerombolt Bábolna-csárdában ettem utoljára az M1-es mellett, csodás pörkölt alakban). Vajúdtunk a kacsamell kapros tökkel és a híres-nevezetes borjúpofa között, végül ez utóbbit választva, és jól tettük, mert e Magyarországon ritkán kapható (Itáliában delikát, de közkelet?) finomságot itt fantasztikusan készítik. A vargabéles újszer?en és a négyféle sajt négyféle lekvárral méltón zárta a lakomát. Mindig olyan bort ittunk, amilyet a szekért?k ajánlottak, nem részletezem. Látható, hogy Bockék törekvése az, hogy az alapvet?en hagyományos magyar ízeket európaizálják és megbolondítsák. Sikerült.

Görgey Gábor, fn.hu



Ajánló