



## Szellem a fazékból - Boszorkánykonyha

2012 február 05. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Ráspi étterem, Fertőrákos - Nyikorgó ajtó, ódon festmények, a helyiség közepén göcsörtös fatörzs (akácfatorzó), ami a mestergerendát tartja.

A sarokban konyhai cserépkályha, de akkora, hogy elfér benne egy kemence, a vízmelegítő, sőt a sparhelt is. Gyanítom, a gazda az egész menüt lefűzhetné itt, ha megszorulna. Mellette óriás gyógynövénymózsár, odébb a dédszülők kávédarálója, a pince lejárataánál múlt század eleji sörcsapoló. Csipketerítők, félig megvakult családi fotók, súlyos ezüst evészközök. Rusztikus parasztkarok, amit beleng a nagymama szelleme. A kályhában ropog a tészta. Ez a Ráspi-feeling. Nem étterem: boszorkánykonyha.

És ilyen a Ráspi-filozófia is. "Alkotni, elkápráztatni." Nem követni a divatot, hanem teremteni.



Ha bort készítesz, csak negyven-százéves tükörrel szüretelsz (vén tükörnek mélyre ér a gyökere). Szigorúan korlátozod a hozamot - még ha a falusiak sajnálkoznak is, hogy "Nem baj, Józsi, jövőre biztosan többet terem majd!". Nem használasz fájélesztőt, borfestéket, semmiféle segédanyagot, ügyelsz a flórára, s ha meglátod, hogy valamelyik munkásod szüret közben szendvicset eszik, kivered a szájából, mert ha morzsa kerül a mustba, mindennek vége. Ahogy a borban, az ételben is a harmóniát keresed.

Ráspi (alias Horváth József) nem hétköznapi ember. Igaz, étterme sem az. Itt nem kapsz kólát, fantát, semmiféle üdítőt. Nincsenek félkész termékek, hatalmas fagyasztóládák, se modern technológia; ez nagymamakonyha a XIX. századból. Házi kemence, öntöttvas serpeny. Vájdling. A szörpnek valót, rózsaszirmot, cseresznyevirágot, bodzát, akácot, hársfavirágot, orgonát, ringlót Bözsi néni és Juli néni szedik, akik főzik a lekvárokat is, a tésztát anyósa gyúrja (mindig frissen), naponta sütik a kovászolt kenyeret, maguk szedik a medvehagymát, a vadgombát, természetik a csicsókát és a többi zöldséget, az étterem mögött saját fűszerkert terül el. A megmaradt tejből aludttej, az aludttejből túró készül (ez lesz a rétes tölteléke), a tojást falusi tyúkok tojják, természetesen szalmafészekbe. Házi termelői érkeznek a sajt, a tejfől, még a kenyérmorzsa is maguk reszelik. Ráspi szarvasgomba-kereső kutyákat tart, halászkótlól veszi a harcsát, folyami rákot.

"Nem szeretnék megfelelni semmilyen elvárásnak" - mondja. Nem is felel. Egyre-másra kapja a bírságokat, feljelentik maradiságból, szakmai féltékenységből. Persze nem csak őt. A borászok, kistermelők többsége úgy érzi, hogy az ellenőrző szervek lassan számlagyrákká változnak, mintha az egész szörnyszülött adminisztráció a kézművestől várná az államkassza feltöltését. Ráspi alkotmányellenesnek tartja a jelenlegi jutalékos rendszert, szerinte abszurd, hogy az ellenőrök sikerdíjat kapnak, ha büntetnek.

De hát ez a közterület-felügyelő ország. Aki kilóg a sorból, akiről azt írják, hogy "ízpolihisztor", "borszobrász" -

pokolra kell annak menni. És Ráspi pokolra is száll. Büszkén viseli gúnynevét (apja sokat ráspolyozhatta nádarató szerszámain), tudomásul veszi, hogy éttermét egyszer?en kihagyják a Gy?r-Moson-Sopron megyei gasztronómiai kalauzból - pedig Bécsb?l, Budapestr?l, Ausztráliából érkeznek rajongói -, lemondó legyintéssel rúgja ki a jó nev? (?) férfimagazin szerkeszt?jét, aki felkínálja, hogy hétszázezer forintért ? lehet "az ország legjobb étterme". A szíve mélyén úgy gondolja, már most is az.

S aki felhörpintette hatéves balzsamecetét, megízlelte legendás szarvasgombahabját, bekanalazta páratlanul selymes süt?tökrémlevesét, megkóstolta kemencében sült (frissen gyúrt házi tésztaival tálalt) harcsáját, majd a venezuelai chuo kakaóbabból készült csokoládéfelfújtját, s f?ként kortyolt egyet a mámorító 2006-os (kisfiáról elnevezett) Máté Cuvée-b?l, hajlamos rá, hogy igazat is adjon neki.

A Ráspi gúnynév ma már márkavédjegy.

### **Ráspi Étterem és Borászat Fert?rákos, F? utca 72.**

**2. Ráspi étterem, Budapest** - Csakhogy fura dolog a legenda. Ritkán sikerül megismételni. Pedig Ráspi erre készül. A napokban nyitotta meg - Gál Attilával, a Centrál Cellar egykori szakács-tulajdonosával - új éttermét. A "feeling" hasonló, mint Fert?rákoson, bár itt az étterem nem egy nagyvonalú paraszti udvarházban található, hanem beszorul egy gyrosbűfé és egy lepukkadt cip?bolt közé. (Az utca jelképe: Frici bácsi kif?zdéje.) Itt a bels? tér nem elvarázsolt boszorkánytanya, inkább bolhapiac. Múlt századi családi fotók, kispolgári tálalószekrény, horgolt terít?k. Ezüst ev?eszközkészlet, de szedett-vedett. A kirakatban meztelen n?i torzó, öléhez süt?tök támaszkodik. (A Szépség és az Ingyenc jelképei?) Szerencsére a "filozófia" változatlan. A kínálatban a megszokott házi készítés? pezsg?k és szörpök, füstölt harcsa pisztránghabbal, csicsóka-petrezselyem krémleves, kemencében sült malaccsülök, házi tészta folyami rákkal és csírákkal.



De Pest az Pest! Finnyás város. Nem elég jól f?zni, itt trendinek is illik lenni. Figyelni kell az ár/érték arányra, a vendégek hóbertjaira, a kákabél? étteremkritikusokra.

A Király utcában már több vállalkozás megbukott - legutóbb a nagyremény? Donatella's Kitchen -, pedig nem szarvas gombás borjúbríz vagy ötvenezer forintos vörösbort kínált. De hát Ráspi ezért Ráspi. Rá nem vonatkoznak a szabályok. Se minimal art, se profilírozás. Legfeljebb egy könnyített déli menü. (Esetleg egy borjú bécsi.) Több alku nincs. Ahogy az asztali örömök mágusa, Brillat-Savarin mondja: "Az állat zabál, az ember eszik. Az ingyenc: étkezik."

### **Ráspi Budapest Budapest VII., Király utca 53.**

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyaláztatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell!”

**Ajánló**