



Szellem a fazékból - Akinek lámpást adott kezébe az Úr

2012 április 22. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Diogenész, ókori görög bölcs állítólag azzal bosszantotta a korinthusziakat, hogy fényes nappal ég? lámpással a kezében járkált az utcákon, s amikor megkérdezték tőle, mit keres, azt válaszolta: "Embert keresek!"

Erre céloz Jancsó Miklós is, amikor filmje címében azt állítja: "Nekem lámpást adott kezembe az Úr Pesten". De igaz embert? sem talált. A mai Magyarországon már az is meglepetés, ha valaki a Pesti Lámpás (V., Károlyi Mihály utca 12.) nevű éttermet megtalálja. Na, nem mintha nagyon el lenne rejtve, hiszen a Belváros szívében, a historizáló neoreneszánsz stílusban felújított Ybl-palota földszintjén működik, csak épp manapság nem szokás étterembe járni. Pedig lámpással sem kereshetnénk jobb helyszínt egy "polgári ihletésű" étteremnek, mint a hajdani Pesti Hazai Első Takarékpénztár átriuma. Nem véletlen, hogy már megnyitásakor (1869-ben) is étterem működött itt, sőt a saroktorony alatti helyiségben kávéház. Aztán befészkelte magát az épületbe a Vízművek (meg az enyészet), s a felújítás után (1999-ben) mindent előlről kellett kezdeni.



Ami Mahut Zsoltnak ez csak kihívás volt. A zsámbéki Lámpás étterem (és galéria) tulajdonosa csak ránézett a háromhajós, keresztboltozatos kapualjra, kicsit hallgatta a belső udvarban csobogó szökőkutat, s már döntött is, ugyanazt a hangulatot fogja itt megteremteni, mint Zsámbékon: "az ízek és ízes szavak találkozását". Étterem, képzőművészeti kiállítás, koncert és pódiumsor. A sors azonban nem mindig szíveli a harmóniát. Mire elkészült a Pesti Lámpás, a "jávorpálos" úri étterem, ahogy egyesek tréfásan nevezték, végéhez érkezett Mahut Zsolt élete is. Éppen négy esztendeje.

Az éttermet azóta barátja és üzlettársa, Tóth Zsolt viszi. A régi szellemben. Magyar gasztronómiai hagyományokra épít, a korszerű technológiát felhasználó "kézműves konyha", friss, szezonális alapanyagokból, kistermelőktől vásárolt hozzávalókkal, saját cukrászattal. "Ambiciózus, útkereső konyha" - írta róla az Alexandra étteremkalauz legutóbbi kiadásában. Mára azonban Liphert Tamás séf az orosz-lánkörmeit is kimutatta. Böszöri kecskesajt (egy kiskunsági tanyáról) sült zöldalmával, tökmagolajos (kicsit kesernyés) tölgysalátával. Elegáns vörösboros szilvaleves, fahéj - habbal, a nyárutó fogása. Édesburgonya-krémleves, selymes és pikáns, kókusztejjel és chili paprikával ízesítve. (Csípőssége "késleltetve" jelenik meg, s nem is túl erős.) A kelkáposztafzelék (természetesen rántás nélkül) roppanó és karakteres, hozzá mangalicakolbász-chips. De olyan elegáns, játékosan pihekönyvű, mintha fityiszt akarna mutatni a hagyományos magyar konyha ellenségeinek. És folytathatnánk a sort további fogásokkal. A törzsvendégek körében már-már klasszikus "Ybl" kacsatrió: konfitált comb, grillezett máj, omlós, rózsaszín, sou-vide-olt mell, Amedei csokoládéval ízesített fekete szeder mártással, vagy a malachoz készült pompás dijon mustárszósz, amihez az akácméz rokonának, a tápiószelei Boros Lászlónak a méhészetéből

hozta. És szinte mindegy, hogy a házi kenyér nem eléggé karakteres és ropogós, a burgonyafánk langyos és unalmas, a sült gnocchi (amit makacsul "h" betű nélkül írnak) rágós és nehézkes - a Pesti Lámpás ár/érték arányban inyeneknek ajánlható hely. Főként a napi menüt tekintve, ahol 1350 forintért kínálnak három fogást.

A petróleumlámpákról pedig (amiből az étteremben jó néhányat összegyűjtöttek) a hajdani legendás figura, Lámpás Rudi jut eszünkbe. A régi Tabán szívében, a Kereszt téren működött Albecker Albert vendéglője, ahol remek sashegyi vöröset és szikrai kadarkát mértek. A Filléres budapesti útikalauz nevű kiadványból tudjuk, hogy a derék Al-Becker (aki a hiedelemmel ellentétben nem sváb, hanem arab felmenőkkel büszkélkedhetett) egy különös szolgáltatásáról volt híres. Az átmulatott éjszaka után a tántorgó léptekkel hazainduló vendéget égő lámpással kísérték hazáig. Az őrangyal a pesti éjszaka ismert alakja volt: Lámpás Rudi. Hogy az igaz embert megtalálták-e, nem tudom. Gyanítom, többnyire beérték azzal is, ha a lump vendég lakása elkerült.

Vinkó József - hetivalasz.hu



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló