



Szellem a fazékból - A magyar Provence

2012 július 01. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

"Mais bitte!, Mais bitte!" Alig két évtizede még ezzel a kiáltással toltta biciklijét a balatoni strandokon a kukoricaárus, aki a csomagtartóra szerelt kosárából kínálta a f?tt tengerit. A palacsintás el?tt egész nap kígyózott a sor, a strandbüfék, halsüt?k környékét áthatotta a sült hekk, a fokhagymás lángos, a koviubi illata.

De hol van a tavalyi hó? A lángost kínai porból készítik, a mélyhűtött pizza tajvani, a gyros török, a pontyhalászlében vietnami pangasius úszkál, a harcsa afrikai. A hekk argentin. Kétszer drágább, mint a kárász, de szálkamentes és "nincs halíze". A magyar pedig csak azt a halat szereti, amelyiknek nincs halíze. Halíze legyen a brojlercsirkének, Norbi virslijének, de ne a pontynak.

A balatoni gasztronómia becsalicsárdás, egynyaras vállalkozókkal teli dagonyájában ritka holló a becsületes kisvendég!?. Ilyen oázis Köveskálon a Kővirág. A régi parasztházat tíz éve fedezte fel egy fiatal házaspár. Mészáros György mézeskalácsos-dinasztia sarja, a szombathelyi cukrászüzemet a múlt század húszas éveiben alapította nagyapja. Felesége, Kata lakberendező. Aztán a sors, ahogy ők mondják: "eléjük tette a Kővirágot". A Balaton-felvidék fényeit, az érintetlen tájat, Káliforniát. (A helyiek így becézik a Káli-medencét.)



Akit pedig a "magyar Provence" varázsa egyszer megfogott, többé nem menekülhet. Ők is építgetni kezdték a kúriát. Körbekerítették, kavicsal felszórták az udvart, felújították a búbos kemencét, a régi kerti székeket újrafestették, a rozoga Singer varrógépet asztallá alakították. Az asztalon búzavirág, a kertben fűzfa, tiszafa, sásliliom, juhar, szagosmüge, körtefa és mogyoróbokor, rengeteg levendula és fűszernövény. A kemence tetején kovászos uborka érlelődik, krémlevesbe, savanyításra használják, de még Ujházy Ede híres fröccsét is kínálják, ami szikvíz helyett kovászos uborka levéllel készült.

Az egyik varrógépasztalon szörpök és házi lekvárok, savanyúságok. Ez nem hobbi- vagy butikétterem, amit a külföldről haza- vagy Budapestre letelepült unatkozó milliomos mőködtet, a Kővirág maga a rögválóság. Samottéglás öreg sütő, három gyerek, négy ló, egy fehér puli, egy fekete macska. A gyerekek Tihanyba járnak óvodába, Kata a tapolcai vagy a káptalantóti piacon vásárol, de az étlapon megtalálható minden, amit a medence kínál. Pettenkoffer Viktória kecske- és Ódor Dezső juhsajtjai, a szentbékállai meggy, sárgabarack, a henyei paradicsom és mángold, a tapolcai pisztráng. A csirkét a Sipos család szállítja, a hús Lesenceistvándról, a kecskegida a káptalantóti kecskefarmról érkezik. A Kővirágban csak a környék borai kaphatók, a legfrissebb a Szászi pincészet Kabócás-dőlő szőlőből származó olaszrizlingje, illetve a monoszlói Liszkay Mihály cabernet franc-ja.



"Hozzánk nem enni, hanem ebédelni, vacsorázni járnak - mondja Kata -, ide nem turista jön, hanem vendég, akit beengedünk az otthonunkba. Mi - túl az ételen - életérzést szeretnénk átadni." És a K?virág az is. Íz, illat, hangulat. A Káli-medence esszenciája ötszáz négyzetméteren. A tulajdonosok együtt fejlődtek törzsközönységükkel, ma már alig kérnek rántott húst vagy sült krumplit, aki ide betér, megtanulta, jobban jár, ha Kata könny?, nyári fogásait választja. Például a cukkinif?zeléket turbolyás gombás fasírttal, a gyömbéres-barackos kacsasültet, a kuszusszal tálalt grillezett tököt.

A régi családi fotóról pedig Mészáros nagypapa néz le a vendégre, aki a szakma megszállottja volt. Halk szavú, precíz ember, aki lefekvés el?tt is megfésülködött. Mindig tiszta, keményített kötényben, karján patyolatfehér hangedlivel.

K?virág Panzió és Étterem
Köveskál, F? út 9/a

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló