



Szellem a fazékból - Nem kell mindig kaviár

2013 június 02. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

Néha jó az orjaleves, a borjúláb, a krumplis tészta is. Persze az orjaleves marhanyakból, libaszárnyból, orjacsontból készüljön, a rántott borjúláb legyen omlós, a krumplis tésztát meg le kell pirítani, kell? mennyiség? vereshagymával.

Aztán a pincnök köszönjön a hölgyeknek "kiskeziticsókolommal", a hosszúlépést szikvízből készítsék, a tulajnak meg arcizma se rezdüljön, ha valaki kétszáz forintért csontlevest rendel daragaluskával, hozzá ingyen kenyeret. Az ilyen intézményekben kívánatos a borjúláb csontocskáinak leszopogatása, a tunkolás, és szisszenés sem hallatszat, ha valaki lenyalja az ujját, esetleg felhörpinti a salátalevet.

A Róma ételbár Budán (a Csalogány és a Fazekas utca sarkán) ilyen hely. Hogy miért "ételbár", és miért nem kifőzde, bodega, ne firtassuk. Már akkor így hívták, amikor Cica asszony átvette. A cicázás sem bizalmaskodás, az étlapon is ez áll: tulajdonos Sebestyén Attila és neje, Cica. Cica pedig legenda. Vendéglátásból és pszichológiából doktorátusa van. Meg az Élet nevű tantárgyból. Apja a háborúban elvesztette fél tüdejét, a mama nevelte fel hat testvérével a Pest megyei Farnoson, ahol annyit éheztek, hogy Cica már ötéves korában kijárt a mezőre marharépat lopni. Abból főztek levest. Aztán Pestre került, és a kereskedelmi iskolában azt mondta az osztályfőnöke: "Te menj vendéglátósnak, neked az lesz az életed."

Így is lett. 18 évesen került az Otthon étterembe 400 forintos fizetéssel, aztán a Rákóczi úti Marika presszó következett (első nap pultos volt, másnap kávéfőző, harmadnap már mehetett is a pályára). Utána az életismeret magasiskolái következtek: a Dunacorso étterem, minden gebinesek atyjával, Schuch Józseffel az élen, a belvárosi csencselők törzshelye, az Anna presszó, majd hat év ausztriai kalandozás után a művészvilág legendás lokálja, a Balettcipő.

Amikor 1985-ben átvette a Róma ételbárt, az anyira kongott az ürességtől, hogy a csálingerek álló nap országvárost játszottak. Csakhogy Cicának akkor már a kisujjában volt a szakma. Tudta, kihez mikor kell odaülni, kinek adhat hitelt, a hét melyik napján fogy a káposztás cvekedli. Egyforma rutinnal kezelte a szekrény méretű ukrán maffiózót (dupla krumplifőzelék négy fasírttal), Huba bácsi útépitő mérnököt, az elegáns öregurat, aki mindig hozott neki egy szál virágot (hiszen szép lány volt a farmosi Cica), Klipszes Sanyit, a taxist, aki URH-adóvevőn szerezte az első kuncsaftokat. Cica névről ismert minden törzsvendéget, előre tudta, ki mit rendel, ki nem fizethet bemondásra. Nem panaszkodott, soha nem volt fáradt, önuralmát is csak egyszer veszítette el, amikor 2001-ben a Wittman fiúk azt írták gonosz kritikájukban, hogy a hely zsírszagú, a pincér mord, a spenót túlfokhagymázott. "Pernahajderek" - mondta dühében.

A kritika persze mit sem ártott népszerűségének. Hiszen a Cica Művek első sorban nem rántott báránnyt vagy lencsefőzeléket árul (bár azt is korrektül elkészíti), hanem életérzést. Békebeli időutazást, a nyolcvanas évek (és a gyerekkor) ízeit, a nagyvárosi flaszter édes-bús-kopott hangulatát. Ezért állnak sorba a vendégek. Mehetnének feljebb is, az ötven méterre lévő (többnyire túlértékelt) Csalogány 26 étterembe. De inkább éhen halnak. Azoknak pedig, akik az utca túloldalán állva egy pillantással összehasonlítják a két helyet, csak annyit mondhatunk: óvatosan az ítélettel. Nem mindig az az ingyenc, aki annak gondolja magát.

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló

