



## Az én asztalom - Bock Bistro

2009 május 23. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [1](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Amióta az eszemet tudom, becsülöm a parafát. A gyerekkori első úszóöv csodájával kezdődött, ahogy az egymás mellé fűzött parafalapok nem tudnak lemerülni a víz alá. De legtartósabb a dugó mindmáig tartó kultikus tisztelete.

Ahány palack, annyiféle dugó. A hosszú, arisztokratikusan karcsútól a pezsgő talpas gombájáig, minden kidugaszolás után elgondolhatunk, hogy a fészkes fenébe fért kiszélesedő talpával a palack torkába? De ezt

legalább kézi erővel kimasszírozzuk, a gomba ép marad. Nekem ma is fáj a dugóhúzó brutalitása, ahogy ezt a szép és gusztusos mesterművét a természetnek szétroncsolja. Végül minden dugó kidobása kimondottan fáj nekem, olyannyira, hogy volt idő, nem is olyan régen, amikor nem voltam hajlandó tudomásul venni, hogy szemétként való, mivelhogy a dugó nem szemét, és vödörszám gyűlt otthon, míg végül a párom fellázadt a mániám ellen. De a különös, szép dugókat még ma is elteszem. Főként, amióta valamikor '90 táján Korzikán járva láttam egy hegyoldalon a „dugószüretet”, a parafa fák tömeges hántását. Mintha élőlényeket 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 főtér közepén áll három parafa fa. Nagy becsben is tartják. Körbejárva tisztelegtünk előttük, mint Csontváry zárandokai a Nagy Cédrus előtt.

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 gyönyörű dugó pihen! Mintha természetisztelet emberiség (bár nem ismerek ilyen állatfajt) dugómúzeumába léptem volna, ahol végre annyira megbecsülik ezt a természeti tárgyat, hogy üvegfedel tárlók alatt őrzik 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 bistró nevet adtam volna, de az étteremvilág egyre terjedő sznobériája mellett (mely nem feltétlenül jelenti a nivót is) tán nem árt, ha egy ilyen kiváló lokalitás megszabadítja a pártállami koszlott talponállók rossz emlékétől a bistrót, és visszaadja becsületét. Mondjuk a jó vendéglátás könnyűlovasságát nevezve így. Bár ezzel a könnyűlovassággal bánjunk óvatosan, ha olyan borász, mint Bock József, és olyan konyhatekintély, mint Bíró Lajos szövetkezik. Példát mutatva borköltészet és konyhaművészet szoros és organikus összeházasítására. Ez nem mai kelet-házasság ugyan, de ilyen szinten azért nem mindennapi. Ez ennek a helynek a fűtitka.

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

A tikmajorsági húslevesnek már a neve is bizalomgerjesztő, de a leves is megerősítő. A tárkonyos zúzaleves is menyeyi, 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 közkeletű) finomságot itt fantasztikusan készítik. A vargabéles újszerően és a négyféle sajt négyféle lekvárral méltón zárta a lakomát. Mindig olyan bort ittunk, amelyet a szakértők ajánlottak, nem részletezem. Látható, hogy Bockék törekvése az, hogy az alapvetően hagyományos magyar ízeket európaizálják és megbolondítsák. Sikerült.

Görgey Gábor, fn.hu

[Tweet](#)



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



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**