



Szellem a fazékból - A gasztrosznob

2011 október 16. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

A legjobb vendég. Nem az érdekli, mit eszik, hanem hogy hol. Fél évet vár, hogy bejusson az El Bulli ("Kis bulldog") szentélyébe a spanyolországi Rosesban, három hónappal előre foglal a londoni The Fat Duck ("Kövér Kacsa") étterembe, kifizet másodmagával nyolcszáz eurót, csak hogy elmondhassa, megízlelte a katalán fűszerezni, Ferran Adria ropogós nyúlfulét, Heston Blumenthal szalonnás tojásfagylaltját.

Vele tényleg bármit meg lehet etetni, csak legyen trendi, különleges és drága. ? az ementáliban a lyukat szereti (persze nem mindig), kedvenc kínai fogása: a huszonhetes. Nem zavarja a face-control sem, s?t a biztonságiak sorfala között elhaladva kellemes bizsergés fogja el; számára egy étterem megnyitó olyan, mint egy fashion party, ahol ? is bemutathatja legújabb kollekcióját. ?t nem a gyomra vezérli. Azért jön, hogy lásson, és hogy lássák. Azt pedig, hogy a menü ízlett-e neki, megtudja a másnapi kritikákból.

A gasztrosznobnak persze semmi köze a gourmet-hoz. Az ingyenc az ízek kifinomult élvez?je, aki órákat csámborog a biopiacon zsenge madársalátára vadászva, maradék pénzén Albába utazik fehér szarvasgombáért, és hajnali háromkor kel, hogy a Bosnyák téri piacon hozzájusson a trógeroknak készült pájslihoz. Míg sznob testvére Victoria Beckham szoknyáját bámulja, ? a ropogós libacombrá gondol, s amíg elalélt asztaltársa autogramot kér Danny DeVitótól, ? zsebre vágja az étlapot. Nem azért szereti az osztrigát vagy a Szent Jakab kagylót, mert divatos; ? a tenger ízét keresi, és nem azért foglal Gordon Ramsay éttermébe, mert látni akarja a konyha ördögét, hanem mert kíváncsi, hogyan készíti a rizottót. Titokban otthon maga is f?z, és inkább éhen halna, semhogy hamburgert, zacskós levest vagy bélszínrolót fogyasszon.

És így van ez Magyarországon is. A honi gasztrosznobok paradicsoma a Tom George Restaurant, a Symbol, a Déryné és a Mini. Ezt hallani a fodrásznál, a fitnessteremben, itt parkol a legtöbb merdzsó jeep és BMW, az egy négyzetméterre jutó reklámszakemberek és címlaplányok átlaga itt a legmagasabb. Aki ad magára, ide jár. Voltak már valódi éttermekben is persze (Chateau Visz, Costes, Enoteca Corso, Onyx), ahol európai színvonalú séfek f?znek, de ott feszélyezte ?ket a cérnakeszty?s pincérek hada, ráadásul partnerük (celebéknél ezt így mondják) összekeverte a pekingi kacsát a hírlapi kacsával, a zöldségkoktélt a Molotov-koktéllal. Úgyhogy százszor egyszer?bb "beugrani a Symbolba", ahol a plafonról egy négy milkás bömzi lóg. Ez men? hely, men?knek. A vakegér is láthassa.

Ezt a feelinget kínálja vendégeinek Kovács Kristóf (Fábry-show) producer. Már a Déryné nev? kávéház/bisztró/cukrászda sem bízott semmit a véletlenre, de legújabb öszvére (a Mini névre hallgató koktélbár/tapasétterem/night club) logisztikai remekm?. Talán túlságosan is. Mintha a vendég csak arra kellene, hogy kitöltse a fenyeget?en elegáns (és élettelen) bels?építészeti teret. Ez tényleg éjszakai lokál (kényelmetlen, keskeny bárszékekkel), amit délben nyitva felejtettek. Szürke futószalagon (running sushi módra) apró tálkákban kiszáradt chipsek, fonnyadt sült paprikák, bágyadt olajbogyók keringenek és gazpacho névre hallgató s?r? paradicsompüré, amit nem lehet a pohárból kikanalazni, mert nem fér bele a kanál. A pincérekt?l mini fogásokat kérhetünk (tálanként) 350-1200 forintért. "Mediterrán" halleves (híg lélöttyben rák- és haldarabok), megszáradt kacsamáj, ízletes ?zpörkölt fáradt olajtól tocsogó krokettel. A hely kétségtelenül high society style. Legalábbis Bajor Imre Kicsihszár nev? - sajnos már bezárt - csehójához képest.

Hasonló a Symbol nev? "gasztronómiai központ" is. A tulajdonos, Barna Sándor szerint "finom törzsközség" jár ide. A siófoki butikos (hajdani b?rdíszm?ves) enni tanítja az óbudaiaikat. Ízlést azonban nem lehet méretre venni az outletben, mint az Armani öltönyt. És a rossz ízlés annál felt?n?bb, minél divatosabb.

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló