



Szellem a fazékból - Boszorkánykonyha

2012 február 05. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs

értékelve

Mérték

Ráspi étterem, Fertőrákos - Nyikorgó ajtó, ódon festmények, a helyiség közepén göcsörtös fatörzs (akácfatorzó), ami a mestergerendát tartja.

pokolra kell annak menni. És Ráspi pokolra is száll. Büszkén viseli gúnynevét (apja sokat ráspolyozhatta nádarató szerszámain), tudomásul veszi, hogy éttermét egyszer?en kihagyják a Gy?r-Moson-Sopron megyei gasztronómiai kalauzból - pedig Bécsb?l, Budapestr?l, Ausztráliából érkeznek rajongói -, lemondó legyintéssel rúgja ki a jó nev? (?) férfigazasin szerkeszt?jét, aki felkínálja, hogy hétszázezer forintért ? lehet "az ország legjobb étterme". A szíve mélyén úgy gondolja, már most is az.

S aki felhörpintette hatéves balzsamecetét, megízlelte legendás szarvasgombahabját, bekanalazta páratlanul selymes süt?tökrémlevesét, megkóstolta kemencében sült (frissen gyúrt házi tésztaival tálalt) harcsáját, majd a venezuelai chuo kakaóbabból készült csokoládéfelfújtját, s f?ként kortyolt egyet a mámorító 2006-os (kisfiáról elnevezett) Máté Cuvée-b?l, hajlamos rá, hogy igazat is adjon neki.

A Ráspi gúnynév ma már márkavédjegy.

Ráspi Étterem és Borászat Fert?rákos, F? utca 72.

2. Ráspi étterem, Budapest - Csakhogy fura dolog a legenda. Ritkán sikerül megismételni. Pedig Ráspi erre készül. A napokban nyitotta meg - Gál Attilával, a Centrál Cellar egykori szakács-tulajdonosával - új éttermét. A "feeling" hasonló, mint Fert?rákoson, bár itt az étterem nem egy nagyvonalú paraszti udvarházban található, hanem beszorul egy gyrosbűfé és egy lepukkadt cip?bolt közé. (Az utca jelképe: Frici bácsi kif?zdéje.) Itt a bels? tér nem elvarázsolt boszorkánytanya, inkább bolhapiac. Múlt századi családi fotók, kispolgári tálalószekrény, horgolt terít?k. Ezüst ev?eszközkészlet, de szedett-vedett. A kirakatban meztelen n?i torzó, öléhez süt?tök támaszkodik. (A Szépség és az Ingyenc jelképei?) Szerencsére a "filozófia" változatlan. A kínálatban a megszokott házi készítés? pezsg?k és szörpök, füstölt harcsa pisztránghabbal, csicsóka-petrezselyem krémleves, kemencében sült malaccsülök, házi tészta folyami rákkal és csírákkal.



De Pest az Pest! Finnyás város. Nem elég jól f?zni, itt trendinek is illik lenni. Figyelni kell az ár/érték arányra, a vendégek hóbertjaira, a kákabél? étteremkritikusokra.

A Király utcában már több vállalkozás megbukott - legutóbb a nagyremény? Donatella's Kitchen -, pedig nem szarvas gombás borjúbríz vagy ötvenezer forintos vörösbort kínált. De hát Ráspi ezért Ráspi. Rá nem vonatkoznak a szabályok. Se minimal art, se profilírozás. Legfeljebb egy könnyített déli menü. (Esetleg egy borjú bécsi.) Több alku nincs. Ahogy az asztali örömök mágusa, Brillat-Savarin mondja: "Az állat zabál, az ember eszik. Az ingyenc: étkezik."

Ráspi Budapest Budapest VII., Király utca 53.

Vinkó József - hetivalasz.hu

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell!”

Ajánló