



## Szellem a fazékból - Fruska a gáton

2012 szeptember 02. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Különös fintora a sorsnak. A tulajdonos belead apait-anyait, rákölt éttermére tíz- és tízmilliókat, majd amikor fogytán a pénz, spórolni kezd - a szakácson. Aztán sopánkodik, hogy nem megy a hely.

A Kopaszi-gát éttermeiben én sem leszek törzsvendég. Mert van itt ugyan minden, mi szemnek és léleknek ingere:

üde zöld pázsit, kötéلكorláttal szegélyezett bicikliösvény, romantikus fahidak, lufikat osztogató bohóc, piknikosár és tiszta víz? csónakkikötő? (ami nem semmi egy olyan városban, amely hátat fordít a folyónak, ahová települt), épp csak szakács nincs. Szinte mindegy is, hová térünk be. A közel egy kilométeren húzóđó gáton mindenütt ugyanaz a csili-vili fogad, mediterrán hangulatot utánzó teraszok, palatáblára írt napi menük, trendi ital- és ételnevek, mögöttük azonban kevés tartalom.



Jó példa a parasztvakításra a Café Ponyvaregény. A városi legenda szerint (amit maga a tulajdonos teremtett) ezt az éttermet a hozzáértők csak "a Helynek" nevezik. Itt, a könyvespolcok, társasjátékok között, a kandalló mellett lehet "finomakat és különlegeseket inni és enni", sőt - kapaszkodjanak meg - "a bús magányban alkotni is". Például étlapot. Az étterem különlegessége a vaskos spájz cetli, a Ponyvahírlap. Az ételek, italok mellett számtalan novellát, anekdotát, fotót, karikatúrát közöl, élvezet volna lapozgatni, ha a (kigyúrt) pincér "sok a vendég, kevés az étlap" felkiáltással ki nem tépné a kezünkbe?! De kitépi, s ezzel vége is az illúzióknak, egyből a Tarantino-film, a Ponyvaregény véres valóságában érezzük magunkat. Pedig az étlap biztosít róla, hogy a munkatársakat "nem szakképzettség, hanem emberiesség" alapján válogatták. (Lehet, hogy szakképzettség alapján kellett volna?) Az ételre fél órát, a számlára húsz percet várunk. A harcsa mélyhűtött tengeri halból készült, a tarja cipőtalp puhaságú. Viszont legalább nyikorog.

Hasonló a helyzet a Le Bistro nevű "csónakházban" is. (A helyiek így nevezik a pavilonokat.) Itt a találékony séf "olümposzi rostélyost", "olümpiai hagymakarikákat" kínál. A pincérek azonban még képzetlenebbek, külön hozzák a húst, külön a hagymát, külön a karikát.

Tombol az igyekezet a nemrég nyílt Pelikán Gátterház grillteraszán is. Grillezni nem tudnak, de Pelikán elvtárs szellemével találkozhatunk.



A Vakvarjú bisztróban jobb a helyzet. Bár honlapjukra napozó varjút rajzoltak, szerencsére nem sült bakcsót kínálnak. A vakvarjú ugyanis nemcsak a Tisza-tó környékér?l ismert gémféle, hanem a kenyérlángos népi elnevezése is. És ezt az épp csak leheletnyit fekete szél? langallót tejfölös, mangalicakolbászos változatban tényleg jól sütik. Sajnos a közízlésnek ?k is behódoltak (hekk, csónakburgonya, nyúlós camembert-utánzat), de Varjú mama legalább készít kovászos uborkát. Arról persze szó sincs, amit ígérek, hogy a "legfinomabb magyaros ízekeket" kínálnák: ma bele kell tör?dnünk, hogy a Duna-parton dunai halat nem kapunk, a pincér pedig elsápad az ijedségt?l, ha tojásos galuskát kérünk fejes salátával.

Viszont kaphatunk levendulás rozéfröccsöt. És Duna-kavics cukrot. (Ha már dunai hal nincs.) A Fruska bisztró kínálja a 13. csónakházban. Fruskáról - aki most lett egyesztend?s - még nem tudni pontosan, hogy micsoda. Nem étterem, nem is francia bisztró. Kicsit vidéki, kicsit csajos, laza vintage-country-recycled stílussal. A babaház és a trendi büfé keveréke. Piros (kék) kockás abrosszal. De a tulajdonosban - aki tehetséges bels?építész - egy költ? veszett el. Nem véletlenül idézi Heinét: "A boldogság könnyelm? fruska, nem id?z sokat egy helyen, hajad szemedb?l elsimítja, megcsókol, s t?nik hirtelen."

Az idézetért mindent megbocsátok neki. Megeszem a friss házikenyérnek mondott mélyh?tött baguette-et, a tökíz?, bágyadt padlizsánkrémet, legurítom a "gurulós málnafröccsöt". Van remény. Fruskából még lehet igazi n?.

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD

A trianoni gyászatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---