Szellem a fazékból - Nem kell mindig kaviár

2013 június 02. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
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 "kiskezitcsókolommal", a hosszúlépést szikvízb?l 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 hallatszhat, 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 kif?zde, 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 nev? tantárgyból. Apja a háborúban elvesztette fél tüdejét, a mama nevelte fel hat testvérével a Pest megyei Farmoson, ahol annyit éheztek, hogy Cica már ötéves korában kijárt a mez?re marharépát lopni. Abból f?ztek levest. Aztán Pestre került, és a kereskedelmi iskolában azt mondta az osztályf?nöke: "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 (els? nap pultos volt, másnap kávéf?z?, harmadnap már mehetett is a pályára). Utána az életismeret magasiskolái következtek: a Dunacorso étterem, minden gebinesek atyjával, Schuch Józseffel az élen, a belvárosi csencsel?k törzshelye, az Anna presszó, majd hat év ausztriai kalandozás után a m?vészvilág legendás lokálja, a Balettcip?.

Amikor 1985 ?szén átvette a Róma ételbárt, az annyira kongott az ürességt?l, hogy a csálingerek álló nap ország-várost 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 szekrényméret? ukrán maffiózót (dupla krumplif?zelék négy fasírttal), Huba bácsi útépít? mérnököt, az elegáns öregurat, aki mindig hozott neki egy szál virágot (hiszen szép lány volt a farmosi Cica), Klipszes Sanyit, a taxist, aki URH-adóvev?n szerezte az els? kuncsaftokat. Cica névr?l ismert minden törzsvendéget, el?re 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 népszer?ségének. Hiszen a Cica M?vek els?sorban nem rántott bárányt vagy lencsef?zeléket árul (bár azt is korrektül elkészíti), hanem életérzést. Békebeli id?utazást, 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 lév? (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 ínyenc, aki annak gondolja magát.

Vinkó József - hetivalasz.hu

Ajánló