



A citromtorta különös szomorúsága

Könyvbár: dráma a konyhában

Gyöngyösi 490.-
 Borodkremlevesek 890.-
 Tilapiafile 2.190.-
 Csirke-curry ♀ és ♂ 2.190.-
 Túrótorta - gombócok 690.-
 Katalinburger
 Szilvabor 590.-/dl
 Feketeirishli-bor 690.-/dl
 Nobilis
 Szilvapálinka 490.-/2dl
 Feketeirishli-pálinka 740.-

Aki azt gondolja, hogy a főváros bulinegyedére ki lehetne tenni a megtelt táblát, mert nincs hely újabb gasztronómiai vállalkozások számára ott, ahol egymást érik pécek, bisztrók, bárók, romkocsmák, az téved. Az alig valamivel több, mint egy hónapja nyitott Könyvbár sikere bizonyítja, hogy van még új a nap alatt.

■ László Dóra

A Dob utca 45. szám alatt nyitott Könyvbár tulajdonosai - Béky Ildikó és Szalay Gábor - nem könyvtárosok, nem is bölcsészek, és még csak nem is kritikusok. Magukat házigazdákként határozzák meg, akiknek egyaránt szenvedélyük főzés és olvasás - ezt a kettőt próbálják összekapcsolni a Könyvbárban, ahol ételkölteményeiket irodalmi körítésben tálalják. Hogy mit is jelent ez valójában? Nem könyvekből, pláne nem szakácskönyvekből főznek, hanem könyveket főznek le - cseppet sem papírizűen. És még csak nem is a magától értetődő, recepteket is tartalmazó olvasmányok kerülnek náluk terítékre, sokkal inkább azokat az érzéseket próbálják ízék és illatok formájában megfogalmazni, amelyeket egy-egy kedves olvasmányuk keltett bennük. Talán ez adja a hely személyes varázsát, valamint az a cinkos szövetség, amit egy-egy kultikus olvasmány teremt rajongói - így az étterem-tulajdonosok és vendégeik - között. A vendéglő ráadásul szándékosan olyan hatást kelt, mintha csak egy kedves ismerős nappalijában vendégeskednénk: a falak mentén körös-körül rengeteg könyv, és semmi flanc - borosüvegekbe állított gyertyák, kis pozsgás-gyűjtemény az ablakban.

A felütést az Indul a bakterház adta a másfél hónappal ezelőtt debütáló étteremben: lendületes cím, amellel a művet Magyarországon gyakorlatilag mindenki ismeri - igaz, sokkal többen látták

megfilmesítve, mint ahányan olvasták. Márpedig ez nem feltétlenül szerencsés, hiszen egy erős vizuális élmény túlságosan konkrét elvárásokat támaszt a nézőkben, ami könnyen csalódáshoz vezethet. A nyitó héten megfőzték tehát Regős Bendegúz cipőpertlijét (fekete tésztát kötöttek masnira levesbetét gyanánt), a levesbe került szarvasbogarat pedig fekete nudli jelképezte. Habár a belvárost szondázó turistáknak a regény semmit nem mondott, értékelték a magyaros ételkínálatot: az „ebenguba” néven felszolgált mákos gubát s a számukra érthetetlen oknál fogva cipőfűzővel tálalt zöldséges, füstölt húsos lencseleves, meg a többi paraszti ételt. A Könyvbár kínálatában magyar és külföldi, gyerek- és felnőttregények váltakoznak fogyasztásra készen. Így került sorra másodikként A szürke ötven árnyalata, amelylyel bebizonyították: egy ponyvaregény is lehet remekmű, ha jól van tálalva.

A házigazdák kíváncsiak voltak, miként fogadják a vendégek azt, amit ők ebből a regényből saját személyiségükön átszűrtek, hiszen a könyvben jellemzően nem szerepelnek evős nagyjelenetek. „Afrodiziákumokat kínálunk, és a színekkel játszottunk” - meséli Ildikó, miközben Gábor a konyhában ténykedik. Főztek például szürke tésztát garnélaszósszal, és kínáltak kaviárt, ami közismerten vágyfokozó eledel. Desszert gyanánt pedig macaront adtak három ízben, a szürke három, különböző árnyalatában - még a fagyalt is szürke macaronkalapot kapott. Ildikó állítja: nemcsak színeket lehet megfőzni, hanem érzéseket is. Hogy ezt bebizonyítsa, szeretné elvenni egyszer A citromtorta különös szomorúsága című regényt, amelynek főszereplője, egy kilencéves kislány az ételeken keresztül ismeri meg azok érzéseit, akik az adott ételt főzték.

Vuk-hét

„Ötleteink egyre bővülő gyűjteménye már ötvenoldalnira rüg - meséli Ildikó. - Olyan könyveket tálalunk fel, melyek számunkra kedvesek, fontosak. Teljesen mindegy, hogy szerepelnek-e bennük ételek vagy nem, sőt: talán jobb is, ha szó sem esik a könyvben evésről.”

A Vuk-héten azonban adódott számukra ötlet: nyúlpestétom szarvasgombás olajjal, fácánleves rókaagombával, konfitált „részezes” libacomb, simabőrű vadasmártása a baromfiól javával és lúdlábdesszert szerepelt az étlapon.

Fotók: Sebastyén László



A Micimackó-héten mézes borzselét adtak Micimackó remegő mézszelvényének keresztelve – libamájjal és tigriskenyérrel. Tigris fitness-salátája tulajdonképpen egy ruccolasaláta volt nehéz, olívaolajos-fetás öntettel, sok paradicsommal, csirkescsíkokkal. Volt még Nyuszi kedvence sült sárgarépa-krémleves, desszertként pedig répatorta, mézzel, mascarponéval. Pagony kedvence néven fenyőmagos tésztát kínáltak, üdítőként pedig Rekettye rejtekét áfonyával, szederrel, málnával és eperrel – a szörp, akárcsak minden egyéb, házilag készül.

Csokoládécipő

Bohumil Hrabal emléke előtt kolbászcipő betéttel tálalt sörlevesvel tisztelgettek („bevállalós levesnek gondoltuk, de az utolsó cseppig kimértük – volt, aki háromszor is visszajött, csak ezért”), íze, mint a folyékony kenyér. A Hrabal-héten cseh nemzeti eledellel rukoltak elő: knédlivel, csülökkel, és persze rengeteg sörrel, desszertnek pedig házi készítésű, levágott copfot formázó kalácsot adtak, mellé Becherovkával kikevert meleg szilvalekvárt.

„Igyekszünk egyensúlyt tartani, magyar és külföldi, ismert és ismeretlen, gyerek- és felnőttkönyvet egyaránt feldolgozni” – mondja Ildikó. A bestsellerek – főleg a kezdeti időben – elsősorban azért fontosak, hogy idetaláljanak a vendégek. „Mivel manapság trend az irodalom és a gasztronómia összekapcsolása, sok regény tartalmaz recepteket, Ugron Zsolnának például szinte minden regényében szerepelnek ételleírások. Szerintem Joanne Harris író nő úttörő volt ebben Szederbor,

Ötnegyed narancs, Csokoládécipő című regényeivel, és az ő nyomán sokan járnak. Mi viszont más csapást választottunk.” A papíralátéteken a terítékre kerülő könyvekből vett idézetek olvashatók ízelítő gyanánt. A Micimackó kapcsán a fordítás kulisszatitkaiból is csemegéztek, míg a Sörgyári capriccióból egyszerűen kimásolták a disznótorosra vonatkozó két oldalt: „Szitával kiszedtem a megfőtt disznóaprólékot, a lapockát, a félbevágott fejet, kifordítottam őket a deszkára, húsdarabot húsdarab után, Myclík úr kiszedte a csontokat, s amikor egy kicsit kihűlt a hús, ujjam közé fogtam egy darab fület meg egy darab fejhúst, kenyér helyett disznófület haraptam hozzá, Francin kijött a konyhába, soha nem evett, egy falatot se tudott lenyelni, hát csak állt a kályhánál, és üres kenyeret evett, kávé ivott hozzá; és nézett rám, és helyettem szégyellte magát, én meg jóízűen ettem, és ittam a sört a literes üvegből, Myclík úr mosolygott, és csak úgy udvariasságból vett egy darab húst, de aztán meggondolta magát, és a tejeskávé meg a márványkuglóf mellett döntött, aztán fogta a hintakést, feltúrta a ruháját, s a hatalmas mozdulatok kikezdték a húsdarabok alakját és funkcióját, s a hintázó kések félholdjaitól lassan töltelékévé változott a hús, Myclík úr odatartotta tenyerét, beleszórtam a leforrázott fűszert, Myclík úr volt az egyetlen olyan böllér, akinek le kellett öntenem forró vízzel a fűszert, mert mint mondta, és én azt nagyon is tapintólagosan értettem, finomabb lesz azoknak az illatoknak az eloszlása, aztán hozzátette a beázott knédli, és hatalmas tenyerével-ujjaival megint összedöngönyözött és össze-

kevert mindent, aztán mindkét kezéről lehúzta a töltelékét, beletúrta, megkóstolta, és szép volt e percben, mint egy költő, ekstázisban a mennyezetre nézett, és ezt ismételte magában: bors, só, gyömbér, kakukkfű, knédli, fokhagyma, miután eldarálta ezt a kis böllérimát, bedugta az ujját a töltelékbe, és odanyújtotta, az ujjamra vettem, azt meg a számba, megkóstoltam, én is a mennyezetre néztem, sertéseksztázissal teli szememmel széttártam, és nyelvemen ízlelgettem ezt az egész illatlegyzőt, majd bólintottam, hogy mint gazdasszony jóváhagyom az izlajstromot, és semmi akadálya, hogy elkezdődjek a májashurka-készítés.” Ez a könnyen emészthető gondolatör nyilván meghozza az étvágyat nemcsak az előétel gyanánt kínált, frissen sült malacfülhöz és a disznósajthoz, hanem az olvasáshoz is.

Paradicsomleves betűtésztaival

„Jóakaróink óvtak attól, hogy megnyissuk ezt a helyet, és azzal riogattak, hogy csalódást fogunk okozni a vendégeknek – folytatja Ildikó. – Csakhogy én hittem ebben az ötletben. Mi ugyanis azt vállaltuk, hogy azt főzzük meg, amit nekünk jelent egy könyv. Persze, mindenkinek van elképzelése arról, hogy milyen lehet a Harry Potter-könyvek sütőtökös derelyéje, a vajsör vagy a százfűlé főzet, és mi bizony, meglehet, egészen mást sütünk ki belőle. Mégis azt hiszem, sokkal több csalódást okoznánk, ha a filmre vitt könyvek híres evős jeleneteit akarnánk mi is feldolgozni. A Szindbád is ott van a listán, természetesen, csakhogy úgy érzem, még nem



nőttünk föl hozzá. Ehhez az kellene, hogy el merjük hinni magunkról: mi vagyunk az etalon. Ennyire azért még nem bízunk magunkban.”

Tálcán kínálgatik Lackfi János kötete, a Paradicsomleves betűtésztaival, ám Ildikóék még nem vették fel a kapcsolatot a költővel, hogy megtudják: hozzájárul-e, hogy a kötetben felvonultatott menzaételekből valami igazán jól főzzenek.

Azt gondolnánk, vannak olyan könyvek, amelyek nem feltétlenül kíváncsiak bontókés alá. Ilyen lehetne az Amerikai Psycho például, melynek egyes jeleneteit Ildikó csukott szemmel átlapozta, csak hogy időközben a kollégái meggyőzték: ezt mindenképpen meg kell főzni! Készülnek a Legyek Urára is: „Tudunk olyan ételt tenni mellé, ami talán minden sebet felszakít... Kérdés, hogy bölcös dolog-e feleleveníteni azokat a rossz érzéseket, amiket a könyv olvasása váltott ki belőlünk. Abban bízunk, hogy a menüsor végén a kartzis sem marad el.”





1

Fácánleves rókagombával

HOZZÁVALÓK:

- 1 db • egész fácán
- 4 db • közepes sárgarépa
- 2 db • fehérrépa
- 1 db • paradicsom
- 1 kis fej • zeller
- 1 cs • petrezselyem
- 1 fej • vöröshagyma
- 2 gerezd • fokhagyma
- kétmaroknyi • rókagomba
- néhány kanálnyi • zöldborsó
- 20 szem • egész fekete bors
- 6-8 szem • rózsabors
- 2 szem • borókabogyó

ELKÉSZÍTÉSE:

A fácánt megtisztítjuk. Darabolni nem szükséges. Hideg vízben feltesszük főni, és szükség esetén lehabozzuk. Hozzáadjuk a darabolt sárgarépat, fehérrépat, a félbevágott és lepirított vöröshagymát, zellert, paradicsomot és a fűszereket. Legalább 3-4 órán keresztül gyöngyöztetve főzzük, ami alatt gyönyörűen letisztul. Az utolsó félórán hozzá tesszük a zöldborsószemeket és a rókagombát is. Csigatésztával és a felapított fácánhússal tálaljuk.

2

Konfitált „részes” libacomb

HOZZÁVALÓK:

- 1,5 kg • libacomb
- libazsír (annyi, amennyi ellepi a combokat)
- 3 közepes fej • vöröshagyma
- 6-7 gerezd • fokhagyma
- rozsmaring
- só, bors

ELKÉSZÍTÉSE:

A libacombokat megtisztítjuk, besózzuk, a zsírt felolvasztjuk és egy mélyebb sütőedénybe öntjük. Belehelyezzük a combokat, a karikára vágott hagymát, a gerezdekre szedett és felszeletelt fokhagymát és a rozsmaringágakat. 90 °C-on 3-4 órán át konfitáljuk. Az elkészült libacombokat friss, petrezselymes párolt zöldséggel és a peccsenyelével tálaljuk. A peccsenyelé (mely bőven tartalmazhat húsos darabokat is) hagymával, fehérborral, rozsmaringgal összefőzve remek kiegészítő.

