

JERUZSÁLEM–BUDAPEST–TENGYEL

Gasztrohuszár, „zsidós irányvonalon”

Kosher Style Jewish Bistro: új kultbely a Hétkerben



A *genius loci*, azaz a hely szelleme is belejátszott abba, hogy a zsidó konyha mellett döntött *Popovits Dávid*, az önmagát Jewish Bistrónak, azaz zsidó bisztrónak hirdető *Macesz Huszár* tulajdonosa (hogy egy csipet latin fűszerezéssel kezdjük az amúgy is multikulti nevet viselő kisvendéglő bemutatását). A főváros hetedik kerületében, a Dob és a Kazinczy utca sarkán már több mint hatvan éve vendéglátó-ipari egység működik, hol kocsmá, hol étterem, az új bérlő pedig úgy döntött, hogy gyökeresen új arculatot ad a helynek. Az ortodox és a neológ zsidóság emblemikus épületeinek és intézményeinek (templomok, menza, rituális fürdő, hitközség), valamint a magyar és az idelátogató külföldi fiatalok körében egyaránt trendinek számító romkocsmák zónájában új gasztronómia színpont nyílt 2012 végén. A csipkelődő nevet viselő *Macesz Huszár* stábjá régi receptek alapján készít zsidó ételeket. Ami pedig a „huszár”, azaz a magyar részt illeti, *Popovits Dávid* a következőkre hívja fel a figyelmet: A két konyha között történt egy kis természetes fúzió a Monarchia idejében – és azután is – a polgárisodás, valamint a receptkönyv kiadások eredményeként. – Nehéz tehát megmondani, hogy egy töltött káposztának vagy egy marhapörköltnek hol a helye a zsidó gasztronómiában – érvel –, de *leginkább az asztalon, generációk óta*. A régi receptek elkészítésén kívül játszunk az alkotóelemekkel is, új ételeket találunk ki, régieket gondolunk újra.

És hogy kerek legyen a multikulti: a hely családias nyüzsgésével, zsúfoltságával, közvetlen hangulatával, egytálételeivel a francia bisztrók hangulatát is idézi.

KÓSERESEN

Az úgynevezett „szeparéban” ülünk *Szili Dia üzletvezetővel* és *Battai Bori párossal*. A szeparé szó hallatán senki ne gondoljon fülledt hangulatú különteremre, ahol mindenféle pikáns dolgok történhetnek. Ez a szoba tisztos kispolgári otthon benyomását kelti a meghosszabbított nagyszaltat körülvevő otthonos székeivel, falon lógó képeivel, függönyével. Nagyobb társaságok vagy családok szoktak itt étkezni. A sarokban egy



Popovits Dávid

kanapé is helyet kapott a hozzávaló fotelekkel: különösen a gyerekek örülnek neki, mert nem kell feszengeniük az étteremben, ha unják a felnőttek beszélgetését, vagy elpilledtek, akkor játszhatnak vagy leheveredhetnek – akárcsak otthon.

A *Macesz Huszár* konyhája rituális szempontból nem kóser, hanem a mostanság a világban igen divatos „Kosher Style”, kóser jellegű, azaz olyan húsokat használnak az ételek elkészítéséhez, amelyek fogyasztása a hagyomány szerint engedélyezett, de nem kóser vágásból származnak. Nemcsak azért, mert az ilyen áru nagyon megemelné az árakat, és leszűkítené a beszerzési lehetőségeket, hanem mert nem is céljuk egy kóser étterem kialakítása, helyette, a tulajdonos kifejezésével élve „a majdnem asszimilálódott budapesti zsidó családok gasztronómiai húrjait pengetik”. Tejterméket nem tesznek húsos ételre, ám ha valaki a töltött káposztát – ami itt *bolíkesz* névre hallgat, és szarvascombból készül – tejföllel enné, annak külön tálkában prezentálják azt,



Tasnádi Ákos



hogy tegye rá ő maga. (Remélem, a séfek hamarosan felfedezik, hogy a töltött káposzta pulyka- és marhahús keverékéből is igen finom...)

Szili Dia és Battai Bori szerint eddig még senki nem reklamált a kóserság hiánya miatt, hiszen aki szigorúan betartja a vallási előírásokat, az úgysem a *Macesz Huszárban* köt ki. A próbaüzem alatt kis kártyákat osztottak ki a vendégek között, hogy írják le véleményüket, kritikájukat, jövőre vonatkozó javaslatukat. A kóserságot senki nem említette. Dicsérték az otthonos ízeket és enteriőrt, de azt tanácsolták, legyenek képek is a falon (a nyitáskor még nem voltak).

A SÓLETHEZ MINDENKI ÉRT

A kelet-európai zsidó konyha egyik legjellegzetesebb ételét illetően csak úgy záporoztak a javaslatok, mindenki a saját szája íze szerint írta le a *sóletet*, hogy miként szeretné látni, pontosabban enni. Az üzletvezető tudja, hogy a nagymama vagy a mama főztjével nem versenyezhet, a sóletet, akár csak a lecsót illetően mindenki a saját szent módjára esküszik, tökéletes változatot vendéglő sosem készíthet, de törekedni kell rá. Most *Fűszeres Eszter* gasztroblogger receptje alapján készítik, és *tormás céklával* tálalják, de más változatokat is elővesznek majd később.

Érdekes módon a zsidó konyha másik nagy klasszikusa és az étterem másik nagy kedvence, a *maceszgombócleves* nem vált ki ekkora indulatokat, javaslatok nélkül, ámde elégedetten fogyasztják a vendégek. Szintén nagy sztár a *rosé kacsamell májával, lilabagyma-lekvárral és latkeszszel* – ez utóbbi reszelt krumpliból és tojásból készült, sóval, borssal fűszerezett, olajban kisü-

tött tészta, mely kísértetiesen hasonlít a tócsnira, csak hogy a tócsnihoz liszt is dukál.

A menü egyébként nagy, közös ötletelés révén alakult ki: összeültek a tulajdonosok, a séfek, az üzletvezető és tanácsadóként *Fűszeres Eszter*, és régi szakácskönyvek alapján, valamint öröklött családi receptekből összeállítottak egyfajta egyedi ízvilágot. De van még miből méríteni, van még muníció bőven: három-négyhavonta váltják majd az étlapot, igazodva az idénytermékekhez is. Most, ahogy a menüből is kitűnik, a „tökös időszakot” éljük, elég egy pillantást vetni a *sütőtök krémlevesre gyömbéres narancssal, pirított tökaggal*, vagy a *báránymorzsa* köretét képező *sütőtökös burgonyafőzelékkel*. (A báránymorzására még visszatérek.)

NEM KELL A GYEREK TORKÁN LENYOMNI A MACESZT

A gyermekmenüben szereplő rántott húsnak (az obligát rósejbnivel) és paradicsomos spagettinek természetesen semmi köze a zsidó konyhához, de egy fúziós elemeket is hordozó étteremnek a családi békét is szem előtt kell tartania. Világjelenség az a csemete, akit a szülei sajnos nem tudtak ránevelni arra, hogy nyitottan viszonyuljon az új, számára eddig ismeretlen fogásokhoz. Elkerülendő az „eszed meg azt a maceszgombócot”, „de én paradicsomos tésztát akarok” típusú párbeszédre épülő családi jeleneteket, felvették az étlapra azokat az ételeket is, amelyek a „mindig bejönnek” kategóriába tartoznak.

Az új fogásokra nyitott gyerekeknek természetesen szolgálnak fel gyermekadagot a „felnőtt”

menüből. És előfordult olyan is, hogy egy kislány kérlelte a szüleit, hogy a *Macesz Huszár*ba menjenek enni, és nem is nyugodott addig, amíg a papa asztalt nem foglalt a családnak. (Mert-hogy előjegyzés nélkül mostanság már csak nagy szerencsével lehet helyet kapni.)

BECSÚSZÓ MEDITERRÁN ELEMÉK

Noha a bisztró a kelet-európai zsidó konyhán alapszik, az étlapot fürkészve sok olyan, főleg mediterrán hozzávalót találunk, amely nem honos e hagyományban: A *cserepes kacsamáj*at például *rukkolával* tálalják, a *kézműves kecskeajtot* *szezám*mag rétegben grillezve, *gránátalmával*, a *töltött libanyakat* *gersli rizottóval*, nem beszélve a *sült padlizsánnal* készült *salátáról* *málna vinaigrette-es kéksajttal*, és a sort még hosszan folytathatnám.

Az üzletvezető szerint alkalmazkodni kell napjaink igényeihez, beemelni a friss, nemzetközi kulináris trendeket a hagyományos zsidó konyhába, mindeközben ügyelni arra is, hogy „ne sokkolják direktbe” az embereket új dolgokkal, mert akkor megijednek.

Az egyik vendég például olvasott a *Macesz Huszár* facebook-oldalán arról a bizonyos *báránymorzsa*ról (ígérem, a végén kiderül, milyen étel takar a név), de mivel nem ismerte az ízt, inkább a hamburgert választotta, amikor felkereste a bisztrót. Így sem járt persze rosszul, hiszen *libaburgerből* készül *füstölt libamell hozzáadásával*, *vöröskáposzta-salátával*, *rósejbnivel*.

– Az új elemek célja, hogy közérthetőbbé tegye ezt a konyhaművészetet – mondja *Tasnádi Ákos séf*, aki szerint nem baj, ha „belenyomunk más-más dolgokat”, de maradjon meg a „zsidós irányvonala”. – Egy narancsos ételre sokkal inkább bejönnek, a *pisztráng karamellizált zöldségekkel*, *narancsos velouté mártással* csábítóbban hangzik, mintha azt írjuk, hogy *pisztráng zöldséggel*, sokkal fantáziadúsabb, ehetőbb a vendégnek így olvasva is.

A SÉF FELLEBBENTI A FÁTYLAT

– Az előző munkahelyemen ennyire nem merültem bele a zsidó gasztronómiába, de itt a tulajdonosoktól és Fűszeres Esztertől nagyon sokat tanultam – folytatja. Örömmel idézi fel a nyitás előtti ötletelést, abból is a *zsidótojás-trilógia* meg-

születését. – Ekkor merült fel, hogy a hagyományos *nagymama-féle* (azaz hagyma, mustár, zsír, tojás, só, bors) mellett legyen a tálon *libamáj*as meg *töppörtyűs változat* is.

A *főtt marhapofa* paradicsommártással például közismert a kelet-európai zsidó konyhában, a *Macesz Huszár*ban azonban *zöldséges krémmártással*, *szalvétagombóccal* szerepel az étlapon, ami a séf szerint egyfajta vadas mártás pirított kenyérkockából és felvert tojásból készült, gőzben főtt gombóccal. (Jelzem, én fokhagymamártással is szívesen látnám.)

Tasnádi Ákos saját receptúrája a már többször említett *báránymorzsa*, amelynek most végre kiderül a mibenléte: – Egy nem drága húsfajtából illusztris ételt alkotunk – magyarázza a séf. – A báránylapockát konfitálok, azaz zsír alatt elfedve fűszerekkel lassan puhára sütöm. Teszek hozzá egy-két saját dolgot is, hogy mit, az titok, nem árulhatom el. Amikor kihűl, apróra összevágom, és azzal a zsírral, amelyben sült, összefogom és megformázom. Amikor a vendég hozzáér a villával, teljesen morzsáira hullik, kés sem kell hozzá.

Hogy milyen más újításokra készül? Nem szívesen beszél arról, milyen meglepetéseket szán az étlapra, az legyen a jövő zenére, mondja. Annyit azért elárul, hogy egy köret, a *farfli* mentén gondolkodik: a hagyományos zsidó konyhában ez egy egyszerű gyúrt tészta lisztből, tojásból, kicsi vízzel és sóval, amelyet vagy apróra felvágunk, vagy lereszelik, majd kiszárítják, és tarhonyaszerűen, lepírítva készítik el. De ugye, ez valami könnyebbhez lesz köret, kérdem, de kiderül, hogy nem, vadhúsos egytálételhez szánja a séf: *olyasmi lesz, mint a sólet, de nem sólet*.

SZÖVEG: DOROGI KATALIN

KÉP: MAYER ANDRÁS



MACESZ HUSZÁR
Jewish Bistro Budapest
Budapest VII. Dob utca 26.
Tel.: 361 787 3164

Honlap: <http://www.maceszhuszar.hu/>
Facebook: www.facebook.com/maceszhuszar