

Gasztroforradalom Nagyváradon

A tíz legjobb Körös-parti étterem között a Meatic, a Rivo és Spoon-Lotus center

FOTÓK: DOROZSMAI ENDRE



Körös-parti látkép a Rivo étterem teraszáról: Nagyváradon is egyre több a kiemelkedő gasztronómiai választékot kínáló vendéglő

A magyar gasztroforradalom az utóbbi években érezhető hatást gyakorolt Erdélyre is. Részben ennek, részben a gasztronómia kontinentális felértékelődésének köszönhetően egyre-másra nyílnak a színvonalas éttermek, s lassacskán a kézműves sör műfaja is utat tör magának.

Fejlődni persze még van hova, messze nem általános például erre felé, hogy egy étteremben kimérnének 10–20 bort, ahogy az Magyarországon általánosnak mondható. A felszolgálók jellemzően a rutinkommunikációra szorítkoznak, s a pincérek általában zavarba jönnek, ha az ételek elkészítési módjáról kérdezzük őket, vagy bármilyen plusz információra vagyunk kíváncsiak, ami nem szerepel az étlapon. Mindazonáltal állítom, jó úton haladunk.

Temesvár legjobb éttermében négy éve a pincér azzal a felszólítással látott neki a rendelés felvételének, hogy na, haideti, azaz na gyerünk! vagy lássunk neki!, ami talán elmegy a sörözőben, de egy fehérabroszos elegáns helyen elképzelhetetlen. Mára viszont egyre több lokálban lehet a kiszolgálást valóban kifogástalannak nevez-

ni az udvariasság és kedvesség szemszögéből.

Olyannyira jó úton haladunk, hogy kijelenthető: gasztronómiai szempontból a Kárpát-medencében Budapest után nem az anyaországi városok – Debrecen, Pécs vagy Szeged – következnek, hanem Kolozsvár és Temesvár. De pezseg Brassó is, mozdul valami Nagybányán, Marosvásárhelyen, Szatmárnémetiben s nem utolsósorban Nagyváradon.

Írányadó portál, a Tripadvisor

Rossz nyelvek szerint a legnagyobb élményrögzítő portálon, a Tripadvisoron az értékelések 40 százaléka nem független. Ami érthető is, hiszen melyik vendégnek ne érne meg, hogy megmozgassa a baráti körét néhány pozitív értékelés érdekében. Mindazonáltal jó orientációs pont a Tripadvisor, mert arra

bíztatja a felhasználókat, hogy fotókat is közöljenek, amiért külön pontozás jár. A pontokból senkinek semmi előnye nem származik, de azért a pszichológiaalapú biztatás sikerrel jár, az emberek ugyanis szeretnek pontokat gyűjteni s versenyezni, így aztán a legtöbb étterem értékelése mellett megnézhetjük azt is, miképpen találunk. Márpedig egy megfelelő rutinnal bíró étteremjáró 90 százalékos biztonsággal be tudja mérni egy étterem színvonalát, gasztronómiai teljesítményét a fotók alapján.

A nagyvárad helyek esetében a bőség zavarával küszködik a minőségre szomjazó gasztrokalandozó. Egyre több helyen használnak változatos alapanyagokat és úzik meseterfokon a tálalást, egyre több hely lépi túl a megszokott sablonokat.

Az elrettentő vendéglős

A következőkben arra teszek kísérletet, hogy összeállítsam a legjobb tíz nagyvárad étterem listáját. Nyilván e lista szubjektív, hiszen az ételválasztás belejátszhat az elégedettségi indexbe, de azért két-három vagy akár négy-öt fogás alapján hozzávetőleges képet lehet alkotni egy étteremről. Hiányzik a listáról a Corsarul. Megpróbáltam ezt a helyet is tesztelni, abszurd és nevetséges módon belém kötöttek, hogy miért fotózom le az étlapot. Azt, amely fent van a világhálón. Még a tulaj is odajött és arrogáns, ellentmondást nem tűrő stílusban követelte, töröljem ki a képeket, ami különösen ritka kreténség, hiszen mit tud neki ártani három fotó, ami az étlapjáról készült. Egyértelmű, hogy az erődemonstráció szándéka vezetett. Nem vagyok híve annak az elterjedt nézetnek, hogy a vendégnek mindig igaza van, mert nemcsak az étteremtulajdonosok között akadnak olyan pofátlan és arrogáns emberek, mint amilyenek a Corsarulban találkoztam, hanem a vendégek között is. Sőt, mivel a vendéglős a vendégekből él, a bunkó vendég alighanem gyako-

ribb, mint a bunkó tulaj. Viszont a vendég rituális megalázását vendéglátónak érzem: a képek kitöröltetése oktalan, megalázó gesztus volt. Ezért nem javaslom sen-

Két-három vagy akár négy-öt fogás alapján hozzávetőleges képet lehet alkotni egy étteremről.

kinek a Corsarul meglátogatását, ahol így bánnak a vendéggel, a hely nem érdemli meg, hogy vendégei legyenek.

Mi van a libamájpástétomban?

A Tripadvisoron előkelő helyen szerepel a Stokker Hotel. Azért nem került be a legjobb tízbe, mert a hízott libamájpástétom kapcsán az Orbán Viktor által (is) egy Fidesz-kongresszuson előadott vicc jutott eszembe, amely szerint a vendég megkérdi, van-e még más a csigán kívül a csigapástétomban. Mire a pincér mondja, igen, van disznó is. A vendég az árnyokról érdeklődik. A felszolgáló válasza az, hogy az arány fele-fele: egy csigához egy disznó. Nos, így álltunk ezzel a foie gras pástétommal is: lehet, hogy nyomokban tartalmazott hízott libamájat, de hogy az anyag zöme nem az volt, az még a színén is látszott, az ízén pedig érződött. Ezek után aligha kerülhet fel egy étterem bármilyen toplistára.

Álljon végül itt a tíz legjobb élményt adó nagyvárad étterem listája, a részletes bemutatás a folytatásban: Meatic, Reliva, Spoon-Köröspart, Rivo, Via29, Allegria, The Hub, Laurus, To Chefs, Spoon-Lotus center.



Szem s száznak ingere: szendvicses tál a Rivóban



Sült oldalas menü a Meatic étteremben

DOROZSMAI ENDRE