BALLA TÓNI

Aranyhíd nyugdíjasotthon

„A BALATONTÓL 7 KM-RE MÁR CSODÁT TALÁLSZ, APÁM, OTT A MAGYAR PROVENCE! ELKÉPESZTŐ KAJÁK, ELKÉPESZTŐ BOROK!" – HAJTOGATTA EGY BARÁTOM VALAMI RENDEZVÉNYEN.

Úgyis tervben volt már egy komplett balatoni kulináris áttekintés, de mivel az túl nagy merítésnek bizonyult, a kört a Balaton-felvidékre és a Káli-medencére szűkítettük.

Péntek délután a füredi Kredenc borbisztró teraszán hallgattuk, ahogy pattogva hűlnek a motorok a hosszú autópályázás után. Az olívakrémes-parasztsonkás szendvicsben, a levendulás limonádéban és a presszópohárban felszolgált kávéban már ott bujkált valami szokatlanul jónak az ígérete.

Dörgicsén a Sárffy Ház aztán rátett még egy lapáttal, a kocsiszínből kialakított nyitott társalgóban az egyetlen viszonyítási pont – és ezért a beszédtéma is – Sting toszkán villája volt.

Estefelé könnyed vacsora Akaliban a Laci csárdában, nehezen felejthető panorámával, kicsit könnyebben feledhető grilltállal.

Szombat reggel a napkeltében, a Tihany előtti levendulamezők mellett víziónk támad: csak követnünk kell a baguette-tel gyárilag szériatartozékos Velosolexeket.

Kecskesajtárusok, lacipecsenyések, kecskesajtárusok, lekvárfőzők és kecskesajtárusok alkotják a piac kemény magját. A kürtőskalácsos csak díszlet, hogy Buñuel leforgathassa, ahogy egy ezüst Bentley-ből kilépő Rodolfo-bajszos idős úr futószerelésben kürtőskalácsot vásárol, a hátsó ülésre dobja, és sietve elhajt.

Ahogy kecskesajtárustól sétálunk kecskesajtárusig, nem tehetünk mást, elcsórjuk a borszakértőktől a terroir kifejezést. A bűvös szót, amit csak a nap felé tartott pohárral a kézben és szakfolyóiratokban szabad használni. Ide egyszerűen jobban illik: úgy látszik, a vulkanikus talaj nemcsak a bornak tesz jót, hanem remek terroir a kecskének is. Vagyis az 1 négyzetméteren fellelhető sajtárusok számát látva joggal merül fel a kérdés: mi volt előbb, a kecskesajt vagy a Káli-medence?

Egyikük szerint sokan a környékről csak azért kezdtek sajtot termelni, mert a káptalantóti piac remek felvevőhely, aztán a termelők a tihanyi piacot is meghódították, ha már ott volt.

Persze nemcsak kecskesajt van műsoron, tehén- és juhsajt ugyanúgy kelleti magát a pultokon. A minőség magáért beszél. Bár biztosan igaz, hogy egyesek csak az üzleti lehetőséget látták a sajtozásban, vannak olyanok is, akik komolyan űzik ezt a sportot, és képesek Belgiumból hozatni oltókultúrát újabb és újabb sajtjaikhoz.

A reggeli napfény gyönyörűen átsüti a mézzel teli üvegeket, melyek a közeli Nivegy-völgyből érkeztek, indulás előtt pedig a tárkonyos borsmentaszörpből kell vennünk egy üveggel. A kapolcsi szörpöt az autóban stílszerűen Galkó Balázs hangján próbáljuk dicsérni.

Ebédügyben gyors kérdezősködés a környékbeliek között, a legtöbben a köveskáli Kővirágra szavaznának, mi pedig hiszünk nekik. A nyári forróságban aztán hideg zuhany, amikor már az ajtóban kiderül, bankkártyával nem lehet fizetni. Márta István könnyebben talál támogatókat

a Művészetek Völgyéhez, mint mi készpénz-automatát a környező falvakban. A 36 fokban fel is adjuk a keresést, irány az országút. Monoszló, Balatoncsicsó, Kékkút, Óbudavár, Szentjakabfa már a nevükkel is útleírásokba kívánkoznak, a bálákba rakott széna, az út menti szederfák és a fák közül kikandikáló templomtornyok pedig a látványt teszik leírhatatlanná. A pesti értelmiség „Toszkánában akarok megöregedni" című nyafogása itt értelmét veszti, a Vespák és a friss presszókávé illata sem szól Olaszország mellett. Nem véletlen, hogy a hetvenes években a filmesek rátaláltak a környékre, bár a legenda szerint úgy azért jobban megérte itt ingatlant építeni, hogy a költségeket a forgatáshoz írták, díszletként.

Tapolcánál fordulunk, állítólag remek pisztrángtelep üzemel itt, minket azonban teljesen leköt a teraszos épülettömbök látványa.

A szigorú intés ellenére a Badacsonyi borútra tévedünk, ennek aztán az utóbbi idők legszürreálisabb éttermi kalandja köszönhető, de a borpince, ahonnan máig tisztázatlan okok miatt végül kitessékeltek, csak hozzátett a kalandhoz.

Másnap délelőtt SMS egy másik baráttól: „Gyere át, ezt nem hiszed el!" A káptalantóti piacra szól az invitálás, ahol a vasárnaponkénti tömeg miatt rendőri irányításra van szükség. Szándékosan nem készültünk oda, a piac túlnőtte magát, a környékről szóló útleírások mással sem foglakoznak.

A piac röviden jellemezhető: a tönkölypelyva párna, a rozsperec és a kilencgyermekes biolekváros apukák az egyik vonal, a másik az élelmes, német és holland háztulajdonosokra szakosodott lomisok kasztja.

Állítólag Pestről is lejárnak ide a biopiac-megszállottak, még benzinköltséggel együtt is megéri megcsinálni egy-egy nagybevásárlást. És kitalálják-e, miből van a legtöbb? Úgy-úgy, sajttermelőből. A tegnapi arcok közül jó pár itt is felbukkan, és ez így van jól.

Könnyű ebéddel egybekötött gyors vizit egy évek óta itt élő zenei impresszáriónál, ahol együtt vonjuk le a következtetést: a Provence-szal vagy Toszkánával való összehasonlítás helyett lássuk be, hogy saját lábán is megáll ez a vidék, van annyi erő benne. Az emberek itt – csakúgy, mint régen – nem termelnek mást, mint amit a földrajzi adottságok megengednek, legfeljebb most egy kicsit több a kecskemekegés.

Aztán hallunk tőle egy közeli házaspárról, amelynek hölgy tagja úgy bánik a levendulával, hogy levendula szakon kéne tanítani, a férfi pedig szakács, és egy svájci Michelin-csillagos étteremből szaladt egészen idáig, hogy most a barátokat kápráztassa el a főztjével otthon.

Erről idő hiányában most személyesen nem bizonyosodhatunk meg, de annyi időnk azért van, hogy hazafelé elidőzzünk a helyi ingatlanirodák vitrinjeinél.

Az üvegekben pedig húsz évvel idősebb énünk tükröződik, mert itt akarunk megöregedni.