



La Bolta Rece te sufoca banii

in Sibiu e plin de italieni. Nu o spun cu vreun resentiment, ci e doar o simpla constatare. Italieni nu sunt numai la restaurantele din Piata Mica. Italieni sunt si la Bolta Rece. Acolo si bucatarul este italian, apare din cand in cand printre mese, isi striga vesel si zgomots cate un prieten cu care se intretine numai cu zambetul pe buze. La Bolta rece vin multi italieni sa manance, iar motivul l-ati ghicit deja. Atmosfera e una foarte aproape de cea din mama-Italia.

Surprinzator pentru un restaurant departe de forfota centrului, in primul salon al Boltei Reci era forfota, la miezul zilei de ieri. Italieni si italiencie, cu bagaje, uitandu-se pe ecranul unui laptop, comentand si asteptand. Platind euro, luand lei, platind lei, luand eurp. Bani, multi bani, numarati la vedere.

Abia mai apoi m-am dezmeticit. Primul salon al restaurantului Bolta Rece e si loc de tranzit catre camerele de cazare aflate la etaj. Asa se explica forfota, banii, bagajele carate inspre iesire. Dar italienii sunt veseli, mai ales bucatarul, al carui nume nu am reusit sa il descifrez, desi nenea bucatar, trecut de 50 de ani, se saluta vesel cu aproape toti italienii intrati.

Pentru cei care nu au mai fost la Bolta Rece, anunt ca lucrurile sunt placute, inca de la prima vedere. Mise en place atent incropit de seful de sala, muzica in surdina, aer placut, chiar daca intre salonul de fumatori si cel de nefumatori spatiul nu e larg. Iar lumina naturala, este din plin.

Dupa cateva minute, iti dai seama ca muzica din surdina este, de fapt, un post de radio, la care mai auzi o reclama, un jingle. Iar catre sfarsitul mesei, cand vorbesti si cu ospatarii, realizezi ca forfota este datorita cazarilor si plecarilor.

Oricum, ospatarii sunt corect imbracati, foarte politicosi si extrem de rapizi, dar calmi. Meniul pare la prima vedere impanat cu diferite feluri de pizza, ca sa realizezi, in cele din urma, ca, de fapt, sunt foarte multe specialitati italienesti. Sau, ma rog, in limba italiana.

Drept pentru care, ce mai car-mar, tot ce aleg e italienesc. Sa fie o portie de „lingua di muca” (limba de vita) si, ca desert, ce altceva, un tiramisu. Dar, ca sa nu fie totul numai de la fratii din peninsula, decid sa asortez lingua di muca cu o portie sanatoasa de cartofi taranesti.

Sucul vine rapid, elegant, fara sa iti desfaca sticla pe masa ocupata de tine. Pana la mancare mai ai timp sa observi ca tablourile in rame imense de pe perete nu se prea lipesc de stelutele colorate in care sunt imbrilate becurile coborate inspre podea cu lanturi argintii.

Italienii veseli, printre care am zarit si vreo doua doamne mai bosumlate, au tot numarat bani timp de vreo cinci minute. Multi. Teancuri de euro, teancuri de sute de lei.

in fine, vine si mancarea. Lingua di muca, invelita intr-un sos alb, parca un pic dulceag. Lingua di muca, aproape pufoasa, completata perfect de gustul sosului si alternand delicios cu firisoarele de ceapa din cartofii taranesti s-a dovedit buna. Si extrem de satioasa, astfel incat am lasat in farfurie una din cele trei bucati si aproape jumatate din cartofii taranesti.

Oarecum grabit, renunt la portie si astept tiramisu. Initial stramb din nas cand vad ca portia destul de mare adusa are si cateva linguri bune de margine, dar gustul prajitului ma convinge ca e cel mai bun tiramisu de pana acum – desi nu am prea simtit piscotul si era printre cele mai scumpe pe care le-am mancat (8,5 lei), tiramisu adus avea crema exact atat cat trebuie, nu era deloc gretos, piscoturile, insirodate numai cat trebuie si, prin urmare, nu s-au facut moi si „dizgratioase”.

Cer nota, vine repede, alerg pana la baie – curatel, nimic de spus, desi in aer plutea miroslul gelului ieftin de baie. Cateva colturi cu gresia sarita si un anunt, tiparit pe un A4 tras in tipla - inexplicabil avand in vedere publicul tinta al locului - deasupra unui vas de toaleta – „apasati aici!”. Pentru a trage apa.

Evident, nota de plata nu are si bon, dar vine imediat daca il cer. Cu doua sucuri baute, nota a urcat la fix 40,5 lei.

Barfa din...

Cred ca a fost de ajuns sa spun ca italienii numara teancuri de bani.



Barfa despre...

Umbla zvonul ca, odata cu redeschiderea de la Big Mama, vreo patru clienti au ajuns pe la doctor. Pentru afacerea lor, speram sa fie un zvon fals.