Scott Anderson: A Lagardo Fogadó

A szüleim az első szörfösök közé tartoztak, akik meglátogatták Costa Ricát. Puszta csavargók, akik a Csende-Óceán partjait utazták, a tökéletes hullámok után kutatva. Végül Guanacaste tartományában kötöttek ki, mikor a diákhitelből kifogytak. Apa a szörfdeszkákat javított, amíg anya egy állatmentő központnál dolgozott. Jómagam egy holdfényes tengerparton fogant meg Nosara északi részén az éves teknőskikelet alatt. Fura egy gyerek voltam, olívabőrrel és nagy kíváncsisággal láttam meg a napvilágot. A Ridley nevet kaptam.

Ha az élet valóban véletlenszerű metaforák sorozata, akkor én voltam az a bizonyos fészekből kiszakasztott fióka, akit visszadobtak a nyughatatlan tengerbe. Kazahsztánban töltöttem az időmet, szlovénok csordáit terelgetve a nyugati sztyeppén. Később pedig Ecuador partjainál egy szigeten ápoltam a veszélyeztetett galápagosi fajokat. De nagyon egyedül éreztem magam és unatkoztam. Valaki felvetette nekem, hogy próbáljak szerencsét Párizsban.

A délutánjaimat a napos Novotel Les Halles udvarában töltöttem, olvasgatva egy kukázott ételfoltos másolatát Le Livre Blancnak. Élveztem úgy franciát tanulni, hogy a kellemes ételek képeit kapcsoltam fura szavakhoz. Ez alatt a sok hosszas lecke alatt a zamatos ízek szenzoros ízvilágának és illatkavarkádjának lettem kitéve. Hamarosan a szálló vendégeinek kezdtem el főzni lakhatásért cserébe. Figyelmesen a Cheuf de Consomme nevet nyertem el tőlük.

Az én specialitásom egy savanyú ragú, párolt teve lágyékkal és erjesztett kecsketejjel. Egyszerűen olyan ízletes, hogy már attól leéged a nyelved, ha csak rá gondolsz! Továbbá a rák bisque-m megnyerte a Prudhomme Díjat is. A vichyssoise-t úgy tudtam elkészíteni, hogy nem is tudtam rendesen kiejteni a nevét. De még a World Fish Magazine is felfigyelt rám a fenntartható tengeri konyha népszerűsítéséért, miután sikeresen tenyésztettem dajkacápákat gekkókkal, hogy olyan cápauszonyt kapjak, amelyek könnyen leválnak az állatról, viszont gyorsan regenerálódnak vissza.

Kezdeti sikereim után fogtam ezt a bizonyos szakácskönyvet és délre utaztam a Mirage Highway-en. Barcelona, Marrákes, Johannesburg, itt jövök! Egy nomád séf, csak egy napelemes turmixgéppel és egyetlen egy éles késsel a világ ellen! Ugyanakkor egy ösztönös késztetést éreztem arra, hogy visszatérjek Costa Ricára.

Gyorsan előre tekerve amíg Playa Grandebe találtam magam. Túl meleg volt ahhoz, hogy szörfözzünk, így a Ripjack-hez mentem egy kocsitetőre szerelhető utazó ládáért és néhány

tacoért. Végig pörgettem gyorsan a helyi híreket a Tico Times nevezetű appon: Eszkalálódó bandai erőszak Bagacesben, tüskés tengeri sünök zaklatják az úszókat az Ocotal Beachen, egy kanadai, akiknek az esküvői gyűrűét ellopták, amíg aludt, majd kiderül, hogy a tettes mindvégig egy lopakodó üvöltő majom volt. És akkor ott megpillantottam a Lagardo Fogadó esszéverseny pályázatát.

A tulajok öregek és nagyon lelkesek voltak, hogy végre eladják a fogadót, de sajnos valamennyi történelmi eső kimosta az utat Tamarindoból. Akkor valamennyi ember beteg lett a sósavas esővel megszennyezett koktéloktól. Az ingatlan kilátástalannak tűnt, ezért úgy döntöttek, hogy esszépályázatot rendeznek, és egy nyertesnek ítélik oda a vállalkozást.

A verseny szabályok az alábbiak: Minden egyes esszének pontosan 500 szónak kell lennie. Minden pályázatnak tartalmaznia kell a 120000 vesszőnyi átvételi díjat. A versenyzőknek le kell írni-ük miért akarnának vezetni egy Costa Ricai bárt.

Én csak egyszerűen kihangsúlyoztam azt, hogy teknős levest soha nem fogok tenni az étlapra.

És így most már a fogadó teljesen az enyém!