

Az erdélyi konyha gazdagabb, mint hinnénk

FOTÓK: DOROZSMAI ENDRE

A gasztroblogok virágkorukat érik, egyre többen főznek otthon szenvedélyből, és látványosan javul az erdélyi éttermek választéka is. Erről beszélgettem Dorozsmai Endre gasztrobloggerrel.

– Hogyan jellemeznéd az erdélyi konyhát?

– Rendkívül izgalmas elméleti kérdés, hogy egy történelmi tájegység konyháját hogyan ragadjuk meg. Egyértelműen beletartozik a történelmi hagyomány, a mindennapi emberek által főzött ételek összessége, valamint a vendéglátó-ipari egységek kínálata. Ezek kölcsönhatással vannak egymásra. A leggazdagabb és ezért még a Ceaușescu-korban is nagy példányszámban kiadott Bornemissza Anna szakácskönyve messze változatosabb, érdekesebb mind az alapanyagok, mind a fűszerezés tekintetében nemcsak a Kádár korban kialakult Venesz József nevéhez kötődő anyaországi gasztronómiánál, hanem a 20. század bármely periódusának erdélyi konyhájánál is. A rögválóságot tekintve azonban a Ceaușescu-korszak soha nem látott mélységbe taszította a régiót. Moldával és Havasalfölddel összehasonlításban az a különbség, hogy Erdélyben évszázadokon keresztül létezett az akkori Európával összevethető gasztronómiai magaskultúra, míg a Kárpátokon túl nem.

– Van-e számottevő javulás az éttermek kínálatában?

– Az utóbbi évtizedben határozott javulás érezhető. Nem kis szerepe van ebben a kitágult információs térnek, a világhálónak s persze az anyaország hatásának. Másfél évtizede Csíkszeredában szemrebbelés nélkül azt mondták egy paprika mentes zöldséges sertéshúslevesre, amit húskockákkal tálaltak fel, hogy „gulyás”. Hiába is vitatkozott volna az ember. Ma már élvezhető pörköltet, gulyást, de még halászlévet is találni Székelyföldön. Tény, hogy itt is vannak magasságok és mélységek. Életem egyik legjobb növendékbirkapörköltjét a borzonti Basában ettem, a legborzalmasabb, szabályosan élvezhetetlen halászlévet is Székelyföldön, Udvarhelyszéken. Mindent alapjaiból kellett újjáépíteni, mert a kommunista igénytelenség, a tömegtermelés és tömegétkesztetés filozófiája eleve nem kedvezett a gasztronómiai fejlődésnek. Lassan azonban magára talál a borkultúra, sörkultúra, pálinkakultúra és a gasztrokultúra is.

– Mennyire javult az otthoni konyhák ízvilága?

– A magyar háztartásokat alapvetően három részre osztanám. Egyik az, ahol lényegében nem főznek, az ételt rendelik, olcsóbb helyekre járnak, vagy ha valamit összeütnek otthon, akkor az félkész termékekből készül. A második kategória az, ahol jellemzően az asszony főz kötelességből, mert így tanulta az édesanyjától. És főz 30–40 ételt, mindig ugyanúgy. Ez talán a derékhad. Végül vannak háztartások, ahol akár az asszony főz, akár a férfi, vagy mindketten, a főzés önmegvalósítás, élmény és élményszerzés egyszerre. Az utóbbi évtizedben ezek a háztartások gyarapodtak, elég csak megnézni hány gasztroblog indult. Lassan divat lesz főzni, nem „ciki” egy fiúnak fakanalat a kezébe venni.

– A magyar konyha ételei főbb vonalakban mennyire egységesek a Kárpát-medencében?

– A Horthy-korszakban kialakult egy konyhai kánon, aminek legsikerültebb összefoglalása Gundel Károly Kis magyar szakácskönyve. Ezt tekintik még ma is a magyar konyhának. Ehhez járul hozzá pár tucat magyar stílust meghatározó étterem a Stílusos Vidéki Éttermiség (SVÉT) szövetség tagjaival az élen. Itt a séfek szívügye a magyar konyha fejlesztése: a megőrizve megújítás. Van tehát egy alap, amit a többségi nemzetől átvett fogások, valamint nemzetközi fogások színesítenek. Bármennyire is ellenszenves lehet ez egy nemzeti öntudatmeghatározott ember számára, az erdélyi magyarok nagy része fütyül arra, hogy a miccs a román kultúrimerializmus gasztronómiai kivetülése. Ugyanígy van a felvidéki sztrapacskával meg a knédliével, a délvidéki cseveppal, pljeszkavicával, raznicivel. Emellett mindenütt ott vannak az étlapokon s lassan a háztartások választékában is az ikonikus magyar ételek, amelyet az egész Kárpát-medencében készítenek a magyarok, mint a gulyásleves, pörkölt, paprikás, túrós csusza.

– Írásaidban rendszeresen bemutatod a legjobb erdélyi éttermek választékát. Van-e erre fizetőképes kereslet?

– Az átlagember kulináris szempontból a végtelenségig struktúrakonzervatív. Ennek megvan a pozitív vetülete is nemzeti szinten, hiszen csak így lehet évszázadokon keresztül megőrizni a hagyományt. Ugyanakkor ez komoly gátja is a fejlődésnek. Elképesztő korlátoltság jellemző még az egyénként nyitott emberekre is ezen a téren. A vasárnap ebéd milliók számára a húsleves, rántott húst és sült krumplit jelent. Nincs különösebb baj ezzel, inkább az a gond, hogy ezek mellett nem készítünk szezonális ételeket is, télen például sütőtökrémleves, tavasszal medvehagymaételeket, nyáron lecsóvariációkat, ősszel mondjuk borból posírozott körtét vagy mustos pecsenyét.

Az éttermek színvonal-emelkedésének egyik komoly gátja kisebb városokban a kulináris preferenciák begyepesedettsége, az emberek értetlensége és az újra való fogékony-ság hiánya. Így aztán mecénásokra van szükség, akiknek nem a profit-szerzés a fő célja, hanem a minőség. Kiemelkedő példa erre a bálványosi Fork és a sepsiszentgyörgyi Kastély.



Eper emulzió kivagylalttal: desszert ínycseccnek



A bálványosi Fork étterem. A gasztronómiai változások az elmúlt években Székelyföldet is elérték

De ide sorolnám a rendkívül kedvező ár/érték arányú kézzel készített éttermeket is, ahol a tulaj lépésenként halad. Az előző kettőből egy átlagfogasztó jó eséllyel kifordul, mert kedvenc miccsét és rántott húsát nem kapja meg, ráadásul a többi fogás nem csábítja. Az utóbbiban vannak népszerű fogások is, de azok az átlagnál messze igényesebben elkészítve, és olyan fogások mellett, amelyek túlmutatnak az átlagizlésen. A nagyvárosokban már nincs gond: Kolozsvár, Temesvár, Nagyszeben, Nagyvárad és Brassó lényegében beérte az anyaországot a vendéglátás tekintetében.

– Mi az, ami egy laikus számára megkülönböztethet egy jó éttermet a közepes vagy gyenge vendéglőtől?

– A laikusok többsége számára az igazán jó éttermek zöme érthetetlen, nem ritkán irritáló. Zavarja őket az árszínvonal, a kis adag, a szokatlan társítások és a tálalás. Jómagam rendszeresen tapasztalom, midőn felteszek a legnagyobb közösségi portálra néhány képet olyan tányérokra, amelyek minden szempontból művészi alkotások és bárhol a világon megállnák a helyüket, hogy egyébként teljesen normális emberek olyan nehezen minősíthető megjegyzéseket tesznek, mint „miféleképpen az ilyen kérdés nélkül elmosogatják”. De ha komolyan vesszem a kérdést, azért léteznek formai jegyek. Ilyen például az, hogy nincs hús-köret-saláta struktúra az étlapon, vagyis nem a vendég vá-

lasztja a feltétet és a sa-vanyúságot, hanem minden étel egy kompozíció. Nem ennyire egyértelmű irányjelző, de azért az esetek többségében érvényes az, hogy ha valahol különleges alapanyagokat használnak, ott többnyire tudnak főzni.

– Mekkora szerepe lehet a turizmus fellendítésében a gasztrokultúrának?

– Egy turisztikailag sikeres régió egyszerűen elképzelhetetlen fejlett gasztrokultúra nélkül. Az erdélyi gasztronómia és borászat fejlődése szinte automatikusan maga után vonzza a turizmus fellendülését is. A ma embere nem elégszik meg a szép tájakkal, jót akar enni és inni. Lehetőleg helyit.

A laikusok többsége számára az igazán jó éttermek zöme érthetetlen, nem ritkán irritáló. Zavarja őket az árszínvonal, a kis adag, a szokatlan társítások és a tálalás.

– Milyenek a jó minőségű alapanyagok erdélyi beszerzésének a lehetőségei?

– Az alapanyag kulcskérdés. E területen az út elején járunk, de ugyebár abból kell főzni, ami van. Nem muszáj prémium alapanyagokat használni, nem csak sörrel itatott és masszírozott, zenén nevelt kobe marha van, meg fekete lábú Label Rouge-csirke és sushi minőségű sárgauszonyú tonhal. Erdélyben sok a pisztrángnevelde, rengeteg az erdei gomba, még tartanak állatokat az emberek. Egyelőre főként maguknak. Az lenne a kíváncsi, ha egy termelői réteg ráállna arra, hogy kicsiben neveljen állatokat néhány étterem számára. De említhetem a birkahúst is. Birkanyájuk legelnek a mezőkön, de az étlapokon alig látni birkahúst. A legtöbb étterem a nagyüzemi állattartásból származó antibiotikumozott, szteroidozott, gyorsnevelt csirkére és hasonló filozófiával hizlalt disznóhússra alapozza az étlapját.

– Szívügyed a borok világa. Egy étterem milyen erdélyi borválasztékot tud kínálni?

– A helyi borokra kell összpontosítani, ezt minden értékközpontú borász

tudja. Erdélyben az ágazat nem fejlődött az adottságokhoz mérten, a Délvidéken és Felvidéken kevesebb magyar él, a szőlőtermesztésre alkalmas terület is kisebb, ezzel együtt a kétezres években mindkét régióban egy témához értő ember féltucat borászt fel tudott sorolni, míg Erdélyben Balla Géza volt az egyetlen. Mára valamivel jobb a helyzet, de az átörökés még várat magára.

– Mikor hoztad létre a gasztroblogodat, kik ösztönöztek ebben?

– A gasztroblogot 2011-ben hoztam létre. Olvasottsága bejegyzésről bejegyzésre változik, a néhány tucat megtekintéstől a sok ezerig. Egyértelműen érzékelhető, hogy az emberek szeretik a toplistákat. Legjobb tíz

csárda, legjobb 100 vendéglő, ezek a nagy nézettségű bejegyzések. Ezen túl pedig nem ritka, hogy egy vendéglő kiteszi a róla készült kritika linkjét a maga oldalára, és ez gyakran több ezres letöltést indít el. A gasztronómia iránti elkötelezettségemben két ember volt meghatározó, az egyik egy volt barátom. Ő hívott meg a kilencvenes évekbeli Budapest legjobb éttermeibe, olyan helyekre, amelyek egy részét ma sem tudnám megengedni magamnak. Számomra nagy élmény volt egy új, addig nem ismert világra rácsodálkozni. Pár évig fő hobbim volt az étterembe járás, a kilencvenes évek közepén kezdtem el főzni autodidakta módon, könyvek alapján. A kétezres évek első évtizedének közepén Lovas István hatására kezdtem el a „magyar gasztropápa” – Molnár B. Tamást és neje, Bittera Dóra – írásait olvasni, amelyek világosan igazolták, ez a hobbi nemzet-szolgálat is lehet. Mindezekben túl egy volt tanítványom kerekén másfél évtizede felkért, hogy írjak étteremkritikákat a Demokrata nevű fővárosi hetilapba, lényegében ezeket a szövegeket kezdtem feltenni a blogra 2011-ben.