

Erdélyben is van kereslet a jó éttermekre

A gasztrokultúra fejlődését a szakemberhiány és a nehezen beszerezhető jó alapanyagok hátráltatják

Növekvő vendéglői étkezés és élénkülő turizmus jellemzi az erdélyi gasztronómia gyors fejlődését. Gombamód szaporodnak az éttermek, de az ételek minősége látványosan nem javul. Két székelyföldi séf fel és egy étteremtulajdonossal jártuk körül az erdélyi gasztronómia változásait.

Egyre többen járnak vendéglőbe ebédelni vagy vacsorázni: a kelet-európai trendbe illeszkedünk mi is, amit szervesen kiegészít a növekvő turizmus. Nem véletlen azonban, hogy a legtöbb ember az otthon megszokott ízeket keresi a vendéglőben is. De vajon megtalálja-e? Szócs Előd, a székelyföldi vendéglátás egyik kiemelkedő vendéglátó-ipari egységének, a Bálványosi Resortnak a főszakácsa szerint az otthonfőzésben magas minőséget lehet elérni, amit étteremben is meg lehet tenni, de drágán. „Az otthonfőzésből át fogunk lépni egy éttermi gasztrokultúrába. Ez azzal jár, hogy egy kultúrát feladunk egy másikért” – összegzi a változás lényegét.

Sokan bármennyire is szeretnék, hogy ez az áttérés gyors és gördülékeny legyen, a séf úgy látja, a négy évtizednyi szocializmus a gasztronómiában is sok mindent tönkretett, és most sötétben tapogatózunk. A gyors fejlődés két kerékkötője a nem megfelelő munkaerő és a jó minőségű alapanyagok hiánya. A gyenge szakképzés következményeit súlyosbítja, hogy az Erdélyben dolgozó szakembereket elszípiantja Nyugat-Európa, elsősorban Nagy-Britannia.

De ilyen körülmények között is egyre több az étterem. „Amikor felköltöztem Kolozsvárra, két étterem volt, amelyiket fel lehetett tenni a gasztronómiai térképre, ma viszont van 30. Egy évtized alatt nem lehet pótolni szakképzett munkaerővel e hatalmas fejlődést. Több szép étterem nyílik, a dizájn megvásárolják Nyugat-Európából, az ételeken viszont nem látszik a fejlődés. Nem tudunk lépést tartani a ránk szakadó igényrel” – összegzi a bajok fő okát Szócs Előd.

Külföldi séfek

A jó minőségű gasztronómiára törekvő erdélyi éttermekben nem ritka a külföldi séf. Főleg magyar és olasz főszakácsokat szoktak szerződtetni, de más országok séfjei is eljönnek, ha megfizetik őket. A fizetség pedig nem kevés. Kolozsváron egy jó főszakács háromezer eurót is megkeres, Bukarestben ennél jóval többet. A székelyföldi szakember szerint fontos, hogy jó szakemberek érkezzenek Erdélybe, akikről lehet majd tanulni. „Itthon nincs olyan szintű szakoktatás, hogy versenyképes legyen a gasztronómiai piacon. Egy külföldi szakember nemcsak a konyhát vezeti, hanem betanítja a személyzetet is. Nekem is mindkét szakácsmentorem Magyarországról jött” – magyarázza a székely séf. Meglátása szerint csak azok az étteremtulajdonosok maradnak versenyképesek, akik beruháznak a munkaerőbe, tanítatják és képzik a személyzetet.

A szakemberhiánynak ugyanakkor előnye is van. A vállalkozók rá-

kényszerülnek a bértárgyalásra, a jó szakembert meg kell fizetniük. A fiataloknak viszonylag rövid idő alatt nagyobb esélyük van a ranglétrán felemelkedni. A szakácsok bére azért is magasabb több más szakmáénál, mert a napi 16 órás műszak sem ritka, másrészt a szakács akkor dolgozik, amikor más pihen. Szócs szerint csak pénzért ezt nem lehet vállalni, fontos, hogy az ember szeresse. „A szakmában két fűszer van: a só és a szeretet. A nagymamáink és édesanyáink főztje azért olyan jó. Aki ezt a szakmát megszereti, megbecsüli, és alázattal végzi, pénz is társul hozzá” – magyarázza Szócs.

Színes erdélyi konyha

A főszakács szerint az erdélyi konyha színes felhozatala versenyképes a nemzetközi konyhával, ízvilágát azonban alig ismeri a nagyvilág. Magyarországgal ellentétben – ahol a paprika nagy teret hódított – Erdélyben inkább a zöld fűszerek maradtak fenn: a tárkony, a leostyan, a csombor és a zsálya. Kövi Pál Erdélyi lakoma című könyve öt konyhát sorol fel: örmény, zsidó, román, magyar és szász. Szócs szerint ezek kiegészítették egymást, másrészt itt még adott a regionalitás. Székelyföldön a töltött káposztát teljesen másként készítik, mint a Maros mentén. „Sajnos, a globalizáció ezt elsimítja, de a szakácsoknak éppen az a feladatuk, hogy ez ne történjen meg” – fogalmaz.

Az erdei gyümölcsökben, vadban, gombában és helyi fűszerekben gazdag erdélyi gasztronómia a nyugatival hasonló szintre tudna fejlődni. Szócs abban is elmozdulást lát, hogy kezdenek megjelenni a kis vágóhidak, vágópontok, amelyek jó minőségű húshoz juttathatják az éttermeket. A jó szakács feladata, hogy felkutassa a környékbéli alapanyagokat, amiből jól tud főzni.

Háromféle célközönség

Orbán Ferenc csíkszerdai szakács szerint a vendéglői étkezés iránti igény régióként változik. Míg Székelyföldön még mindig jelentős az



Csúcsétterem Bálványoson. A prémium minőségre Erdélyben is van kereslet

otthonfőzés hagyománya, addig Kolozsváron ezt nagyobb körben váltotta fel az éttermi étkezés. „Változás mindenképpen van, mert az erdélyi családoknak is – nemzetiségtől függetlenül – egyre kevesebb idejük marad a családban elkészített és elfogyasztott étkek-re. Ma már ritkább a családi körben elfogyasztott hétköznapi ebéd, mint 15–20 évvel ezelőtt. Ezzel egyidőben megnőtt a kereslet a vendéglői étkezés iránt” – magyarázza.

Orbán szerint az erdélyi éttermek három jelentős célközönségre számíthatnak: egyrészt megjelent és gyarapszik az a réteg, amely a kifinomult szolgáltatásokat veszi vagy venné igénybe, és létezik az a turistaréteg, amely a tisztességesen bemutatott hagyományos konyhára kíváncsi. Az első típusú kereslet kiszolgálására már vannak komoly próbálkozások, elsősorban a nagyvárosokban. A második típusú szolgáltatást főleg elszigetelt vidékeken lehet igénybe venni. És ott van még az a réteg – létszámát tekintve talán a legnagyobb –, amely életviteléből kifolyólag rákényszerül a vendéglői szolgáltatásokra. A szakember szerint ezt a csoportot is tovább kellene rétegezni, tény azonban, hogy ez a leginkább árérzékeny réteg. E piaci szegmensben lenne óriási szerepe a szakmának, hogy minőségi, jó ár/érték arányú szolgáltatásokat nyújtson.

A jó minőségű ételeket kínáló erdélyi éttermek nem olcsók. A csíki szakember szerint a gasztronómiában is tetten érhető a társadalmi szakadék szélesedése. Úgy fogalmaz, akkor lenne nyugodt, ha a tisztességes középkategóriában

FOTÓ: VERES NÁNDOR



Asztalteríték. Szakképzett pincérekől is egyre nagyobb hiány van

alakulna ki erős verseny és kínálat, amit időnként a kevésbé tehetősek is megengednek maguknak és a tehetősek sem bántják, ha ebbe a kategóriába tartozó étteremben kell enniük. A prémium vásárlók kategóriája mellett lesz egy jókora réteg, amelyik az iparilag konyhakésszé tett alapanyagokból dolgozó, de olcsó kínálatot fogja választani.

Hiányzó jó minőségű alapanyag és munkaerő

Ellentmondásosan hangzik: Erdélyben nehéz beszerezni a jó minőségű húst, zöldséget és gyümölcsöt, amikor megszámlálhatatlanul sok kisgazdaság van, amelyek zöme alig használt vegyszert a gazdálkodásban. Orbán szerint ez valószínűleg annak tudható be, hogy az uniós felkészülési időszakot nem arra használtuk, amire

Sokszínű háromszéki kínálat

Kézdivásárhely és Háromszék egyik legjobb étterme a Borudvar, amelyben a la carte étterem, rendezvényterem, terasz és grillező sarok üzemel. A vendéglőt működtető Hegedűs Ferenc vállalkozó szerint a gasztronómia terén Háromszéknek nagy volt a lemaradása Hargita megyéhez képest, de az utóbbi években sokat behoztak ebből, sok új étterem jelent meg minőségi felhozattal. „Egy igényes székelyföldi étteremnek elsősorban a turisták a vendégei Magyarországról, illetve az ország más részeiből” – fogalmaz a Borudvar tulajdonosa. Mivel a háromszéki városkában összesen négy étterem üzemel, a Borudvar gyökeresen megújította kínálatát, a hagyományos ételek mellé a nemzetközi konyha kedvenceit is bevezette, ami jót tett a látogatottságának.

Székelyföldön az értékes legelőkről csak kevés hústermék jut el hivatalosan a konyháig. A termelők egyszerűen nem is tudnak labdába rúgni a tömegtermékekkel szemben.

kellett volna. Székelyföldön az értékes legelőkről csak kevés hústermék jut el hivatalosan a konyháig, zöldségek ügyében talán jobb a helyzet. A termelők egyszerűen nem is tudnak labdába rúgni az iparilag, olcsón előállított tömegtermékekkel szemben. De ha be is kerül a konyhára a kistermelő jobb minőségű kínálata, Erdélyben kevés az a modern konyhatechnológiákra alapozott tudás, amivel ki lehet hozni a száz százalékot ezekből az alapanyagokból. Mindez összefügg a gyengén teljesítő szakoktatással. Akinek pedig tudása van, az elvándorol.

Orbán Ferenc abban látja az egyik nagy gondot, hogy az erdélyi szakoktatás sem a minőségbeli, sem a mennyiségbeli munkaerő-piaci keresletre nem tud válaszolni. Szerencsénkre erdélyi tájakra is átszivárog a magyarországi tudás és kreativitás, ami eleve segíti az itteni fejlődést. „2016-ban Magyarországon volt a szervezője és a győztese a világ legrangosabb szakácsversenye európai döntőjének, a Bocuse d'Ornak. Ez sokat elmond a magyarországi tudásról és éttermi hálozatról” – fogalmaz Orbán Ferenc csíkszerdai séf.

Hegedűs úgy véli, a gasztrokultúra alakulását különböző divathulámok is meghatározzák. Mostanában inkább a könnyed ételeket keresik, és jelentősen megnőtt a vegetáriánus konyha iránti érdeklődés is. De mivel igen széles vendégkörhöz szólnak, arra törekszenek, hogy a gyorséttermi menükből átvett hamburger éppúgy megtalálható legyen az étlapon, mint az olaszos tésztafélék, az amerikai módszerrel, lassú tűzön sült marhahús vagy a mindig népszerű gulyásétel.

A háromszéki vállalkozó is kiemeli az alapanyag fontosságát. Ők a gazdáktól vásárolják fel a marhát és sertést, amit vágóhídon levágatnak. Nagyüzemekből csak szárnyashúst vesznek, mert az egyelőre megoldhatatlan, hogy a gazdák portájáról származó csirke az étterem konyhájára kerüljön. Használóan gond a jó minőségű zöldség és gyümölcs beszerzése is, hiszen a kisgazdák nem tudnak számlát adni. Hegedűs szerint el kell oda jutnunk, mint Franciaországban, ahol a szakács minden reggel a piacon áruló őstermelőktől vásárolja meg az aznapi alapanyagot.

MAKKAY JÓZSEF