

Magyar street food forradalom Székelyföldön

Magyarországon már hosszú évek óta megszokta az ember az utcai étkezés remekeit, Erdélybe azonban csak pár éve gyűrűzött be a jó minőségű kínálat. Székelyföldi ételbárok kínálatát teszteltük.

Magyarországot a 2010-es évek elején érte el az utcai étkezés forradalma, a kategórián belül a minőségi szegmens határozott megerősödése és jelentős színesedése. Egyre-másra jelentek meg a levest pohárban kínáló levesbárok, a kockaformájú papírcsomagolásban távol-keleti vagy olasz tézsaételekre szakosodott egységek. Hatalmasat fejlődött a hamburgerkultúra, egyre-másra nyitottak az olasz átlagszint feletti pizzaszletbárok, szintet lépett a fagyaltos szakma csúcsa s még sorolhatnám.

Hódító útra indult a különleges ízesítésű, rizstésztaival, zöldhagymával és korianderrel, valamint szójacsirával tálalt vietnami húsleves, a pho, amelyet ugyan nem az utcán szoktak enni, de a street food hullám taraján érkezett Magyarországra. Divatba jöttek a food truckok amelyekkel a filmnéző közönség A Séf című film révén ismerkedhetett meg e tájakkal.

Erdélyben bő fél évtizedet kellett várni

Erdélyben az áttörés évének 2017-et nevezném. Azóta rendeznek a nagyobb városokban rendszeresen évente többször e témára épülő fesztiválokat, amelyeken találkozni lehet hangulatos, magyar feliratú food truckokkal is. Aradon már korábbi rendezvényeken is láttuk az idén kipróbált Elemózsiát, amely előtt jellemzően kigyózó sor állt, de ott volt idén a sepsiszentgyörgyi Eleven is, amelynek előbb volt „kóház” változata. Erdemes megemlíteni, hogy az EMI-táborban igen jó élmény volt a Military Kitchen, Tusványoson pedig a Forgó. Mindkét esetben a hosszú hókezelés után szálaira bontott hús-



Meggyőző ízek. A Forgóban érdemes kipróbálni a hosszú hókezelés után szálaira bontott hússal töltött szendvicset

sal töltött szendvicset ettünk, mindkettő meggyőző volt. Kitűnő élményünk volt pár éve a kézdivásárhelyi Belly, ahol életem legjobb pulled pork szendvicséhez volt szerencsém. A hely, bár egy alagsori helységben működik a Fő tér sarkában, mindmáig él és virul, s vélhetően csak emelkedett a színvonala. Azért merem ezt feltételezni, mert e helyeket jellemzően Magyarországon vagy még messzebb tanult, kezdeményező szellemű fiatalok nyitják, akik komolyan veszik a szakmát, és szeretnék az átlagnál jobbat nyújtani. Mint a székelyföld. ma 2015-ös interjújában olvasható, a Belly Foodot Lukács Csaba alapította 28 évesen, miután több országot is bejárt, s végül Angliában tanulta meg a szakácsmesterséget.

Elemózsia székelyesen

Hasonló a sztorija az Elemózsia étteremnek is. Mint egy tavaly decemberi, a világhálón is elérhető interjúból megtudhattuk, a vállalkozást Jakab Mózes indította, miután elvégezte a Gundel Károly Vendéglátóipari Szakképző iskola esti kurzusát. Ez idő alatt megfordult több jelentősnek

számító helyen a magyar fővárosban (Kolor bisztró, Don Roberto, Mandragóra). A beszélgetésből az is kiderül, rá is meghatározó befolyást gyakorolt a már említett A Séf című film, olyannyira, hogy annak hatására indult el a food-truckos pályán. Ez annyira bejött, hogy most már hatszobás panzióval egybeépített házban is működik a vállalkozása.

Az Elemózsiában a választásunk a fish and chipsre, valamint a fesztiválokról már ismert marhaburgerre esett, desszertként lime-os sajtortát és csokivulkánt kértünk, ami egyébként a teljes édességválasztékot jelentette.

A két nyári fesztivál után Székelyföldről hazafelé tartva egy impozáns épület homlokzatán a fesztiválokról jól ismert Elemózsia feliratra lettünk figyelmesek Székelyudvarhely bejáratától nem messze. Le is parkoltunk, majd helyeink elfoglalása után nekifogtunk az étlap tüzetes átvizsgálásának. Ami a választékot illeti, a fő profil, a burgerek mellett tartanak négy levest, csomboros csirkeragu-

FORRÁS: FACEBOOK.COM/ELEMÓZSIA STREET FOOD

illetve pacallevest, csülkös babalevest és brokkolikrémlvest, továbbá sokféle pizzát, spagettit, teriyaki csirkét, csirke- és sértéscsikokat, valamint csülköt is. Ez soknak tűnik, de valóban átgondolt, letisztult étlappal van dolgunk. A tulajdonos el is mondta a már idézett interjúban: szerinte is igaz, hogy az étlappal átláthatónak kell lennie, a regényszerű 150

tételes étlapok ki fognak menni a divatból. Ő ezt gazdasági okokra vezeti vissza: 150 ételből 10 kelendő igazán, de van egy olyan szempont is, hogy ennyi ételt friss alapanyagból nem lehet minőségi szinten elkészíteni. Tipikus példa Szeged és Baja két igen népszerű halászcárdája, ahol a pörögő ételek, a halászlé, a pontytepertő, a sült hal mindig finom és friss, de jól befürödtünk a békacombbal, csukával és pisztránggal. Akkor nem az a megoldás, hogy ezekről lemondanak, és legfeljebb napi ajánlatba teszik ki, amíg az alapanyag friss?

Az Elemózsiában a választásunk a fish and chipsre, valamint a fesztiválokról már ismert marhaburgerre esett, desszertként lime-os sajtortát

és csokivulkánt kértünk, ami egyébként a teljes édességválasztékot jelentette. Ezután hosszas várakozás következett, ami sajnos Székelyföldön nem ritka. Háromnegyed óra elteltével megérkeztek a főételek. Pincérünk szabadkozott, mondta, nem számítottak ekkora rohamra (félház volt), s általában gyorsabban érkezik az étel.

Citromból is készül limonádé

Hadd emeljem ki a jó, koncentrált limonádét, ami frissen préselt citromból készült, édesítésmentesen – nyilván akinek kell cukor vagy méz, az kér. Különösen azért tartom ezt jó pontnak – bár azt mondhatnánk, ez banalitás –, mert Nagykárolyban egy út menti bárban a minap a pultos arra a kérdésemre, citromból készítik-e a limonádét, szemrebbenés nélkül azt felelte: sehol nem készítik citromból. Ami nyilvánvalóan nem igaz, és jelzi a jelen állapotok abszurditását. Azt sem hallgathatom el, hogy még a jó helynek számító borzonti Basa limonádéjából is kilógott az ipari citromlé íze. Úgyhogy bizony a limonádé minősége is a hely lelkiismeretességének a fokmérője lehet.

A fish and chips megfelelő: a halat érdekesen fűszereztek, a bunda jó volt, a sült krumpli nem volt mirelit. A burgerrel, mint a neten utólag olvashattam, egy étteremteszter kollega sem volt meglegedve, legalábbis a húspogácsával, ami lehetett volna szaftosabb. Persze jogos kérdés, hogy akkor miért nem kértünk mást. Nos, az apai szív már ilyen, ha a gyermek burgert kér, és nem valamelyik gyorséttermi láncban (ahová jobb nem bemenni), hanem színvonalas, kézműves helyen, akkor megkapja. Ami a húspogácsát illeti, a séf-tulaj is elismeri, hogy az igazi hamburgert fűszerezetlen, frissen örölt, faggyúval zsírosított marhahúsból készítik, és sütés közben fűszerezik. De azzal érvel, hogy a food truckban nagy a roham. Nos, a házban viszont át lehetne térni erre, mert az igazság az, hogy a húspogácsa nyomába sem ért a fővárosi élbolynak (pl. Buddies, Zing, Bamba Marha, Tuning, Black Cab s hadd ne soroljam).

A csokivulkán készülhetett volna magasabb kakaótartalmú csokiból, de így is túlmutatott a mai deszsertek átlagán, a lime-os sajtortá remek volt, lényegében kifogástalan, harmonizált a friss gyümölcsből készült öntettel.

Összességében jó élmény volt az Elemózsia, Udvarhely és Csíkszereda között utazván érdemes ide betérni. Főleg, ha jól állunk idővel.

DOROZSMAI ENDRE

FORRÁS: FACEBOOK.COM/ELEMÓZSIA STREET FOOD



Fesztiválutca food truck-sorral. A Jakab Mózes által indított Elemózsia nem hiányozhat a felhozatalból



Ízletes elemózsia? A burgereket is friss alapanyagokból kell készíteni