

Lovas Isván: Mi van a húszezer magyar vendégl?vel?

2016 november 28. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Hagyjuk már a csúcsgasztronómiát!

Exkluzív interjú Molnár B. Tamás gasztropápával, aki ezúttal kivételesen nem a fels? szegmensr?l, hanem a mindennapok vendégl?ir?l beszél

– Közhely, hogy ön és felesége, Bittera Dóra nélkül ma nincs se csillagos étterem, se gasztroforradalom Magyarországon. De most nem a csúcsvendégl?kr?l kérdezem. Hanem arról, nincs-e kedvük egy újabb forradalomnak nekirugaszkodni. A több ezer magyar vendégl? érdekében. Ahol százezrek esznek naponta.

Annyit helyesbítenék, hogy nem kivételesen beszélünk a mindennapok vendégl?ir?l. A Magyar Gasztronómiai Egyesület (MGE) f? törekvése az, hogy általánosságban javuljon az étkezési kultúra. Tehát nem választanám el egymástól ilyenformán a „csúcsot” és az alapokat. Másfel?l ide nem sok kicsi forradalom kell, hanem folyamatos munka – részben konkrét üzleti, hatalmi és apparátcsik-érdekek ellenszelében, ismert történelmi és közízlési adottságok mellett.

Nem lehet örökösen a Kádár-korszakot kárhoztatni, de sajnos abban a középszer?ség-kultuszban gyökeredzik a mai magyar átlagéttermek „f?zési kultúrája” – a hosszú étlap, nagy adag igénye, a besz?költség, és persze a fizet?képes kereslet hiánya is. Az átlagvendég ma is szívesebben olvassa három oldalon keresztül azt, hogy csirkemell töltve-rántva, grillezve, borzasan, bakonyiasan, tejszínes mártással, stb.

Mi 2003-ban kezdtünk kultúrtörténeti sorozatba a Magyar Nemzet Magazinban, hogy: a) kinyissunk bizonyos ablakokat a világra; b) szembesítsük az embereket azzal, hogy a „méltán világhír? magyar konyha” mítoszával intézményesen becsapjuk magunkat. A neves étteremkalauzok – Gault&Millau és Michelin – akkor ismeretlenek voltak Magyarországon, Paul Bocuse nevét sokan még ki sem tudták mondani (most se mindenki). 2004-ben alapítottuk meg az MGE-t „az étkezési kultúra talpra állítása” általános céljával. Ezen nem pusztán az asztali kultúrát értjük, hanem mindent, ami kapcsolódik: termelés, kereskedelem, életforma, jöv?kép, egészség, alapanyagok, közösségek stb. Röviden: az ország élhet?ségének és vonzerejének egyik nagyon fontos tényez?jér?l beszélünk.

A koncepció az, hogy a fejét?l lesz illatos a hal. Vagyis: ha a fels? szegmensben kitisztul valami, akkor az lefelé is hat. A csúcsvendégl?k fontos feladata, hogy m?helyként m?ködjenek. Egyébként Magyarországon még nincs jelen a szó szoros értelmében vett „csúcsgasztronómia” (= 4-5 Gault&Millau-sapka avagy 2-3 Michelin-csillag). A nemrég megjelent *Gault&Millau Magyarország 2017* kalauzban szerepl? 230 étterem zöme inkább egyfajta normalitást képvisel – igaz, ez is csupán viszonylag vékony rétegre jellemz? egyel?re. A fenti kérdés tehát nyilván a „nagy átlagra” vonatkozik, mely nagy átlag a G&M-kalauzban 8 pont vagy T-min?sítés alatt jelenik meg (T= „tesztelve”).

Hogy a normalitás csak lassan terjed, annak több oka van: nehéz jó *szakképzéshez* jutni, nehéz jó *alapanyaghoz* jutni, sz?k a jó ízlés?, fizet?képes *közönség*. Ezért van az, hogy az MGE három f? ponton „támad”. Van szakácsversenyünk a nem létez? mesterképzés pótlására (Czifray-versenykurzus, Hagyomány és Evolúció). Megjelentettük A f?zés tudománya kézikönyvet, és más egyéb szakirodalmat terjesztünk (a B?vös Szakács blogon és több korábbi Alexandra-kiadványban). Terméktesztekkel keressük a min?ségi alapanyagokat, ez alapján ítéljük oda az Aranyszalag Min?ség Tanúsítványt. Részt veszünk továbbá a Gault&Millau étterem kalauzban, ami a közönség tájékoztatására szolgál.

http://www.gaultmillau.hu/buvos-szakacs

http://www.gaultmillau.hu/buvos-szakacs/meghivas-egy-gyilkos-reggelire

– Még miel?tt a dolgok s?r?jébe vágnánk, mi a helyes magyar fordítása a francia „terroir” szónak?

Terroár. A klíma, a talaj sajátos adottságainak és az erre épül? termelési kultúrának az összessége. Mindaz, ami jellegzetessé, egyedivé tesz egy zöldséget, gyümölcsöt, sajtot vagy bort. A borászatban ez jelenthet pusztán egy d?l?t. Gyergyószárhegyen van egy két kilométer hosszú, nagyon keskeny csíkterület, ahol egy vízzáró réteg miatt a legkülönlegesebb, „d?l?szelektált” káposzta terem. Két méterrel odébb, a zsíros fekete földeken már más a terroár. Ott volt a Lázár grófok zöldségkertje, de ott nem káposztát termeltek, hanem mást. Hasonló adottságok közt n?tt az egykor híres hajdúsági káposzta is, ahol évtizedekkel ezel?tt feldúlták a településszerkezetet, így került

sok helyen a lakóház a vizes, a káposzta a száraz földbe.

– Miért nem indítanak kampányt, hogy nálunk is terroár-termékeket vásároljanak a vendégl?sök és a háztartások?

Több mint tíz éve indítottuk a kampányt, újságíró úr is aláírta a Kulináris Chartát, amellyel ez elindult. Megalapítottuk az Aranyszalag Tanúsítványt a *valóban* kiváló min?ség jelzésére, egy hete volt az idei díjátadó: az Akasztói Szikiponty kapott tanúsítványt.

http://www.gaultmillau.hu/kulinaris-charta

http://www.gaultmillau.hu/kalauz-2017/aranyszalag-minoseg-tanusitvany

A terroár-termékeket egyébként úgy lehet vonzóbbá tenni, ha a mindenkori kormány *esélyegyenl?séget* biztosít a *valódi helyi min?ség* el?állítóinak. Ezt akarjuk elérni. Ez a mi kampányunk, ami évek óta zajlik. Lassú növekedésre vagyunk felkészülve. Természetes, hogy a támogatott kampányok gyorsabban kapnak szárnyra , általában a valódi min?ség igénye nélkül. Röviden szólva: plecsnib?l nagyon sok van az országban, de a valóság az, hogy egyel?re *nincs elég olyan gazdaság*, amely a min?ségben látja az el?rejutás esélyét és megfelel? know how-val is rendelkezik. A kisüzemeinkb?l többnyire tömegtermék-min?ség jön el?, legfeljebb ráragasztják a „kézm?ves” cédulát. Ezért járatódott le a fogalom.

– Egy f?városi és vidéki vendégl?s azért se próbál környékbeli terroárterméket beszerezni, mert kényelmesebb elmenni a Metróba vagy legközelebbi nagy szupermarketbe?

Ezekben valóban sok mindent be lehet szerezni egy helyen. De a lyoni Metro például tele van terroártermékekkel. Másfel?l a terroár sem mindenre alkalmas. Mogyoródon az autópálya egyik oldalán jó a paradicsom, a másikon nem. A jó terroártermékhez hely- és termékismeret is kell.

– Olasz, francia és más vendégl?kben sokszor a legvonzóbb kínálat a táblára kiírt napi menü. Mindenki tudja, hogy az a friss piaci kínálatból készül. Nem mintha nálunk nem lehetne ilyen táblákat látni, de nem kellene ezt is „nyomniuk”?

De hát nyomjuk, az ég szerelmére! A frissesség és a szezonalitás a Gault&Millau tesztel?inek is az egyik legfontosabb szempontja.

http://www.gaultmillau.hu/termekek

Ismét elbeszélünk egymás mellett. Én kivételesen nem az önök kalauzáról beszélek, hanem azon vendégl?kr?l, amelyekbe emberek százezrei mennek naponta enni…

A Gault&Millau Magyarország nem csak a csúcsgasztronómiát teszteli. Több mint 100 jó szívvel ajánlható éttermet találtunk az országban, tíz éve harmadennyi sem volt. Bevezettük az alternatív vendéglátás kategóriáját is, amely a gyorséttermeket, street foodot, ételbárokat ajánlja.

Az tény, hogy országos szinten még nagyon kevés az egyszer?, de jó étterem, és ez csak lassan fog megváltozni. Részben történelmi okokból, részben mert sok vendéglátósnak mások a szempontjai. Ha már a falitáblánál tartunk: Magyarországon a táblán nem mindig a friss-piaci jelenik meg, hanem adott esetben éppenséggel az, amit?l meg akarnak szabadulni (mert már nem nagyon friss, vagy mert nem fut elég jól).

Mint mondta, sok naiv vendég azt hiszi, minél hosszabb az étlap, annál jobb a vendégl?. Holott egy vendégl? akkor jó, ha friss – és persze jó – alapanyagból dolgozik. Itt tudni lehet, mi volt el?ször: a tyúk, azaz a naiv vendég, vagy a tojás, azaz a b? lére eresztett, mikrózható mirelitet kínáló étlap?

Rövid étlapon is találhatunk meglep?en nagy és érdekes a választékot. A hosszú étlap hátterében többnyire a kényelmesség áll: egyszerre „felf?zik” a konyhát, az étel bekerül a mélyh?t?be, rendeléskor megy a mikrohullámú süt?be vagy a frit?zbe. Ezzel a technikával gyakorlatilag betanított munkásokkal is lehet konyhát üzemeltetni, viszonylag olcsón. Ez megfelel annak a publikumnak, amely még nem a min?séget keresi, hanem az olcsó és nagy adagot.

De ha szakítva ezzel a meggyökeresedett felfogással és gyakorlattal, valaki elkezdene min?séget kínálni, az árakat

a min?ségnek megfelel?en megemelve, nem lennének mégis vendégek?

Ahhoz, hogy valaki jót csináljon, ahhoz elszántság és hit kell. Aki Magyarországon belevág a min?ség kalandjába, az komoly kockázatot vállal. Nem egy olyan jó étterem van, ahol a tulajdonos máshol keresi meg a pénzét, a vendéglátás „csupán” a szenvedélye, vagyis adott esetben veszteséges helyet tart fenn. Több ilyet tudnék említeni.

Ennél azonban vannak egyszer?bbnek t?n? esetek, amelyek azért nehezen érthet?k. A minap beszéltem egy vendégl? nagyon rokonszenves tulajdonosával. Azt kérdeztem t?le, miért nincs náluk soha vel?s csont. Azt felelte, sok vele a vesz?dség. Tényleg?

Ezt nem tudom meger?síteni. Nagyon kevés vesz?dséggel jár. Ma már korszer? gépek vannak, amelyekkel ketté lehet vágni a csontot hosszában, néhány percre forró süt?be teszik és ott van a friss vel?. Még említhetnék néhány más módszert is. De a jelenség ismert: nem ez az egyetlen étel, amire a vendégl? dolgozói azt mondják, nincs kedvük „molyolni” vele.

Jó. Mi van akkor, ha valaki bemegy a vendégl?be, és mivel már régen evett rakott krumplit, akarna enni egy tállal. Magyarországon egy darab étterem nincs, ahol ezt az igazán hagyományosan magyar fogást kínálnák. Miért?

Talán mert az emberben van egy ösztön, hogy ha étterembe megy, akkor olyasmit kér, amit otthon nem tud megcsinálni pofonegyszer?en. A rakott krumpli jellegzetes házi étel: 30-40 perc sütés és negyed óra pihenés után a legjobb.

Ezzel vitatkoznék: rántott gombafejet könnyebb elkészíteni, mint egy rakott krumplit. Nem beszélve arról, hogy az utóbbi jóval hosszabb id?t vesz igénybe. Nem egészen értem azt sem, hogy olyan éttermekben, ahol netán – és bizony van ilyen – másfél órát váratják az emberet egyetlen étellel, ugyanezt frissen is el tudnák készíteni. Netán törzsvendégeknek, ha telefonálnak, hogy másnap foglalnának asztalt.

Ezt nem egészen értem. Rántott gomba, rakott krumpli – egyik sem túl bonyolult dolog. Amúgy biztosan vannak éttermek, ahol a törzsvendég rendelhet kedvenc ételt.

Mondjon fejb?l és ne interneten keresgélve egy olyan vendégl?t, ahol székelykáposztát rendelhet. Ennek milyen akadálya van? Egy Székelyföld-Budapest gyorsvasút vágány lerakása?

A székelykáposztának nincs köze a székelységhez. Egy vendégl?s egyesítette a konyha maradékait egy Székely József nev? úr számára. Egyébként szerintem itt a Batthyány tér közelében is sokszor van. A savanyú káposzta, mint alapanyag nagyon kényes dolog manapság, nehéz jót beszerezni. Egyébként szezonális étel, úgyhogy most, vagyis télen meg fog jelenni, számos étteremben. De említhetném a Battyány utcai Polo Pubot is, ahol mindig van jó körömpörkölt (úgynevezett francia csülökb?l, vagyis van benne húsos rész is) és rántott borjúláb. Megér egy metrójegyet. Akadnak azért ilyen egyszer?, de jó konyhák, csak ismerni kell ?ket. Ez lenne egyébként a klasszikus kif?zdék feladata: egyszer? ételeket kínálni jó alapanyagokból.

Most nézzünk be egy magyar kisváros szupermarket – Lidl, CBA, Tesco, Spar, stb. – kínálatába. Próbáljon ott a megszokott „f?sodrattól” kicsit is eltér? ételhez alapanyagot venni. Mondjuk egy török mezzéhez (el?ételhez), vagy egy mexikói fogáshoz. Akárcsak zöld koriandert. Ami érdekes: az ilyen kisvárosokban sorra megbuknak a delikátesz boltok is. Nincs igény az ott árultakra. Hogyan lehetne elvágni az ördögi kört? Felvilágosítani az embereket, hogy mire jó egy adott valami, hogyan tudják színesíteni az étkezésüket?

Ezt az ördögi kört igyekszünk megtörni a B?vös Szakács oldalon (http://www.gaultmillau.hu/buvos-szakacs), és ezt szolgálja A f?zés tudománya cím? hiánypótló tankönyvünk, amely már több szakiskolában is bekerült a vérkeringésbe. Egyébként igaza van. Osztrák kisvárosok hasonló szupermarketjeiben a választék összehasonlíthatatlanul gazdagabb, mint nálunk. Azzal nem teljesen értek egyet, hogy csak a multik hoznak be szemetet Nyugat-Európából, mi magyarok is nagy szemétel?állítók vagyunk.

Csehország és Szlovákia október 17-én, hosszas laboratóriumi tesztelés után közösen fordult az Európai Bizottsághoz (EB) az ugyanazon márka alatt forgalmazott, de min?ségileg kisebb-nagyobb különbségeket mutató termékek ügyében: több nyugati multi szállít silányabb min?séget „Kelet-Európába”, így nálunk is más összetétel?ek bizonyos termékek, mint például egy osztrák boltban megtalálható “testvéreik”. Kimutatható például, hogy a kávénak alacsonyabb a koffeintartalma, vagy a joghurt kevesebb tejzsírt, gyümölcsöt tartalmaz. Önt ez nem

zavarja?

De zavar. Ez egyébként nem pusztán az élelmiszerekre vonatkozik, hanem sok más termékre is.

Menjen be egy élelmiszerboltba és nézze meg a mustárokat. M?vészet cukor nélküli mustárt találni. Kovászos uborka pedig se cukor/édesít?szer, se tartósítószer nélkül nincs. Belgiumban például miért tudnak a polcon cukor- és tartósítószer nélküli lengyel üveges uborkát tartani? Egyszer felhívtam egy hazai uborkakészít?t, aki biztosított róla, hogy tartósítószer nélkül lehetetlen ilyet el?állítani.

Ez nem a csak multik hibája. A hazai el?állítók például kényszeresen tesznek mindenbe édesít?szert. A vágott vegyes savanyú például egyre több termel?nél émelyít?en és ehetetlenül édes. A Vidékfejlesztési Minisztérium el?tt volt egy kistermel?i fesztivál, ott odamentem egy árushoz, kértem, hogy adjon édesít?szer nélküli savanyúságot, mert allergiásnak viszem (ilyen allergiáról egyébként nem tudok, de ezt kértem). Hosszas gondolkodás után rámutatott a karfiolra és az uborkára, hogy ezekben nincs. Ekkor szólt oda hátulról a férje, hogy „azokban is van édesít?szer". Szóval ha mi magunk elfogadjuk az ócsítást és az agyonédesítést, akkor mit várunk a multiktól? Ha az emberek megveszik a növényi „tejtermékeket", akkor nincs az a multi vagy akár hazai beszállító, aki ne szolgálná ki ezt az igényt. Ugyanez vonatkozik az italokra: sok egyszer?bb ABC-ben jóval nagyobb az édes bor- és pezsg?választék, mint a normális. A Sparból most listázták ki a jobb pezsg?ket (értve ezen a jobbféle konfekciót).

Hozzátenném, hogy amúgy lehet találni jobbféle élelmiszereket akár az Aldiban vagy a Lidlnél is. A Tesco Fine-ban számos nyerstejb?l készül? sajt van, kapni Japánból származó vagjut és skót Angus-marhát. Egyébként mindkett?t Magyarországon nevelik, tehát egy bizonyos áttörés azért van.

Az ember olykor elsétál mondjuk egy piacon egy vecsési savanyúságpult el?tt és olyan szagot áraszt, mintha vegyszergyár lenne ott. Nem kellene itt is egy kis fejtágítás?

A vecsési brand akkor keletkezett, amikor még ott jó káposztát termeltek. Ma innen-onnan-amonnan veszik a káposztákat és ipari körülmények közt savanyítják.

Nem lenne nagyon logikus, hogy Magyarországon állítsanak el? és forgalmazzanak apróra tört cseresznyepaprikát? És akkor nem kellene er?spistát kihozni a vendégl?kben különféle levesekhez? Mi lenne az akadálya? Kereslet lenne rá b?ven. Miért tudják az olaszok a toszkán csíp?s paprikából, a peperoncinóból azt el?állítani és kaphatóvá tenni boltjaikban?

Jó kérdés, én sem értem. A baszkok, törökök, a koreaiak és a kínaiak is tudják produkálni, különböz? paprikákból.

A gasztroforradalmuk másfeledik évtizedében mikor voltak egy fogadáson, ahol a bejáratnál félédes vagy édes pezsg?vel várták önöket?

Hát ez ma már nemigen fordul el?. De hallottam arról, hogy egy ügyfél így rendelte a pezsg?t a rendezvényszervez?kt?l „hozzanak valami jót, valami édeset".

Miért t?ntek el az ön által itt nem egyszer védelmébe vett multik szupermarketjei polcairól a természetes joghurt? Azaz, amelyikben nincs álgyümölcs, szirup és egyéb borzalom?

Nem t?nt el. De kétségtelenül túltengenek a m?aromás édességek, amivel általános ízlésrombolás folyik. Így jobban el tudják adni, mint az egyszer?, tiszta joghurtot, amelynek alapfeltétele a jó tej. Az édes-savanyú egyen ízekkel egyébként világszerte butítják a közönséget. Mi is tehetünk arról, hogy mit eszünk meg. Az élelmiszerre ugyanaz vonatkozik, mint a többi ipari termékre: állandóan bombázzák az embereket az új és még újabb termékekkel, miközben a normalitás meg elt?nik. És nehogy azt higgye, hogy a multikon kívüli világ más! Nemrég voltam „kézm?ves" fesztiválon: ilyen helyen is érleletlen sonkák, gumis sajtok, inazatlan és túlfüstölt sós kolbászok, retro párizsik várják a vev?ket.

Nem gondolja, hogy sok vendégl?s ott követ el hibát, hogy rengeteg pénzt befektet az éttermébe, jó séfet is szerz?dtet, majd a bejáratási id? után magára hagyja az egészet? És ha a pincérek kelletlenek, hiába indulnak finom, friss ételekkel, egyre kevesebb ember tér be, így mindinkább a fagyasztó válik a „tárolóhellyé"? Az nem kifogás, hogy az emberek nem hajlandóak elautózni 20-30-50 kilométert egy jó vendégl? kedvéért, mint azt bizonyítja az encsi Anyukám mondta, ahol mindig ott vannak a tulajdonosok, tele van, noha 220 km a f?várostól, és

igen sok pesti ruccan le oda. Vagy miskolci. Vagy kassai.

Az Anyukám mondta kivételes családi étterem, gonddal vezetik a konyhát és szerzik be az alapanyagot. Kevés ilyen van az országban, de egyre több. Ett?l függetlenül gyakran megtörténik az is, amit említett.

Van nálunk olyan min?ség?, „kapirgálós" szárnyas, mint például a franciaországi Bresse-i csirke?

Van olyan, ami megközelíti és évr?l évre fejl?dik. Például az MB.Alemitta csirkefarmján nevelt aranyszalagos beregi szárnyasok. Héver Tímeáék a Label Rouge irányelvei szerint nevelnek szárnyast. Jó genetikájú, ellenálló fajtákat nevelnek gyümölcsösben, a kiegészít? takarmány csak természetes és növényi eredet? lehet, f?ként gabona. Több CBA-ban és a Fény utcai piacon is kapható.

https://www.facebook.com/pg/MB.alemitta/about/

Miért titkolja a Gault&Millau, hogy ön és felesége szerkeszti? Nincs ott a nevük. Önnek is csak a bevezet? végén jelenik meg a neve.

Ezt én sem tudom.

Miután kérdez? vagyok és nem ítéletmondó, ugrok. Ezt most azon százezrek érdekében kérdezem, akik naponta látogatják az „átlagvendégl?ket". Ha egy év múlva beszélünk, megígéri, hogy az MGE tevékenysége nyomán kézzel fogható eredményekr?l számol be ezen a téren?

Igen, minden évben el?relépünk valamennyit. Persze, több generációs a feladat, így még sok éven át számolhatunk be új és újabb eredményekr?l. A közönségen is múlik, mit fogad el, mit támogat a vásárlóerejével és mit utasít vissza. A politikusokon is múlik a dolog, akiket nehéz rávenni, hogy hosszú távon gondolkozzanak. A katasztrofális szakképzéshez például egyik kormány sem nyúl hozzá, inkább mindenki ront rajta valamit. Pedig komoly fékez? hatása van a provinciális képzésnek, élen a Magyar Kereskedelmi Kamara meg nem nevezett szakért?ivel. Akárhány szakvizsgafeladat jön ki, sohasem tudhatjuk meg, mely szakért?k állították össze.

Ezért jelentettünk meg a F?zés tudománya cím? könyvet, ami évszázados adóssága a magyar kultúrának. Nem hivatalos szakácskönyv, de egyre több intézmény és oktató használja, mivel elege van a hivatalosan el?írt bemeneti és kimeneti követelményekb?l. Amúgy pedig háziasszonyok és kertmérnökök is veszik, akik egyszer?en csak jól akarnak f?zni.

Tavaly stratégiai együttm?ködési megállapodás jött létre az Földm?velésügyi Minisztérium, a NÉBIH és az MGE között, hogy meginduljon az aranyszalagos termékek rendszeres ellen?rzése. Ez segítené a min?ség termel?jét, a termék piacra jutását, és informálná a min?séget keres? fogyasztókat is.

Köszönöm a beszélgetést, arra kérve, viselje szíve legközepén a "mindennapok" étkez?helyeit. Remélem, két év múlva eldicsekedhet, hogy e téren is olyan eredményt sikerül elérni, mint a csúcsvendégl?k szférájában.

www.lovasistvan.hu

Tisztelt olvasók!
Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: https://twitter.com/syracuse73. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló