



Szellem a fazékból - Fogas kérdés

2011 június 19. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Aki "balatoni gasztronómiát" emleget, jól teszi, ha felköti a gatyamadzagot. A tóparti éttermekben (tisztelet a kivételnek) még nem történt meg a rendszerváltás.

„Ó, a Balaton, régi nyarakon...” Forró lángos, sült hekk, f?tt kukorica. Bambi és Utas üdít?. A hetvenes évek

nosztalgikus ízei. Mint Proust regényében a madeleine nevű sütemény, amibe beleharapva a fűhűsnek egész gyerekkora eszébe jut. A lángossütőt elűt harminc fokban kigyózó sor, a forró olaj, a naptej és a fokhagyma átható illata, a tejfőlés tézsta, amit műanyag székeken egyensúlyozva tömünk a szánkba, hogy aztán a Balatonban lemoszuk a kezünket.

A pecsenyesütők, ahol már a szezon első napján ötnapos az olaj, s a „legmagyarabb hal”, a hekk, aminek élő ember még nem látta a fejét, mert a bevásárlóközpontokban is csak haltörzsként árusítják. Egy időben jutalmat tűztek ki annak a hobbizoológusnak, aki azonosítja. (Nos, bármilyen hihetetlen: csacsihal a neve.) Véres és májas hurkák, lacipecsenyék, a koviubi, amit a hekkbűfések óriási befűttesüvegekben érleltek a napon („Két forint a forró lángos, éljen soká Kádár János!”). No, de hol a tavalyi hó? Már a gasztrokádárizmust is visszasírjuk: kapunk helyette mélyhűtött pizzát, gyrost, hot dogot.



Mert balatoni halászlét, friss tavi halakból, biztosan nem. (Vagy kivételes helyeken.) Egészben sült friss süllőt sem, legfeljebb többször felengedett ukrán fogast. Vagy nílusi sügért. Mert „a magyar konyha nem halkonyha” - mondják fogcsikorgatva az egynyaras vállalkozók, és elsütik a régi viccet: „Majd ha lesz tengerünk, lesz friss halunk is!”

Letűnt hallék nyomában

Úgyhogy aki „balatoni gasztronómiát” emleget, jól teszi, ha felköti a gatyamadzagot. A tóparti éttermekben (tisztelőt a kivételnek) még nem történt meg a rendszerváltás. Ez még mindig a régi SZOT-szállós dagonya, wellness iszappakolással körítve. Sőt, a helyzet súlyosabb, mint valaha: most egymástól karnyújtásnyi távolságra riszálja magát a mikrózott rántott ponty pir. burgonyával (egynapos turistáknak) és a „gyertyafényes reformkonyha”, amit az egyik luxushotel (nem vicc) „oxigénfelhűben eltöltött páros élménytorna” után kínál „igényeseknek”. A vendéglőkben pedig rántott sajt, brassói, bolognai spagetti a sláger. Mintha nem is a Balatonon nyaralnánk.

Pedig Keszthelyen már 1776-ban vendégeket fogadott az Amazon udvarház, és két évvel a XIX. század beköszönte elűt maga Csokonai Vitéz Mihály szállt meg itt. A költő talán „meg is kanalazta” a környékbeli

halászos és zselés egytálételét, a „halászos levet”, amit az arisztokraták sem vetettek meg. Bizonyítja ezt egy Eissl nevű gazdasági tanácsos útinaplója, aki 1808-ban pontosan leírja azt a „ritkás” hallét, amibe rengeteg „többszem” apróhal és hagyma kerül, módjával törökbors (ekkor még így hívták a pirospaprikát), s az egészet „bográcsba befojtván tulajdon gőzében párolják”. A jámbor sváb a csípős halpaprikást megenni csak azért merete, mert csodálkozva látta, hogy vendéglátójának, a keszthelyi László grófnak mennyire ízlik. Nyilván nem véletlen, hogy Festetics László egy 1822-ben kelt szerződésben kiköti, hogy a keresztúri halászosoknak annyiszor és úgy kell „halacit készíteni”, ahogy és ahányszor az uraság csak kívánja. Nem lehetett rossz hallé, mert még száz évvel később is ezt írték a város másik híres vendéglőjében, a Fischer csárdában. (Ma Halászcserda néven ijesztgeti a betérőket.)

Balatonfüreden a XIX. század harmadik évében nyílt meg az első étterem, a Nagyvendéglő, de 1844-ben kiadott úti jegyzeteiben Wilhelm Richter már négy vendéglőről beszél. Igaz, egyikkel sem elégedett: „a korcsmabérlők nagyon vágják a vendégeket”. Szegény feje, ha ma térne be valamelyik éjszakai mulatóba, megtudná, mi az igazi túlszámlázás. Mindenesetre Füredet nem véletlenül nevezték a Balaton fővárosának: a XX. század elején már állt az Erzsébet szálló és a Grand Hotel, s működött (pazar kerthelyiségeivel) a Stefánia udvar is. A hangulatról előbb Szentgyörgyi Horváth Fülöp (az Anna-bál megálmodója), majd később Jókai Mór gondoskodott.

Húsos hagyományok

És hogy mit is ettek eleink a tóparton, azt többek között Eötvös Károly Utazás a Balaton körül című könyvéből tudhatjuk. Az arácsi halásztanyán például (ahol 1855-ben Vörösmarty Mihályt ünnepelték) „nyáron sült garda volt az étvágygerjesztő első étel, balatoni halászlé és rostélyon sült süllő a halmenü ételek”. Ebben az időben még nem ismerték a rozmaringos baligányt (frissen darált ponty, compó, harcsa, keszeg, fűszerekkel, tejjel és tojással fűtött káposztalevelekbe csavarva, rozmaringos, fehérboros mártással tálalva), se a mandulás harcsát, feltehetően nem ették a dióval töltött csukát sem. A halételek azonban igen változatosak voltak. Keszeg (paprikás lisztben, kakukkfűvel, nyáron tárkonnyal, avas szalonnával), ponty (ecetesen, borban párolva, fokhagymásan, esetleg gyömbéres lében), csuka, harcsa (káposztásan, kékre fűzve, babérszószbán).

A tópart persze nem csak halételeiről volt híres. Említhetnénk a hévízi húsos batyut, a keszthelyi krumpolis prószát, a gölödin krumplicelevest (valójában rántott leves krumplogombóccal) és a somogyi vadételeket. Balatonfüred hivatalos honlapja a tópart „leghíresebb ételének” nevezi a Csáky-féle töltött rostélyost, ami „Balatonfüreden született a XX. század elején”. „A füredi Palace Szanatórium ez idő tájt már országos hírű konyhát vitt” - így a modern mese -, „és mesterszakácsa itt alkotta meg pályafutása csúcspontját, a tojásos lecsóval töltött, tejszószos, paprikás szaftban tálalt marharostélyost”. Nos, a huszadik század szakácsművészete (1929) című alapmű szerzője, Csáky Sándor valóban Füreden és valóban a Szontagh Miklós vezette Palace Szanatóriumban volt főszakács, de ez a gyógyintézet nem Balatonfüreden működött, hanem Újtátrafüreden, a mai Szlovákia területén.

Ízek és ízetlenségek

„Amit balatoni gasztronómiának neveznek - mondja Csapody Balázs, a szemesi Kistücsök étterem tulajdonosa -, azt egyszerre el kell felejteni.” A régi hetes úton (a Postamúzeummal szemben) található kis vendéglő a legjobb Balaton-parti étterem. Néhány napja hivatalosan is az Év konyhája szakmai díj kitüntetettje. Aki tudni szeretné, milyenek lehettek a régi balatoni ízek, kóstolja meg a házilag füstölt harcsát vagy busát (gyömbéres uborkaágyon), az újhagymával tálalt süllőfilét, a karalábépürében úszkáló fogast, a mustáros, borsikafűves vadragut. Itt még a nagyi receptje alapján készül a serpenyőben pirított krumpolis tészta és a túrós bodzapuding. Ráadásul a tücsök megfizethető áron hegedül.

Az ország második legjobb éttermének választott Chateau Visz nevű udvarházról mindez nem mondható el. A Balatonlelléről (Kaposvár felé) hét kilométerre fekvő, Jankovich gróf egykori vadászkastélyából kialakított luxusszálló konyhája megkísérli ugyan ötvözni a helyi ízeket (fogasfilé mangalicatepével, régi kecskesajtok) a nemzetközi gasztronómia (Szent Jakab kagyló, Szent Péter halfilé) remekeivel, de aki itt foglal asztalt két főre (a bejelentkezés kötelező), könnyen hatvanezer forintos számlára számíthat. A tó szerelmeseinek Erik Schröter mesterszakács gourmet temploma nem alternatíva. Legfeljebb ha majd ő is részt vesznek a spontán privatizációban. Esetleg összegyűjtik étkezési jegyeiket.



Addig is marad néhány „titkos” kisvendéglő, amit többnyire csak a helybeliek ismernek. A Fogas étterem Siófokon a Fő utcában, ahol házilag füstölt busát és angolnát kaphatunk el?ételek, s?r?, mennyei harcsahalászlét, friss balatoni halakat (gyanítom, a tulaj maga pecázza), szikvizes hosszúlépést, remek tejfölös uborkasalátát, s mindezt megfizethet? áron. A tihanyi Ferenc pince (gyönyör? kilátással és bormúzeummal), ahol akkor járunk a legjobban, ha csak túrógombócot rendelünk. A balatonfüredi Koloska csárda, ahol szintén beleszaladhatunk egy mélyh?tött fogasba, de az arácsi „bicskás” pecsenye és az óriási, árnyas kerthelyiség (no meg a cigányzene) sok mindenért kárpótol. Aztán a Szent Donát Borház és Étterem Csopakon, az Öreghegyi d?l?ben, ahol Hamvas Béla kedvenc balatoni borát, a csopaki olaszrizlinget kóstolgathatjuk a panorámában gyönyörködve.

Ám az összkép lehangelő. A helyzetet mi sem jellemzi jobban, mint Gyenesei István esete. A volt önkormányzati miniszter (aki honlapján büszkén hirdeti, hogy hazáját „Hittel és tettel” egyaránt szolgálja) tavaly 77 Balaton körüli „melegkonyhas vendéglátó üzlet” vezet?jének adta át (egy hajókiránduláson, hol másutt?) a „Balaton legjobb étterme” kitüntetését. A listát azonban sehol nem publikálták! Titkos. Az Önkormányzati Minisztérium honlapján sem lelhet?. Amíg el?kerül (a helybéli ízekhez makacsul ragaszkodó egyedeknek), marad a régi vicc a kiszolgált balatoni pincérr?l: „Hogy ízlett az ebéd, uram?” „Ettem már jobbat is!” „Az lehet, uram, de nem nálunk!”

Vinkó József, hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
