Szellem a fazékból - Fogas kérdés

2011 június 19. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása 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 nev? sütemény, amibe beleharapva a f?h?snek egész gyerekkora eszébe jut. A lángossüt? el?tt harminc fokban kígyózó sor, a forró olaj, a naptej és a fokhagyma átható illata, a tejfölös tészta, amit m?anyag székeken egyensúlyozva tömünk a szánkba, hogy aztán a Balatonban lemossuk a kezünket.

A pecsenyesüt?k, ahol már a szezon els? napján ötnapos az olaj, s a „legmagyarabb hal", a hekk, aminek él? ember még nem látta a fejét, mert a bevásárlóközpontokban is csak haltörzsként árusítják. Egy id?ben jutalmat t?ztek ki annak a hobbizoológusnak, aki azonosítja. (Nos, bármilyen hihetetlen: csacsihal a neve.) Véres és májas hurkák, lacipecsenyék, a koviubi, amit a hekkbüfések óriási bef?ttesüvegekben 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 mélyh?tött pizzát, gyrost, hot dogot.

Mert balatoni halászlét, friss tavi halakból, biztosan nem. (Vagy kivételes helyeken.) Egészben sült friss süll?t 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!"

Let?nt hallék nyomában

Úgyhogy aki „balatoni gasztronómiát" emleget, jól teszi, ha felköti a gatyamadzagot. A tóparti éttermekben (tisztelet a kivételnek) még nem történt meg a rendszerváltás. Ez még mindig a régi SZOT-szállós dagonya, wellness iszappakolással körítve. S?t, 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) „oxigénfelh?ben eltöltött páros élménytorna" után kínál „igényeseknek". A vendégl?kben 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 el?tt maga Csokonai Vitéz Mihály szállt meg itt. A költ? talán „meg is kanalazta" a környékbeli

halászok és zsellérek egytálételét, a „halászos levet", amit az arisztokraták sem vetettek meg. Bizonyítja ezt egy Eissl nev? gazdasági tanácsos útinaplója, aki 1808-ban pontosan leírja azt a „ritkás" hallét, amibe rengeteg „többnem?" apróhal és hagyma kerül, módjával törökbors (ekkor még így hívták a pirospaprikát), s az egészet „bográcsba befojtván tulajdon g?zében párolják". A jámbor sváb a csíp?s halpaprikást megenni csak azért merte, mert csodálkozva látta, hogy vendéglátójának, a keszthelyi László grófnak mennyire ízlik. Nyilván nem véletlen, hogy Festetics László egy 1822-ben kelt szerz?désben kiköti, hogy a keresztúri halászoknak annyiszor és úgy kell „halaclit készíteni", ahogy és ahányszor az uraság csak kívánja. Nem lehetett rossz hallé, mert még száz évvel kés?bb is ezt f?zték a város másik híres vendégl?jében, a Fischer csárdában. (Ma Halászcsárda néven ijesztgeti a betér?ket.)

Balatonfüreden a XIX. század harmadik évében nyílt meg az els? étterem, a Nagyvendégl?, de 1844-ben kiadott úti jegyzeteiben Wilhelm Richter már négy vendégl?r?l beszél. Igaz, egyikkel sem elégedett: „a korcsmabérl?k 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 f?városának: a XX. század elején már állt az Erzsébet szálló és a Grand Hotel, s m?ködött (pazar kerthelyiségével) a Stefánia udvar is. A hangulatról el?bb Szentgyörgyi Horváth Fülöp (az Anna-bál megálmodója), majd kés?bb Jókai Mór gondoskodott.

Húsos hagyományok

És hogy mit is ettek eleink a tóparton, azt többek között Eötvös Károly Utazás a Balaton körül cím? könyvéb?l tudhatjuk. Az arácsi halásztanyán például (ahol 1855-ben Vörösmarty Mihályt ünnepelték) „nyárson sült garda volt az étvágygerjeszt? els? étel, balatoni halászlé és rostélyon sütött süll? a halmenü ételek". Ebben az id?ben még nem ismerték a rozmaringos baligányt (frissen darált ponty, compó, harcsa, keszeg, f?szerekkel, tejföllel és tojással f?tt káposztalevelekbe csavarva, rozmaringos, fehérboros mártással tálalva), se a mandulás harcsát, feltehet?en nem ették a dióval töltött csukát sem. A halételek azonban igen változatosak voltak. Keszeg (paprikás lisztben, kakukkf?vel, nyárson tárkonnyal, avas szalonnával), ponty (ecetesen, borban párolva, fokhagymásan, esetleg gyömbéres lében), csuka, harcsa (káposztásan, kékre f?zve, babérszószban).

A tópart persze nem csak halételeir?l volt híres. Említhetnénk a hévízi húsos batyut, a keszthelyi krumplis prószát, a gölödin krumplilevest (valójában rántott leves krumpligombóccal) és a somogyi vadételeket. Balatonfüred hivatalos honlapja a tópart „leghíresebb ételé"-nek nevezi a Csáky-féle töltött rostélyost, ami „Balatonfüreden született a XX. század elején". „A füredi Palace Szanatórium ez id? tájt már országos hír? konyhát vitt" - így a modern mese -, „és mesterszakácsa itt alkotta meg pályafutása csúcspontját, a tojásos lecsóval töltött, tejfölös, paprikás szaftban tálalt marharostélyost". Nos, A huszadik század szakácsm?vészete (1929) cím? alapm? szerz?je, Csáky Sándor valóban Füreden és valóban a Szontagh Miklós vezette Palace Szanatóriumban volt f?szakács, de ez a gyógyintézet nem Balatonfüreden m?ködött, hanem Újtátrafüreden, a mai Szlovákia területén.

Ízek és ízetlenségek

„Amit balatoni gasztronómiának neveznek - mondja Csapody Balázs, a szemesi Kistücsök étterem tulajdonosa -, azt egyszer?en el kell felejteni." A régi hetes úton (a Postamúzeummal szemben) található kis vendégl? 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 újhagymákkal tálalt süll?filét, a karalábépürében úszkáló fogast, a mustáros, borsikafüves vadragut. Itt még a nagyi receptje alapján készül a serpeny?ben pirított krumplis tészta és a túrós bodzapuding. Ráadásul a tücsök megfizethet? áron hegedül.

Az ország második legjobb étterm?nek választott Chateau Visz nev? udvarházról mindez nem mondható el. A Balatonlellét?l (Kaposvár felé) hét kilométerre fekv?, Jankovich gróf egykori vadászkastélyából kialakított luxusszálló konyhája megkísérli ugyan ötvözni a helyi ízeket (fogasfilé mangalicatepert?vel, ?rségi kecskesajtok) a nemzetközi gasztronómia (Szent Jakab kagyló, Szent Péter halfilé) remekeivel, de aki itt foglal asztalt két f?re (a bejelentkezés kötelez?), könnyen hatvanezer forintos számlára számíthat. A tó szerelmeseinek Erik Schröter mesterszakács gourmet temploma nem alternatíva. Legfeljebb ha majd ?k is részt vesznek a spontán privatizációban. Esetleg összegy?jtik étkezési jegyeiket.

Addig is marad néhány „titkos" kisvendégl?, amit többnyire csak a helybéliek ismernek. A Fogas étterem Siófokon a F? utcában, ahol házilag füstölt busát és angolnát kaphatunk el?ételnek, 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 lehangoló. 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 „melegkonyhás vendéglátó üzlet" vezet?jének adta át (egy hajókiránduláson, hol másutt?) a „Balaton legjobb étterme" kitüntetést. 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 gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló