

## **ŐRIZZÜK MEG HAGYOMÁNYOS RÉGI MAGYAR ÉTELEINKET!**

**Ács Imre, a Kecskeméti Szakképzési Centrum Széchenyi István Idegenforgalmi, Vendéglátóipari Szakgimnáziumának és Szakközépiskolájának mesterpedagógusa három éve zsűrielnöke a Hunyadvárosi Napok főzőversenyének. Megismerkedésünkör először hunyadvárosi kötődéséről kérdeztem:**

- Veszprémben tanultam szakácsnak. Két étteremben is dolgoztam, később üzletvezető lettem Zánkán. 1982-ben Kecskemétre házasodtam, és először ebben a városrészben, a Mátyás király körút 32. szám alatt laktunk. Ebből az időből máig őrzök kedves barátságokat, és kollégáim is laknak itt. A városrészrel való kapcsolatom folyamatosan újabb ismeretségekkel bővül. Jó barátságot kötöttem például a nyugdíjasklub tagjaival, akik kezdettől igen szimpatikusak voltak számomra amiatt, hogy ilyen aktívak, és az időskor nehézségei ellenére is mindig kedves-derűs hangulatot tudnak teremteni maguk körül. Másrésztől természetesen mindig vannak hunyadvárosi diákjaim is. Épp rajtuk keresztül, az ő invitálásukra kaptam felkérést Pászti úrtól a városrészi főzőversenyek zsűrizésére.

**- Hogyan lehet összehasonlítást tenni egymástól jellegében is igen különböző ételek között?**

- A szakácsmesterség több évtizedes művelőjeként azért mi tudjuk, milyennek kell lennie az adott ételnek. Ezt az ízvilágot felidézve szakmailag nem jelent problémát különböző ételek összehasonlítása sem, de tény, hogy ilyenkor a zsűri nehezebb helyzetben van. Hozzá kell, hogy tegyem, nem csak az ételek ízét szoktuk minősíteni, hanem annak tálalását, az alapanyagok minőségét, a főzés körülményeinek rendezettségét, az elkészítés higiéniáját, a főzési idő és az ízesítés időzítését és harmóniáját is. Tehát egy eredmény nagyon sok összetevő alapján születik meg.

**- Hozott-e új ötletet az elmúlt három év tapasztalata?**

- Láttam, hogy nagyon sok csapattag örömmel és lelkesen mutatta be társainak az otthon legálisan főzött házipálinkáját, szinte már-már versengve és méltán büszkélkedve a nemes nedűvel. Ez adta a gondolatot, hogy egy kicsit virtusból, egy kicsit a városrész kertvárosi jellege miatt is, rendezzünk jövőre pálinkafőző versenyt. A főzőcsapatok, baráti társaságok közül már többen üdvözölték az ötletet. Ez a hungarikumnak számító ital a gyomorerősítő és aperitif jellege miatt jól illeszthető a főzőverseny mellé. A szakmai hitelesség miatt a zsűritagokat is a mintákat leadó versenyzőkből szerveznénk, hiszen hozzáértőként ők igazán méltóak lennének erre a feladatra.

**- A Magyar Nemzeti Gasztronómiaszövetség a Magyar Népi Hagyományok Őrzője kitüntető címet adományozta Önnek a magyar népi ételek megmentéséért folytatott munkájáért. A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumtól 2009-ben Balázs Mester Díjat kapott. Legrangosabb állami elismerése a 2016-ban adományozott Magyar Ezüst Érdemkereszt polgári tagozatának kitüntetése. Mi motiválja abban, amit a gasztronómiai hagyományörzés területén végez?**

- Egy nemzet étkezési kultúrája ugyanúgy hozzátartozik hazája hagyományaihoz, mint a népzene, a népviselet vagy a népi építészet. Szakmai hitvallásom, hogy felelősek vagyunk ennek őrzéséért, továbbadásáért. Ezt erősen veszélyeztetik azok a divathullámok, melyek a pizzák vagy a gyorséttermi ételek fogyasztását kínálják a fiatalok számára, de megvolt ez már a mi fiatalságunk idejében is, lásd például a hot-dogot. A tapasztalatom mégis az, hogy ideig-óráig tartó fellángolások után mindenki visszatér a már bevált hagyományos magyar ételek fogyasztásához. Miért is van ez? Egyrészt az étkezési hagyományaink azok, amelyek

legkevésbé mobilisak, nehezen mozdíthatók el más irányba. Azt mondják a szakemberek, több emberöltő szükséges ahhoz, hogy az étkezési szokások megváltozzanak. Másrészt valamilyen szinten minden nemzetet jellemeznek saját nemzeti ételei. A magyar emberekre ez fokozottan jellemző.

**- Ha megnézzük a „gulasch”-sal fémjelzett magyaros ételeinket, emögött egy erősgyomrú, nagy munkabírású, kemény, szívós nép arca rajzolódik elénk. Valóban lehet ebben ilyen összefüggéseket találni?**

- Azt mondta egy kollégám, hogyha meg akarsz ismerni egy népet, annak belső habitusát, menj ki náluk a piacra, és nézd meg, miből miket főznek. Egy nemzet táplálkozását hat-hét dolog szokta befolyásolni. Ezek egyik legkarakteresebbike az adott nép történelme, illetve földrajzi elhelyezkedése, éghajlata, legelői, termőhelyei, hiszen ezek befolyásolják a beszerzési lehetőségeket, melyek már közvetlen párhuzamban vannak az ételkészítéssel. A magyar konyhának és a magyar embereknek az ízlésvilága sajátosan magyaros. Ha megnézzük az északi népeket, hozzánk képest könnyedebb emberek, ételeik ízvilága is visszafogottabb. Bizonyára nem venné zokon tőlem ezt egy skandináv ember, de bizony temperamentumuk is „kissé sótlan” a magyar ember számára. Némiképp túlozva „halvérűeknek” is mondják őket, ami egyenes összefüggést mutat legfőbb táplálékuk és természetük között. A székelyek olyan, nálunk már ritkább fűszereket használnak, mint a csombor, azaz a borsikafű, a kakukkfű, bazsalikom, kapor, lestyán, tárkony és tárkonyecet. A kukoricalisztet és a tejfölt is rendszeresen használják. Ettől az erdélyi szaftos ételek jellegzetesen kicsit fanyar, savanykás ízvilágot kapnak. Pont olyat, amilyenek a székely viccek, s amilyenek talán ők maguk is. Általánosságban véve mi, magyarok, a déli emberek tulajdonságait hordozzuk, azok szélsőségei nélkül. Ez az úgynevezett kemény „magyar virtus” nem hiányzik a fűszerezésünkből sem. Emlékszem, annak idején nagypapámmal de sokat ettük a katonákra vágott zsíroskenyeret, amelyeknek a „sapkája” volt a csípős paprika. Ettől lett erős a katona, és persze aki állta, mert nekem még a könnyem is kicsordult tőle, de nagypapámat látva én is hősieen lenyeltem. Anélkül, hogy ebből messzemenő következtetéseket vonnék le, a mai fiatalok talán már nem is tudják, mit jelent az étkezésünkben ez a szó, hogy „katonák”.

**- Önnek több mint 500 régi szakácskönyve van, még az 1800-as évekből is. Néhány ritkaságot a Magyar Vendéglátóipari Múzeum is nyilvántart közülük. Eddig 18 hazai és külföldi városban volt kiállítva a gyűjteménye Debrecentől Skóciáig, ahol egy kastélyszálló hálózat mutatta be 2004-ben az újonnan csatlakozott uniós országok gasztronómiáját. Ön régi magyar étkekből adott ízelítőt. A százéves receptek sok sikert hoztak más kiállításokon, versenyeken is. A tradicionális erdélyi, magyar gasztronómia lelkes őrzője, ami abban is megnyilvánul, hogy 29 éve viszi diákjait Erdélybe tanulmányi, szakmai utakra. Hogyan kezdődött?**

- Összeismerkedtem Szász Tibor lelkész úrral, aki a mai napig fogad minket a Hargita megyei Felsősófalván. Minden évben egy busznyai diákkal kelünk útra, hogy az ott élő idősektől megismerhessük a már feledésbe merült, kiveszőben lévő finom magyar étkeket. A kirándulásokon megnézzük az összes útba eső földrajzi és történelmi nevezetességet, és ellátogatunk a helyi templomba is, ahol a falubeliek már ismerősként köszöntenek bennünket. Szeretném, ha tovább élnének a ma már gasztronómiai értéket képező, tőlük tanult régi magyar ételeink. Immár 37 éve dolgozom a szakácsstanulók tanáráként ebben az intézményben. Eddig 12 szakács osztálynak voltam az osztályfőnöke. Több tanítványomból lett azóta mesterszakács, sőt néhány volt tanítványom kollégám lett az iskolában is.

**- Sajnos, a felgyorsult világ polgáiraiként nemcsak a régi és új ételek elkészítésére nincs elég időnk, de még arra sem, hogy annak rendje és módja szerint megegyük, amit főztünk. Mi látja ennek a kárát?**

- Leges-legfőképp – jobban, mint az egészségünk – a kapcsolataink lesznek szegényebbek ezzel. Egy közös családi vagy más társas étkezésnek nemcsak a táplálkozás szempontjából volt jelentősége, hanem kimondhatatlan összetartó ereje, építő jellege is van. Nem véletlenül utal erre a Biblia, és olvassuk történelmi tanulmányokban: az „asztalunk megosztása” valakivel, valakikkel minden korban a békés szándék, az adás és elfogadás, az együvé tartozás, a másik ember tiszteletének kifejezése volt. Ebből a szempontból is nagyra értékelem a Hunyadvárosi Napok rendezvényét, közös főzéseit, mert valamit visszafótol azokból az időkből, amikor az emberek még szívesen töltöttek időt egymással – lásd például a szüreti mulatságokat, a disznótoros vacsorákat, lakodalmakat vagy a helyi búcsúk nagy családi ebédjeit –, ahol barátságok szövődhettek és mélyülhettek el. Különös jelentősége van ennek egy lakótelep közepén, ahol jó alkalom arra, hogy közel hozza egymáshoz az embereket. A bogrács melege és kereksege szinte invitálja maga köré az embereket, és jókat beszélgetnek, megosztják gondjaikat és élményeiket, b a r á t k o z n a k egymással. Épp ez az igény teszi olyan népszerűvé az egyre-másra szaporodó hasonló közösségi rendezvényeket.

**- Elvileg hagyományos női szerep a főzés, ugyanakkor a családon kívül már csak férfi szakácsokat látunk. Miért van ez?**

- Ez a szakma nagy állóképességet kívánó nehéz fizikai munka. Sok idő- és energiaráfordítást igényel, ami a vendéglátásban, de még az éjszakába nyúló céges vagy más vacsorák kiszolgálásánál is óhatatlanul együttjár a családtól való nagyarányú távolmaradással. Ezt egy nő – ha már gyermekei vannak – nemigen engedheti meg magának. Ha meg is szerzik a képesítést, ahogy családot alapítottak, átadják a helyüket a férfiaknak, bár természetesen itt is vannak kivételek. Még számunkra is embert próbáló, hogy amikor a többi ember kikapcsolódik, nekünk akkor kell a legjobban dolgozni. Ennek ellenére nagyon vonzó ma ez a szakma a fiatalok számára, ami nagyban köszönhető a médiában nagy számban sugárzott főzős műsoroknak. A szakács szakmában gyönyörűeket lehet alkotni is. Akinek kellő kezűgyessége és esztétikai érzéke van, szemet-szájat gyönyörködtető specialitásokat hozhat létre.

**- A mai kor más elvárásokat támaszt ebben a szakmában is?**

- Az ételeink hagyományos jellegének megtartása mellett nekünk is haladni kell a korrall. A nagyon zsíros, a túl sok energiát tartalmazó fűszeres, húsos laktató ételek ma már nem felelnek meg a mai ember mozgásszegény életmódjának, igényeinek. A reformkonyha ily módon tölünk sem idegen, de arra tudatosan oda kell figyelni, hogy a könnyedebb elkészítési mód ne deformálja az ételeink ízvilágát. Megéri az odafigyelést és fáradságot, hiszen enni nemcsak jó, eközben másokkal együtt lenni nemcsak gazdagító, hanem élvezeteink közül talán ez az egyetlen, ami a bölcsőtől a koporsóig elkísér bennünket, alapvetően határozva meg életünk minőségét.

*Kada Erika interjúja*

*(Rövidített formában a Hunyadvárosi Hírmondó 19. számában jelent meg 2018 decemberében)*