

MÁIG SIKERESEK A PÁSZTORÉLETBŐL RÁNK MARADT FOGÁSOK

- **Mióta él a városrészünkben és hogyan alakult a pályája? -** kérdeztük Vadas Csabát, aki mesterségére nézve szakács, foglalkozására nézve pedig évtizedeken át a szakma védjegyének számított a városunkban. Nyugdíjba vonulásakor a sajtó így emlékezett meg róla: „Véget ért a Kisbugaci legendás korszaka”.

- Ízig-vérig kecskeméti vagyok, 1985-ben költöztünk a Hunyadivárosba. Azóta itt lakom, s örömmel tölt el az a szemmel látható, folyamatos fejlődés, ami az itt élő emberek rendszeretetének és szorgalmának is köszönhető. A leszerelés után, 1978-ban kerültem a vendéglátásba. Húsz évig vezettem a Gyöngy presszót a Széchenyivárosban, utána a Wernesgrünerbe kerültem, majd 14 évig dolgoztam a Kisbugaci csárda üzletvezetőjeként. Ma sem pihenek. Miután nyáron nyugdíjba mentem, igen sokan megkerestek a régi vendéglátásból: „nem hiszik el, hogy abbahagytam...”. Ösztönzésükre januárban ismét nyitok egy kisvendéglőt a Jász utcán. Az az igazság, hogy az én szakmámban a vendégek ennyi évtized után már komoly baráti körré kovácsolódnak össze, akik az élet ügyes-bajos dolgaiban is számíthatnak egymásra. Sokan megkerestek kéréseikkel a lakókörnyezetemből is olyan családi alkalmak kapcsán, mint a születésnap, névnap, halotti tor, keresztelő vagy ballagás. Igyekeztem a lehető legnagyobb odaadással kiszolgálni a hozzám fordulókat. Volt, hogy generációkon keresztül voltam jelen ily módon egy-egy család életében.

- **A Kisbugaci étterem üzemeltetőjeként nemcsak legendás időszakot testesített meg az Ön köré épült csapat, de híresek voltak játékonysági akcióikról is. 2017 nyarán például a Karol Wojtyła Barátság Központban lepték meg lencsefőzelékkel és pincepörkölttel az intézmény gondozottait, máskor fánkot adományoztak a számukra. Itt és Kecskemét 1887-ben épült autentikus éttermében is a magyaros ízelet helyezte előtérbe. Ez most is így lesz?**

- Akár prominens üzletemberek, közéleti szereplők vagy alkalmi társaságok ültek az asztalomnál, a jó hazai ételek mindig összekovácsolták az embereket, főleg ha élő cigányzene is szólt a háttérből, ami mára már igencsak kuriózummá vált. Azt azért el kell mondani, hogy a régi időkhez képest számos új alapanyag jött be a szakmába, amikkel az új igényeknek megfelelőbb ételek készíthetők. Ezt is meg kellett tanulni, utánaolvasni, kipróbálni. Javára vált a szakmának a paletta bővülése, de a hagyományos alföldi ételeket máig ugyanúgy keresik a vendégek, mint régen. Ezeket a kunsági specialitásokat még a Mercedes-gyár miatt ide települt német vendégeink is megszerették. Még az olyan egyszerűbb ételek is osztatlan sikert arattak minden betérő vendégnél, mint a pásztoréletből ránk hagyományozódott lebbencs, keménytarhonya vagy paprikás krumpli. Sokan ismerik az általam készített pincepörköltet, és kedveltek voltak a báránypörköltből készült ételeink is. Ezeket ma már a kor követelményeinek megfelelően kevesebb zsírral, könnyebben készítjük el. A táplálkozástudományi szakemberek azt szeretnék elérni, ha a mai ember főétkezésének 50%-át saláták, zöldségfélék tennék ki. Ez a magyar konyhán nem ismeretlen, hiszen eddig is szerepelt minden főétel kísérőjeként valamilyen formában. Az újdonság az, hogy ma a savanyúságok, saláták a húsok mellett önálló köretként is fogyaszthatók.

- Teljesen nélkülöznie kell a ma emberének a régi disznóvágások ízeit, hangulatát?

- Semmiképpen, hiszen mint régen, most is széles körben hozhat össze családokat, szomszédságot, barátokat. A Kecskemét környéki tanyacsárdák, éttermek most is vállalnak ilyen alkalmakat, és Katonatelepen a Katica étterem mögött is van egy kis vágóhíd. A disznóvágás módját ugyan megszigorították, de házilag is készíthető vásárolt belsőségekből rizzsel vagy az erdélyi burgurral például házi hurka vagy más disznótoros ételek. A most kialakított Jász utcai kisvendéglőben magam is törekszem arra, hogy a natúr húsok és zöldséges ételek választéka mellett továbbra is elérhetőek legyenek gyermekkorom meghatározó magyaros ételei.

Kada Erika interjúja

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