

# Magyar konyha becsületéért



ám legtöbbjüknek ideje nincs rá, ami a jelen gazdasági helyzetre vezethető vissza. Akárcsak az a tény, hogy a magyar vendéglősök ma még nem engedheti meg maguknak, hogy naponta ne több száz adagot főzzenek, széles választék-

ban. A megújulást az hozhatná, ha az éttermek különböző tájjellegű ételekre specializálódnának, így például a legjobb szürkemarha-szeletet vagy hortobágyi báránysültet Debrecenben lehetne enni. A hagyományos receptet debreceni páros kolbász és a vitaminokban gazdag, fanyar gyümölcs, a birsalma egészítené ki. Az ételek elkészítésénél vissza lehetne nyúlni még korábbi időkig, amikor még a köles, a hajdina, az árpa-gyöngy, a sziki csiperke vagy a gyöngytyúk is a nyersanyagok közé tartozott.

Boros László úgy véli, a magyar konyhakultúrát ezek alapján sürgősen meg kellene újítani, mert különben átveszi a helyét az osztrák, a francia, az olasz vagy a holland. A gasztronómiai egyesület által most meghirdetett verseny jó alkalmat teremt az új irányzat népszerűsítésére. A november 13-i selejtezőben a versenyzőknek két és fél óra áll majd rendelkezésükre, hogy a magukkal vitt alapanyagokból egy melegítelt elkészítsenek a választható háromból a zsúri előtt. A választék: 1. Főzelék tetszőleges zöldségfeltéttel, 2. Vad vagy házi szárnyas pecsenyével vagy más mártással, az évszak zöldségeivel, 3. Süllő vagy pisztráng könnyű mártással és garnírunggal. Az idén október 31-ig nevezőknek a lyoni verseny időpontjáig, azaz 2009. január 27-ig be kell tölteniük a 23. életévüket, míg segítők nem lehetnek több mint 22 évesek. A nevezéssel együtt a receptort és a technológiai leírást is el kell küldeni a

zsűrinek. A három helyszínen zajló selejtezőkből a legjobb a jövő évi február 28-i, budapesti döntőbe jutnak. A győztes részt vehet a jövő júliusi, norvégiai kontinensdöntőn, amelyből a legjobb indulhatnak a világ legjobb séfjének tartott Paul Bocuse-ról elnevezett versenyen.

A francia séf egy élő legenda, aki éppen húsz esztendeje hívta életre versenyét, amelyet azóta a világ legrangosabb megmérettetésének tartanak. Kétévente rendezik meg a kulináris gyönyörök fővárosának titulált Lyonban. Idén először selejteznek Európában, mert annyi a jelentkező a 24 helyre. Magyarország első alkalommal venne részt (egyszer már elutasították a jelentkezésünket!), amennyiben versenyzőnk sikerrel veszi a norvégiai selejtezőt. A debreceni selejtezőre eddig hatan neveztek, a helyiek mellett Nyíregyházáról és Hajdúszoboszlóról is. Valamennyiük mögött állnak támogatók, hiszen egy ilyen megmérettetésre sokat kell készülni, ami anyagilag is megterhelő a versenyzőknek. Ám még így sem érnek egyes országok képviselőinek a nyomába, akik akár fél évig is treníroznak a lyoni versenyre. Ott a 24-es mezőny két részre osztva mutatja meg tudását a 24 plusz két tagból álló zsúri előtt. Egy-egy berendezett konyhát kapnak melyben két megadott ételből egyet készítenek el, és a zsúri nemcsak annak minőségét, hanem a nyersanyagok felhasználását is értékeli. Arra nem számíthatunk, hogy a hidegkonyhai sikerekhez hasonló eredményeket érünk el, de már az is nagy előrelépést, és a magyar konyha presztízsének a növekedését jelentené, ha versenyzőnk eljutna Lyonba.

*Égerházi Péter*

Homonna Attila valahogy véletlenül maradhatott itt a boldog békeidőkből. Valami mai ésszel alig felfogható krúdys-szindbádos ábránddal, hogy élni, enni, inni és dolgozni igenis jó. Férfiember pedig mi mást is csinálhatna, mint bort. Még hozzá a legjobbat. Természetesen a saját kezével. Kötöz, metsz, szüretel – amit a töke épp kíván.

A debreceni faszteron nőtt fel, de már kiskorában a konyhában sertepertélt – szerinte főzött. A nagyapja lugasa alatt kóstolhatott először szőlőt, ma pedig napokig elvan úgy, hogy elmajszol két-három kilónyi fűrtöt, kortyol hozzá egy kis bort, és csak néha kíván sós falatot. Független? Lehet, morfondíroz, annak még nem nézett utána, vajon ez nem egészségtelen-e. Pedig sokat lóg az interneten: mostanában épp az amerikai keleti part ültetvényeit, pincészeit vizsgálja, mivel hamarosan New Yorkba megy megmutatni, mit s hogyan művel a Hegyalján.

Ahol évente cirka háromszáz-ezer guggolást csinál: a tőkékhez ugyanis minden munka során oda kell kuporodni; mégiscsak az a biztos, amit maga végez el az ember. Meg hát, komorul el, nincsenek „Béla bácsik”, akikre rá lehetne

## Taposni gőzerővel

bízni a kényes dolgokat, otthagyni hetekre a szőlőt.

– Egyre kevesebben foglalkoznak a borral, elfogy a tapasztalat és az erő a tőkék mellől. Száz év esett ki a hazai szőlőtermesztésben – számol –, nagyapáink almáriumában még ott voltak a karcsú borospoharak, lopók, míves dugóhúzó, ma már csak az ortodox borimádók tárgyai között lehet ilyesmiket felfedezni.

– Szóval: csak magára számíthat.

– Amíg kézzel meg tudom oldani, addig érdekel – mondja. Mert amekkora szabadság, ugyanakkora rabság ez. Igaz ugyan: bármikor belefeledkezhet a tájba, ehét a fűben, szívatja a friss levegőt, láthatja a napfényért versengő kacsokat – viszont minden hajnalban kelnie kell, készíteni az ollót, mosni a hordót, a prést.

– Életforma ez, nem munkahely, vagy karrier-állomás. Vidéken lehet csak igazán figyelni – a városban annyifelé kalandozhat az ember: kirakatok, reklámok, csajok, autók, fények – itt felkel a nap, lehet ugyan kicsit más színű az ég, változhat lassan a határ, de



amikor lehajol az ember a földre, már csak ő van meg a növény.

Hat éve vette meg az első dűlőt Oslaszliszán. Fél esztendeig keserves tanulás volt az élete, amíg minden levelet, rögöt meg nem ismert. Pedig előtte túl volt vagy hatezer kóstoláson, fél Európát körbestoppolta (borhippi voltam, nevet); olasz, francia, spanyol földön járta a pincéket, leste a fortélyokat, mégis újra rá kellett csodálkoznia a természet trükkjeire, melyek közül elég egyet figyelmen kívül hagyni, és oda a termés.

– Provence az etalon – vallja be, az ottaniak precíz munkája és

bohém életvitele újra és újra visszacsábítja a délfancia tájra.

Valami hasonlót képzel el saját palackjainak is Homonna Attila. Hamarosan szőlész-borász szakmérnök lesz: keveset, de jól készíteni, betörni a világ nagyvárosainak luxuspiacára, és sok kis befektetőt hozni a Hegyaljára. A „brand” kész – Európában már sokfelé ismerik a nevét, saját címkéit. A Határi-dűlőben termelt bor zseniális, írják a kritikusok – már csak a helyzetet kell felhozni hozzá. Ezen dolgozik a Tokaji Bormívelők Társasága Egyesület, amely 22 taggal tavaly alakult, hogy a világelső védett borvidék nemzetközi kincsének egyediségét ügyelje. Vigyáz a tájra, a természeti és épített környezetre, a termőhelyek, s a borokat készítő emberek végtelesen nyugalmára, az alkotás tökéletességére. Hogy az aranylő nedű emblémáit látva minden borkedvelő előtt ugyanaz: a szőlőért élő ember képe derengjen fel, s bárki bizalommal húzhassa ki a dugót a jelzett palackból, tudván: minden korty tradíció, tehetség és tudás eredménye.

Ezért tapos Homonna Attila is. Gőzerővel.

*Nehéz Attila*