

A Balaton új aranykorát éljük – interjú Kalas Györgyi gasztronómiai újságíróval

SZERZŐ: SAFFER ZSUZSANNA

Magyar tenger sorozat, 2018. 07. 27.

Hogy lett hekk a csacsihalból? Hogyan kerül a ponty a kiflibe? Miből készül a Bazalt-burger? Kalas Györgyi gasztronómiai újságíróval, a nemrég megjelent Magyar tengeri gasztrkönyv szerzőjével beszélgettünk a balatoni büféforradalomról, a helyi alapanyagok felfedezésének fontosságáról. A Balaton most újabb aranykorát éli, de vigyázni kell, hogy a nagy megújulás közepette nehog elvesszen a lényeg.

A könyved legelején leszögezed, hogy szerinted kétféle ember létezik: az egyik már imádja a Balatont, a másik még nem, de hamarosan fogja. Honnan ered a Te Balaton-szerelmed?

Az enyém viszonylag érdekes történet, mert kb. tíz évvel ezelőttig semmilyen balatoni kötődésem nem volt. Ma már elképzelhetetlen számomra, hogy volt egy Balaton előtti életem, aminek nem volt szerves része a tó és minden, ami körülötte fellelhető. Pedig így van: Kelet-Magyarországról származom, s nem nagyon voltam nyaralni, meg táborban a Balatonnál. Amikor az első lányom megszületett, megfogalmazódott bennem, hogy jó lenne, ha nem csak Budapesten nőne fel, hanem neki is lehetne vidéki gyerekkora, ami nekem volt. Minden nyarat a nagymamámnál töltöttem egy kis faluban – nekem ez rengeteget adott, s ezt az élményt akartam neki is megadni.

Lassan tíz éve, hogy vettünk egy házat Balatonfőkajáron. Ez egy mezőgazdasági település, ahol szinte semmi sincs, a vízpart is négy kilométerre van. Ezért elindultunk felfedezni a környéket. Kb. 4-5 éve vettem észre, hogy valami történik a Balatonnál – itt is, ott is nyílt egy új hely. Mivel nyaranta mindig ott voltunk, körbelátogattuk az újdonságokat. Akkor már megvolt a gasztronómiai érdeklődésem, s ez a kettő erősítette egymást. Majd elkezdtem írni róluk. Végzettségem szerint kultúrantropológus vagyok – szeretek enni, szeretem az éttermeket, de engem alapvetően az emberek érdekelnak, akik az ételek és a helyek mögött állnak. Kik ők, miért jöttek a Balatonhoz, miért pont ott nyitott éttermet, ahol stb.

Mikorra tehető a „balatoni gasztrforradalom” kezdete?

A legtöbbek szerint 2013-2014 körül indult – ekkorra tehető a Balatoni Kör alakulása is, akik kimondottan azért álltak össze, hogy a lehető legtöbbet hozzák ki együtt a balatoni vendéglátásból. Persze már jóval korábban is voltak úttörők, például a balatonszemesi Kistücsök.

Csapody Balázs 1992-ben nyitotta meg az éttermet, s tette le a voksát a négyévszakos, minőségi balatoni vendéglátás mellett. Nem biztos, hogy más is jó lehetőséget látott volna az akkoriban sarki kocsmaként működő vendéglátóhelyben. Ő azonban még emlékezett gyerekkorából, hogy a hetvenes években ez egy jó étterem volt. Mindössze 23 évesen kibérelte az épületet a helyi ÁFÉSZ-től. Azt gondolta, jó éttermet csak hosszú távon lehet felépíteni, ezért rögtön 25 éves szerződést kötött. Nem tudom, bárki más meg merte-e volna lépni 1992-ben, hogy 2017-ig kibérel egy éttermet a Balatonnál, amiben egy kicsi konyha és egyetlen olajos tűzhely áll, hogy nekikezdjen az év minden napján friss ételeket főzni.

Az igazi fordulatot mégis az jelentette, amikor a strandbüfékben is elindult a változás. Amikor többen úgy döntöttek, hogy nem azt akarják adni a balatoni büfékben, mint 1972-ben, hanem helyi, jó minőségű alapanyagokból akarnak finom balatoni ételeket főzni a mirelit sültkrumpli, zöldség és az

importált hekk helyett. Elég vicces, hogy a helyi alapanyagokból főzni ekkora újdonságot jelentett – hogy a klasszikus balatoni szimbólumoknak gyakorlatilag semmi közük a tóhoz. A hekk például a hetvenes években lett a balatoni tömegétkeztetés elengedhetetlen kelléke: a büfések sokáig balatoni keszeget sütöttek, de amikor egyre több lett a nyaraló, és drágult a hal, átálltak a hekkre – a német turisták amúgy is szívesebben ették a tengeri halat, mint az intenzívebb ízű édesvízi halakat.

A hekknek a neve is rejtély – a hal eredeti magyar neve egyébként csacsihal. Senki sem tudja, miért nem így lett ismert; s hogy a hekk szó honnan ered. Semmilyen más nyelvben nem használják, a Bakos-szótárban is csak 1994-ben szerepel először a szó. A hangzása magyaros, ezért a külföldi turisták körében tartja magát az a hiedelem, hogy ez egy igazi magyar étel.

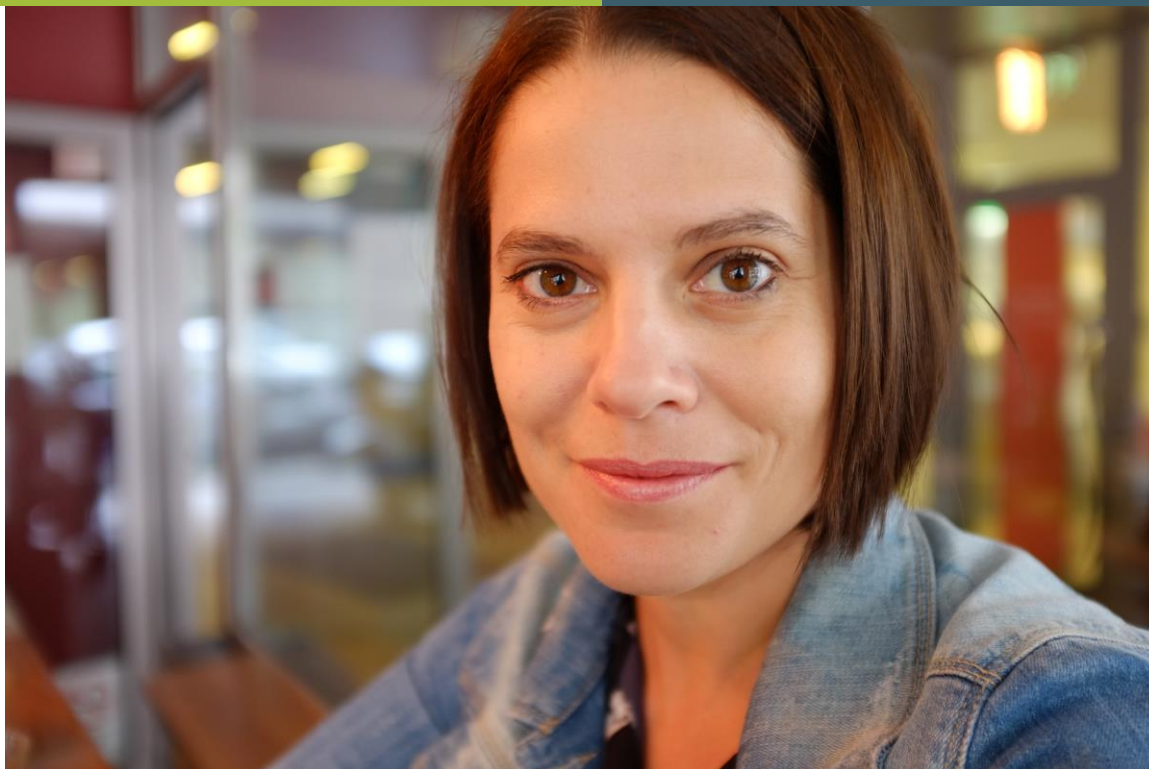
A büféforradalom a budapesti street food örülettől kapta a legnagyobb inspirációt. Azt látni kell, hogy a balatoni vendéglátás megújítói közül legtöbben nem helyiek, hanem másik városból, legtöbben Budapestről költöztek le. Budapesten már sokan keresték az új dolgokat; az emberek manapság többet utaznak, világot látnak, s fokozatosan egyre erősebb az igény a minőségi vendéglátás iránt. Persze voltak helyiek is, például a Laposa vagy a Bezerics család.

Talán a hamburger volt az első olyan étel, ami alapjaiban tudta megrengetni a tó körüli büfékultúrát. A helyi, minőségi alapanyagokból készült kézműves hamburger a beach-food mozgalom zászlóshajója, közülük is a Bazalt-burger vált igazán ikonikussá. Bezerics Dani, a balatoni és a budapesti Paletta bisztrók és több más balatoni vendéglátóhely vezetőjének újdonsága teljesen helyi alapanyagokból készül: a buci egy gyenesdiási családi pékségben sül, a hús a balatonfenyvesi angus marhából készül, a sajt pedig a nemesbüki Korosajt műhelyéből érkezik, a saláta és a paradicsom a Rezi közösségi kertből.

A változásokban persze az is közrejátszott, hogy a Balatonnak jót tett a gazdasági válság – a külföldi nyaralás helyett egyre többen vették az irányt a magyar tenger felé, kezdték el újra felfedezni a rendszerváltás óta kissé elhagyatott, helyét kereső régiót. A kétezres évek elején valószínűleg kevesen fogadtak volna arra, hogy egyszer, a közeli jövőben a Balaton még divatos hely lesz.

A helyiek hogy viselik, hogy a *bebírók és gyűttmentek* akarják felforgatni a hosszú évtizedek óta meglévő balatoni gasztrokultúrát?

Meglepődtem, mert arra számítottam, hogy sok konfliktus és ellenségeskedés lesz ezzel kapcsolatban. De pont az ellenkezőjét tapasztaltam. Legtöbben arról számoltak be, hogy a helyiek szinte az első pillanattól kezdve befogadták. Itt van például a balatonfüredi Péklány története. Zeliska Orsolya marketingvezetői állását cserélte fel a pékmesterséggel. Tavaly ősszel nyitották meg kézműves pékségüket, a szezon utáni nyugodtabb időszakban, így a három hetes próbaüzem alatt a helyiek is jobban megismerhették őket, a törzsvendégek is jórészt közülük kerülnek ki.



Fotó: Bisztray Sándor

A balatoni vendéglátást az új, kívülről érkező impulzusok nagy lendülettel viszik előre. Persze vannak olyanok, akik szerint a beköltözés nem jó trend, hiszen akaratlanul is változást okoz az ottani közösség életében, főleg, ha egy kis faluról van szó. Nehéz megállapítani, hogy hol van ebben a jó egyensúly.

A szembenállás nyilván a hagyományos kis bódék és az újhullámos bisztrók között a leginkább kiélezett – ami természetes is, hiszen előbbiek fenyegetést látnak utóbbiakban, a hosszú évtizedeken keresztül beállt rend felborítóit látják bennük. Pedig már azelőtt is voltak gondok, hogy az új büfék megjelentek; folyamatosan panaszkodnak, hogy kevés a forgalmuk, rövid a szezon; meg sem közelítik a rendszerváltás előtti bevételt.

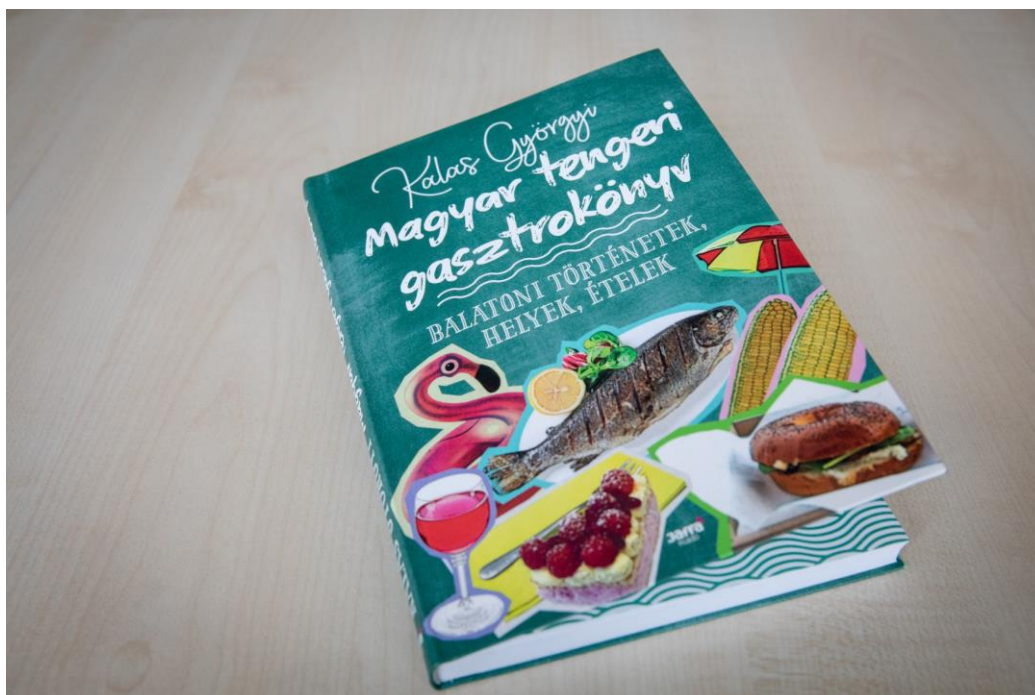
Ebben a kérdésben inkább a változás pártján állok. Itt van például a lángos. A legtöbb embernek, aki felszólal ellene, szerintem nem az étellel van baja, hiszen nagyon jó kaja, hanem az alapanyaggal, a minőséggel és az esztétikával. Lángost is lehet igényesen, 20 százalékos tejfőlből és normális sajtból készíteni. Fura kettős helyzet állt elő a Balatonnál. Vannak, akik a hagyományos büféket viszik tovább. Emellett azonban elkezdett kialakulni egy teljesen új büfévilág, párhuzamos valóságként – akik azon dolgoznak, hogyan lehet a hagyományos strandmenüt jobb minőségben előállítani. És ez a két világ egymás mellett létezik, sokszor teljes átjárás nélkül.

A lángos azért lett ennyire népszerű, mert gyors, olcsó és egyszerű elkészíteni. Sokan autentikus magyar ételnek gondolják, pedig a recept gyakorlatilag a török hódoltság idejéből maradt ránk. A törökökhöz pedig a rómaiaktól került. Nálunk csak a hetvenes években vált kötelező strandkajává, a hekkel nagyjából egy időben. A szocialista tömegétkeztetés korában lett a lángos olajban kisütött étel, korábban sütőben sütötték, mint az olaszok a pizzát, vagy a pitát, és tejjellették.

Lehet azt mondani, hogy ez most a Balaton egy új aranykora lesz?

Abszolút! Szerintem már pár év múlva is, de hosszabb időtávon mindenképpen mondhatjuk, hogy ez az időszak (egy újabb) balatoni aranykor volt. Nagyon fontos társadalmi, gazdasági, identitásbeli változások történek, amikre éppen ezért nagyon kell vigyáznunk – vigyáznunk a Balaton-régióra. Hogy megmaradjon ez a táj olyannak, amilyen most. A Balaton elképesztően romantikus hely – a sok kicsi tóparti település adja a báját. Nem egy urbánus közeg, de nem illik rá a vidékies szó sem, egészen egyedi a hangulata. Ezt kéne megőrizni. Különben ez az aranykor el fog romlani, mielőtt még kiteljesedhetne.

Szerintem az is mutatja az újabb virágkort, hogy mennyien költöznek a tóhoz, és látják meg benne az üzleti lehetőséget, egy új élet lehetőségét. A Balaton, úgy tűnik, jó hely az újragezdéshez. Ha belegondolok, a világ legromantikusabb dolgai közé tartozik, hogy a nagyvárosból kiábrándultan nyitsz egy bájos éttermet egy apró vidéki faluban.



Fotó: Ajpek Orsi

A siófoki Gréta cukrászda az egyik kedvenc ilyen történetem. Nem is a környékről, hanem az ország másik feléből, Nagykőrösről költöztek ide, feladták a jól menő kozmetikai szalonjukat, két gyerekkel forgatták fel az életüket és kezdték újra. Ráadásul nem is a hiperdivatos északi parton, hanem Siófokon. És működik.

A gasztrorradalom az északi partról indult, a Balatoni Kör tagjai is jórészt odavalósiak. Mi a helyzet a déli parttal?

A déli part seperc alatt fel fog zárkózni. Már most is rengeteg jó hely van, s folyamatosan nyílnak az újabbak. Néhány év múlva pont ugyanott fog tartani, mint az északi – sőt, a különbségek szerintem pl. ingatlanárakban már el is tűntek. A déli partnak hatalmas előnye, hogy ott közvetlen kapcsolatod van a vízzel. Az északi parton az ember inkább a tájba szerelmesedik bele. Mindkettőnek megvan a maga erőssége. Az északi part már megtalálta a maga helyét és közönségét, hamarosan a déli part is meg fogja.

Azt gondolom, hogy ebben az egész Balaton körüli változásban nagyon fontos, hogy a helyiek is jól érezzék magukat, megtalálják a helyüket. Érezzék, hogy a Balaton jó hely, jó ott élni, jól meg lehet

élni. Ez a minőségi vendéglátás alapja. Ezt a magabiztosságot az északi parti vendéglátósok hamarabb megtalálták, a délieknek több időre van szükségük, hogy elhiggyék, ez a régió mennyire sokat tud nyújtani.

A négyévszakos Balaton témáját aligha lehet megkerülni, ha a balatoni vendéglátásról beszélgetünk. Mennyire látod életképesnek ezt a koncepciót? El tudja vinni a gasztronómia a hátán ezt a történetet?

Sok kényes pontja van. Aki évi egy nyaralást engedhet meg magának, az úgyis nyáron megy. A négy évszakos turizmust szerintem csak külföldi vendégek tudják eltartani – a meglévő repjegyet nem mondod le, csak mert rossz időt mondanak. A Balaton viszont még mindig nem került fel a Magyarországra látogató turisták térképére.

Még nincs igazán kitalálva, mit mondjunk: miért érdemes ide jönni. A borra és az ételekre lenne a legjobb felfűzni ezt a történetet, ahogyan azt látjuk is, de hatalmas gyenge pont, hogy nagyon kiszámíthatatlan az időjárás. Nyáron sincs kiszámíthatóan stabil meleg és strandidő, és télen hiába gyönyörű és egyedülálló a befagyott Balaton, de ötévente egyszer, ha van olyan hideg. Erre nem lehet alapozni.

A szállás is érzékeny kérdés. Ember legyen a talpán, aki januárban talál jó szállást – teljesen érthető, hogy a legtöbben nem fogják egész januárban kifűteni az apartmant, csak hogy három éjszakára kiadhassák. Aztán az is ott van, hogy aki megteheti, hogy téli nyaralásra költ, inkább síelni megy.

Milyenek szeretnéd látni a Balatont 15 év múlva?

Kicsit ugyanilyenek, mint most... Nem szeretném, ha teljesen steril lenne; szükség van a változásokra, de én szeretem az esetlenségét, hogy sok mindent őriz a múltból.

A könyvért köszönet a Jaffa Kiadónak!