

# Pisztrángünnep csalogatott Szilvásváradra

*Nemcsak a Szalajka-völgyben, de az ízek birodalmában is tehettek egy sétát azok a vendégek, akik részt vettek az idei szilvásváradai pisztrángünnepen. Mint kiderült, a halhoz épp olyan jól illik a dió és a szarvasgomba íze, mint a jóféle egri boré.*

PALÁGYI EDIT

**H**ogy milyen is lehet a dióval töltött pisztráng vargányamártással és káposztás pogácsával, s mit rejt az a talányos elnevezés, hogy csintalan pisztrángfalatok? Ezt könnyen megtudhatták azok, akik végigkóstolták a második szilvásváradai pisztrángnap étkeit. Hat étterem kínálta a Szalajka-völgyben felállított sátrakban a legkülönlegesebb halételeket, s hozzájuk a legjobb egri és bükkaljai pincészetek borait.

– Szeretnénk a vendégeket maradásra bírni, s erre jó alkalom a pisztrángünnep – mondja Hócza László, a három éve alakult szilvásváradai idegenforgalmi egyesület elnöke. Huszonöt éttermes és panziós azért tömörült egyesületbe, hogy bebizonyítsa: a lipicai ménéséről, erdei vasútajáról és természeti szépségeiről híres, vonzó bükkli falucskában nemcsak félnapos kirándulást érdemes tenni, hanem hosszabb időt is eltölthetnek itt a kapcsolódásra vágyó családok. Főleg akkor, ha programok is csalogatják őket. Az idei gasztronómiai fesztiválon ezért nemcsak az étkek jelenthettek élményt, de a közelben felállított színpadon is egymást váltották a fellépők. A mikófalvi néptáncgyűttes a tájegység táncait ropta, de volt lovastorna-bemutató és fitneszprogram is. A kicsiket pedig bábszínház várta, nem csoda hát, hogy sok család szívesen töltötte itt a nyári hétvégét.

Az idegenforgalmi egyesület tagjai közt találjuk a mikófalvi hagyományörző együttest is. A néptáncosok vezetője, Fodor József bízik benne, hogy újra fellendülhet a gasztronómiai turizmus. Ilyen csábító program az általuk előadott palóc lakodalmas is, melyre néhány évtizede még tömött buszokkal hozta az IBUSZ a csoportokat. Akkoriban évente negyven-ötven alkalommal tartották meg a lagzit, melyhez nemcsak látványos táncműsor, de magyaros vacsora is járt. Idén újraélesztik e hagyományt, s tíz estén át adnak ízelítőt a palóc folklórból.

– Az alig kétezer lelkes Szilvásváradon ezer szálláshely és huszonhárom étterem várja a turistákat. Ez a bőség azt is jelenti, hogy a vendéglátóknak, bizony, vetélkedniük kell egymással, ám a versengésből csak a vendégek kerülhetnek ki győztesen. Csak az maradhat talpon a versenyben, aki alázattal és szeretettel műveli a szakmáját – vélte Zsolnay Gábor, a fővárosból érkezett mesterszakács. A gasztronómia világában csak az boldogul, aki kész az állandó fejlődésre és kísérletezésre. A szakember szerint komoly próbatétel előtt állnak a hazai éttermek, ugyanis a jövő év elejétől szigorúbban ellenőrzik a vendéglátóhelyek konyháit. Ami a tányérba kerül, az nem jelenthet veszélyforrást – ez az új, nemzetközileg elfogadott élelmiszer-higiéniai rendszer alaptétele. Az új követelményeknek csak azok felelnek majd meg, akik áldozni tudnak arra, hogy a régi, elavult berendezéseket újakra cseréljék le. Egy étterem konyhájában például nem állhat faasztal, csak saválló acélból készült. Az új bútorzat ára azonban többszöröse annak, mint amennyibe egy hagyományos berendezés kerül, így az igénytelen vendéglátóhelyek képtelenek lesznek behozni lemaradásukat, s könnyen kihullhatnak a rostán – magyarázta a mesterszakács.

Szilvásváradon azonban nem volt ok az aggodalomra. Mint kiderült, a legigényesebb séfek a halételek elkészítésében



Gál Gábor mesterszakácstársaival a magyar konyha megújulásáért küzd

NEMES RÓBERT FELVÉTELE

is remekeltek. Csak a kirándulók bátorságán múlt, hogy meg merték-e kóstolni a szokatlan ételkompozíciókat. A gyors folyású, oxigéndús hegyi patakokban honos pisztráng különleges gasztronómiai kalandozásra csábít. Sokan nem is gondolnák, hogy ez a tiszta, kellemes ízű halhús milyen sokféle formában kerülhet asztalra. A ragadozó húsa sosem zsíros vagy mocsárízű, ezért egészséges tápláléknak számít, ráadásul a sokféle mártással és körettel társítva igen változatosan elkészíthető.

– A gasztronómiában is a divat diktál, s ez kedvez a könnyebb, mediterrán ételnek. Ebbe a sorba pedig remekül beilleszkedik a pisztráng – invitált ínycsiklandozó étkeiket bemutató sátrába Gál Gábor, a Lovas étterem tulajdonosa. A szakács kísérletező kedvét mutatja, hogy a szilvásváradai pisztrángosból kifogott halat egyszer vörösboros, szarvasgombás szósszal, másszor pedig fügével, gesztenyével és erdei gyümölcsökkel „bolondította meg”.

– Nemrégiben alakítottuk meg Egerben a Reform Chefklubot – mesélte a szakember. A klubot az a hét szakács hozta létre, akik nemrégiben kurzuson vettek részt, majd mestervizsgát tettek. A vizsga után mintegy „szövetséget” kötöttek, s közösen fáradoznak azon, hogy megújuljon a magyar konyha és a hazai vendéglátás. Gál Gábor szerint a gasztronómia reformját az alapoknál, azaz a szakácsképzés korszerűsítésénél kell elkezdeni. Most ugyanis túl elméleti az oktatási rendszer, így előfordulhat, hogy egy jövőendő szakács úgy kerül ki a középiskolából, hogy még sohasem sütött meg egy bélszint. Ezért is minta értékű az egri Szent Lőrinc Szakközépiskola tankonyhája és a hozzá tartozó, üzemi étkeztetést biztosító étterem, ahol „élesben” tanulhatják a szakmát a jövő vendéglátócsái.

A magyar konyha öröksége igen gazdag, de nyitottnak kell lennünk az új ízekre is, bizonygatta a chef. A szilvásváradai mesterszakács bízik benne, hogy alakítható a vendégek ízlése, s egyre kevesebben ragaszkodnak majd a megszokott, unalmassá vált ételekhez. A pisztrángünnep kiváló alkalom volt arra, hogy azok is megkóstolják a különleges étkeket, akik eddig ki sem merték kérni az étlapról az ismeretlen nevű ínyencégeket.