SZAKÁCSPORTRÉ: SZÉLL TAMÁS

A tapogatózó konyha

2003-ban megnyerte a Chaine des Rotisseurs szakácsverseny budapesti fordulóját, majd a Dél-Afrikában rendezett döntőn negyedik helyezést ért el. Az idei Hagyomány és Evolúció versenyen a zsűri Christian Meyer elnökletével neki ítélte az első díjat. Gasztronómiai élharcosaink sorában most az Onyx étterem fiatal sous chefjét, SZÉLL TAMÁST faggatta konyhafilozófiájáról CSENGŐDY JOZEFA.

– Honnan az indíttatás? Otthonról?

– A felmenőim között nincsenek szakmabeliek, ennek ellenére már nagyon korán eldöntöttem, hogy szakács leszek. Kiskoromban mindig ott sertepertéltem anyukám körül, és kíváncsian lestem, mit főz. Egyszerűen csak elkezdtek érdekelni az ízek. Jött magától.

– Mai szemmel hogyan határozná meg az édesanyja konyháját?

– Kreatív házias. Mindig vannak ötletei. Mondok egy példát. A francia cukrászat használja az omlós tésztát, amit lereszelnek, és ropogós textúraként alkalmaznak mondjuk piskótában. Raknak bele olajos magvakat, fűszereket. Anyukám tegnap sütött almás lepényt, és ez volt a tetején. Csak úgy gondolt egyet, hogy lereszeli az omlós tésztát. Rájött magától. Ez a kreativitás.

MINŐSÉG A KOFÁKTÓL

– Alapanyag tekintetében otthon is igényes?

Abszolút minőségorientáltak vagyunk. A lehető legjobb liszt, vaj, zöldség…

– Netán bio?

– Hiszek a bióban, de nem tudom ellenőrizni, hogy valóban az-e. Csak annyit tudok, hogy kétszer annyiba kerül az a paradicsom, és hát benne van a pakliban, hogy bármikor átverhetnek. A fehérvári úti piacra járok, ott lakom mellette, fönt az emeleten csak parasztnénik árulnak. Bennük megbízom. Tőlük szerzem be a fűszernövényeket, zöldségeket, gyümölcsöket.

– Ők se olcsók, tegyük hozzá…

– Nem, ez igaz. De sok minden van a kínálatukban, amit máshol nem lehet beszerezni. Csipkebogyó vagy többféle hagyma, például gyöngyhagyma, dughagyma, mogyoróhagyma, szépen egymás mellett. Náluk minden szezonális zöldség megtalálható. Amit ott meg tudok vásárolni, azt magam szerzem be az Onyx számára, a többit beszállítók hozzák. Sok munkánkba telt, mire megtaláltuk a legjobbakat.

– Ez mindig mindenhol a chef feladata?

– Az alapanyagok összeállítása igen. A különbség az, hogy Nyugat-Európában elég egyszer elmenni egy gazdához, megdumálni, hogy milyen galamb legyen, milyen nyúl, és azt a minőséget aztán hosszú időn keresztül képes produkálni. Nálunk ez többnyire úgy működik, hogy időnként beesik valaki, hoz egy rakás fantasztikus gombát, és amikor később rendelnék tőle, akkor már nincs. „Majd jövő héten”, hangzik a válasz, de erre sajnos nem lehet komoly gasztronómiát építeni. A történet ott kezdődik, hogy a szükséges alapanyag kiváló minőségben mindig rendelkezésre áll.

MARHA NAGY GONDOK

– Van remény a változásra?

– Ezt az állapotot a gazdaságpolitikának kéne megoldania, nem a gasztronómiai szakembereknek. Ahhoz kevesek vagyunk, hogy átírjuk a jogszabályokat, az ÁNTSZ paragrafusait, vagy hogy ne a tejelésből kiöregedett marhákat vágják le, hanem rendes húsmarhát is lehessen kapni, aminek márványozott a húsa. De ha elő is fordul véletlenül márványozott marhahús a csarnokban, akkor a magyar vásárlók többsége azt mondja, hú,

> „DE HA ELŐ IS FORDUL VÉLETLENÜL MÁRVÁNYOZOTT MARHAHÚS A CSARNOKBAN, AKKOR A MAGYAR VÁSÁRLÓK TÖBBSÉGE AZT MONDJA, HÚ, HÁT EZ ZSÍROS. AZ EMBEREK TÖBBSÉGE EGYSZERŰEN NEM TUDJA, MILYEN A JÓ MARHAHÚS.”

hát ez zsíros. Az emberek többsége egyszerűen nem tudja, milyen a jó marhahús.

– Szóval ez a magyarázata annak, hogy én otthon soha nem tudok egy normális steaket elkészíteni? Akárhányszor megpróbálom, mindig két steak között a pad alá esem…

– Nem értek különösebben az agrárágazathoz, de azt tudom, hogy megvannak a pontos szabályai, hogyan kell egy marhát felhizlalni, mennyi idő alatt mennyit, mikor mit ehet az a jószág. Ha ez működik, akkor a marhahús nyolcvan százaléka hirtelen süthető. Nem kell vele az égvilágon semmi különöset se csinálni. Pláne nem olajban pácolni. Az ugyanis agyrém.

– Itt az Onyxban milyen hússal dolgozik?

– Halat és húsokat az osztrák piacról vásárolunk. Van egy osztrák beszállítónk, akivel megállapodtunk, hogy minden kedden és pénteken rendelünk. Tíz-tizenöt étterem dolgozik vele. Csak így tudunk minőségi alapanyaghoz jutni.

– Azért ez abszurd, nem?

– Dehogynem. Az a baj, hogy felsőbb szinten senki nem foglalkozik a gasztronómiával. Nem dobták ki a régi tankönyveket, ezen a téren nem történt meg a rendszerváltás. Amikor elvégeztem az iskolát és megkaptam róla a papírt, egy-két év kellett, mire sikerült mindent elfelejtenem, és rácsodálkoztam, hogy miről is szól a gasztronómia. Elkezdtem bújni a külföldi szakirodalmat, és volt néhány külföldi tapasztalatom.

KULTÚRA HELYETT CSAK TÁPLÁLKOZÁS…

– Voltak, vannak mesterei?

– Hamvas Zoltán és Szulló Szabina tanítványa vagyok. Az ő világukban nőttem föl, gyakorlatilag 16 éves korom óta. Ők a mentoraim, ők fedeztek föl. Nekik köszönhetem, hogy kialakult valamiféle saját arculatom.

– Mit gondol, a konyha és a főzés tényleg művészet vagy tudomány?

– Én ezt soha nem így közelítettem meg. Szerintem „csak” jó adag kreativitás és anyagismeret.

– Azért ez elég szerényen hangzik… Szerintem főleg azok értékelik a gasztronómiát, akik a kultúra részeként tekintenek rá. Ön hogyan látja?

– Ez alatt a nyolc év alatt találkoztam számtalan politikussal, művésszel, szóval mindenféle kultúremberrel, akinek pénze és lehetősége is lenne arra, hogy a gasztronómiát a kultúra részeként fogja föl. De tapasztalataim szerint ez egyáltalán nem érdekli az embereket. Nálunk egyszerűen nincs táplálkozási kultúra. Sem a középrétegnél, sem a felső tízezernél.

– Kinek főz akkor?

– Azoknak a külföldi üzletembereknek, akik rendszeresen látogatnak ide. Meg a szakmának. Mondjuk hatvan százalék külföldi, negyven százalék magyar. A negyvenből húsz százalék a szakma, a húsz pedig aki nyitott és érdeklődő. Persze azért van némi fejlődés.

– A csúcsgasztronómia csak a gazdagok kiváltsága?

– Nem erről van szó. A csúcsgasztronómia nem csak az elit és luxuséttermeket jelenti. Az a baj, hogy nálunk nincs tisztességes, becsületes bisztró, ahol megfelelő minőségű saját regionális alapanyagokból normális ételeket lehetne készíteni. A nyugat-európai országokban ez működik. Túl kéne már lépni a rántott hús és sült krumpli világán. A csúcsgasztronómia nem csak azt jelenti, hogy a legjobb alapanyagból a legjobbat készítem. Azt is jelenti, tisztességesen főzni. Nem pancsolni, elfedni. A helyben termelt minőségi alapanyag nem feltétlenül kerülne sokba.

ŰRKONYHA ÉS TRADÍCIÓ

– A Hagyomány és Evolúció verseny előtt is használt már konyhatechnológiát? Egyáltalán, mi a véleménye ezekről a masinákról?

Használtam már őket, és szerintem fantasztikus lehetőségeket rejtenek, egyszerűen kitágítják a főzés horizontját. A gond csak az volt,

Borjúlábcarpaccio sült paprika dresszinggel és pirított kucsmagombával

Tengeri sügér tormás kenyérkéreg alatt sütve, céklahabbal és gyömbéres parajjal

„SEMMI FAKSZNI, SEMMI TÚLLIHEGÉS. MAXIMÁLISAN ÉLEK A TECHNOLÓGIA ADTA LEHETŐSÉGEKKEL, TUDATOSAN ÉPÍTEM FEL AZ ÍZEKET. ÁTGONDOLT ÉS KIFORROTT, AMIT A TÁNYÉRON MEGJELENÍTEK, LEGALÁBBIS ERRE TÖREKSZEM."

hogy mivel nincs hozzájuk szakirodalom, saját magamnak kellett megtanulni, hogyan is működnek rendesen. Elég sok húst elfüstöltem, hogy rájöjjek bizonyos dolgokra… Most ott tartok, hogy nagyjából minden egyes húsfajtáról meg tudom mondani, hány fokon, mennyi ideig készítve mi lesz belőle.

– Mondjon egy példát, mire jött rá?

– A sous vide-del (francia kifejezés, olyan főzési metódust takar, amikor a húst műanyag tasakban, lassú hőmérsékleten készítik el) kapcsolatban a bűvös 65 fok van mindenki fejében. Nekem az a tapasztalatom, hogy a sertés, a marha vagy a borjú 60 fok fölött már csak fő a zacskóban. A nehezebb húsrészeket, mint például lapocka vagy a kötőszövetekben gazdagabb nyak, lehet 60–65 között sous vide-olni. Számomra ez volt a legfontosabb áttörés. Ugyanakkor nem szabad elfelejteni, hogy maga a konyhatechnológia (hold-o-mat, sous vide) korábban is léteztek, de jóformán csak ipari méretekben alkalmazták őket. Nézzen meg egy párizsit vagy egy sonkát. Egyenletesen rózsaszín, igaz? Hogy mitől? Hát attól, hogy alacsony hőmérsékleten kezelték őket.

– Nahát, tényleg… És mondja, nem volt nagy csalódás, amikor megtudta, hogy mégsem megy a Bocuse d'Orra, hiába nyerte meg a versenyt?

– Csalódás volt, de ugyanakkor azt gondolom, hogy ebből a versenyből többet tanultam, mint ha kijutok a Bocuse d'Orra. Fontosabb, hogy anyagi támogatást kaptam, és egy hetes sztázsolási lehetőséget (azaz gyakornokoskodást) a háromcsillagos Haeberlin-házban.

– Hogyan értelmezte a verseny elnevezését: „Hagyomány és Evolúció?"

– Amikor jelentkeztem a versenyre, nem tudatosult bennem teljesen, hogy mit is jelent maga a szó. Mikor megnyertem, utána esett le a tantusz. Hogy a valódi küldetése a magyar regionalitás föllendítése, hogy a régióra jellemző helyi alapanyagokból dolgozzunk, egyszerűbben: abból főzzünk, amink van. Tudat alatt is ott volt a menümben a malacsült, a véres hurka, a szalontüdő. Nem gondoltam én arra, hogy ezek a régi magyar konyha hagyományos részei voltak, hanem csak úgy jött magától.

– Létezik magyar konyha most?

– Hát, erre a válaszra, azt hiszem, tíz évet kell várnia. Abban biztos vagyok, hogy lesz. De ehhez fel kell nőnie egy új generációnak, aki megteremti. Már dolgozunk rajta.

– Ha egyetlen szóban kéne összefoglalnia, mi a konyhafilozófiája, mit mondana?

– Tapogatózó.

– Milyen az ön stílusa?

– Az egyszerűséget szeretem. Semmi fakszni, semmi túllihegés. Maximálisan élek a technológia adta lehetőségekkel, tudatosan építem fel az ízeket. Átgondolt és kiforrott, amit a tányéron megjelenítek, legalábbis erre törekszem.

– Ha egy kicsit előre néz, mi szeretne lenni, egy jó szakember, egy jó iparos, a konyha művésze?

– Én egyszerűen csak Széll Tamás szeretnék lenni. D