A BBQ SÜTÉSI TECHNOLÓGIA A KÖRNYÉK LEGHÍRESEBB ÉTTERMÉVÉ TETTE A SZÉKELY TANYÁT

Lassan készülő remek sültek

A zetelaki Székely Tanya kiemelkedő gasztronómiai hely a Székelyföldön. Konyhafőnök-tulajdonosával, Sándor Zoltánnal az étterem megalapításáról, a BBQ-műfaj iránti vonzalmáról és a székely vendéglátás fejlődéséről beszélgettünk.

BORBÉLY ZSOLT ATTILA

FOTÓK: BORBÉLY ZSOLT ATTILA

Székely Tanya étterem. Hagyományos környezetben modern belsővel várja a vendégeket

Honnan ered a konyhaművészet iránti szeretete? Családi hagyományról van szó, vagy a világban történő széttekintés adta az ötletet, hogy vendéglőt alapítson?

Mindkét felvetés megállja a helyét. Székely családként már gyerekkoromban az otthon megtermelt alapanyagokból főztünk. Az otthon nevelt szárnyasok, disznók, borjúk húsát ettük, ezek összehasonlíthatatlan minőségűek a nagyiparival szemben. Így az ízek szeretete otthonról jön, és ezt szeretnénk megmutatni a vendégeinknek. A mindennapi kenyerünket is saját nevelésű kovásszal készítjük, pizzánk is élesztőmentes. Utazásaim alkalmával természetesen sokféle fogást kipróbáltam, rengeteg alapanyagot megkóstoltam, több jó példát láttam. Mindez segít, hogy mi is finomat kínáljunk a hozzánk látogatóknak.

Hol találkozott a nálunk kevésbé ismert BBQ-technológiával?

A barbecue műfaja jó ideje izgalmas számomra, külföldön több alkalommal kóstoltam: egy igazán új gasztronómiai világot nyitott ki előttem. Sok külföldi elismert barbecue-val foglalkozó kolléga szakoktatásán vettem részt, szakmai anyagait, könyveit is elolvastam, ihletet gyűjtöttem belőlük. Ráadásul igazi férfias műfaj, úgyhogy közel áll hozzám a BBQ sütési módszere.

A többség megelégszik azzal, ha faszénparázson megsütnek néhány perc alatt egy nyakaskarajt. Mi motiválta abban, hogy a sokkal nagyobb vesződéssel járó, nagyobb anyagi befektetést igénylő „smokerben” készítse a húsokat?

A faszénparázson elkészült húsok is finomak, ha figyelünk az alapanyagra és az elkészítésre. De teljesen más ízélményt nyújt egy smokerben sok órán át, alacsony hőfokon (110-120°C) készült hús. Egy jól sikerült sütés után másként fogunk viszonyulni a húsokhoz, minőségi szempontból nagyságrenddel jobb lesz a végeredmény. Mi más lenne a legjobb visszajelzés erre, mint az, hogy vendégeinknek ízlik, és örömmel kóstolják elkészített fogásainkat.

A székelyföldi gasztronómia lassan, de biztosan megtalálja önmagát. Ehhez két dolog fontos: a folyamatos minőségi és lehetőleg helyi alapanyag-ellátás, valamint a konyhában dolgozók szakmai tudása. Több séf, szakács motivált a tanulásra, fejlődésre, arra, hogy elsajátítson új konyhai ismereteket.

Hogyan fogadta a közönség a megszokottól eltérő íz- és állagvilágot képviselő húsokat? Például a Közép- és Kelet-Európában legfeljebb levesbe használt marhaszegyet.

Azok a vendégeink, akik ismerik a BBQ műfaját, kóstoltak más helyen is ilyen húsokat, magabiztosan válogatnak étlapunkról. Akik nem kóstolták és kíváncsiak, azok az első kóstolás után bizton mondhatom, hogy többször akarják kipróbálni. Több mindent szeretnének megkóstolni, hiszen a füstös íz, a fantasztikus omlósság, az állag rabul ejti őket. Sok vendégünk utazik akár 100 km-t is, hogy megkóstolhassa a smokerben készült ételeinket. A barbecue királykategóriája a marhaszegy, BBQ-típusú sütések emblematikus alapanyaga, amit nem mindig lehet megfelelő minőségben beszerezni. De aki megkóstolja, annak ez lesz az egyik kedvence. Kelet-Európában a pastrami – ami szintén szegyből készül, bár eredete alapján nem marha, hanem birka – kultikus fogás. Igazából Amerikában terjedt el (bevallottan egy román bevándorló eredeti receptje alapján), világhódító és klasszikus fogássá nőtte ki magát. Aki megkóstol egy tökéletes marhaszegyet, az sosem fogja elfelejteni az omlós, füstös, szaftos, valóban magas minőségű húsélményt.

A slowfoodból világszintű mozgalom lett az igényesebb közönség körében. Milyen esélye van szűkebb és tágabb régiónkban a lassú, igényes, magasabb felkészültséget igénylő konyhai technológiák elterjedésének?

A slowfood szerintem inkább egy étkezési és társasági irányzat, mintsem konyhatechnológia. Természetesen fontos a kiemelt minőségű alapanyagok használata. Mi nem hiszünk a nagyipari vendéglátásban, nem cél, hogy minél gyorsabban tömegeket tudjunk kiszolgálni. Szerintünk időt kell áldozni az étkezésre, próbáljuk vendégeinket a legjobb alapanyagokból készült fogásokkal megörvendeztetni. Próbálunk a székely konyhára jellemző fűszereket, ízvilágot megjeleníteni elkészült ételeinkben, amelyek hála Istennek ízlenek a hozzánk látogatóknak.

Hogyan látja a székelyföldi gasztronómia utóbbi években tapasztalható szintemelkedését?

A székelyföldi gasztronómia lassan, de biztosan megtalálja önmagát. Ehhez két dolog fontos: a folyamatos minőségi és lehetőleg helyi alapanyag-ellátás, valamint a konyhában dolgozók szakmai tudása. Több séf, szakács motivált a tanulásra, fejlődésre, arra, hogy elsajátítson új konyhai ismereteket. Természetesen ezzel párhuzamosan a konyhatechnológia fejlesztése és a modern eszközök használata is elengedhetetlen. Meg kell találni az egyensúlyt. Ehhez szükség van az étterem-tulajdonosok támogatására is. Az általános színvonal emelkedik, a vendégek igénye is nő, és ez határozottan jót tesz Székelyföld gasztronómiájának.

Nehéz, de megéri kitörni a sablonosságból

Közhelynek számít, hogy az emberi tulajdonságok – legyen szó intelligenciáról, magasságról, lábméretről vagy akár becsületességről – a Gauss-görbe szerint oszlanak meg a különböző emberi közösségekben. A többség a Gauss-harang alatt helyezkedik el, de vannak „Gauss-görbe szökevények”, akik az átlagnál sokkal tehetségesebbek, intelligensebbek. Ez értelemszerűen igaz a különböző szolgáltatásokra is, beleértve a vendéglátást is. A Gauss-harang alatti vendéglátóipari egységek átlagosak, sablonosak, kevéssé kreatívak, céljuk a profitmaximalizálás: minél gyorsabban elkészített és minél olcsóbb alapanyagból kihozni a lehető legnagyobb hasznot. Mivel a közönség nagy része ehhez szokott, a fejlődés jellemzően lassú, hiszen azok, akik különösen jót szeretnének adni elhivatottságból, sokszor motivációjukat vesztik, ha azt tapasztalják, hogy nincs fogadókészség a minőség iránt. Mindez egy okkal több, hogy becsüljük azokat, akik mégis többet és mást igyekeznek nyújtani, minőségben, választékban, technológiában. E helyek közé tartozik a zetelaki Székely Tanya, ahol a magyar és nemzetközi konyha népszerű fogásai mellett olyan – meleg füstön, lassan készült – BBQ-ételeket ehetünk igen kedvező áron, amelyek földrészünkön bárhol megállnák helyüket. Mellé saját sütésű kovászos kenyeret adnak, amelynek minősége a legjobb kézműves pékségeket idézi.

Élesztőmentes pizzájuk is eltér a megszokott választéktól

Sok vendég akár 100 km-t is utazik, hogy megkóstolhassa a smokerben készült sülteket