

# Bánsági éttermek helyi ízek nélkül

## Temesvár vendéglői az olasz konyhára szakosodtak

• A békésen egymás mellett élő népek nagyvárosaként számon tartott Temesvár „multikulturalizmusa” a valóságban nemcsak a társadalmi életben, hanem a gasztronómiában is megkérdőjelezhető. A zömében olasz konyhát vezető éttermekben nehéz hagyományos bánsági ételt enni.

KISRÉTI ZSOMBOR

Temesvárról folyamatosan azt hallja az ember, hogy multikulturális város. A román többség részéről előszeretettel hangoztatott jelzőnek ma már kevés a valóság alapja, hiszen a bő száz évvel ezelőtti, mintegy 85 százalékos magyar-német-szerb-bolgár és olasz többség és a 10-15 százalékos román kisebbség aránya egy évszázad alatt gyökeresen megváltozott. A magyar mellett a legjelentősebb városalkotó közösség, a németiség szinte teljesen eltűnt, de a többi népcsoport is igen kis létszámban maradt fenn. Tizenöt ezres létszámmal ma már egyedül a magyarság jelenti a temesvári „multikulturalizmust”. A gasztronómia nyelvére lefordítva, ezt azt jelentené, hogy a Temesvárra látogató vendégnek könnyűszerrel találnia kellene sváb, magyar vagy szerb éttermet. Aki az első kettőt

keresi, annak bizony csalódnia kell, merthogy ilyen nincs Temesváron, pedig a két világháború között szép számmal akadtak ilyen éttermek is. Az egykor soknyelvű Temesvár hagyományos gasztronómiájára egyikét szerb gyorsétterem emlékeztet, ahol többek között pljeszkavicát lehet enni. Ezzel szemben nagyon sok az olasz étterem, amelyek viszont nem az évszázadok során itt élő és mára eltűnt olasz kisebbségnek tudhatók be, hanem az Olaszországból ide telepedett vállalkozóknak, illetve olyan romániai üzletbereknek, akik az örökzöldnek számító olasz konyha rendszerváltás utáni térhódításában láttak fantáziát, és számításaik bejötték. A bánsági konyha jó ismerője, Dorozsmai Endre gasztroblogger szerint is szembeütő Temesváron az olasz konyha markáns jelenléte. „Elsősorban nem a pizzériákra kell gondolni, hanem olyan olasz éttermekre, ahol a pizzák mellett vagy azok mellőzésével a kiemelkedően jó konyha olasz gyökerekből



Éttermekben ritka hely, ahol velős csontot is kínálnak

▲ FOTÓK: KISRÉTI ZSOMBOR

táplálkozik” – fogalmaz egyik írásában a szakember. Valójában szinte bármelyik igényes temesvári étterem választékát nézzük, szembeütő az olasz konyha térhódítása. Amivel nyilván máshol is találkozhatunk, de ennyire koncentráltan talán sehol, Erdélyben.

### Velős csont újramelegítve

A csábítás ellenére mégsem egy jellegzetesen olaszos helyet próbáltam ki, hanem az erdélyi hagyományos konyhára is hajazó belvárosi éttermet a Jenő herceg utcában, ahol egymás mellett több kisebb vendéglő és kávézó is sorakozik. A Fehér lóhoz címzett étterem (La Calul Alb) mellett ezúttal az volt a perdöntő, hogy a temesvári vendéglők közül talán egyedül itt lehet velős csontot rendelni. Ami az egyik kedvencem: a pirítós kenyérré kenhető forró velő tormával különleges élmény. Habár voltak fenntartásaim, hogy éttermi körülmények között nehéz frissen felszolgálni, hiszen ha főzzük vagy ha a csontot hosszába vágva grillezzük, mindkét esetben legalább félórára van szükség az ízletes, friss és forró velő tálalásához. A felszolgált velős csontban volt velő, de érződött, hogy nem frissen készült, hanem felmelegített étel, ami sokat ront az ínycségnek számító velő állagán. A Fehér lóhoz címzett étterem Temesvár legjobb vendéglői közé tartozik. A koronavírus-járvány miatt tavaly pár hónapra lehúzta a redőnyt, de végül újraindult. A városban folyamatosan sok a turista, közöttük szép számmal vannak a kilencvenes évek elején tömegesen távozott svábok, akik közül sokan hazatérnek a honvágy miatt. Az étteremben is németül beszélő idős emberek ültek, akik épp olyan ér-

A magyar konyhában nem szoktuk petrezselyemzölddel megszórni, de ezt leszámítva a leves jellegzetes erdélyi ízvilágot kínált. Az eredeti szépségében felújított boltíves monarchiabeli belső tér mindenesetre több hagyományos erdélyi, vagy akár tágabb térségbeli ételt feltételez az ide látogató részéről. A valóságban azonban itt is sokféle olasz tészta választékkal találkoztam, illetve néhány újragondolt sülttel, amelyek közül felcsigázta a fantáziám a hagyományos vörös káposztával és sült almával kínált kacsacomb vagy a mangalicaszirban sült krumplival felszolgált konfitált kacsacomb, illetve sörben sült disznócsülök. Végül az egyetlen, bárányhúsból készült étel, a sültben készült zöld-séges bárányhús mellett döntöttem. Ami nem lett volna rossz választás, ha a konyhán valóban bárányhúst, és nem növéndéket sütnek. A növéndéknek ugyanis teljesen más az íze. Én mindkettőt szeretem, de ha a gyerekekkel vállalkozom erre a gasztrókalandra, eltolják maguk elől a tányért. Ha szopós bárány helyett az illatáról jól megkülönböztethető növéndék birka húsát kapja a vendég, tájainkon sokan visszamondának. Szerencsére kacsában vagy sertéscsülökben ekkorát nem lehet tévedni. Ár-érték arányban a Fehér lóhoz címzett étterem nem a legjobb választás Temesváron, viszont a hagyományos helyi konyhához ragaszkodó vendég számára a Bánság fővárosában nincs túl sok választék. Hacsak nem kedveli a nagyvilág ízeit, helyi kiadásban.

deklódve keresték a hagyományos ízeket, mint jómagam.

### Bárány helyett növéndék

A tökből és a gombából készült krémlevesek a nemzetközi konyha termékei, ezért inkább a magyaros húsleves mellett döntöttem, amely állaga szerint finom tyúkhúsleves volt. Az étlap hagyományos bánsági húslevesként kínálja, házi laskával.



Erdélyi ízek. A tyúkhúsleves minden éttermünkben népszerűségével hódít



Bárány helyett zöld-séges növéndék birkahús



A temesvári Jenő herceg utca étteremsora

HIRDETÉS

