

# Hagyományok és vendéglátás

## A Székelykő lábánál fekvő két magyar falut a román turisták is kedvelik

• Torockó és környéke Erdély egyik felkapott turisztikai régiója. A Székelykő lábánál fekvő két magyar település vendéglátásból jelesre vizsgázik. A vidék híres hegyéről elnevezett torockó-szentgyörgyi étterem erdélyi ételkínálata sokban hozzájárul a turisták helyben maradásához.

KISRÉTI ZSOMBOR

Torockót nem kell bemutatni az olvasónak. Legalább egy tucat olyan turisztikailag felkapott magyar falu van Erdélyben, ahol sokan megfordulnak, vagy ha nem, akkor hallottak, olvastak róla. Az elmúlt évszázadokban a vasércbányászataról híres Torockó már a rendszerváltás utáni években abba a szerencsés helyzetbe került, hogy a hagyományos építészeti stílust képviselő házait magyarországi támogatással kezdték felújítani. Amikor a Székelykő lábánál lévő falu lakói látták, hogy mivé varázsolhatók a hagyományos kinézetű porták, a program keretében egyre több háztulajdonos jelentkezett. Ennek köszönhetően mára vendégmarasztaló falukép fogadja a turistákat. Az elmúlt években a vidéknek nagy hírverést keltett a Duna Televízió, amely saját közösségi házzal is rendelkezik a településen. A nemzeti összetartozás napján, június 4-én immár nyolcadik alkalommal megrendezett Duna Nap nemcsak az aranyos és a nagyenyedi magyarokat hívta, hanem távolabbi erdélyi vidékekről és az anyaországból is szép számmal érkeztek nyaralók.



A Székelykő kúria a Székelykő lábánál

FOTÓK: KISRÉTI ZSOMBOR

### A turistacsalogató várrom

Nem csupán Torockó érdekes látványos, hanem a három kilométerre délre fekvő, szintén magyar település, Torockó-szentgyörgy is. A falu híres szülőtte Brassai Sámuel polihisztor: szellemi nagyságát szülőházának falára erősített emléktáblával idézi meg a hálás utókor. Aki idáig ellátogat, az az unitárius templomtól félórás sétával eljut a környék híres várromjához, a torockó-szentgyörgyi várhoz is. A Torockai család birtokaként a 13. és 16. század között lakott várat a Rákóczi-szabadságharc idején, 1704-ben lövették szét a császári csapatok, azóta romos és lakatlan. A bő háromszáz évvel ezelőtti pusztítás ellenére a vár romjaihoz felkapaszkodó turisták számos korabeli falrészletet csodálhatnak meg. Átellenben magasodik a Székelykő, a völgyben pedig Torockó-szentgyörgy házai látszanak madártávlatból.

Ahányszor Torockón és a torockó-szentgyörgyi várban jártam, mindkét falu hemzsegett a turistáktól. Távolabbi vidékekről is érkeznek vendégek, ma már nagyon sok a román turista. A helyiek szerint a koronavírus-járvány változtatta meg a látogatók arányát.

### Magyar étterem román vendégeknek

A rendszerváltás óta lépcsőzetesen kiépülő falusi turizmus az utóbbi két esztendőben új erőre kapott, amit nagyban segít a környék ikonikussá vált étterme, a Székelykő Kúria. A vendéglátóhely Torockó-szentgyörgy egyik csendes mellékutcájában található.

Ahol sok a turista, ott minőségi étteremre is szükség van. Az idegenforgalom szempontjából sokat ígérő több erdélyi településen éppenséggel az étterem hiánya miatt rekedt meg a helyi turizmus. Ha nincs egy tisztes-

séges felhozatalt kínáló vendéglő, ott nehezen képzelhető el a vendégéjszákák számának növelése. Ilyen szempontból Torockó és környéke szerencsés helyzetben van, mert mindkét faluban működik étterem, a felkapottabb azonban a torockó-szentgyörgyi.

Hétköznap ebédidőben úgy topantam be a tágas vendéglőbe, hogy szinte telt ház fogadott. A szép számú kiadó szobát kínáló helyen egy céges rendezvény résztvevői ebédeltek, de bőven volt más vendég is. Értelhető, ha a Székelykőre festői kilátást nyújtó kúria a rendezvényszervezők számára is népszerű. Jelzésértékű, hogy a színromán vendégsereg szívesen ebédelt kimondottan magyarosan berendezett étteremben, ahol nemcsak a tulipános asztalok, asztalterítők és falidíszek teremtenek jellegzetes magyar miliót, hanem a pincérek torockói népviseletre emlé-

keztető magyaros ruházata is. Fehér megyében egyedüli, de a szomszédos Kolozs megyében is kevés akad a torockó-szentgyörgyihez hasonló magyaros étteremből. Ahol nemcsak a díszlet és a pincérek zöme magyar, hanem az ételek is az erdélyi magyar konyha fogásai.

### Tárkonyos leves és csirkepaprikás

Ritkán eszem finoman elkészített tárkonyos pityókalevest füstölt csülökkel. A Székelyföldön népszerű levest a helyiek is főzik, hagyományuk van a tárkonyos ételeknek. A háromféle leves közül – gulyás, húsleves és krumplileves –, egyértelműen a tárkonyos mellett döntöttem, ami remek választásnak bizonyult. Ahogy a főételként felszolgált torockói tejfőlés csirkepaprikás nokedlivel szintén a kedvencem. Habár a pincér puliszkával ajánlotta, a nokedli mellett döntöttem, mert kíváncsi voltam a minőségére. A leveshez hasonlóan a főétel is az erdélyi konyha jellegzetes ízvilágát kínálta.

Desszertként lekváros derelyét rendeltem, ami a pincér szerint házi termék, egy szomszédos településen készítik. Ha mást nem kóstoltam volna, csak a derelyét, már ezért megérte betérnem a kúria éttermébe. Amely 2007-ben indult a tíz évvel korábban tető alá hozott tejfeldolgozó vállalat után. A tulajdonos házaspár gyártja az országszerte ismert Torockói márkanevű érlelt sajtokat is, amiből szintén lehet kóstolni többféle felhozatalban az étteremben.

Ha osztályzatot kéne adjak a torockó-szentgyörgyi vendéglőnek, tízes lenne. Nagy érdeme, hogy a koronavírus-járvány óta zömében román vendégekből álló látogatói számára is szépen berendezett magyar környezetet kínál az erdélyi magyar konyha legjobb fogásaival. Mindez fontos gasztronómiai misszió is egyben, amit sajnos még mindig kevés magyar éttermi szakember vállal fel Erdélyben.



Régi korok szép emléke a lekváros derelye



HIRDETÉS