

Nemzeti gasztrokultúra – modern köntösben

Interjú Prohászka Bélával

A Venesz-díjas mesterszakács a Nemzeti Művelődési Intézet gasztrobuszával járja az országot: minden szombaton más-más tájegység jellegzetes ételeit mutatja be a helyiek közreműködésével. Gyakran találkozhatunk vele gasztronómiai fesztiválokon és versenyeken, ahol hagyományos ételeket készít, vagy éppen zsűrizi azokat. A hagyományok mellett az egészséges étkezés elterjesztését is fontosnak tartja, ez az elhatározás hívta életre a közétkeztetést megreformáló Mintamenza Programot. A Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetségének alelnökéként a nemzeti értékek felkutatásán, hagyományaink megőrzésén és a magyarságtudat erősítésén fáradozik.

Hévízi Róbert: *Milyen események várhatók a közeljövőben, ami a nagyobb rendezvényeket illeti?*

Prohászka Béla: A közeljövőben a magyar értékeket, magyar hungarikumokat népszerűsítő – a járványügyi helyzet következtében csupán kislétszámú – rendezvények keretében oktatási intézményekben mutatjuk be azokat a féltve őrzött kincseket, amelyek a magyar tájegységű gasztronómiára

jellemzőek. Ebben is együttműködő partnerünk a Nemzeti Művelődési Intézet, egymást kiegészítve tárjuk a közönség elé a színes palettát.

H. R.: *Pályafutása során kiemelt figyelmet szentel a nemzeti értékek megtartásának, a hagyományok és a tradicionális térségi ételek továbbadásának. Vannak saját receptjei, specialitásai is?*

P. B.: Szükség van, hogyne a saját receptekre és specialitásokra. Ez még jellemzőbb volt, mikor versenyeztem – legyen ez szakács-olimpia, világ-, vagy Európa-bajnokság –, mindig arra kellett törekedni, hogy olyat alkossunk, amit nem lehet egy másik ember munkájához hasonlítani. Ki kell alakítani saját struktúrát, saját íz- és színvilágot, kombinációt.

Amikor a Nemzeti Művelődési Intézet a Komatál Programot meghirdette, egyik feladatom az lett, hogy a gyönyörű komatálakba komponáljak ételeket, azokban jelenítsem meg a fogásokat. Ez egy időutazás, mert át kell gondolnunk, hogy 20-30 vagy éppen 50-60 évvel ezelőtt az asszonyok milyen ételeket tettek a komatálba, és most ne-



künk milyeneket kell vagy lehet a modern kornak, a modern ízlésvilágunknak megfelelően tálalni. Ezt óriási kihívásnak tartom, nagyon szép feladat, és ebben az esetben is igaz, hogy egyedi recepteket kell hozzá komponálni.

H. R.: *Az említett világversenyek kapcsán számos országban járt, de egyébként is sokat utazik. Mit szeret magában az utazásban?*

P. B.: Nekem az utazás mindig a gasztronómiáról szólt. Azért is nagyon fontos számomra, mert ez mindig kettős, én is adok valamit, és ugyanúgy kapok is az adott területtől. Mikor megérkezem egy helyszínre, szeretem feltérképezni



Előadás a 2019-es Komatál konferencián

az adott étel- és italkultúrát, de ezzel együtt a zenei és a művészeti kínálatot, a térség kultúráját. Amennyiben lehetőségem van, ezekbe is szeretek egy picit belekóstolni.

A magyar gasztronómia keretében öröm bemutatni a féltve őrzött kincseinket. Például ha a hungarikumainkkal, a szegedi örölt fűszerpaprikával vagy éppen kalocsai paprikával ételeket készítünk, akkor gyönyörű színvilágot tudunk adni. Ha szürkemarkarhából akár egy szintén hungarikum gulyáslevest főzünk, annak keretén belül lehet beszélni bővebben másról is, be lehet mutatni a magyar pusztát, a magyar szürkemarkarhát vagy akár a Kilenclyükú hidat. Mikor a deszertekhez érünk, és például egy dobostortát tálalunk roppanós cukorral a tetején, annak is eláruljuk a történetét, és az is szóba kerül, hogy Sissi és Ferenc József is elégedetten ízlelgette a dobostortát. Mellé pedig kínálunk egy Tokaji Aszút, ami szintén bőven ad bemutatni való témát, mesélhetünk a névadó borvidék egyedülálló természeti, történelmi hagyományairól, a borkülönlegesség előállításában fontos szerepet játszó nemes penész szerepéről. Ettől szép

a magyar gasztronómiai kultúránk, a történetektől válik kerek egészé, amit a világ különböző pontjain megfelelően prezentálunk is.

H. R.: *Hogyan képzelem el a gasztronómia és a kultúra jövőjét rohanó világunkban?*

P. B.: A két terület elválaszthatatlan, fontosnak tartom, hogy szorosan együttműködjenek, szorosan kapcsolódjanak egymáshoz. Ha van egy kulturális műsor, akkor ahhoz gasztronómiai program-elem is párosuljon. Hatásos, elegáns és maradandó élményt nyújt, ha például egy műsor előtt a vendéget megkínáljuk az eseményhez kapcsolódó ingyencéggel. A gasztronómiai kínálatnak mind illat-, mind ízvilágában illeszkednie kell a darabhoz vagy az esemény témájához. A vendég sokkal nyugodtabban tud elmélyülni, elégedettebb és egyben felkészültebb is lesz a gasztronómiai vagy épp kulturális műsorral kapcsolatban. Ugyanilyen fontosnak tartom az esemény, előadás méltó lezárásaként a fogadást, amely gasztronómiai szerepén túl közösség- és kapcsolatépítési lehetőségeket is tartogat. Sokkal jobban megmarad a látogatókban, vendégekben az esemény élménye, az értékek befogadása, ha azokhoz ízeletet, illatokat is tud kötni.



Kocsonya Kálmán Venesz-díjas mesterszakács, Teremi Trixi színművész, Horváth Vivien szóvivő és Prohászka Béla Venesz-díjas mesterszakács a Nemzeti Művelődési Intézet gasztrabusza előtt

H. R.: *Több mint fél éve annak, hogy a Nemzeti Művelődési Intézet gasztrobusza járja az országot. Milyen tapasztalatai vannak? Hogyan fogadják a helyiek, hogy a térség receptjei, ízei széles nyilvánosságot kapnak?*

P. B.: A gasztronómia, a helyi hagyományos ízvilág népszerűsítése, a lokális értékek bemutatása hívta életre a Nemzeti Művelődési Intézet tavasszal debütáló Gasztrobuszát, amelyhez örömmel csatlakoztam. Az eseményeken a Komatál Program is megjelenik, meg lehet nézni a kiállított komatálakat, és az elkészült fogásokat is azokban találjuk, a két program erősíti egymást. Úgy érzem, mindenhol örömmel fogadtak bennünket, segítőkészek, rengeteg közös fotó készül, amelyek még aznap megjelennek a közösségi médiában. A nap eseményeit a Kossuth Rádió Országjáró című szombati magazinműsora élőben közvetíti. A kulináris élmények mellett a programot a környező települések fellépőinek műsora és hungarikum-játszóház is gazdagítja. Minden esemény komplex programot kínál, amiben a kultúra és gasztronómia újra együtt van jelen.



Újfehértói fürtösmeggy pálinkában pácolt kacsamellfilé

H. R.: *Mit gondol a Nemzeti Művelődési Intézet új székházának épületéről, milyen gondolatok fogalmazódtak meg önben, amikor meglátta?*

P. B.: A főúton elhaladva előtte, majd megállva a Művelődési Intézet épülete előtt, ez egy időutazás. Ahogy szemben állok vele és látom

a díszítőelemeket, de maga az épület stílusa is számomra egy olyan időutazás, amely kaput nyit lényegében a kultúra, a régi korok világába. És amikor belépek, szívemben gető érzéssel tölt el, amit itt látok, amit itt tapasztalok. Minden egyes helyiségnek, minden egyes teremnek mondanivalója és üzenete van.

PROHÁSZKA BÉLA Venesz-díjas mesterszakács. Gyulán született, édesanyja kitűnő és ízletes főztje miatt választotta ezt a hivatást. 2011-ben a Gödöllői Egyetem Idegenforgalmi és turizmus szakján szerzi meg diplomáját. Életében olyan kultikus vendéglátóhelyeken dolgozott, mint a Mátyás Pince, a Százéves Étterem, a Fesztivál Étterem vagy az Atrium Hyatt. Pályája során számos versenyen, kiállításon és fesztiválon vett részt mind hazai, mind nemzetközi közönség előtt. 2012-től a Magyar Nemzeti Értékek és Hungarikumok Szövetsége alelnöke, 2019. januártól a Békéscsabai Szakképzési Centrum rendezvény szervezője.