

Megjelenés helye: HVG.hu
Ideje: 2008. április 26.

Interjú Kisko García mesterszakáccsal



A mesterszakács saját konyháján. A kreativitáson van a hangsúly

A szakácsmesterséget szüleitől leste el, akik 32 esztendeje nyitották meg tradicionális éttermüket. Spanyolországot „kitanulva” egy idő után gasztromómiai kalandozásokba bonyolódott a világ különböző tájain. Szakmai útjai során megfordult Kínában, az Egyesült Államokban, Brüsszelben, Rómában, Hollandiában és Lyonban is. A harmincas éveiben járó főszakács konyhájában a szerelem és a szenvedély uralkodik, amelyet meleg szívvel ajánl a háziasszonyoknak is. A fantáziadús mesterszakács az El Choco nevű családi éttermében szenvedéllyel öltözteti az évezredek recepteket új köntösbe. Mellesleg a cordobai séf tavaly elnyerte a Madrid Fusion gasztronómiai szövetség az Év andalúz felfedezettje díját is.

Hvg.hu: Van a magyar és a spanyol konyhának metszéspontja, miben hasonlítanak egymáshoz?

Kisko García: Tény, hogy léteznek hasonlóságok a két konyha és az étkezési szokások között. Például nálunk is sok felvágott, húskészítmény kerül az asztalra. A magyarok számos leveséhez pedig igen hasonlítanak a mi szószos ételeink.

Hvg.hu: Milyen egyszerűbb andalúz fogást tudna ajánlani a magyar háziasszonyoknak, amelyet különösebb tudás nélkül bárki elkészíthet otthon ?

K. G.: Rendszeresen szervezek főzőkurzusokat, amelyeken az asszonyokat arra biztatom, hogy kedvvel, szeretettel főzzenek. Bármelyik ételt el lehet készíteni andalúz módon, csak egy fantáziára és merészségre van szükség. Például, ha csak egy öntetet szeretnénk, vegyünk mondjuk egy majonézt, ami egyáltalán nem andalúz jellegzetesség, és bolondítsuk meg egy kis sherryvel. Ettől igazán pikáns és andalúz lesz az íze. Ez fordítva is jól működik. Ha veszünk egy tradicionális kagylós ételt, és megbolondítjuk például mizoval, ami teljesen japán alapanyag, akkor igazán különleges és forradalmi lesz a végeredmény.

Hvg.hu: Tehát a lényeg a kreativitás és a fantázia?

K. G.: Nem teljesen, a kreativitás fontos, ugyanannyira mint a tradíció, de a lényeg, hogy ne hagyjuk magunkat csak egy motivációtól vezérelni.

Hvg.hu: Andalúzia Spanyolország legdélibb részén található, mi az, ami elhatárolja, megkülönbözteti az alapanyagokat és az ételeket a hispán konyha egészétől?

K. G.: Nehéz megfogalmazni a különbséget. Egyszerűen más. A déli és az északi halaknak, húskoknak egészen eltérő ízük van, hiszem a klíma és a földrajzi adottságok is teljesen különbözőek. Délen főleg szegények éltek és ma is annak mondható ez a rész, de a klíma

miatt is elterjedtebbek itt például a hideg levesek, amelyeket északon nem találunk. Alapanyagokat tekintve hasonlókkal dolgozunk, de az én célom az, hogy ha valaki egy napon belül lejön Barcelonából hozzánk Cordobába, akkor csukott szemmel is érezze a különbséget. Vagy éppen fordítva, lássa meg a tányéron azt, ami a városban van.

Hvg.hu: Mire gondol?

K. G.: Például Cordobában a mecset tetején találunk két gömböt és egy holdat, sokáig törtem a fejemet, hogyan tudnám a motívumokat becsempészni az ételeinkbe. Végül megalkottam egy gömb alakú cukorral karamellizált libamáj pástétomot, amelyet igazi arannyal vontam be, ennek a tapadását növényi pástétommal oldottam meg, mindezt egy vattacukor darabra helyezem és úgy tálalom.

Hvg.hu: Ez eléggé bizarul hangzik, a főbbi étel is hasonlóan bonyolult az ön éttermében?

K. G.: Egy képgalériában is minden festmény mindenkinek mást jelent, más emlékképeket hoz elő, mindaddig, amíg a mester ki nem áll a közönség elé, és el nem magyarázza, hogy mit érzett miközben festette a művet. Én egy új ételkészítési irányzatot képviselek, mely már nem csupán fogásokat készít, hanem érzéseket jelenít meg. Ha hozzám jön valaki, akkor engem ismer meg az általam készített ételeken keresztül.

Hvg.hu: Ennyi az egész?

K. G.: Ez egyszerűen hangzik, de nagyon bonyolult, egyrésztől nagyon nehezen születnek meg a tökéletes alkotások, másrésztől pedig a tradíciók túl erősek. Így az újításnak idő kell míg érvényesülni tud, de a világ legkreatívabbnak kikiáltott séfjének, Ferran Adrianak köszönhetően már sokat javult a helyzet.

Hvg.hu: Várhatóan hány év mire megpuhul a közönség és befogadja az újdonságokat?

K. G.: Előre nem lehet tudni, de tíz évvel korábban még csak a tradíció számított. Most azt csinálom, amit szeretek, önkifejezésként élelem meg. De mert családi vállalkozásunk van, figyelniem kell arra is, hogy az ő megélhetésüket ne kockáztassam az én egyedi, extravagáns elképzeléseim miatt.

Hvg.hu: Mi a kedvenc étele?

K. G.: A kedvencem a tengeri sügér lágú, tejszínes szósszal, és tintahallal.

Hvg.hu: Ön milyen vendég, ha elmegy valahova?

K. G.: Kritikus. Szeretek jókat enni, és nem hagyom elrontani a kedvem az asztalnál.

Hvg.hu: Otthon is, ha éppen a felesége főz?

K. G.: Nálunk az étterem és az otthon egybemosódik. A feleségem jól főz. S végül is mindegy milyen alapanyagot választ, mert biztos, hogy jó minőséget vesz le a polcról.