



Dr. Zsigó Róbert, a Földművelésügyi
Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért
felelős államtitkára

Virágzó nemzeti gasztronómia

„Túl vagyunk azon, hogy csak a hazai vendéglátás dicső múltját emlegessük. Bátran kimondhatjuk, hogy Magyarország az elmúlt évtized alatt visszakerült Európa gasztronómiai térképére” – szögezte le Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár.

A 19. Szolnoki Gulyásfesztiválon konferenciát tartottak a magyar konyháról. Visszakerült mára a magyar konyha Európa gasztronómiai térképére?

– Minden más nemzethez hasonlóan a magyarság étkezési kultúrája, konyhájának fejlődése is összefügg népünk életmódjával, történelmével, földrajzi és éghajlati helyzetével, agrárgazdasági lehetőségeivel. Éppen ezért a magyar konyha évszázadok óta nemzeti azonosságtudatunk fontos részét képezi. Így van ez akkor is, ha más népcsoportokkal történt érintkezéseink (például az ázsiai nomádokkal, olaszokkal, törökökkel, osztrákokkal, franciákkal) a hazai gasztronómiában is elkerülhetetlenül éreztették a hatásukat, gazdagították máig élő, sajátos ízvilágunkat. Bár a fűszerezés, a felhasznált alapanyagok aránya az elmúlt évtizedekben is sokat változott, az igényes magyar háztartások és vendéglátóhelyek ma is őrzik étkezési kultúránk nemesebb hagyományait. A magyar konyha a minőségi alapanyagoknak, a karakteres ízeknek, valamint a hagyományokat és az új gasztronómiai vívmányokat sikeresen ötvöző, kreatív ételvariációknak köszönhetően, az elmúlt évtized alatt visszakerült Európa gasztronómiai térképére.

Ez minek köszönhető?

– Magyarország sajátosságai közé tartozik például a mangalica, a makói hagyma, a szegedi paprika, a magyar szürke szarvasmarha. Ezek a jellegzetes magyar termékek olyan minőségi jellemzőkkel bírnak, amelyek semmi mással nem helyettesíthetők, ezért a megőrzésük egyidejűleg kulturális és nemzetgazdasági érdek. A magyar vidékpolitika és a kormány intézkedései is ezt a célt szolgálják. Ide tartoznak többek közt a Hungarikum törvény, a Magyar Élelmiszerkönyv különleges minőségű és kézműves élelmiszerekre vonatkozó irányelvei, a Hagyományok–Ízek–Régiók Program, amely a közösségi marketing eszközeivel segíti a magyar mező- és élelmiszer-gazdaság termékeinek piacra jutását, valamint a Helyi Termék Éve és a Helyből jobb! programsorozat, amelyek a helyi ellátási láncok megerősítését célozták. A kis- és közepes vállalkozások támogatásával, valamint a hagyományos magyar termékek védelmével is arra törekszünk, hogy a kiváló minőségű, biztonságos, fenntartható és etikus gazdálkodással előállított magyar élelmiszerek megtalálják az utat a magyar családok asztalára és a hazai vendéglátóhelyek konyhájába.

Melyek a nemzeti konyha alappillérei?

– A virágzó nemzeti gasztronómiához három, egyformán fontos dologra van szükség. A korábban már említett gazdag étkezési hagyományok és a kiváló hazai alapanyagok mellett az igényes és jó ízlésű fogyasztók szerepe is vitathatatlan. A piaci kereslet alapjaiban határozza meg a kínálat minőségét, színvonalas magyar konyhát csak a magas minőségre törekvő, tudatos fogyasztók képesek hosszú időn át fenntartani.

Támogatja a kormány a magyar gazdálkodás hagyományait képviselő fajták tenyésztését, termelését?

– Az állam a Földművelésügyi Minisztérium irányításával, a NÉBIH közreműködésével növényfajta vizsgálati minősítő rendszert működtet. A rendszerben vizsgálatra kerülnek mind a hazai nemesítésű mind az egyéb országokból bejelentett új növényfajták. A minősítő rendszer előnye, hogy hazai körülmények között történnek a vizsgálatok, így a köztermesztésbe, a gazdálkodókhoz kizárólag csak betegségnek ellenálló, korszerű, az egészséges élelmiszer, illetve takarmány előállítására alkalmas fajták kerülhetnek. Az új nemesítésű növényfajták köztermesztésbe bocsátására működtetett rendszer EU szinten akkreditált. Ennek révén a hazai nemesítők fajtaújdonságai is EU szintű forgalmazási joghoz juthatnak, illetve EU szintű növényfajta-oltalommal védhetik szellemi tulajdonjogukat a hazai hatóság támogatásával, közreműködésével. Az új fajták minősítésén túl a szántóföldi, zöldség és gyümölcs tájfajtarendelet alapján a tájfajták könnyített regisztrálását tettük lehetővé. Így az egyes tájegységekre jellemző hagyományos élelmiszerek alapanyagául szolgáló növény tájfajták forgalmazása és termesztése egyszerűbbé vált. Az FM által kezelt Eredetvédelmi Programokkal segíti a gazdálkodókat és a fogyasztókat, amelyben a NÉBIH munkatársaival közösen szakértők tájékoztatják a termelői közösségeket, a lakosságot. A NÉBIH fajtabemutatókon, ízbírálatokon mutatja be az új fajták legjobb tulajdonságait, az ezekből előállított élelmiszerek felhasználhatósági lehetőségeit, fogyaszthatóságukat. Továbbá a NÉBIH különböző tesztekkel vizsgálja az élelmiszerek élvezeti és egyéb értékeit, és erről a fogyasztókat folyamatosan tájékoztatja. Mind az új növényfajták minősítő rendszerének, mind a bemutatóknak, mind tesztelési rendszerünknek köszönhetően bőséges, egészséges, jó ízű táplálék kerülhet a fogyasztók asztalára.

Mit lehet tenni annak érdekében, hogy a magyarok a magyar ízeket, a magyar konyha tradicionális termékeit keressék – mikor azt lehet hallani, arról olvasunk, hogy a magyarok túl zsírosan, paprikásan, sósan főznek, ami egészségtelen?

– A Földművelésügyi Minisztérium és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 2015-ben 4 kiemelt célt fogalmazott meg: Tudatosítsuk a fogyasztókban, hogy a hagyományos és magyaros ételek nem egészségtelenek! A tiltás helyett a mértékletesség legyen elfogadott szempont! Szoktassuk vissza az embereket a terített asztalhoz, illetve az étkezéshez teremtsük meg a kulturált és nyugodt körülményeket; adjuk meg a lehetőséget újra a minőségi ételek ízének felismerésére és élvezetére! Rövid ellátási láncon keresztül kerüljenek be a helyi agrártermékek a közétkeztetésbe és a családok asztalára is! Csökkenjen a pazarlás, a keletkezett élelmiszer-hulladék mértéke és mennyisége! A NÉBIH-hel közös kezdeményezésünk az „Ételt csak okosan” kampány, amely a háztartások élelmiszer-biztonságának és kultúrájának fejlesztésére hivatott.

A hazánkba érkező turisták honnan tudják, melyek az igazi magyar konyhák, éttermek?

– Olyan kategória, hogy „igazi magyar” nincs a vendéglátásban. Mint minden más országban, nálunk is az éttermek és ételek elnevezése nyújthat segítséget a tájékozódásban.

Hol tart a helyi agrártermékek beiktatása a közétkeztetésbe?

– A minőségi és biztonságos étel felismerése, szeretete már a gyermekkorban megtanítható. Ezt felismerve 2015 végén elindítottuk a Minőségvezérelt Közétkeztetés nevű programunkat, melynek keretében lezajlott több mint 3200 főzőkonyha egységes szempontok szerinti minősítése, ösztönözve az üzemeltetőket a fejlesztésre és megújulásra. Az ellenőrzés körülbelül másfél millió, a közétkeztetésben étkező honfitársunkat érintette. Célunk, hogy a magyar konyhának helye legyen a közétkeztetésben is. Ezt támogatja az immár évek óta sikeresen megrendezett és méltó rangra emelkedett, magyar ételekre és alapanyagokra támaszkodó Közétkeztetési Szakácsversenyünk, melynek 2017–2018-as elődöntői e napokban zajlanak az ország több pontján.

Medveczky Attila