

BUDAPEST

GENOPDAGER TRADITIONERNE

PÅ FÅ ÅR ER UNGARNS HOVEDSTAD GÅET FRA AT VÆRE EN UBETYDELIG PLET PÅ DET GASTRONOMISKE VERDENSKORT TIL EN BOBLLENDE KULINARISK METROPOL. BUDAPEST HAR I DAG FLERE MICHELIN-STJERNER END NOGEN ANDEN BY ØST FOR WIEN. DET HAR VÆRET EN LANG PROCES AT SMIDE KOMMUNISMENS KÅBE AF INDUSTRIELLE FØDEVARER OG BILLIG BÆLLEVIN, MEN UNGARERNE ER ENDELIG VED AT GENOPDAGE DERES EGNE RØDDER. OG DE ER STOLTE AF DET.

Af: Sebastian Abrahamsen
Foto: PR

I hjørnet af et indkøbscenter omgivet af lavendler og oliventræer ligger den seneste tilføjelse til den gastronomiske revolution, der for tiden buldrer af sted i den ungarske hovedstad Budapest. Restauranten Tanti, ungarsk for 'tante', er godt gemt væk i et rigmandskvarter i udkanten af bydelen Buda, vest for Donau og langt fra bymidtens barokke katedraler, hippe caféer og britiske polterabender på rulende cykeldiskoteker.

Det ville være en underdrivelse at sige, det kom som en overraskelse, da Michelin-guiden i foråret tildelte Tanti en stjerne i den prestigefyldte guide kun et halvt år efter restaurantens åbning.

"Vi havde slet ikke turdet håbe på det," smiler den daglige leder, Imre Brandt, der tager imod til frokost på terrassen på denne brændende hede sommerdag.

Med en stjerne til Tanti kan Budapest nu bryste sig af fire Michelin-restauranter, hvilket er flere end nogen anden by i den gamle østblok og fire mere end for blot seks år siden. Imre Brandt kan ikke en-

gang komme med et bud på, hvor mange flere gæster restauranten har fået siden udgivelsen af den nyeste guide i marts. "Det har været en vanvittig periode," fortæller han.

Det er svært at forklare præcis, hvad der er sket med den kulinariske scene i Budapest. På få år er antallet af restauranter i byen mangedoblet. Det lader til, at ungarene har genopdaget deres kulinariske aner. Unge og ambitiøse kokke vender hjem fra ophold i udlandet med nye teknikker og deres mormors madlavning i baghovedet, mens turister strømmer til den gamle kulturhovedstad for at få en billig storbyferie.

Tilsammen har det givet en saltvandsindsprøjtning til den ungarske gastronomi, der gennem et halvt århundrede lå slumrende under kommunismens tæppe, men som nu for alvor er begyndt at vågne igen.

DE SANDE TRADITIONER

Ligesom mange andre af de finere restauranter i Budapest serverer Tanti en kombination af traditionel ungarsk madlavning

og internationalt cuisine. Dagens frokost-menu byder på tre retter til 3.900 forint, hvilket svarer til godt 90 kroner.

Til forret får vi en forfriskende, andalusisk gazpacho med tørret gedeost og en lille tallerken med ansjoser og appelsinmarineret julesalat. Let og elegant. Hovedretterne er straks mere bastante og består blandt andet af en intens, lille servering af braiserede svinekæber med kartofler og indkogt sauce samt en vidunderligt stilforvirret grønkålsgrøde med en briket af braiseret og grillet oksekød på risotto, pyntet med friterede grønkålsblade. Til dessert serverer køkkenet både en hindbæris med chokolademousse og frysetørrede hindbær og en abrikosis med en luftig sandkage, peanutbutter og en bund af let sødet hytteost. Al vinen er lokal.

Hjernen bag menukortet er den unge chefkok Oliver Andras Heiszler, der er født og opvokset i Budapest som barn af to kunstnere. Efter at have tjent sine lærepenge i Budapest tog han på et års inspirationsrejse i Baskerlandet, hvor han



blandt andet arbejdede i den trestjernede restaurant Akelarre i San Sebastian og sugede til sig af baskernes særlige sans for lokale traditioner og bæredygtig madlavning. Senere rejste han til London for at lære om de nyeste trends i restaurationsbranchen. Men når alt kommer til alt, er det de ungarske rødder, han trækker mest på i sit arbejde.

"Det, der virkelig har påvirket mig, er min bedstemors madlavning," fortæller Oliver Andras Heizler.

Somme tider konsulterer han også de gamle, ungarske kogebøger fra før Anden Verdenskrig og tiden før det sovjetiske overherredømme, der herskede over landet fra 1947 til 1989. Det er dér, man finder den sande ungarske gastronomi, mener han. Og det er først nu, Ungarn er ved at genopdage den del af sin historie.

"I årene efter murens fald blev landet oversvømmet af fastfood-restauranter og pizzeriaer," forklarer chefkokken.

"Men nu er der forandring på vej. En ny generation af yngre kokke forsøger at

puste nyt liv i ungarsk madlavning. De støver de gamle opskrifter af og fejrer den nationalkonservatisme, der har præget vores køkken, væk med nye ingredienser og stilarter."

Trods Tantis uhørt hurtige himmelfart viser restaurantens ejerforhold sig at være lidt af et mysterium. Ejeren kan ikke træffes til et interview, og ingen blandt personalet har lyst til at afsløre så meget som bare navnet på vedkommende, der "ønsker at holde sig lidt i baggrunden," som det lyder fra en tjener.

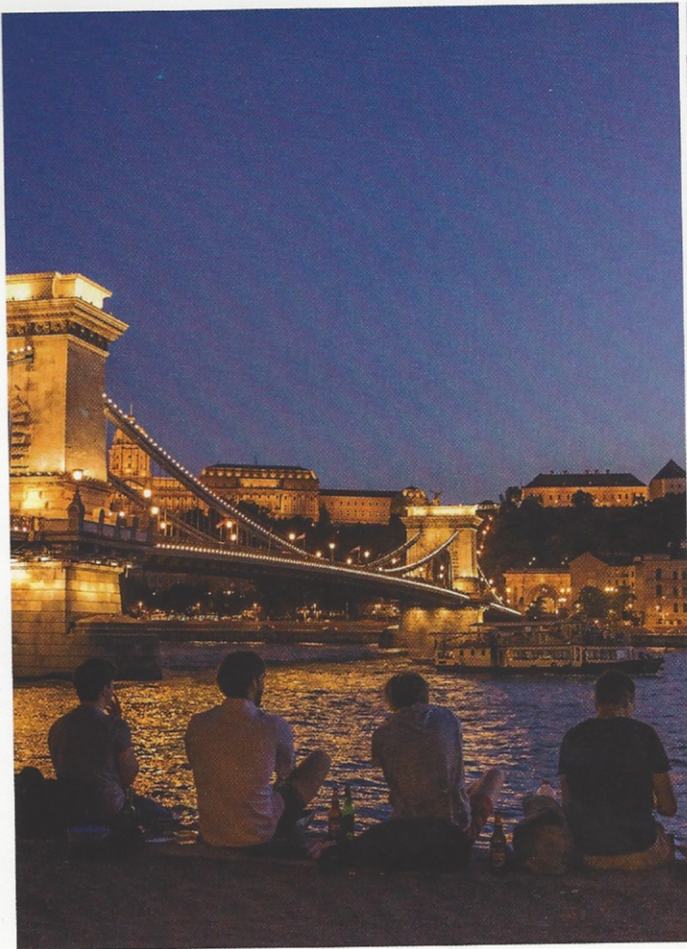
Regningen for frokosten ender på 22.800 forint, eller knap 550 kroner, for tre retter med vin og kaffe til to personer. Den dyreste udskrivning er et lille glas Takoji – en traditionsrig, gylden dessertvin, som vi skal vende tilbage til.

DE MAGRE ÅR

Det ungarske køkken har ikke været internationalt trendsættende som det franske. Det er ikke regionalt som det italienske og ikke hypet som det nordiske. Men det har

en lang tradition og en charmerende egenart, der bærer præg af landets centrale placering midt på det europæiske kontinent og en historie fyldt med krig og besættelse. I Ungarn taler man om "det lange 20. århundrede", eftersom landet først mistede næsten tre fjerdedele af sit territorium i kølvandet på Første Verdenskrig, kæmpede og tabte på den forkerte side af Anden Verdenskrig og siden kom under en lang og udmagrende sovjetisk besættelse helt frem til 1989.

Landets kulinariske tradition er i dag et herligt sammensurium af jødiske, tyske, østrigske, russiske, ottomaniske og central-europæiske spisevaner. De faste bestanddele er kartofler, peberfrugt og tunge gryderetter krydret med den lokale paprika. Men Ungarn har langt mere at byde på. Blandt andet en dyb respekt for enhver form for svinekød, gåselever og vildt. Ungarn er således verdens næststørste producent af den kontroversielle delikatesse foie gras, som findes i rigt mål side om side med delikate paprikapølser og ungarske vine ►



i det centrale madmarked ved foden af Szabadság-broen i Pest.

Det ungarske køkken indeholder også en lang række af forskellige pastaretter, spätzleagtige kartoffelnudler og utallige variationer over den populære street food langos – en slags dybstegt pizza, der er en reminiscens fra det tyrkiske overherredømme og ofte serveres med ost og creme fraiche på toppen.

Ligesom nabolandet Østrig har Ungarn en stolt tradition for konditorkager og tærter. Et af de ældste og mest traditionsrige konditorier er Augustzt, der i mere end 140 år er blevet drevet af Augustzt-familien. I dag ejer familien tre konditorier, hvoraf det ene ligger godt kamufleret i en tilsødet bygning mellem Astoria-pladsen og Erzsébet-broen øst for Donau. En overdimensioneret lysekroner hængende over montren og åbenbarer en farverig palet af kagekreationer: nogle franskinspirede med mousse og makroner, andre mere traditionelle som beiglirollen med valnødder og valmuefrø eller den berømte dobos: en lagkage i fem lag med chokoladefyld

og et sprødt lag af brændt karamel på toppen. Karamellaget var angiveligt en smart metode til konservering i slutningen af 1800-tallet før køleskabets opfindelse. Ungarns gastronomiske tradition er således rig og mangfoldig. Men med den sovjetiske besættelse i 1947 kom 42 magre år. Også i kulinarisk forstand. En stor del af produktionen af vin og fødevarer blev industrialiseret, og kvaliteten forringedes markant. Der var mange munde at mætte i datidens Sovjetunionen, og Ungarn udviklede sig hurtigt til unionens spisekammer.

Levestandarden i Ungarn var dog trods alt højere end i resten af Sovjet, og maden var også bedre om end langt fra nutidens standarder. Efter murens fald begyndte en langsom renselsesproces og en genopbygning af byen Budapest såvel som landets nationale identitet. Og en genrejsning af landets vinproduktion.

DEN UNGARSK VINREVOLUTION

I en lille kælder i bydelen Pest, øst for Donau, bag det ungarske nationalmuseum, finder man den grotteagtige vinbutik

Tasting Table. Her holder det unge ægtepar Gábor og Carolyn Bánfalvi til. Sammen har de gjort det til deres mission at udbrede kendskabet til ungarsk vinproduktion og madlavning. Blandt andet ved at afholde hyppige vinsmagninger, kulinariske gåture gennem Budapest og ved at åbne en webshop, som snart bliver lanceret. Ungarns vinproduktion kan angiveligt spores helt tilbage til Romerriget.

”Vi står for omkring én procent af verdens vinproduktion,” fortæller Gábor, da han tager imod i kældrens nye træmøbler.

”Men vi drikker 90 procent af vinen selv,” tilføjer han som forklaring på, hvorfor man så sjældent støder på ungarsk vin i udenlandske butikker.

Langs bagvæggen i det lille kælderlokale står vine fra hele Central- og Østeuropa: Serbien, Østrig, Slovakiet. Ungarn producerer især hvidvin, men er så småt også begyndt at få en interessant produktion af rødvin. Mange af de mest progressive producenter er i dag små vinhuse, som eksperimenterer med forskellige udtryk.



Ligesom landets fødevarerproduktion blev også produktionen af vin industrialiseret under kommunismen.

"Vi gik fra kvalitet til kvantitet," forklarer Gábor Bánfalvi, der selv er født i 1977.

"Det var det, hele kommunismen handlede om. Vi levede som svin, og vi producerede tre gange så meget vin som i dag. Det var billig vin, som blev solgt i Østeuropa. Da muren faldt, kollapsede hele det marked, og nu er ungarene igen stolte af at kunne producere kvalitetsvin."

I midten af 1990'erne begyndte det, som Gábor kalder for "den ungarske vinrevolution". Nogle få, familieejede vinhuse, der havde lidt ekstra kapital og kunne finde ud af at lave vin, blev hurtigt nationale helte og tjente en formue. En af dem var familien Bock, der i dag også ejer en række restauranter – blandt andet i København.

"Nogle af familievirksomhederne er blevet for store og for mainstream i dag. Så de nye helte er de små, håndlavede vine," siger Gábor.

Ved siden af gadedøren i den lille vingrotte står en vinkøler, hvis indhold der ifølge Gábor ikke findes mage til i hele Budapest. Samlingen består udelukkende af den søde dessertvin Takoji, som er opkaldt efter det nordøstlige distrikt, den stammer fra. Flaskerne er rangeret efter kvalitetssystemet aszú, som dækker over mængden af druer, der er brugt i produktionen. Vinen er ekstremt arbejdskrævende, da druerne gærer på ranken og håndplukkes én ad gangen, efterhånden som de modner.

"Vi har hver eneste årgang af den højeste aszú siden regimeskiftet i 1989," siger Gábor stolt.

"Vi har også en del fra 60'erne og 80'erne og selvfølgelig fra 1956," fortæller han med henvisning til året, hvor Ungarn gjorde oprør mod Sovjetunionen.

Han trækker en flaske op og skænker et lille glas af den gyldne vin. Den dufter sødt. Men på tungen udfolder den sig i en utrolig smagskombination af både solmodne rosiner, bitre mandler eller abrikossten og med en mineralsk friskhed.

Den kan ikke umiddelbart sammenlignes med nogen anden dessertvin.

"De drak det her på Titanic," siger Gábor med et smil.

Han er enig med chefkokken Oliver Andras Heiszler fra Tanti i, at ungarene nu endelig begynder at opdage deres egne kulinariske traditioner.

"Vi har en utroligt farverig kulinarisk tradition og historie. Det er vores hardware. Vores software er alle de gode kokke, der længe har været kendt i branchen, og som nu kommer tilbage fra udlandet og åbner deres egne forretninger," siger Gábor.

Selv har han bevidst valgt at indrette Tasting Table med inspiration fra byens gamle vinbarer (borosó). Et traditionelt og billigt sted som dem, hans egen far plejede at frekventere i sin ungdom.

"Det er nøglen til succes her," siger Gábor.

"Du kan ikke bare smide dine traditioner ud. Det var det, kommunisterne gjorde. Og du kan heller ikke bare gå tilbage til traditionerne. Du er nødt til at træde et skridt tilbage og finde på noget nyt." ♦

COPENHAGEN FOOD

#31

copenhagenfood.dk

SEPTEMBER/OKTOBER 2015

DKK. 60,-

NOK. 70,-

MYREKRYB

*Tag med The Urban Huntsman
på jagt efter insekter i Mexico*

BUDAPEST

*En boblende kulinarisk
metropol*

ÉN STJERNE OG TIO VISE MÆND

*Vi har besøgt
Gastromé i
Århus*

OKKER, GOKKER, JORDSKOKKER!

*Sæsonopskrifter med
en efterårsbebuder*

ØSTERSPERLEN PÅ NØRREBRO

*Sæt klørerne i alt godt fra havet
på Oysters & Grill*



CIDER
INCREDIBLE INDIA
FLEISCH I KØDBYEN
OPSKRIFTER MED SVAMPE
POP-UP-RESTAURANTEN FEAST
SPIS PÅ GADEKØKKENER I YANGON
BYENS BEDSTE ØKOLOGISKE SPISESTEDER