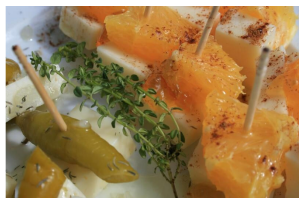


Megjelenés helye: Bor Hírlap
Ideje: 2008. május 15.



Andalúz ételek

Andalúz gasztro napokat rendeztek április 15-től 18-ig Budapesten. Ennek keretében andalúz mesterkurzust tartottak magyar séfeknek, andalúz ínycsvacsorát tálaltak az Artesano, étteremben, amelynek menüje a következő volt: Hideg előétel tojássárgájával, ibér sonkával és kaviárral, andalúz kagylótorta, kandírozott narancssal és mazamorrával, Articsóka olíva olajban, huelvai fehér garnélarákkal, Spanyol tengeri hal, rucola szósszal és tintahal csíkokkal, Bárány, zöldséges és cordobai fűszerekkel ízesített kuskusszal, Mandulakrémben áztatott kenyér. Az eseménysorozat slágere a zárónapon a csokoládé kostoló volt, andalúz alapanyagok vendégszereplésével és andalúz borokkal. Csak ízelítőül, hogy mit lehetett kóstolni: fehér csokoládé trüffel kandírozott narancssal és andalúz spanyol sáfránnyal, fahéjas-szegfűszeges trüffel, narancsos-sherrys-mandulás-fahéjas ganache krémmel töltött bonbon, sherrys datolya csokoládéba mártva, fekete olíva bogys trüffel.

Andalúzia Spanyolország legdélebbi részén terül el, közel Afrika sivatagi katlanjához, a Mediterraneum legendás vidékén. Ennek a területnek a nyugati része a Heraklész oszlopaiként elhíresült tengeri szoros, amelyet évezredek óta az európai űkeink által ismert világ végeként tartottak számon. Innen tovább kezdődik a szirének, sárkányok, és mindenféle meselény birodalma, amelynek a végéhez érve a gyanútlan hajós egy régi legenda szerint azon veszi észre magát, hogy elért a világ végére, és egészen egyszerűen behull a vak, sötét, üres semmibe.

A mai Andalúzia autonóm jogokkal bíró államszerveződés, amely a spanyol korona alatt éli érzelmekben dús mindennapjait, időtlen-idők óta. Az ország hagyományait, történelmét, tájait, jelenét illetően szinte minden téren egy dolog állapítható meg: hogy ez az ellentétek hazája, a folyamatos önellentmondásé, amely vitalitást szülő konfliktussal teszi élővé ezt a különös terroirt.

Valamikor réges-régen megfordultak itt a föníciai kereskedők, akik magukkal hozták a bortermelés tudományát, és megtelepedtek itt a vandálok, aminek köszönhetően Vandalusia nevet kapta ez a tartomány (innen az Andalúzia). Hosszú ideig táboroztak ezen a vidéken a rettegett Karthágó félelmetes harci elefántjai, hogy utána északról rontsanak neki az akkor még kicsi, de annál agresszívabb új hatalomnak, Rómának. Miután a farkaskölykök sóval behintették Dido királynő otthonát, északnak fordultak. Igájukba hajtották az Ibériai félsziget számtalan népét, és sokáig időztek Hispánia nevű provinciájukban, hogy utána mintegy nyolc évszázadig átadhassák a terepet a mór dinasztiaiknak, akik magukkal hozták kelet misztikumát, tudományát és varázslatait. És végül, de nem utolsósorban eljött a spanyol birodalom időszaka, amelynek a lobogója immár jó néhány száz éve csattog a Sierra Nevada ormain.

Ez a rengeteg nép, hagyomány, virtus nem is eredményezhetett mást, mint robbanékony sokszínűséget. Többek között innen ered a sherry, vagy Jerez, amelyet

törvényeik átértelmezésével már fejedelmek alkímistái keverték ki először, még vagy ezer éve, fűszerek és borok vegyítésével. Itt van a világ legnagyobb, bikaviadalra alkalmas arénája - állítólag az évente több mint 1000 bika ünnepélyes lemészárlásának a helyszínére aranyáron, nagy küzdelmek árán van csak belépő. És hasonlóan gazdag és vitalitással teli maga a táj: megtalálható itt tengerparttól kezdődően, okkersárga búzamezőkön át hajmeresztő hegyormokig minden.

Ennek köszönhetően az étkek alapanyag-választéka is a legszélesebb skálán mozog: megtalálhatóak itt a tengerek élőlényei, a hegyvidékek nehéz, paraszti étkei, a városok spanyol és mór kifinomultságának a hagyományai, és az olyan növények, mint a babér, a jázmin, a narancs és a citrom, La Mancha sáfrány, olajbogyó és Serrano sonka. Külön említést érdemelnek az Újvilág kincsei, mint a méregerős chili, vagy a csokoládé.

Mindezeket összevetve megállapítható, hogy az andalúz konyha karaktere nem egy-egy speciális fogásban, hanem számtalan fogás elképesztő sokszínűségében rejlik.

Még valamit érdemes kiemelni az andalúz gasztronómia sokszínűségéből, mégpedig a sonkaszeletelés művészetét.

A sonkaszeletelés Spanyolországban igazi szertartásnak tekinthető, a „cortador de jamón” vagyis a sonkaszeletelés mestersége pedig módfelett megbecsült szakmának számít a mai napig.

A spanyol sonkát – amely egyébiránt csak makkal etetett ibér sertésből készül - nem lehet ám akárhogyan felszeletelni. Számos szabály létezik, amely azt hivatott elősegíteni, hogy minél inkább megőrizze a húsféle jellegzetes ízét, és még élvezetesebbé tegye a sonka fogyasztását.

A sonka szeletelését sosem géppel végzik, hanem kézzel. A folyamatot egy sonkatartó eszköz könnyíti, amely ferde pozícióban tartva a húst egyrészt kényelmesebbé teszi a szeletelést, másrészt lehetővé teszi, hogy egy éles kés segítségével hajszálvékony, ugyanakkor szabályos szeleteket lehessen vágni. A mindig kifogástalanul éles vágóeszköznek egy vékony, egyenes és hosszúkás acélpengével kell rendelkeznie ahhoz, hogy tökéletes szeletek kerülhessenek az ínycsemegető asztalára.

Keretes 1:

Kisko Garcíáról

Kisko García, córdobai lakos, azon újdonsült, mindenre elszánt, andalúz szakácsok képviselője, akik képzeletükkel itatják át a földjük évezredes receptgyűjteményét. Kisko olyasfajta konyhát visz, ami megidézi a régmúlt korok emlékeit, ugyanakkor egy kicsit modern köntösbe is helyezi az andalúz konyhát.

1978-ban született és a córdobai Gran Capitán Vendéglátóipari és Turisztikai Főiskolán végezte tanulmányait. Ismereteit Spanyolország legjobb éttermeiben mélyítette el, hisz többek között dolgozott a malagai Café de Parísban, a rondai Tragabuchesban, a geronai Celler de Can Rocaban, az arriondasi Casa Marcialban és a madridi hangsúlyt fektet az andalúz nemzet kincseinek számító egyéb hozzávalókra, így a serrano sonkára, az olívolajra, a borecetre, vagy éppen az olajbogyóra.

Számos, nagy jelentőségű díjjal jutalmazták már az éttermet, így többek közt a Madrid Fusión gasztronómiai szövetség Kiskonak ítélte „Az év andalúz felfedezettje” díjat, ami a nemzetközi szinten is sikereket eredményezett, illetve a Mezőgazdasági és Halászati Minisztérium is elismerte munkásságát 2007-ben.