

Megjelenés helye:
Ideje:

GUSTO
2003. augusztus



II. évfolyam 8. szám

GUSTO

í z e k • b o r o k • e m b e r e k

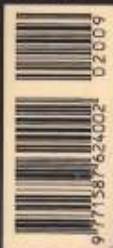
Pálffy István
interjú

Szüret

Andalúz olívák

Fischer Iván
interjú

980 Ft



www.gusto.hu



Az olaj virága

Az andalúzok költői egyszerűséggel csak „tiszta aranykönnynék” nevezik az olivabogyó levét, amit a legfőbb helyen évszázados módszerrel sajtolnak ki a fekete és zöld gyümölcsökből. A spanyolok nagy költője, Cervantes szerint nincs is szebb látvány az üde, terméssel teli olajfánál, amely zöld és arany színekben pompázik. Don Quijote atyja biztosan sokszor látogatott el az olajolajgyártás egyik bőségebe, a festői Andalúziába, ahonnan a világ minden tájára szállítanak olajat. Erről a vidékről származik a több európai uralkodócsalád asztalára kerülő extra szűz olajolaj is, ideje lenne hát vegre megnéznünk, hogy mitől lesz királyi egy menü.

Clajfaligetekkel tarkított dombok látványa fogad minket, amikor az emelkedőkön kaptató busszal Córdoba megyébe érünk. Az országnak ezt a részét több száz évig a mórok uralták, még most is láthatunk színes mohamedán tornyokat, amelyekből régen füstjelekkel tartották a kapcsolatot. Az utolsó kalifát az 1400-as évek végén üzték el, azóta alaposan megváltozott az állam közigazgatása. Jelenleg 52 megye van Spanyolországban, ez a terület a legnagyobb olajtermelők közé tartozik. Olyan híres „olívavárosok” vannak itt, mint Baena, Priego, Lucena, Espejo, Montilla és a székhely, Córdoba. Mi éppen Baenába igyekszünk, itt található ugyanis az ország egyik legrégebbi olajmalma, amely 1795 óta a Núñez de Prado-család birtokában van, jelenleg éppen a hetedik generáció tagjai irányítják az üzemet.

A fehérre meszelt házakból álló, hangulatos kisvárost körbefogják az olajfaligetek, szemet gyönyörködtető látvány, ahogy a szelíd lankákon szép szabályos sorokban állnak az olívbogyóktól roskadozó fák. A busz panorámaablakán elének táruló kilátást nem sokáig élvezhetjük, hiszen a jármű közlekedési lehetőségei meglehetősen korlátozottá váltak a Spanyolországban rendkívül ritka esőzések miatt. Kísérőnk, a család egyik tagja vidáman közli, hogy a bátrabbak nyugodtan induljanak el **gyalog felfelé** a hegyen, a kisebb mozgásigényűek viszont **beszállhatnak** a terepjáróba. Közel huszonöt ember indul meg a magányosan ácsorgó fehér dzsip felé, aztán szerencsére kiderül, hogy a 150 hektáros birtoknak akad még néhány bevezethető Range Roverje.

Elindul hát a kalandtúrának is simán beillő birtoklátogatás, a baenai sofőrök által kitalált extrém sport arról szól, hogy miként szárguldjunk úgy a fák között, hogy az ablakon becsapódó ágakat rögtön le is szüreteljük. Az olaj-liget-rálít ezúttal is a legjobbak, azaz mi nyerjük, a magyar delegáció tagjai mindenkinél előbb jutnak a csúcsra. Felérve kísérőnk elmagyarázza, hogy most négy ültvényük közül a legnagyobbon vagyunk, az orunkat facsaró szag pedig az olajfák adta szerves trágányól származik. Az ültvényen nem használnak semmilyen vegyi anyagot, gyomirtó szerre sincs szükségük, ökológiai módszereikért pedig rendszeres támogatást kapnak az Európai Uniótól.

A zöld bogyókkal teli fák mellett mindenütt vékony fekete csöveket látunk, ezek az ún. csepegtető módszerrel öntözik a nem túl vizigényes fákat. Az olajfának tavasszal és ősszel a legfontosabb a csapadék, előbbi a virágzás, utóbbi az olajképzés időszaka. Az olajbogyók egyelőre még nem érettek, általában december-január táján szüretelik le őket. Tévedés azt

hinni, hogy vannak fekete, illetve zöld fajtájú olajbogyók: ha elég türelmesek vagyunk, előbb-utóbb mindegyik fekete lesz, ez ugyanis az érett olíva színe. Az olajbogyó mindenképpen keserű ízű, akármi-kor szedjük le, ezt néhányan be is bizonyítják, amikor a figyelmeztetés ellenére megkóstolják a termést. Az asztali bogyókból ki kell üznünk a keserű ízt – mondja mosolyogva vezetőnk –, ezt úgy érjük el, hogy 10-15 napra vízbe tesszük, majd folyamatosan cseréljük rajta a folyadékot.

A sajtólásra kerülő bogyókat jóval később szüretelik le, mint az éretlenül leszedett, asztra kerülő olívát. A betakarítás rengeteg kézi munkaerőt igényel. Kaulauzunk adatai szerint Spanyolországban négyszázmillió olajfa található, minden lakosnak van tehát elvileg tíz fája. Mivel az arányok a valóságban ennyire nem kiegyensúlyozottak, szüreti időszakban a munkások (gyakran diákok vagy háziasszonyok) sokszor 8-10 órát töltenek az olajfaligetekben.

Az asztra kerülő, illetve a rendkívüli minőségű olajhoz szükséges olívbogyókat kizárólag kézzel lehet leszedni, a szüretelők ehhez egy fésűhöz hasonló alkalmatosságot használnak. Egy idő után persze rendkívüli módon megutálják fésűlgetni a végelen sorokban álló fákat, ezért a maradékot már – a dióveréshez hasonlóan – botokkal távolítják el az ágakról. A termést a fa alatt elhelyezett nejlonokon gyűjtik, a bogyó nem eshet a földre, mert szennyezett már a kutyának sem kell – hát még az extra szűz olajnak!

Olívát olívával

A ligetlátogatás következő lépése, hogy megtudjuk, miből is fog állni a mostanra már hón áhitott ebéd. Az alapja természetesen az olívaolaj lesz, amit a Núñez de Prádók háromféle olívbogyóból állítanak össze. Laikusok számára ezek a fajták rendkívül nehezen elkülöníthetők, hogy azt ne mondjam, az egyik bogyóra csak a másik hasonlít jobban. A picudo egy ezen a területen őshonos fajta, feladata, hogy megadja az olaj gyümölcsös aromáját. Egyik társa a picual, amely stabilizálja az olajat, míg a harmadik hojibalanca megédesíti az eddig igen keserű keveréket. Így megokosodva szállunk vissza a jóval nyugodtabb tempót diktáló buszba, amely visszavisz minket a város szívében fekvő olajmalomba. A házigazda már **biztosan** megedzödött a korgó gyomru újságrók dolgában, mivel kijelenti, hogy először az ebéd következik, csak utána fogja elmagyarázni az olajsajtolás technikáját. (Más kérdés, hogy teli hassal leginkább egy ágyra, a meleget tekintve pedig pálmalevével legyező, fűszoknyás lányokra vágyunk.)

A menüt a spanyoloknál szinte kihagyhatatlan tapasok nyitják. Ezek tulajdonképpen bármilyen ételek lehetnek, a lényeg az, hogy mindegyik csupán egy falat legyen. Egy heti itt tartózkodás után az ember valószínűleg már a reggeli pirítósát is négy kockára vágja, de mi azért alkalmazkodunk a helyi szokásokhoz, és nagy lelkesedéssel vetjük rá magunkat a svédasztalra. Az olajjalom szakácsai mártogatható olívaolajjal, majonézes langusztával, olívaogyóval, hal-krokettel, olívakaviárral és érett sajtokkal kedveskednek nekünk. A „tapaszolás” egyik hátránya, hogy a kisebb tétfogatók már a kóstogatás során megtelnek, és csak bánatosan gusztállják a következő fogásokat. Nálunk egyelőre nem áll fenn ez a probléma, ezért epedve várjuk, hogy végre késsel-villával együnk. A menüsor minden tagja hagyományos családi recept alapján készül, a házigazda némileg értetlen monológjában többször is feltűnik a nagymama szó. A házi koszt ígéretétől elelve vetjük bele magunkat az első ételbe, mely a rendetlen tojás elcinevezést kapta, krumplít, hagymát és természetesen rengeteg olívaolajat lelünk benne.

Hiába értem már el a bőven megfelelő zsírszintet, a következő fogás sem kerülne egy diétásmagazin cím-

lber vagy sem, ez a fogás is úszik az olajban. Fanyalgásomra valaki elmagyarázza, hogy a spanyoloknál az olívaolaj a gazdagságot jelképezi, ezért ha ilyen étellek vendégetnek meg, az a legnagyobb tisztelet és vendégszeretet jele. Jó, persze szeretem, ha tisztelnek, de ezt már kicsit túlzásnak érzem. A desszertet látván kezdek megvigasztalódni: fagyaltnak tűnő gombóc, gusztusos narancskarikkal körítve. Lelekedésem pusztán az első kanálig tart, ekkor ugyanis kiderül, hogy olíva-fagyaltnot kaptunk, olajos narancsal bolondítva. Társaim hamar legyőzik bizonytalanságukat, és hajlandók bekebelezni az édességet, sőt, kijelentik, hogy nekik ízlik. A japán kollégák közül néhányan annyira megkedvelik a pikáns fagyit, hogy a séfnek fel kell jönnie a konytából, elmagyarázandó a csemege főbb összetevőit. Annyira persze nem nehéz kitalálni: narancs, tejszín, egy kis méz és olíva minden mennyiségben.

Fenséges nyencségek

Abban a biztos tudatban kelek fel az asztaltól, hogy selejtes izlelobimbókkal áldott meg a természet, de nincs mit tenni, indulunk a sajtológépekhez. A ma-

lomban még megvan a család 1795-ből való, eredeti sajtolója, az óriási köcsögökre emlékeztető tartókat azonban manapság már nem használják. A Nüñez de Prado olaj különlegességét a speciális préselési technika adja, az ősi hagyomány szerint ugyanis a legfinomabb olívaolaj a saját súlyától sajtolódik ki. Ennek módszere rendkívül egyszerű: a megmosott, gondosan válogatott bogyókat egy lassan forgó műanyag hengerbe teszik, majd ami a szerkezet aljára – nyomás nélkül – kicsöpög, az lesz az olaj virága.

Az olajbogyók ekkor még mindig nagyon sok levelet tartalmaznak, ezért óriási, kúp alakú gránitömbök közé szorítják őket. (Már a római korban is ez volt a módszer, csak akkor ökrök vagy öszvérek forgatták a súlyokat.) A sajtolás másik, modernebb technikája, amikor fonott, régen szalmából, ma műszálból készülő kör alakú lapokból (capachos) és a bogyókból toronymagas óriásszendvicset készítenek, majd lassan összenyomják. Az olajbogyót általában még kétszer-háromszor préselik át az első sajtolás után, ezáltal természetesen egyre gyengébb minőségű olívaolajat



oldalára, következik ugyanis a húsok jolly jokere: az iber sertés. Az étel különlegessége, hogy még a legképzettebb séfek is borjúnak nézik, még harmadszori evés után is simán „lemarházzuk”. Mielőtt megkérdezzük a szakácsot, szavazást tartunk, végső elkészítésében már csirkének titulálom a hajszályékony burgonyával és bébiréppával körített fokhagymás falatokat. Tolmácsunk nem igazán vevő erre a fajta humorra, ezért okulásomra közli, hogy ez csakis iber dísznö lehet.



Az olajbogyók fajtái

Az andalúzok rendkívül büszkék a hagyományos eljárással készült olajukra, amely többféle olívbogyóból készülhet. A legfőbb spanyol bogyófajták a következők: a Córdobában és Granadában termő picual (más néven nevadillo, lopereno ill. marteno) az olaj stabilitását biztosítja. Szintén erről a vidékről származik a hegyes tetejű picudo, ez a bogyó kölcsönzi az olívoilaj gyümölcsös aromáját. A Córdoba megyében sajtolt aranykőnyek harmadik összetevője általában a „fehér szem” jelentésű hojiblanca, ez a bogyófajta elég kényes, ezért csak kis területen terem.

Sevilla és Cádiz környékén is találhatunk kizárólag arrafelé honos olajbogyókat, ilyenek például az eji-cano, a verdial, a sevillano, valamint a manzanilla. Az utóbbi kettőből általában nem készítenek olajat, hanem asztali bogyóként, mandulával, paprikával töltve, illetve önmagában fogyasztják.

nyerve. Egy liter olívoilajhoz körülbelül +5 kilogramm bogyó szükséges, nem csoda hát, ha a drága anyag minden cseppjére szükség van.

A kisajtoló folyadékot tucatnyi csempézett kádba vezetik, itt még vizet is tartalmaz az olaj. A medencékben való tárolás során azonban engedelmeskedik a fizika ősi törvényeinek, azaz olaj és víz nem keveredik egymással, felülkerelkedik az aranylő nedű. Innen az olaj a tartályokba kerül, ezek olyanok, mint nálunk a csatornafedelek. Én is éppen békésen ácsorgok egyen, miközben az egyik munkás összehúzon szemmel mérget, mivel pont azt az évjáratot akarta megmutatni ámuló csoportunknak. Szerényen arrébb vonulok, és onnan figyelem vezetőnk gesztikulálását, aki éppen a palackozásról és a címkézésről elmélkedik.

A palackozás itt még mindig kézi erővel történik, ott jártunkkor éppen három dolgozó címkézte a katonás rendben álló „olajvirágokat”. A felirat rendkívül fontos a család számára, mivel a rajta lévő „bűvös”-számból szinte azt is meg tudják mondani, hogy melyik fa termését rejti a meglehetősen ellenálló üveg. (A töréstesztet a repülőtéren tranzitban végeztük, ez volt az egyetlen épen maradt darab.) A palackokat lepecsételt parafa dugóval zárják le, majd bedobozolják, és elküldik a világ minden, a konyhájára valamint is adó tájára. A baenai szállítók számára valószínűleg az sem lenne meglepetés, ha az egyik zöld-fehér kartonon a következő szerény címet látnák: II. Erzsébet, Buckingham Palace, London, Egyesült Királyság.





Az ezerarcú olíva

Az olívaolaj felhasználási módja rendkívül sokrétű, elsősorban persze a gasztronómiában jártas, az egészséges táplálkozást előnyben részesítők alkalmazzák. Aki megengedheti magának, hogy olívaolajjal főzzön, annak – a tudomány mai állása szerint – nem kell annyiszor meglátogatnia a körzeti orvost, hiszen sokkal egészségesebbek a csontjai és a szíve, mintha hagyományos olajban vagy zsírban sütné a vasárnapi ebédet. Az olívaolaj az egyik alapja az ún. mediterrán diétának is, mivel nem terheli meg annyira a szervezetet, mégis rengeteg energiát ad. További pozitív hatása, hogy csökkenti a vér koleszterinszintjét, illetve tartalmazza a szervezet számára rendkívül szükséges A, D, és K vitaminokat.

A kutatások szerint az olíva lassítja az öregedési folyamatot, nagymértékben erősíti a csontokat, óvja az érrendszert, és nagy szerepet játszik bizonyos rákos betegségek megelőzésében is. Az olívaolajat a szépségipar is használja, hiszen széppé teszi a bőrt és haját egyaránt. A felsoroltakon kívül persze nem mellékes szempont, hogy ez a fajta olaj rendkívül ízletes teszi az ételeket, így méltán lett az andalúz konyha egyik alapanyaga.

Az extra szűztől a közönségesig

A spanyol olívaolaj kitűnő minősége a világ minden táján közismert, de vannak olyan termékek, amelyek még az átlagosnál is magasabb szintet képviselnek. Ezek az olajak (négy cég kapta meg eddig ezt a minősítést) rendelkeznek ugyanis az ún. D.O. címkével, amely eredetüket, és folyamatos jó minőségüket bizonyítja. Annak sem kell azonban aggódnia, aki nem ezekből az – árukban is magasan vezető – olajból választ, hiszen minden gyártónak kötelessége, hogy palackjait a nemzetközi előírások szerint készítse el. Az olívaolajknál – a borokhoz hasonlóan – állandó minőségellenőrzés folyik. Spanyolországban olívatanács is működik. A Baena környéki eredet-meghatározásnál például három tényezőt vesznek figyelembe: a talaj minősége; a klíma és három fajta olajbogyó keveréke adja az eredményt.

Az olajok kategorizálása szintén nemzetközi előírások szerint történik, a drága folyadék értékét a savasság mértéke határozza meg. Az olajknál – a borokkal ellentétben – ugyanis az erjedés megakadályozása a cél, minél alacsonyabb az olaj savtartalma, annál előkelőbb helyet foglal el az olívák dobogóján. A topon egyértelműen az egyszer préselt extra szűz olívaolaj áll, ez mentes minden tökéletlenségtől, érezhető rajta a gyümölcsös aroma, savtartalma pedig mindig egy százalék alatt van. A második helyezett a szintén egyszeri sajtolású, „simán” szűz olaj, ebben alig észrevehetőek a hibák, és kevésbé feltuno a gyümölcsös íz. A hétköznapi szűz olajaknak jóval magasabb (több mint 3-százalék) a savtartalmuk, ezeken már érezhető némi kellemetlen illat, illetve íz is. A sor legvégén a már észrevehető hibákkal bíró, ún. „olajseprős” olívaolajtermékek állnak, ezeknek már fű és illata is jelzi, hogy fogyasztásra kevésbé alkalmasak.

KAJÁRI ZSOFIA

