

Megjelenés helye:
Ideje:

GUSTO
2003. március

III. évfolyam 3. szám

GUSTO

í z e k • b o r o k • e m b e r e k

Szlovén
mustra

Hungarikum

Párizs

Sushi
ittthon és otthon

www.gusto.hu

980 Ft





Húsvéti sonka

– spanyol módra

Sokan a sonkák királyának tartják a spanyol „jamon”-t, amit jellegzetes aromája és összetevészetlen íze különböztet meg a mezei füstölt sonkáktól. Húsvét táján minden háztartásban napirenden van a sonkakérdés; igaz, nálunk valószínűleg minimális az ibér sertést tartó családok száma. A hazánkban is honos mangalicára hajazó „ibérico” sertésből készül ugyanis ez az Inyencek számára is ünnepi ételnek számító spanyol sonka, amit még mindig a hagyományos módszerrel állítanak elő. Mi utánajártunk, hogy miként lesz a fekete fűtös malacokból hajszerűvékony, étvagygerjesztő sonka.

A méltán világhíró spanyol sonka elkészítési procedúrája nem sokban hasonlít a honi disznóölések utáni húsfeldolgozás módszeréhez. Párhuzam azért akad, mindkét esetben négylábú, konnectororrú egyedeket hizlalunk minél nagyobbra, majd egy kést beléjük mártva igyekszünk hozzájutni a jobbnál jobb falatokhoz. A hasonlóság azonban nagyjából itt véget is ér, hiszen a spanyol sonkakészítés évszázados művészetnek számít. (Persze nem mondom, egy jó házikolbász vagy a friss rántott hús is pazar étel lehet, tény azonban, hogy a világ népei inkább a jamont részesítik előnyben, nem pedig a „bundás” húst.) A spanyol sonka annál is inkább unikumnak számít, mert igen kevés helyen lehet előállítani. Több tényező összejárása szükséges ugyanis ahhoz, hogy magas minőségű, azaz JJJJ-kategóriába sorolt sonkát kapjunk, ezek egyike a megfelelő éghajlat. Spanyolországban az andalúziai félsziget egyik csücskén, Huelva tartományban találunk olyan területeket, ahol a disznók ételmezéséhez szükséges tölgyesek rendelkezésre állnak. Az ibér sertések etetésére ugyanis csak magyal-, vagy paratölgyek alkalmasak, ezek nem alkotnak összefüggő erdőt, hanem csupán ligetes-fás legelőt. Ennek egyik nagy előnye lehet, hogy egyelőre még négylábú sonkánk nem veszik el a sűrű fák dzsungelében, hanem békésen elálldigál egy-egy fa alatt, megvárva, míg eléje hullik az ebéd.

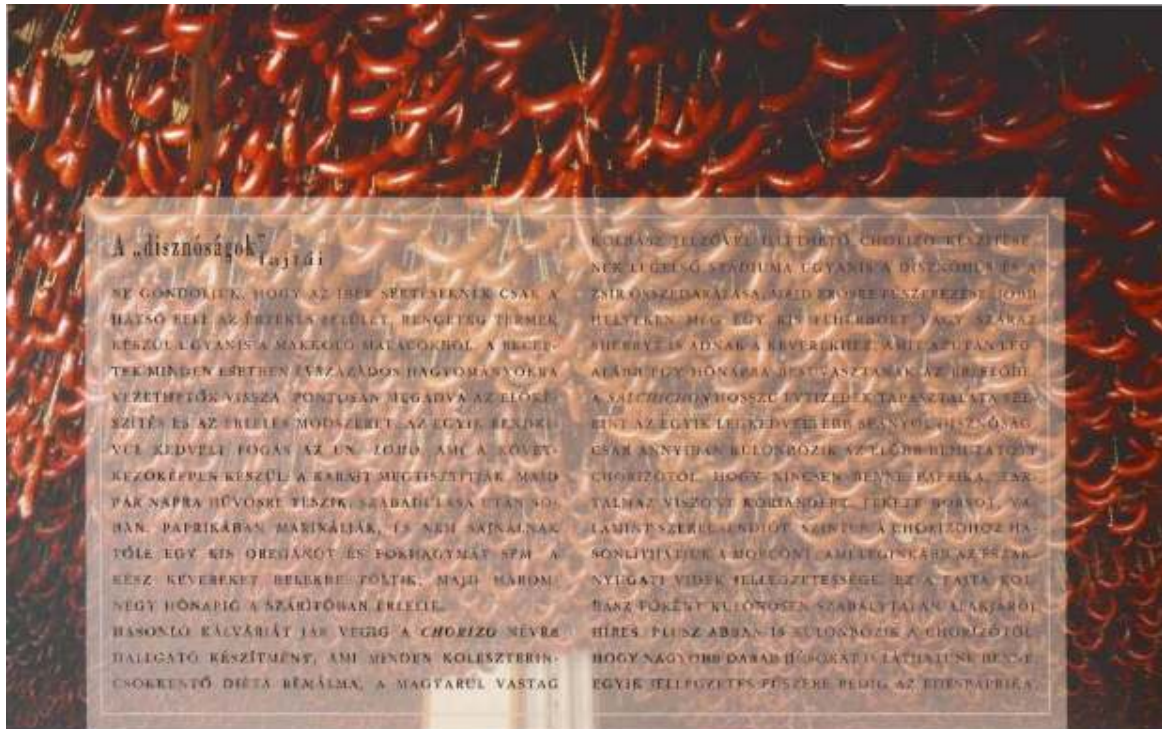
Ezt a látványt természetesen mi sem hagyhatjuk ki, ezért hosszas buszozásra vállalkozunk. Már majdnem Portugáliában járunk, amikor megáll a busz, mi pedig kizúdulunk belőle egy kis kanászokodásra. Az első meglepetés, hogy disznónak se híre, se hamva, vannak viszont prima kis emelkedők, és atatomos, füvel benőtt gödrök, amiken át kell kelniük, hogy

a drótkerítés mögött makkoló disznókhoz jussunk. Bizonyos élettani jelekből már sejtjük, hogy nem járhatunk messze, azért megnyugtató a tudat, hogy minden rendben van a rőfik emésztésével.

A huszonötödik domb után aztán malacunk van: több tucat fekete szőru és patájú sertés néz velünk farkasszemet. Nem izgatják túlzottan magukat, biztosan látják, hogy ez a sok jegyzetelő és kamerával rohangáló ember nem azért jött, hogy őket a füstölőbe vigye. Sőt, a csoport tagjai közül jó néhányan szinte gúgyögnek a disznóknak, akik rendkívül hálásak lesznek, és szinte pózolnak a fényképezőgépek lencséi előtt. Néhány bátor a simogatással is megpróbálkozik, mi azonban úgy döntünk, hogy a kezünk túlságosan is hasonlít egy makkra, inkább ne kockáztassunk... Gumicszimas vezetőnk közben neveltjeiről tart rögtönzött előadást, megtudjuk, hogy az ibér disznók zsírsertések, amelyeknél ugyanúgy számít a vérvonal, mint mondjuk a lovaknál. A megfelelő minőség csak a vérvonal megtartásával érhető el, ezért általában családi vállalkozások keretében folyik a tenyésztés. Nem ritka, hogy egy családban akár öt generáció tagjai is „kondásnak” szegődnek – meséli vezetőnk –, így legalább a bevált módszerek is családi titkok maradhatnak. A félszigeten huszonhat kisvállalkozó tömörült egy nagy cégbe, így próbálnak nyitni a külföld felé, vállalva a szigorú minőségellenőrzést (azaz az ősi módszerek és hagyományok betartását) is. A reklámra való törekvés egy kicsit meglepő annak fényében, hogy tolmácsunk szerint a termelők messze nem tudják kielégíteni a hazai szükségleteket sem, mi, a szintisza külföldiekből álló csapat azonban nem panaszkodunk, sőt korgó gyomorral tekintünk a beígért kóstolgatás elé. Éhes disznó makkal álmodik –

FOTÓ: RÁKOSI PÉTER





A „disznóságok”¹

NE GONDOLJUK, HOGY AZ IBER SPÉTESÉNKÉ CSAK A HATÁSÓ RÉLE AZ ÉRTEKES BELDÉLT, HENGETŐ TÖRTEM, KÉSZÜL EGYANIS A MAREGÓ, MÁLAGOKBÓL. A RECEPTEK MINDEN ESETBEN ÁRVÁZADÓS HAGYOMÁNYOKRA VÉZETHETŐK VISEZÁ, PONTOSAN MEGADVA AZ ELŐKÉSZÍTÉS ÉS AZ ÉRTELES MÓDSZERT. AZ EGYSÉGES KÖRNYELT KÉRDÉLT FOGY AZ ÚN. TÖRÖ, AMI A KÖVETKEZŐKÉPEK KÉSZÜL A BAROFT MEGHISZTETIK, MAJÓ PÁR NAPRA HÚVOSRE TÉSZEK, SZÁDADÉLÁSA UTÁN SÓBAN, PÁPRIKÁBAN MARIKÁLJÁK, IS NEH. ÁTNAJNAK TÖLE, EGY KÍN DREGÁRÓT ÉS FOKHAGYMÁT SPH. A KÉSZ KÉVEREKET BELEKRE FÖLTIK, MAJÓ MÁRÓM, NÉGY HÓNAPIG A SZÁDÓTÓBAN ÉRTELE. HÁSONLÓ KÁLYÁRÁT JAK VEZIG. A *CHORIZO* NÉVRÉ DALLGÁTO KÉSZÍTMÉNY, AMI MINDEN KOLESZTERIN-CÖRÖKENTŐ DIÉTA RÉMÁLMA, A MAGYARÚL VASTAG

KÖLBÁSE TELZÓVÉL FELTÉRTE, CHOLESTÉRSZTERE, NEK LI GÉNSG STÁDÍUMA UGYANIS A DISZNÓKÉK ÉS A ZNIR ÖNSZEDARÁZÁSA, MAJÓ ENYVÉL PUSZTÉREZÉST, JÓHÍ HULLYKÉN, MEG EGY KÍN HULLYBÓLT VÁGY SZÁRÁZ, MIBERTY IS ADNÁK A KÉVEREKÉK. MÁJÓ ÁRUFÁN ÉGŐ ALÁDÓTÉLY HÓNÁRRA BEJUTASZTÁNAK, AZ ÉRTELEHÉ, A *SALICICILIN* HÖSSZG ÉV TIZÉLEK TAPASZTALATA TELTÉNT, AZ EGYSÉGES KÖRNYELT ÉRRE BEJUTÁSÁR, ÉS ÓRÁG, ESÁK ANNYVIBAN BÉLÖNÖZIK, AZ ÉLŐBÉLÖMÉLTÁTOFT CHORIZÓTÓL, HOGY NINSEN BÉVNE KÁRIKA, ÉSÁ TALMAZ VISZÓNT KÖRÖKANDÉLT, TERKEFT BÓRÁVÓL, VALAMINT SZERELÉNDŐT, NÁNTÓR. A CHORIZÓHOZ HÁSONLÓTÁRÉK ÁRÓFOGONT, AMI ELŐNKÁRRA, ÉS ÉRTELE NYILGÁTI VIDÉK FELLEGZETÉSÉGE, ÉZ A TÁVTA KÖL BÁSZ FÖKÉNY KÜLÖNÖSEN SZÁDÁKTYALAN ALAKJÁRÓI HÍRES, PLUSZ ÁBÁRRA IS BÉLÖNÖZIK, A CHORIZÓTÓL, HOGY NÁGY ÖRÖM DABAR HÖRÖKÁRÉK LÁTHALÓSE BÉVNE, EGYIK FELLEGZETÉFS FÖSZERE BÉVIG, AZ ÉRTELEPÁRIKA,

filozófál a magyar csoport. A sonkahegyekre azonban még várnunk kell, mivel a buszhoz való visszatérés nem éppen egyszerű feladat. A helyiek úgy gondolják, hogy minél közelebből jó látni az ibéricókat, ezért megmászadják velünk a kerítést. A malacoknak itt már nem vagyunk annyira szimpatikusak, méretüket meghazudtoló iramban rohannak a velünk ellenkező irányba. Ezen a ponton már minket sem hoznak lázba a szaladó sonkák, de szerencsére hamarosan meglátjuk a civilizációt jelentő járművünket.

Aromából is megárt a sok

A gyárba vezető út során már mindegyikünk lelki szemei előtt a képeken látott sonkák lebegnek, nem ártallunk álmodozni arról sem, hogy az imént látott, aranyosnak titulált állatok finom darabokban hevernek előttünk a tányéron. Nemigen tudjuk elképzelni, hogy bármi is elvehetné az étvágyunkat, van azonban olyan aroma, ami simán képes erre.

A sonkafeldolgozó-üzemben (amely egyébiránt egy igazán szép, mór hatásokat mutató épület) már a bejárat környékén valami igazán jellegzetes illat terjeng, ezt még mindenki jó néven veszi, miközben belebújunk a steril ruhákba és papucsokba. Két perc múlva az elmebeteg műtősbanda (azaz mi) elindul, hogy megismerkedjen a sonkagyártás mechanizmusával.

A folyamat természetesen a malacok szomorú végével kezdődik: a disznókat a vágás helyére szállítják,

majd egy napig békén hagyják őket, ezt nevezik stresszoldásnak. Amikor már éppen azt hinnék, hogy csak elköltöztek, jön a höllér egy óriási késsel, hogy a szakma szabályai szerint ki tudják folytatni a vért az állatokból. Vágás után talán a sonkakészítés legfontosabb része következik: a sózás. A spanyolok kizárólag tengeri sót használnak, sötétben, kilencven-százalékos páratartalom mellett lapátolják a lekanyarított húsokra a só. A sonkát ún. súlyarányos idő alapján tartják a sóban, kilogrammonként egy nap az előírás.

A készítők viszonylag ritkán bibelődnek ilyen „bébiadagokkal”, ezért a gyár belseje felé haladva jókora, 5-10 kilós sonkák lógnak a fejünk fölött. Gyorsan rájövünk, hogy miért kellett felvennünk a sapkát, a húsokból ugyanis egyfolytában csöpög a zsír, így súlyuk közel a harmadával csökken. Az egyre erősödő aromák miatt már nem fogadom olyan jól, hogy még zsíros is (volt) a hús, de társaimat ez látszólag nem zavarja annyira. Az utolsó termék egyikeben már az érettnék leginkább mondható sonkák vannak, és a szigorún kézi erővel mozgatott húsok helyét például rendre váltogatják.

Kalauzunk elmondása szerint az érlelési időszak 24-30 hónap között mozog, ezalatt nemesezés képződik a sonkán, amit három különböző ponton szűrnak meg. Mindehhez nagyon precíz csonttű áll rendelkezésre, átszellemült arcú vezetőnk ajánlhatja, hogy mindannyian próbáljuk ki, vegyünk róla illat-

mintát. Ezen a ponton én már mélyen a pulóverem nyakában járok, és próbálok csak félpercenként levegőt venni, valamelyest érthető hát, hogy visszatartom az életben csak egyszer adódó lehetőséget. Lassan azonban véget érnek a megpróbáltatások, már csak a füstölő van hátra. A sötét terem közepén a vörös tűzben izzó kádak körül – minő meglepetés – óriási füst terjeng, a gerendákról pedig igencsak ínycsiklandó, patkó alakú kolbászkák, azaz jabuglók lógnak, mint megtudjuk, hat héten át. A gusztusos látványtól kezd visszatérni az étvágyam, bár még szükségem van néhány aromamentes szippantásra a friss levegőn.

Rejtélyes nyakpeesenye

A nagy teraszon Vészhelyzet-statisztikából visszaválasztunk újságíró-delegációvá, és végre következhet a jól megérdemelt (est)ebéd. Előéletként valószínűleg mindent megkapunk, ami a gyár termékei közt fellelhető, dűskálunk az ízletesebbnél ízletesebb sonkákban. A jamont chorizo és morcón követi, közben vörösbort szervíroznak. Valószínűleg a spanyolok is szeretnek tévézés közben enni, mert nekünk is levetítenek egy rövidfilmet a hogyan lesz az ibér sertésből ínycseck eledele témakörben.

A fehérborral elővezetett fő fogás mindannyiunknak nagy fejfájást okoz, még a társaságunkban lévő séfek sem tudják megállapítani, milyen húst eszünk. A többség a borjúra voksol, egy kis barkochba után el-

árujják nekünk, hogy éppen ibér sertést eszünk, annak is a ritka finom nyakpecsenyéjét. Nahát, egy sertésfeldolgozóban disznóból készült étel..., csodálkozunk nagyokat. Tudnunk kell még azt is – mondja kísérőnk –, hogy ez a fajta disznóhús jóval egészségesebb a többinél, mert az olívaóhoz hasonló olajat tartalmaz, így bizonyítottan csökkenti a koleszterinszintet. Az ibér disznó négy lábán járó olajfa – mosolyognak a pincérek.

Ekkorra már elértük azt a pontot, amikor mi is jólesően tudunk nevetni, az imént földadott spanyol típusú lecsó (kolbászkával, padlizsánnal és zöldségekkel megbolondítva) pedig felteszi a pontot az i-re. Fakultatív szakkör keretében még megtanulhatjuk a sonkaszeletelés korántsem egyszerű technikáját (ld. Gusto II. évf. 3. szám), aztán lassan bücsüznünk kell. Rosszabb időkre készülve még bevásárolunk a sonkashopban, a szállodába érve pedig már fontolgatjuk az otthoniaknak szánt ajándékok tesztelését. Szegény minibár úgysem bírna el ekkora terhelést...

KAJLÉRCZNOVITA

Az utolsó mohikánok

A SPANYOLOK SZERINT AZ „IBÉRICO” SERTÉS EURÓPÁBAN AZ UTOLSÓ DISZNÓFAJTA, AMI SZABADON ÉLVEZHETI A LEGELŐK ÖRÖMÉT. A FAJTA ÁLLÍTÓLAG A MEDITERRÁNIUM EGYKORI VADKANJÁNAK LESZÁRMAZOTTJA, AMI ABSZOLÚT IDOMULT A HELY TEREPEVISZONYAIHOZ. A DISZNÓKAT FŐKÉNT A SZÍNÜK SZERINT OSZTÁLYOZHATJUK, DE NEM FELEDKEZHETÜNK MEG LÁBAIKRÓL SEM, MA MÁR NEM OLYAN EGYÉRTÉLMŰ, HOGY A PATA NEGRA (AZAZ FEKETELÁBÉ) SERTÉS A LEGKIVÁLÓBB, HISZEN TOBB OLYAN PÉLDÁNNYAL TALÁLKOZHATUNK, AMELYNEK HÚSA UGYANOLYAN JÓ MINŐSÉGŰ, A LÁBA VISZONT EGYÁLTALÁN NEM „KOSZOS”.

A DISZNÓLÁB SZÍNÉNEK KÉRDÉSKÖRÉN TÚL VAN NÉHÁNY JELLEMZŐ, AMI ERRE A KÜLÖNLEGES FAJTÁRA VONATKOZIK, NEVEZETESEN, HOGY KÉPES A ZSÍRT AZ IZOMZATÁBA ÉPÍTENI, ERRE PERSZE SOKAN VÁGYUNK, ARRÁ AZONBAN KEVÉSBÉ, HOGY A DISZNÓK KÜLÖNLEGES TÁPLÁLKOZÁSI SZORÁSAIT KÖVESSÉK. AZ IBÉR SERTÉSEK UGYANIS A RIDÉG TENYÉSZTÉS AKTÍV RÉSZTVEVŐI, ÉLETÜK ELSŐ FELÉBEN GYÖKEHEKET, NÖVÉ-

NYEKET ESZNEK. 9-11 HÓNAPOS KORUKBAN EGYÁLTALÁN NEM ETETIK ÖKET (KI MIT TALÁL, ABBÓL ÉL), BÁR EGY HELYI MONDÁS SZERINT MÁR A JÓ GAZDA SZEME IS HIZLALJA A DISZNÓT. A ZSÍROS PILLANTÁSOKON TÚL PÁR MÁZSA MAKK IS KÖVÉREBBÉ TESZI A BŐPIKET, AZ ÓSZI MARKHULLÁS UTÁN (EZ A MONTANERA-KORSZAKUK) A LIGETEKET ELLEPIK A FEKETE SZŐRŰ, SZINTE KECSÉSEN IMBOLYGÓ IBERICÓK.

A MARKOLTATÁS ELŐTT AZ ILLETÉKESER HEKTÁRONKÉNT MEGSZÁMOLJÁK A TÖLGYFÁKAT, ÉS KIDERÍTIK, HÁNY DISZNÓT KÉPES ELLÁTNI AZ ADOTT TERÜLET EGY IBÉR SERTÉSNEK ÁTLAGOSAN 80-100 FA TERMÉSÉT KELL MAGÁBA SZUSZAROLNI AHHOZ, HOGY ELÉRJE A KIVÁNATOS, 120 KILOGRAMMOS SÚLYT. A MAKK PERSZE NEM ÁLL VÉGTELEN MENNYISÉGBEN RENDELKEZÉSRE, EZÉRT SPÁRTAI BEOSZTÁS ZAJLIK. AZORBÓL A SZERENCSESEKBŐL, AMELYEK OKTÓBERTÓL JANUÁRIG MAKKOT ESZNEK, LESZ AZ IBÉNZO DE BELLOTA JAMON, MÍG AZORBÓL, AMELYEK CSAK IMMEL-ÁNNAL MARKOLHATTAK, BECEBO JAMON KÉSZÜL.