

Megjelenés helye:
Ideje:

HVG honlapja
2007. június

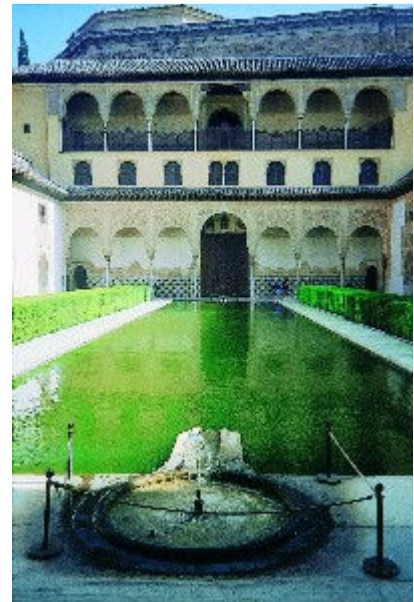
ANDALÚZ KONYHA

2007. június 25. 18:00

BIKAFAROKTÓL A BIRSALMASAJTIG

Andalúzia az Ibériai-félsziget, és egyben egész Európa legdélibb része, sokan Spanyolország kvintesszenciájának tartják. Itt rendeztek először bikaviadalt, itt lobbant lángra a flamenco tüze, és itt flörtölt Bizet Carmenje a tizedessel. Akik már jártak erre, tudják, hogy Andalúzia nem csak látványosságokban, hanem ínycségekben is rendkívül gazdag.

A sokféle ételt felsorakoztató, mégis nemesen egyszerű andalúz konyhára az arab megszállás és a nagy földrajzi felfedezések is hatottak. A mórok magukkal hozták a mesés Kelet ízeit és fűszereit. Az Újvilágból a hódító spanyolok is tengernyi fűszert és terményt szállítottak haza, s honfitársaikkal igyekeztek megismertetni a meghódított népek sajátos ételkultúráját. E hatások mellett a görög és a zsidó konyhaművészet tradícióinak hatása is érezhető: zsidó hagyomány például a halak és a különböző citrusfélék társítása.



© Lőrincz Zsolt

A spanyol ételek zöme kisebb-nagyobb mennyiségű olívaolaj hozzáadásával készül, ami megfelelő mértékben engedni érvényesülni minden fogás jellegzetes ízét.

Az andalúzok a forró nyár idején előszeretettel fogyasztanak hideg ételeket. A leves itt általában nem az ebéd, hanem a vacsora része, de nyáron kivételt tesznek a hideg levesekkel, amelyek kellemes felüdülést kínálnak a nagy melegben.

A legkedveltebb étel itt a **gazpacho**, amelynek több száz változatát készítik. Közkeletűsége azzal magyarázható, hogy egyaránt hűsítő és étvágygerjesztő. Elkészítési módja: egy rész zöldpaprikát, egy rész paradicsomot, egy rész kovászos uborkát összedarabolunk és leszünk. Majd szeletelt vöröshagymát, zúzott fokhagymát, vágott petrezselymet, majonézt

és citromlevet teszünk hozzá. Az egészet összeturmixoljuk, egy kis fehér bort, tejszínt és paradicsom-ivólevet öntünk hozzá. Jól lehűtve, pirított zsemlyeszeletekkel tálaljuk.

Sevilla nevezetességei közé tartozik – a Katedrális, a Giralda és az Alcázar mellett – az itt termesztett **olívabogyó**, amelyet fokhagymával, kakukkfűvel, valamint édesköménnyel tesznek el. A városnak egyébként nincs sok gasztronómiai specialitása: mindazonáltal érdemes megkóstolni – persze, csak annak, aki szereti az ilyesmit – a pacalt csicseriborsóval, a sült bikafarkat (rabo de toro), a tűzdelt marhasültet (ternera mechada) vagy a sült tőkehalszeleteket (soldaditos de Pavía). Sevilla édességei közül a legnevesebb a yemas de San Leandro, amelyet cukorból és tojássárgájából készítenek a San Leandro-kolostorban, és csakis itt kapható.

Az óceán partvidékén természetesen a tenger gyümölcsei jelentik az elsődleges kulináris élvezeteket. Huelvában például a babbal párolt **tintahalat** (chocos con habas), vagy a kardhalat sáfránymártásban érdemes megkóstolni. Ugyanitt milliónyi változatban készítik a **tonhalat**: a pácolt, szárított változatát (mojama) például tengeri sonkának hívják, s felszeletelve előételként fogyasztják. Gazdag a kínálat rákokból és kagylókból is. Cádiz egyik specialitása, a „kutyaleves” (caldillo de perro), amely valójában halleves, keserűnarancslével ízesítve. Cádiz tartomány ropogós friturái utolérhetetlen aromájukat valószínűleg az olaj megfelelő hőfokának, továbbá annak köszönhetik, hogy sokféle halat és más tengeri finomságokat egyszerre sütnek meg benne.



© Lőrincz Zsolt

tálalják.

A Földközi-tenger partvidékét a halételek a jellemzőek. Málagában is érdemes megkóstolni az olajban sült apró szardellát (boquerones fritos). A málagai gazpacho, a finom ajo blanco con uvas a következő módon készül: a fokhagymát és a mandulát mozsárban összetörik, olajjal, hideg vízzel keverik, és szőlőszemekkel

A parttól távolodva a mandulás ételek kerülnek előtérbe. Granada sültjei

közül is sokat készítenek mandulával, ugyanitt helyi specialitás a mandulaleves (sopa de almendras). Granadában szintén arab hagyományoknak köszönhető a gránátalmás báránysült (cordero con granadas). Az egyik leghíresebb granadai étel, a tortilla sacromonte igazi ünnepi fogás: a tortillát panírozott velővel, burgonyával, paprikával és borsóval készítik.

A belső tartományokban, mint amilyen Jaén és Córdoba, már nagyobb szerep jut a különböző vadhúsoknak (pl. vaddisznó, nyúl és fogoly). Mindkét tartományban igen jellemző alapanyag a bárányhús is. Jaén egyik érdekes specialitása a jaéni spenót (espinacas al estilo de Jaén), amelyhez a spenóton kívül szárított paprikaszeleteket, fokhagymát, kenyérhéjat és bőséges olajat használnak fel. Mivel Jaén egyébként is a spanyol olívaolajgyártás központja, szinte minden ételbe tesznek is belőle. A tartomány specialitása továbbá a pipirana mártás, amelybe az olajon kívül apróra vágott paprikát, fokhagymát, paradicsomot és egyéb fűszernövényeket tesznek.

Córdobában sok régi recept már a feledés homályába merült, de újabbak is felbukkantak időközben: ma ez a város az ízletes, ámde kissé zsíros bikafarok-ételek Mekkája. Córdoba híres továbbá különböző zöldségfélékből készült ételeiről. Főként az articsókat ajánljuk megkóstolásra, de a spárga és a padlizsán is kipróbálásra érdemes. Az ún. córdobai sütemény (pastel córdobes) nem más, mint egyszerű levelesztés, amelyet töklekvárral töltenek meg (ez utóbbi hasonlít a nálunk is megszokott sült tökre). Puente Genil a helyben készített birsalmasajtról vált ismertté, amit a spanyolok egyébként tényleg sajtokkal fogyasztanak.

Lőrincz Zsolt