

Megjelenés helye: Hírös.index.hu
Ideje: 2008. április 16.

Andalúz Gasztro-Napok

Az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület jóvoltából Magyarországra érkezik az egyik legnevesebb andalúz mesterszakács, Kisko García. A cordobai El Choco étterem többszörösen kitüntetett főszakácsa egynapos mesterkurzust tart Budapesten, hogy a magyar a séfek a gyakorlatban is elsajátíthassák az andalúz konyha legújabb fortélyait és trendjeit. Az esemény célja, hogy az érdeklődők megismerkedhessenek az andalúz és spanyol gasztronómiai kultúrával. A mesterkurzuson az andalúz nemzet kincseinek számító hozzávalókon, a serrano sonkán, az olívolajon, boreceten és az olajbogyón lesz a hangsúly.

Az eseményt ínycsvacsorák és csokoládékóstoló is kíséri (ahol ugyancsak „vendégszerepelnek” az andalúz hozzávalók). A mesterkurzust április 15-én tartják a Budapesten a VIK Vendéglátóipari Iskolában (Budapest VII., Hernád u. 3.). Április 16-án és 17-én az Artesano étteremben (Budapest VI., Ó utca 24-26.) andalúz ínycsvacsorát kóstolhatnak az érdeklődők, április 18-án pedig ugyanitt csokoládékóstolót tartanak.

Az andalúz ételekről

Andalúzia Spanyolország legdélebbi részén terül el, közel Afrika sivatagi katlanjához, a Mediterraneum legendás vidékén. Ennek a vidéknek a nyugati része a Heraklész oszlopaiként elhíresült tengeri szoros, amelyet évezredekken át 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 belehull a vak, sötét, üres semmibe.

A mai Andalúzia autonóm jogokkal bíró államszerveződés, amely a spanyol korona alatt éli ezekben dúsz 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 dinasztiáknak, akik magukkal hozták kelet misztrikumát, 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 mór 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.