

Megjelenés helye: MIX online
Ideje: 2008. április 16.

Oliva, sonka, bor **Kóstolgatjuk Andalúziát**

Andalúziának egy falatja rabul ejt - állítják, akik kóstoltak valamilyen andalúz ételt. Különösen igaz ez az ibériai sonkára és a helyi borra, megspékelve némi olívbogyóval. Akik pedig nem kóstolták az ottani ínycségeket, most nem kell Spanyolországig utazniuk.



[\[tovább a képgalériába\]](#)

Andalúz Gasztró-Napok keretében csábítgatják az ízek szerelmeseit Budapesten. A rendezvénysorozat keretében tanultak andalúzul mesterkedni hazánk neves éttermeinek séfjei, egy vérbeli andalúz mesterszakácstól, Kisko Garcíától. A corcobai El Choco étterem számos kitüntetéssel büszkélkedő séfje több fogást tanított meg a magyar kollégáknak.

„Az andalúz konyha legfőbb alapanyaga az olíva, az olajbogyó, a borecet és a sonka. Ez utóbbi szeletelésének külön művészete van, nálunk szinte szertartásszerű a corte de jamón, és a sonkaszeletelés megbecsült szakmának számít mindmáig nálunk – meséli Kisko. – A feketelábú ibér sertést szigorúan makkal etetik, és számos szabály létezik a pácolt-érlelt sonkájának szeletelésére, hogy minél inkább megőrizze a jellegzetes ízét. Ezt csak és kizárólag kézzel lehet művelni, és éles késsel hajszálvékony, szabályos szeleteket kell belőle kimetszeni. A sonka a népünk legfőbb eledele, az én nagymamám is mindig tartott otthon, még a legnehezebb időkben is. Aki egyszer megízleli, sosem felejtí a páratlan ízét. Igazi csodaszer, nemcsak belőleg, de külsőleg is. A nem érett, zsírosabb része volt a legjobb: nagymamám, amikor hólyagos, repedezett kézzel hazajött a földről, levágott egy darabkát a sonka fehér részéből, és azzal kente be a kezét. Csodálatos lett a bőre tőle!”

Az ibér sonka nagy rajongója Vánicsa István is, aki komoly gasztrozófiai eszmefuttatást épített a sonka-bor, bor-sonka fogyasztási arányának megalapozottságát illetően.

„Amikor az ember megismerkedik a pármái sonkával, azt gondolja, itt a világ vége, és nincs tovább. Aztán, ahogy utazgat Itáliában, rájön, hogy olasz sonkából is létezik többféle. Majd amikor eljut Portugáliába, azon ámul, hogy majd mindenütt sonkák lógnak, még a cukrászdában is, a következő szisztémában: süti-süti-sonka-süti-süti-sonka. Ez még nem a csúcs, ugyanis akkor ámul a leginkább, amikor ellátogat Andalúziába. Ott mindenhol a sonka dominál, még a zöldségesnél is, ahol a hatalmas sonkák között itt-ott felfedezhet néhány salátalevelet is, sőt, még a virágboltot is sonkával dekorálják – eleveníti fel kinti élményeit az andalúz séf-mesterkurzus

megnyitójának díszvendégeként. – Elsőként a Serrano-t kóstoltam meg, és már az is levett a lábamról. De a legistenibb az Iberigo, ami fekete lábú disznóból készül. Ez a jószág szabadságszerető, értelmes tekintetű, jámbor jószág, és ízletes, mogyorós zamatú sonkával ajándékoz meg bennünket. Ez a húsféleség igazi élet-ajándék, miután telve van jótékony, telítetlen zsírsavakkal, amik a káros koleszterinszintet csökkentik. Ez pedig éveket az ad élethez, és csökkenti az elhalálozást. Az ibériai sonka kívánja a finom bort, és a kettő együttes fogyasztása komoly gasztrozófiai materializmusig sodor. El kell ugyanis döntenünk, hogy a sonkához kortyoljunk bort, avagy borhoz falatozzunk sonkát. A végeredmény végül is ugyanaz: mindenképpen jól érezzük magunkat ettől a kettőstől. Az andalúzok boldog, szabad emberek, könnyedén élnek, és nagyon bölcsek. Van mit tanulni tőlük!"

Az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda, és a Lucullus Baráti Társaság által szervezett többnapos program nem csak a séfek okítására épül. Két egymást követő napon, április 16-17-én ínyencvacsorákat is tartanak az Ó utca újonnan nyíló spanyol éttermében, ahol több fogást is megízlelhetnek a különleges ízekre éhezők. Akinek mindez nem kielégítő, keressen egy szabad hetet, és utazzon maga Andalúziába. De haza ne merészkedjen anélkül, hogy nem kóstolta meg a tapas-t!

A tapas

A spanyol gasztronómia egyik jellegzetessége, amit a legtöbb bárban és étteremben a szeszes italok mellé szolgálják fel. Rendkívül sokféle létezik belőle, tulajdonképpen bámiről készülhet, amit kis adagokra fel lehet osztani: apró szendvics, kolbászkák, sonka, tintahal satöbbi. A spanyolok jellegzetes szokása, hogy beülnek kedvenc bárjukba, és borozgatás mellett egy-egy falatnyi tapaszt rágcsálnak.

Fotó: Máté Krisztián