

Megjelenés helye: Vendéglátás online
Ideje: 2008. április 7.



Fortélyok az andalúz mesterszakácstól

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 a Magyarországon a jelentőségéhez képest még sajnos módfelett alulreprezentált andalúz és spanyol gasztronómiai kultúrával. A mesterkurzuson az andalúz nemzet kincseinek számító hozzávalókon, a serrano sonkán, az olívaolajon, boreceten és az olajbogyón lesz a hangsúly. Az eseményt ínycsvacsorák és csokoládékóstoló is kíséri (ahol ugyancsak „vendégszerepelnek” az andalúz hozzávalók), illetve egy remek új ételműhely életre hívása is, az Artesano spanyol étteremé, amely arra törekszik, hogy a legjobb minőségben állítsa elő a spanyol régiók jellegzetes ételeit.

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 dús 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 misztikumát, 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.

A sonkaszeletelés művészetéről

Még valamit érdemes kiemelnünk az andalúz gasztronómia sokszínűségéből, mégpedig a sonkaszeletelés művészetét. A sonkaszeletelés Spanyolországban igazi szertartásnak tekinthető, a „cortador de jamón” vagyis a sonkaszeletelés mestersége pedig módfelett megbecsült szakmának számít a mai napig.

A spanyol sonkát – amely egyébiránt csak makkal etetett ibér sertésből készül - nem lehet ám akárhogyan felszeletelni. Számos szabály létezik, amely azt hivatott elősegíteni, hogy minél inkább megőrizze a húsféle jellegzetes ízét, és még élvezetesebbé tegye a sonka fogyasztását.

A sonka szeletelését sosem géppel végzik, hanem kézzel. A folyamatot egy sonkatartó eszköz könnyíti, amely ferde pozícióban tartva a húst egyrészt kényelmesebbé teszi a szeletelést, másrészt lehetővé teszi, hogy egy éles kés segítségével hajszálvékony, ugyanakkor szabályos szeleteket lehessen vágni. A mindig kifogástalanul éles vágóeszköznek egy vékony, egyenes és hosszúkás acélpengével kell rendelkeznie ahhoz, hogy tökéletes szeletek kerülhessenek az ínyencek asztalára.