Szellem a fazékból - Éhes disznó makkal álmodik

2011 május 30. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Soha nem felejtem a pillanatot, amikor (jó néhány évvel ezel?tt) a madridi José Morales, ibériai sonkamester meglátta, hogy különösebb ceremónia nélkül bekebelezek pár szelet bellota sonkát.

Mintha Petrust innék szódavízzel. A spanyol sonkák derék ?re, aki kurzusokat tart a Jamón Ibérico de Bellota, a

világhír? hegyi makksonka íz- és illatkülönbségér?l, s aki külön sonkaszeletelési tanfolyamokat indít, el?ször elsápadt, majd nagyot sóhajtva karon fogott. "Makksonkát ne egyél, ha éhes vagy!" Arra ott a többi, a pármai, a San Daniele, a francia Bayone, vagy akár a serrano.

De a bellota kultikus étek. Filmek címében, versekben szerepel. A flamencóban a jó szeret?t egy fekete patájú kanhoz hasonlítják (a bellota sonka népies neve ugyanis jamón de pata negra, a disznók fekete patája miatt). III. Károly desszertként fogyasztotta, Lope de Vega a "spanyol titok"-nak nevezte, Cervantes híres m?vében sonkával vall szerelmet Don Quijote, hiszen "nincs a földön még egy asszony, aki úgy sózná a pata negrát, mint Dulcinea". A spanyoloknak a jamón ibérico de bellota olyan, mint az oroszoknak a beluga kaviár.

Az ára is olyan. Szeletelve harmincezer forint kilója.

Mire ezeket megtudtam, már a torkomon is akadt. Pedig még csak ezután következett a java. A titok, amir?l csak ínyencek mesélnek.

A fekete ibériai félvadsertést novemberben terelik fel a magyaltölgyekkel teli csalitos legel?re, amit a spanyolok dehesának neveznek. A leggazdagabb legel?k az andalúziai Huelva és az extremadurai Badajoz tartományban fekszenek. A disznókat (melyeknek ?sei között Magyarországról származó mangalicák is találhatók) 80-100 kilósan hajtják fel a hegyre, és súlyuk úgy gyarapodik 160 kilóra, hogy négy hónapon át megállás nélkül túrják az avart, makkot és gyógyfüvet keresve. Ett?l lesz a sonkájuk szaftos és aromás, dióíz? és édeskésen olajos. (E teóriában hinnünk kell, hiszen már Néró császár is makkon és gesztenyén hizlalta disznait, hogy húsuk ízletesebb legyen.) De ett?l lesz egészségesebb is! A makksonka ugyanis telítetlen zsírsavakat tartalmaz, éppúgy, mint az olívaolaj, így aztán koleszterincsökkent?, Hispániában még fogyókúrához is ajánlják. Nyilván ezért mondják, hogy nem is disznó, hanem "négy lábon járó olajfa".

A titok másik nyitja a készítésben rejlik. A spanyolok nem füstölik a sonkát, hanem sózással tartósítják. A régi recept nem sokat változott, a salazón (besózás) fortélya hagyományos: kilónként egynapi sózás két fokon, mosás, majd két-három hónapos szell?ztetés. Ezután következik a curación (tartósítás), a sonkákat úgynevezett

secaderókban közel egy évig szárítják. A sonkamester csikócsontból készült t?t szúr a sonka legvastagabb részébe, és a csontt? illata alapján ellen?rzi, hogy az érés folyamata befejez?dött-e. A harmadik fázis az envejecimiento (érlelés). A makksonkát (éppúgy, mint a jó vörösbort) további egy évig 8-10 fokon érlelik.

S ekkor még nem is szóltunk a szeletelés rituáléjáról. Ha Morales mester véletlenül látná, hogyan vágja a magyar hentes a gépsonkát, valószín?leg vegetáriánus lenne. A jamonera (sonkatartó állvány) és a jamonero (sonkavágó kés) éppúgy része a szertartásnak, mint a mozdulatok eleganciája, a vágás iránya, a tálalás módja. Nem is szólva arról, hogy a szeleteknek olyan vékonynak kell lenniük, mint a legfinomabb csipkének.

De hát ne ábrándozzunk. F?ként ne így, húsvét el?tt. Már csak azért se, mert a földm?velési tárca 41/1997/V/28. számú rendelete Magyarországon tiltja az "erdei legeltetést". És még ha az utóbbi években divatba jött is "a hazai félvadsertés", makkról egyel?re csak álmodozhat az éhes magyar mangalica.

Vinkó József, hetivalasz.hu

Ajánló