



Szellem a fazékból - Sonkamatadorok

2012 október 14. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

És eljön az igazság pillanata. Mint az arénában. A maestro cortador (sonkaszeletelő mester) odalép a 3-4 kilós sonkához, kezében megvillan a hosszú pengéjű, borotvaéles kés, és az első szelet a tányérra hullik. A tömeg felmorajlik.

?srégi koreográfia ez, gasztronómiai rítus, ahogy ember és sódar összefonódik, s a jamón ibérico megadja magát. Illat, szín, aroma, a márványos hús vörös textúrája halálos táncba kezd a szeletel? elegáns mozdulataival, s mi megb?völten bámuljuk, ahogy a Mester ördögi ritmusban a tányérra varázsolja a hajszálvékony szeleteket.

Ha nekünk ilyen sonkavágónk lenne.

Ám ahhoz ilyen sonka is kellene. Kötözött gyári sonkából senki sem képes méteres szeleteket vágni. Ott még Florencio Sanchidrián, a világ leghíresebb cortadora, az Aranykés ötszörös bajnoka is kudarcot vallana, pedig ? tartja a Guinness-rekordot egy 12,5 méteres szelettel, s ? a leggyorsabb: 28 perc alatt felszeletel egy hátsó combot. Nem véletlen, hogy pályafutását bikaviadorként kezdte.



Mert Spanyolországban (a focin kívül) három szent dolog létezik. A bikaviadal, a flamenco és a sonka. A Jamón Ibérico de Bellota (a makksonka) kultikus étel. Filmek címében, versekben szerepel. Andalúziában a jó szeret?t is pata negrának mondják. III. Károly desszertként fogyasztotta, Lope de Vega "spanyol titok"-nak nevezte, Don Quijote egy méretes sódarral kezében vall szerelmet, hiszen "nincs a földön még egy asszony, aki úgy sózná a pata negrát, mint Dulcinea". A spanyoloknak a makksonka olyan, mint az oroszoknak a beluga kaviár. Az ára is olyan.

De érthet? is. A fekete ibériai félvadsertést novemberben terelik fel a magyaltölgyekkel teli csalitos legel?kre (dehesákra), ahol az állatok el?ször lefogynak. Aztán 3-4 hónapon át túrják az avart, makkot és gyógyfüvet keresve. Egy vadon makkoltatott sertés napi 10-12 kiló makkot, gesztenyét fal fel. Ett?l lesz sonkája szaftos és aromás, dióíz? és édeskesen olajos. És egészséges is! A makksonka telítetlen zsírsavakat tartalmaz, mint az olívaolaj, Hispániában fogyókúrához is ajánlják. A fekete patájú kanra ezért mondják, hogy nem is disznó, hanem "négy lábón járó olajfa".

A titok másik nyitja a készítésben rejlik. A spanyolok nem füstölik a sonkát, hanem sózzák és érlelik. Kilónként egynapi sózás 2 fokon, mosás, 2-3 hónap szell?ztetés. Aztán szárítás, végül érlelés. A jamón serranót 7-15, a jamón ibéricót 12-36 hónapig érlelik. Mint a jó vörösbort. Nem véletlenül használják a min?ség jelölésére ugyanazt a szót: "reserva".

A spanyolok fejenként 5 kilogramm sonkát fogyasztanak évente. Mi húsz dekagrammot. Azt is húsvéthétf?n. Miként a pontyot karácsonykor. Nem véletlen hangoztatta Kiskerti úr (Krúdy Gyula nagyev? h?se), hogy a nagyböjt nem elég a húsvéti sódar elkészítéséhez. Mert els?leg salétrommal er?sen be kell dörzsölni a csontmelléki részeket. Meg lehet forgatni hamuban is, ez meg?rzi a hús színét, fokozza az ízt. De a titok a páclé. Kell bele koriander, borókamag, sárgacukor, darált fokhagyma, babérlevél, vöröshagyma. Öt napig szárazon pácolunk, majd jöhet a sós lé. A sódart hetekig ápolni kell, naponta forgatni a tekn?ben, simogatni. Aztán mehet négy hétre a füstre. De megéri a fáradságot, mert olyan az étkek között, mint Shakespeare a költ?k közül: megunhatatlan és

mindent tud. Ami ugye a többi költ?r?l nem mondható el.

Mi mindig pácoltuk, füstöltük a sonkát. Leveg?n ritkán érleltük. Bolondok is lettünk volna évekre telerakni a padlást jófajta himbálózó sódarokkal, hiszen bármikor jöhetett tatár, török, labanc, s vitte az egészet. Ezért lett ilyen a mi sonkakultúránk. Göngyölt és kötözött. Meg gépi. Ezért keverik össze sokan még ma is a serrano meg a páрмаi sonkát, a szlovén prsutot a prágaival. Pedig emez érlelt, amaz meg f?tt sonka. Ilyen tévesztésekért Hispániában felfüggesztett börtön jár. Annak meg, aki géppel szeleteli a makksonkát: letöltend?.



Mert a titok harmadik bugyra: a szeletelés.

Ez tudomány, amit évekig kell gyakorolni. Az igazi cortador megfelelő testtartásban áll a sonka el?tt, pontosan ismeri a tisztítás (olajos pamutrongy), a rögzítés (jamonera: sonkatartó állvány) fortélyait, a hús és az izmok anatómiáját, a sonka minden egyes rostját, úgy bánik a sódarral, mint a szeret?jével. Tudja, hogy ideális h?fok a vágáshoz 24 Celsius-fok, hogy a szeletek tökéletes mérete 5-6 centiméter, s tányéronként 100- 120 grammot illik felszeletelni. Florencio mester (aki a híres V-metszést feltalálta) a combokból hét különböző ízárnyalatot képes el?csalogatni, persze csak akkor, ha a vágás követi a szél irányát. Egy sonkavágó mesternek saját készlete van, mint minden valamirevaló séfnek. Jamonero (hosszú, rugalmas sonkavágó kés), puntilla (t?rszer? vágóeszköz, amivel a csont körüli részeket vágjuk körbe), s végül séfkés (a b?r és a nemes penész eltávolítására). Gyávábbak lánckeszty?t viselnek, és kézzel hajtható Berkel masinát vásárolnak. Florencio mester csak mosolyog e praktikákon. ? el?ször megsimogatja a sódort, párszor körbetáncolja, majd villan a kése, és a lehetővékony csipkeszeletek máris ott sorakoznak a tányéron.

A madár is átrepülne rajtuk, ha idevet?dne.

Vinkó József - Hetivalasz.hu



Ajánló
