

Váncsa István

Francia lakoma

Receptek és történetek
a gasztronómia hazájából

Illusztrációk
M. Nagy Szilvia

Open Books



BEVEZETÉS

Provence-i piacok

Ánizsos kolbász, kacsakolbász, friss füvekbe forgatott kolbász, olívás kolbász, gombás kolbász, vaddisznókolbász, szamárkolbász, szarvaskolbász, extra zsíros kolbász, pálinkás kolbász, áfonyás kolbász, konyakos kolbász, diós kolbász, mogyorós kolbász, édesköménnyel készült kolbász, továbbá füstölt kolbász, minthogy az összes többi nem füstölt, hanem szárított.

Mindez egy provence-i piac egyetlenegy standján, a helyszín Carpentras, huszonötezres lakosságú kisváros Avignontól északnyugati irányban, busszal a menetidő fél óra. Reggel negyed kilenc körül érkezünk, a város még éledezik, a piacon az árusok javában pakolnak kifelé, bár az említett hentes már kirakta a teljes választékát, ami bőven elégséges ahhoz, hogy az arra járó idegent talpig lealázza. Írhatok-e én bármi érdemlegeset egy olyan gasztronómiai kultúráról, amelyben a jámbor, vidéki hentes ilyen árukészlettel vonul föl a kisvárosi piacon, kérdezem magamtól, hány évig kéne nekem itt laknom ahhoz, hogy legalább a provence-i kolbászok tárgyában nyugodt lélekkel mondhassak valamit?

További henteseket is látunk, másfajta kolbászokkal, olyan is van például, aminek a karakterét a pastis, tehát az ánizspálinka adja meg. Ha nyájas olvasóm nem ismerné a pastis ízét, akkor gondoljon a görög uzóra, majd képzeljen el egy uzóízű kolbászt, nos, ez olyan. Mielőtt azonban nagyon elborzadnánk, lássuk be, hogy a provence-i lélek és a pastis között valamifajta mély és titokzatos kapcsolat áll fenn, ez már abból is kiderül, hogy a provence-i kávézóknál kettő centiliter pastis ára nem kevesebb, mint három euró, vagy legalábbis ennyi volt 2004-ben, amikor

Budapesten egy teljes üveg Ricard mintegy tizenöt eurónak megfelelő forintösszegbe került. A provence-i ember pedig odaadja érte a három eurót, minthogy a pastis a provence-i élet legalapvetőbb értékei közé tartozik, de legalábbis ott van az első nyolc között; egyébiránt nemcsak kolbászt ízesítenek vele, hanem a legkülönbélebb ételeket is.

Erre olyan példát mondok, ami egy további kulináris furcsaságot tartalmaz, jelesül azt a maximum két-három centis, aprócska kagylót, ami a Földközi-tenger parti homokjában mindenütt hever, és nem is hinnénk róla, hogy ehető. Tudományos neve *Donax trunculus*, a franciák telline néven tisztelik, és szívesen fogyasztják, merthogy finom. A Rhône deltájában (amit leginkább Camargue néven emlegetnek) különösképp sok van belőle. Fogyasztása némileg babrás, főzési ideje viszont egy-két perc csupán, igaz, hogy a homokot csak váltott vízben (lehetőleg tengervízben) való sokszori átmosással sikerül belőle eltávolítani, és akkor is csak nagyjából. Utána jókora serpenyőbe olívaolaj, fehérbor, crème fraîche, finomra vágott mogyoróhagyma, fokhagyma, őrölt koriander és pastis kerül, ezt összeforralják, aztán belezúdítyják a kagylót, megszórják zöldpetrezselyemmel, egy-két percre rázogatják a tűz fölött, és annyi.

Másik példám a szépia, les seiches à la Camarguaise: bor, olívaolaj, alaplé, fokhagyma, petrezselyem társaságában párolják a szépiát, közben hagymán spenótot dinsztelnek, végül e kettőt – a szépiát és a spenótot – összekeverik, bele só, bors, pastis. Aiolit vagy krémes állagú sáfrányos rizst adnak hozzá.

A sáfrányos rizs és általában a sáfrány problematikájának megtárgyalására később kerítünk sort, előbb még térjünk vissza Carpentras piacára, hiszen ott még annyi minden akad. Például szarvasgomba, már amikor szezonja van. Vaucluse, ahol Carpentras található, Franciaország legfőbb szarvasgomba-lelőhelye, Carpentras pedig az egyik legfontosabb szarvasgombapiac nemcsak Franciaországban, hanem valószínűleg az egész világon. (A másik Richerenches.) Itt ellenőrzött, szabályozott, korrekt kereskedelem folyik, persze ez a piac nagybani, legalábbis reggel kilenc után. Fél kilenctől kilencig a kistermelőké meg a háziasszonyoké, ám itt – állítólag – akkor is jó erkölcs honol. Máshol nagyon a körmére kell nézni a szarvasgombaárusnak, mert az huncut ember, és különféle gazságokra képes, némelyik – megint csak állítólag – attól se riad vissza, hogy a portékáját átfesse, így lesz a nyári szarvasgombából fekete

szarvasgomba, már amennyiben a híreszteléseknek hitelt adunk. (De hát mért pont ezeknek adnánk hitelt?)

Ártatlanabb lelkek néha megkérdezik, hogyan is kell a szarvasgombát elkészíteni. Mint nyájas olvasóm nyilván tudja, sehogy. A szarvasgomba nem alapanyag, hanem fűszer. Veszünk Carpentras piacán egy Saint-Marcellint, lapjában kettévágjuk, mint egy tortát, alsó felére négy vastagabb szelet szarvasgombát fektetünk, visszatesszük rá a tetejét, fóliába csomagoljuk az egészet, és betesszük a hűtőbe. Minimum egy nap, de inkább kettő, ezalatt a szarvasgomba aromája az egész sajtot átítatja. Utána a sütőben a grill alatt egy perc, csak amíg olvadni nem kezd a teteje. Ropogós francia kenyér és megfelelő mennyiségű Châteauneuf-du-Pape legyen még az asztalon, és akkor a boldogsághoz már nem hiányzik semmi.

Hétfőn megnézzük a Pont du Gard-t, aztán megyünk Nîmes-be, és mit ad isten, ott is piacot találunk. Római kori amfiteátrum is van a város közepén, tökéletes állapotban maradt fenn, huszonnégyezer férőhelyes, ma is rendeltetészerűen használják, de most nem erről, hanem a provence-i piacon kapható kecskesajtról, a gall szellem e különös csodájáról lesz szó.

A francia gasztronómia nagy misztériuma nem a libamáj, a szarvasgomba vagy az osztriga, mert hiszen a jó alapanyagokat egyszerűen csak nem kell elrontani, és az eredmény máris megvan. Ellenben a kecske, mint azt már az *Olasz lakomában* is leszögeztük, álnok és bűzös jószág, a kecskesajt pedig emberi fogyasztásra alkalmatlan, förtelmes ízű képződmény.

Kivéve a francia kecskesajtot, mert abban a kecskének csak az asztális lényege, a platóni ideája van jelen, ennek megfelelően a francia kecskesajt aromája többnyire visszafogott, harmonikus, nem tolakodó, és szinte sohasem penetráns. Teljesen friss, túrószerű formáját snidlinggel, fokhagymával, sóval és borssal keveri el a művelt francia, a mixtúrát pedig hajában főtt krumplival fogyasztja, vagy valami mással. Van aztán a chèvre frais, lágy, nedves, maximum egyhetes korong, azt éles késsel tortaszerűen kettévágják (mint főntebb a Saint-Marcellint, bár e két dolognak egymáshoz semmi köze), alját megkenik friss füvekből (bazsalikom, kakukkfű, csombor, majoránna, rozmarin) és fekete olajbogyóból turmixolt péppel, ráteszik a tetejét, azt esetleg néhány magozott olajbogyóval ékesítik, mint a tortát, pár óra múlva fogyasztható. A legjobb pedig a kecskesajt konyakban, ehhez kell egy mázas cserépfazék, alját

kirakják babérlevéllel, erre különféle puha kecskesajtok jönnek, a rétegeket megszórják gorombára tört borssal, bőven meglocsolják konyakkal, raknak rá néhány ág friss csombort, aztán megint kecskesajtok, bors, konyak, csombor, a tetejére még több konyak. Minimum három nap a hűtőben, utána lehet belőle csipegetni.

Bizonyos kecskesajtok megkapó sajátossága, hogy remekül működnek együtt a fügelekvárral, fog az ember egy darab kecskesajtot, tesz rá némi fügelekvárt, bekapja, örül neki. Nîmes városát egyebek között azért is szeretjük, mert Chez Jacotte nevű vendéglője meggyőző kecskesajt-füge gratinnal haladja meg a fönti képletet, továbbá még a tőkehalpürével töltött cukkinivirág miatt is, ami a szintén nîmes-i Le Jardin d'Hadrien leleménye, vagy legalábbis ott van rajta az étlapon. Evvel túl is lépünk a kecskesajtok fogalomkörén, és tovahaladunk részint általában a petits farcis provençaux, különösen pedig a cukkinivirág irányába, részint pedig az észak-atlanti eredetű sózott tőkehal mediterrán karrierjének titkai felé.

A provence-i buffet d'entrées kínálatának talán legkedvesebb részét az apró töltött zöltségek adják, ez a petits farcis, ami francia neve ellenére egyértelműen közel-keleti eredetű. Ha egy zöltség kellőképp testes és szilárd ahhoz, hogy lyukat lehessen fúrni belé, akkor a közel-keleti szakács abba lyukat fúr, és valamivel megtölti, a provence-i dettó, bár ő inkább az apróbb zöltségeket preferálja.

Ami konkrétan a cukkinit illeti, azt a mediterrán régió valamennyi szakácsa meg akarja tömni valamivel. Magát a cukkinifúrót, amit mi is használunk, a régi arabok találták föl, eredeti neve naqqāra. Libanonban rizses töltelékét gyömszölnek a lyukba, Tunéziában paradicsomos darált húst és harīst, a görögök a kivájt cukkinihúst fokhagymával, mentával, kaporral, római köménnyel ízesítve töltik vissza. Olaszországban a töltelék lehet például tonhal, lehet vargánya, sonka és parmezán keveréke, sőt – Lombardiában – zsemlés töltelék is elgondolható.

Provence-ban az alapszabály az, hogy bármibe bármit. A cukkini becsét pedig tovább fokozza az a (Törökországban is felettébb méltányolt) körülmény, hogy méretes virágokat növeszt, amelyek szintén megtölthetők, ráadásul mutatósak, és még az ízüket se érheti vád. Sőt, a töltött cukkinivirág a petits farcis provençaux műfaj csúcsa, úgyszólván függetlenül attól, hogy mi a töltelék. Szó, ami szó, a tőkehalpürének ez utóbbi szerepkörben való megjelenése nem éppen mindennapos, bár az alapgondolat kézenfekvő. Kimegyek a piacra, az egyik standnál megveszem