

Az „isztriai Toszkána”

Kulturális és kulináris őszi fesztiválok

Ha a kiránduláson nem kísért volna vendégszerető horvát házigazdám – Robert *Juraga* –, Itáliában éreztem volna magam. Ha előre tudom, hogy ez az egész isztriai félsziget leghosszabb gyalogos szerpentin-lépcsője – 1052 (!) grádics-csal –, talán nem is mertem volna nekivágni. Szerencsére, a Mirna folyó völgye fölött háromszáz méteres sziklaormon trónoló fellegrvár aljáig gépkocsival is fel lehet jutni. Onnan viszont már csak az élükre rakott szikla-téglákon. Ezek fokai eléggé szélesek és alacsonyak, menet közben pedig jótékonyan leköti a figyelmet balról a festői műemlék-házak sora, jobbról a folyton változó panoráma. A vendégek szállására is szolgáló emeletes épületek földszintjén falatozók, italozók teraszai csábítanak pihenésre. A parányi boltok a helybéli családok receptjei szerint készült házias termékeket árulnak: a bóra szele által szárított kolbászt, füstölés nélkül, levegőn érlelt sonkát (prscit-prosciutto), sajtot, karcsú flaskákban olívaolajat, snapszot és bort, csinosan csomagolt befőttés üvegekben mézet meg fügelekvárt (pekmez od smokve). E vidék fő specialitása azonban a szarvasgomba, amelyet itt nem sertésekkel, hanem erre képzett ebekkel szimatoltatnak ki a környező tölgyesekben a föld alól. A szakmabeliek általában szigorúan titkolják a lelőhelyeket, erre felé azonban még csoportos erdei kirándulásokat is szerveznek ebben a témában. Nikola *Tarandek* tartufi-, trüffel-, azaz szarvasgomba-keresést népszerűsítő kutyás plakátja alá szó szerint „kiültek a vénasszonyok a padra” a turisták áramlását szemlélni és köszörülni a nyelvüket rajtuk. A fekete fejkendős és bő szoknyás „nonnák” még az olasz őslakosok közül valók, akik itt maradtak a jugoszláv, majd a horvát fennhatóság alatt is, mindmáig...

Az ország észak-nyugati csücskében a volt talján Montona, a mai horvát Motovun, ami hivatalosan is kétnyelvű városka félezer lakossal. Mivel a borászat és az önellátó mezőgazdaság mellett főként a turizmusból élnek, a falragaszokat és szórólapokat többnyire öt nyelven (horvátul, olaszul, angolul, németül és magyarul) nyomtatják, rendszerint hibátlan helyesírással. Egyszemélyes mini csemegeüzletében Glória asszony például folyékony németiséggel kommunikált velem, egy másik vevővel angolul beszélt és mikor meghallotta, hogy egymással magyarul váltunk szót, magyar receptekkel kedveskedett a horvát specialitásokhoz. Faggatózásomra készségesen elmesélte, hogy a



Az alsó várkapu (Toranj novih vrata) a velencei szárnyas oroszlánnal

szomszédos Szlovéniából való, de férje helybéli horvát, németül az iskolában tanult meg ilyen jól, az angol pedig felnőtt fejjel sajátította el. Végül kellemes meglepetésünkre, távozóban a vásárlásunkkal azonos értékű ajándékot is kaptunk. Ezt az őszinte, szíves hozzáállást – mint a hagyományos isztriai vendégszeretet természetes megnyilvánulását – még sokszor tapasztaltuk első horvát nyaralásunkon, ezért hosszabbítottuk meg már érkezésünk napján

az ott-tartózkodást, és ezért fogadtuk meg, hogy jövőre is, családostól visszatérünk úgy, mintha rokonlátogatásra mennénk haza.

Az örökzöld pálmák, pineák és karcsú ciprusok, a szintén őshonos szelíd gesztenyék és tölgyek hatalmas koronái naptól és szélről védik a kiskerteteket, ahol gyümölcsfák roskadoznak a citrom- és fügefák, vadon burjánzik a babér, a rozsmaring vagy a spárga, de minden talpalatnyi földet kihasználnak a zöldségtermelésre. A távoli lankákat helybéli gazdák szőlői borítják, ahol törzsökös helyi fajtákat ápolnak hagyományos műveléssel és csak kis mennyiségben, kizárólag előkelő éttermek részére. Ilyen a rubinvörös Motovunski Teran, vagy az olajos karimájú fehér Istranski Malvasija. Az új termést ünneplik minden október végén a TeTa szüreti fesztiválon (Festival Terana i Tartufa), melyen a szarvasgombás „paszták” (fuži, pljukanci, farkanci, gomoljice, pasutice és tár-saik) is fontos szereplők. A közeli Livade – európai viszonylatban is számon tartott – trüffel-vásárán pedig kiválasztják és díjazták az esztendő és a régió legnagyobb szarvasgombáját. A várfalokról tiszta időben jól látszik az isztriai ispánság (zupanje) adminisztratív központja: Pazin. (Ezeréves váráról és vadromantikus szurdokáról Verne Gyula is írt Sándor Mátyásról szóló kalandregényében.)

A XIV. századi külső városkapu (Toranj novih vrata) homlokzatán ott a több mint félezer éves velencei uralom jelképe, a szárnyas oroszlán márványból faragott domborműve. A várfalak mentén sorakozó pizzériák és fagyalatozók tarka napernyői, a vendégektől hemzsegő teraszok San Marinót juttatták eszembe. Az egykori patriciusok címereivel díszített reneszánsz várostorony kettős boltíve alatt értünk a külső piacra (Plaza de Soto), majd a gót várostorony (Vrata kastela) kapuján jutottunk a belső főterre. Ez ma a városka nagy szülőltje, Andrea Antico nevét viseli, aki nemcsak rangos reneszánsz zeneszerző volt az „il Magnifico” (a fenséges) jelzővel illetett Lorenzo de Medici firenzei udvarában, hanem a kottanyomtatás feltalálója is. A XIII. századi rusztikus őrtorony a későbbi századokban már óra- és harangtoronyként szolgált. A szomszédságába épített Szent István-templom (Crkva Sveti Stjepan) lendületesen elegáns barokk homlokzata a világhírű velencei építész, Andrea Palladio tervei szerint épült. Augusztus 2-án a templom búcsúját a samanij elnevezésű népi ünnepély kíséri, 9-én ülik Motovun város napját, amelynek újabb kori jelképe Veli Jože (magyarul Nagy Józsi). Ez az országszerte ismert horvát népi mesehős, egy jóindulatú óriás, akit számos irodalmi feldolgozás mellett főként Vladimir Navor horvát költő emelt a köztudatba. A városka parkjában egész évben ott áll szalmabálából rakott „emlékműve”. Az ünnepi menetben hórihorgas figurák vonulnak fel gólyalábakon, a neki szentelt fesztiválon újabb idegen nyelvű fordítások, könyvkiadások megjelenését és külföldi filmek forgatását szorgalmazzák. Az egykori főnemesi paloták közül a Podesta Palast ma városháza, a horvát polgármester kétnyelvű

Isztriai szarvasgombás receptek

Szarvasgombás rántotta

Hozzávalók (4 személyre): 8 db tojás, 50 g isztriai „prsut” sonka, 50 g natúr szarvasgomba, fehér szarvasgombával ízesített olívaolaj, parmezán sajt.

A sonkát kis darabokra vágjuk, olajon megpirítjuk, majd hozzáadjuk a felvert, sózott tojásokat. Állandó kevergetés mellett addig sütjük, amíg a tojás össze nem áll. Hozzáadjuk az aprított fekete szarvasgombát, pár csepp fehér szarvasgombás olívaolajat, majd tovább sütjük, amíg el nem készül. Melegen tálaljuk, reszelt parmezánal ízesítjük.

Szarvasgombás krumplipüré

Hozzávalók (4 személyre): 1 kg burgonya, 100 g vaj, 65 g egész fekete szarvasgomba, fehér szarvasgombával ízesített olívaolaj, ízlés szerint só, bors.

A meghámozott burgonyát puhára főzzük, leöntjük róla a vizet, majd krumplitoróval jól átdolgozzuk. Sót, borsot, vajat, pár csepp fehérszarvasgombás olívaolajat adunk hozzá. Felkockázzuk az egész fekete szarvasgombát és a krumplihoz adjuk. Melegen tálaljuk! Köretként vagy akár önálló fogásként is fogyaszthatjuk.

Csirkemell érmék szarvasgombás vargányaszósszal

Hozzávalók (4 személyre): 800 g vaj, 600 g csirkemellfilé, 600 g burgonya gnocchi (krumplinudli, kis gombóc), 0,4 dl olívaolaj, 80 g szarvasgombás vargányaszósz, fehér szarvasgombával ízesített olívaolaj, só, bors.

A csirkemellfilét sózzuk, borsozzuk, nem túl forró serpenyőben átsütjük, ügyelve, hogy a vaj ne hagyja leégjen, majd felöntjük kevés húslével. A sütésnél keletkezett szaftból finom, világos mártást készítünk. A szarvasgombás vargányaszósz keveréket a meleg mártásba tesszük, kevergetjük, ügyelve arra, hogy ne forrjon fel. Pár csepp fehérszarvasgombás olívaolajjal ízesítjük. A szószot jól elkeverjük, és a hústra öntjük. A már megfőtt gnocchival tálaljuk.



Variációk a feketénél ritkább fehér szarvasgombára

„cégtáblájával”. A másik oldalon a Polesini-kastély az előkelő Hotel Kaštel otthona, az ezredfordulótól az itteni őszi nemzetközi filmfesztivál főhadiszállása (teraszán esti társas összejöveteleket és éjszakai vetítéseket tartanak), ahol évről évre akár húszezer (!) érdeklődő is megfordul. Október derekán szelídgesztenye-szüretet tartanak – mindenféle édes és sós készítménnyel. Errefelé a gesztenyepüré a burgonyához és a puliszkához hasonlóan a húsételek kedvelt körítése is. A hónap snapsz-szemlével zárul. Nemcsak hagyományos, babérlevéllel vagy rozmaringággal fűszerezett, és a vackortól a nemes vilmoskörtéig terjedő széles skálán kínálják a tömény szeszesitalokat, hanem a legképtelenebb különlegességekkel ízesítve is (a rózsaszíromtól a fagyöngyig). Kedvencem a kóstolón az itteni vörös borból párolt Teranino likőr maradt. Meg kell említeni még a leveket is, helyesebben a mi főzélékeinkre emlékeztető manestra-minestra nevű egytálételeket – mint a zsege kukoricás „od bobici”, a gerstlis (árpagyöngyös) „od jacmika”, a savanyú káposztás „od jota” nevűt –, valamint szállásadónőnk, Desanka *Juraga* babgulyását. Ő ezt füstölt csülökkel és parasztkolbásszal, koriander gyökerével s apróra vágott levelével „bolondította meg”, páratlan ízhatást biztosítva. Desszert a réteszerű povetica, a zsírban sült krosztule pinca nevű kóttésfélése, vagy a pandespanja kekszfajta volt... Ezzel persze korántsem teljes a felsorolás, így ez újabb ok arra, hogy a kulturális és kulináris ismerkedést a következő esztendőben is folytatni kell.

Wagner István

Szarvasgombás fuži tészta

Hozzávalók (4 személyre): 320 g isztriai fuži száraztészta, 200 ml főzőtejszín, 80 g vaj, 80 g Salsa Tartufata, fehér szarvasgombával ízesített olívaolaj, só, bors és parmezán sajt.

A vajat nem túl forró serpenyőben felolvasztjuk, majd hozzáadjuk a főzőtejszínt, sózzuk, borsozzuk. Annyi parmezánt adjunk hozzá, hogy egy krémes szószt kapjunk! Ha a főzőtejszín túl sűrű, kis vízzel hígíthatjuk. Az isztriai fuži száraztészta „al dentére” főzzük (*azaz még haraphatóra, de nem ropogóra – a szerk.*), lecsöpögtetjük és belekeverjük a már elkészült szószba. Hozzáadjuk a Salsa Tartufatát és pár csepp fehérszarvasgombás olívaolajat. Még egyszer jól összekeverjük. Reszelt parmezánnal ízesítjük. (Tetszés szerint más száraztésztaival is elkészíthető!)



Mirna-völgyi panoráma Motovun-Montana fellegvárából



Talján hangulat, horvát ételekkel és italokkal