

## Dán disznóságok

Úgy döntöttem, hogy a Koppenhágában váratlanul ölembe hullott alkalmi munkám keresetét lakmározásra költöm. És azért, mert az angol nyelvű szakácskönyvemből kiderült, hogy a dánok, vagyis az „észak franciái” egy kellően rafinált, igazán ínyesnek tűnő konyhát visznek. Úgy tűnt, hogy nem egy unalmas, északi típusú gasztronómiával találkozom majd.

– Forloren skildpadde – olvastam az első nap a cetlimről, ahova a kiválasztott ételek nevét írtam föl.

– Yes sir! Follójen szkilpejje – javított ki a pincér, én meg bólintottam, hogy értem, így kell ejteni.

Mivel ez egy leves, mutatnám neki a második fogást, de ő magyarázni kezdi, hogy várjak még ezzel, mert a *szkilpejje* igencsak kiadós étel. Én meg ráhagytam ezt a pénztárcámnak kedves megoldást.

Miközben vártam az ételre, még egyszer átfutottam a könyvemből a receptjét, és csak akkor vettem észre, hogy az „*Elveszett Teknősbéka*” nevű ételből – mert ezt jelenti a *Forloren skildpadde* – csak egy hiányzott: a teknőc. Mert volt abban minden. S amikor elém tette a főúr a nagy mélytányér ételt, inkább valami sűrű pörköltnek, zöldséges-húsos ragunak látszott, mintsem levesnek. Akadt a tányéron felkockázott borjúpofa, húsgombócok, halgombócok, mindenféle főtt zöldségek, és a fűszerek mellett – éreztem a szegfűszeg, a gyömbér meg a szerecsendió ízét is a

húspogácsákban – még sörrel és sherryvel is locsolgatták főzés közben. A tetejét meg félbevágott főtt tojások díszítették, ráadásul egy méretes zsömle is járt hozzá.

Nemcsak rafináltan ízletes étel volt, hanem igencsak laktató, és még vicces is, azzal az „elveszett teknőc” névvel.

Amúgy azért abba az étterembe mentem, mert a bejáratnál kihelyezett étlapon találtam meg a legtöbb olyan ételt, melyet mint régi, hagyományos fogást említett a könyvem. Aztán kiderült, hogy a hely neve – *Bedstemors køkken* – annyit tesz, hogy a *Nagymama konyhája*! Szóval úgy gondoltam, járt utat nem hagyok el járatlanért, és ide jövök másnap is. Hely volt bőven, hiszen a dánok ilyenkor a szendvicseiket pusztítják, csak este hat után esznek meleget. Néhány turista lézengett csupán a szálában, akiknek nem sokat mondhatott az angol nyelvű étlap. Én persze a dánnal ügyeskedtem.

A pincérem másnap már ismerősként fogadott, s mikor ajánlani akart valamit, fölmutattam a listám, hogy én komoly céllal érkeztem, tudom, mit akarok. És aznap *Gule ærter*-t akartam, ami egyszerűen „sárgaborsót” jelent. Amúgy nem vagyok ennek a borsófélének a legnagyobb barátja, de a receptből az derült ki, hogy a tegnapihoz hasonlóan megint valami laktató egytálételről lehet szó.

És nem csalódtam, mert méretes húsdarabok úsztak a levesben, füstölt tarják meg oldalasdarabok, aztán egy igen ízletes fehérkolbász, melyről a pincértől megtudtam, hogy medvehagymával fűszerezték. A borsót szerencsére lepéelték, csak a répa és krumplidarabokat hagyták meg felkockázva. Az étel alapízét a többféle friss kakukkfű adta meg.

Megint jóllaktam, de talán nem annyira, mint az elveszett teknőctől, ezért hagytam magam, hogy Søren rábeszéljen – ekkor már a nevét is tudtam a pincéremnek, aki szinte csak velem foglalkozott – egy hagyományos desszertre: a *Rød grød*-ra vagyis a *Piros zabkására*. A kása attól

volt piros, hogy telepakolták mindenféle vörös gyümölcscsel: ribizlivel, málnával, eperrel, áfonyával, de volt benne rebarbara és vanília is, a tetejére meg tejszín került.

Sørenről aznap már így búcsúztam:

– Akkor viszlát holnap! Egykor itt vagyok.

Feltűnt, hogy ebben a szigetekkel szabdalts országban, ahol bármerre fordulsz, mindenhol ott a tenger, mégis a sertés a fő étel. Az étlapokon viszonylag kevés halat találtam. Persze úgy könnyű, hogy minden dánra két disznó jut, és ezzel ők az egyetlen ország Európában, ahol több a disznó, mint az ember – olvastam a könyvemben. Egyszer azért lazacot is ettem, de mi volt az az utolsó nap ízeihez képest, amikor úgy gondoltam, a koppenhágai hasam körüli barangolásaimat megkoronázom egy *Stegt flæsk og persillesous*-al, vagyis egy olyan bőrös császárhússal, amit kicsiny formás főttkrumplis kákkal tálalnak, és mindezt petrezselyem szósszal locsolják meg. A dánok, mikor szavaztak erről, ezt tartották a legnemzetibb ételüknek.

A *Bedstemors køkken* pincére, Søren, mikor mondtam neki, hogy ma lesz az utolsó ebédem az országban, és egy *Stegt flæsk og persillesous*-al búcsúzom Koppenhágától és a dán gasztronómiától, akkor kissé meghajtotta magát, finom mosoly jelent meg az arcán, és ezt mondta:

– Már vártam, Milan – mert ekkorra már ő is tudta a nevem –, hogy mikor kéred a *Sült császárhúst petrezselyem mártással*. Ugyanis nálunk Dániában, ahogy *II. Margit* trónol az Amalienborgban, úgy uralja a *Stegt flæsk og persillesous* a hazai gasztronómia tróntermeit, a legjobb konyhákat. És ha jól készítik, igazán fölséges étel, márpedig a mi séfünk, Erik, igazi mestere ennek a fogásnak, hisz neki is a kedvenc étele. És bár évekig egy brüsszeli Michelin csillagos étteremben szélesítette tudását, az igazi *Stegt flæske* készítését, persze nem ott, hanem a mamácskájától tanulta, aki a közép-jyllandi Ølholm melletti tanyán eteti ma is a malackákat.

Úgy negyedóra elteltével egy hatalmas szögletes porcelántálat tett előm Søren. A tálon halvány, hártavékony héjú, apró, kerek főtt krumplicskák, egy csőrös szószostálban vajszerű mártás, dúsan pöttyözve a petrezselyem zöldjével, mellette meg egy üvegtálkában kockára vágott rubinszín cékladarabok vártak rám.

És akkor szóljunk a lényegről!

Egy púpozott halomban fél centi vastagra szeletelt, lányka-tenyérszerű pirosra, ropogósra sült bőrös császárhús szeletek kínálták magukat! Valóban érthetnek ezek a dánok a disznótartáshoz, mert az a hús mindazt tudta, amit egy igazi pecsenyehúsnak tudnia kell. Zamatosra sült, szaftos és mégis roppanós maradt. A bőrke a legpontosabban pirítva, nem rágós, hanem ropogtatva rágható. Gyerekkoromban disznóöléseit idézte ez az ebéd, mikor a férfiak töltötték a hurkát és a kolbászt, miközben az asszonyok a nemrég még rénfán hűlő állat húából sütötték császárhúst, az oldalast, ami olyan illatokkal és zamatokkal örvendeztette meg a disznóölés rítusának résztvevőit, amiről azt hittem, csak ott és akkor lehetséges. Étteremben soha. És akkor a *Nagymama konyhájában* ott illatozott a tálamban azoknak a régi sülteknak az édestestvére.

Kicsinység, de ejtek egy szót azokról a krumplicskákról is, melyek selymesen omlottak szét a számban, ami megint csak a múltat idézte. Azoknak a gyerekkoromban a főzőkatlanból a disznók előtt elcsent gesztenyeméretű burgonyáknak a felejthetetlen ízét juttatta eszembe.

A mártás diszkrét, korántsem tovakodó – ez a jófajta vajnak, zsíros házitejnek és a friss petrezselyemnek köszönhető –, mégis karakteres ízével koronázta a sütőben sült, ropogós pecsenyét.

Ekkor észrevettem, hogy a konyha ajtajában Søren mellett magas fehér sapkában megjelent egy férfi, ő lehetett, Erik, a séf. Lesték, hogyan eszem. Hát volt nekik mit nézni! Ropogtattam a bőrkét, locsoltam a krumplicskát a petrezselyemszósszal, olykor rátoltam egy kevés céklát, aztán

megint egy jókora császárhúst. Faltam, arcomra kiült a gyönyör, szuszogtam, nyögdécseltem, a pincér meg könyökkel oldalba lökte Eriket, amolyan: *Látod? Mondtam én neked!* módján.

### ***Stegt flæsk og persillesous***

**Hozzávalók:** 1 kg császárhús, ½ kg apróbb krumpli (legjobb az újkrumpli), 4 ek vaj, 4 dl liszt, 1 dl tej, 1-2 dl tejszín, friss petrezselyem, só, bors, szerecsendió ízlés szerint.

#### **Elkészítése:**

Vágd föl a császárhúst 5-6 mm vastag szeletekre, sózd, borsozd, serpenyőben pirítsd le mindkét oldalát (2-2 perc), majd sütőben süsd ropogósra, pirosra. (180–200° 10-10 perc egyik, majd másik oldal) Főzd meg a krumplit, ha újkrumpli, akkor héjával. A tűzön, vajból, lisztből folyamatos keveréssel készíts egynemű masszát, add hozzá a tejet, tejszínt, szerecsendiót, sót, majd az apróra vágott petrezselymet. A tálalásnál adhatasz hozzá ecetes céklát.