



# Végigenni a Monarchiát

Robert Makłowicz: Café Museum

Állandóan éhes, szomjas leszek, mikor Robert Makłowicz könyvét olvasom – állítja a magyar származású lengyel író, újságíró Krzysztof Varga, akinek *Turulpörkölt* című könyve nálunk is megjelent. A *Café Museum* azon kívül, hogy fantasztikus étel- és italleírásokat tartalmaz, tudásszomját is ébreszt, az ételleírások mellett nemzetekről, közösségekről és kultúrákról is értekezik. Utazás Közép-Európa rejtélyes földjén, egy vérbeli közép-európai kalauzolásával.

## Herr Opitz-féle saftos marhapörkölt

Ugyanannyi hagyma, mint hús, a hagymát először olajon meg kell fonnyasztani, aztán beleszórjuk a paprikát, és kevergetve feloldjuk a zsiradékban. Hozzáadjuk a kockákra vágott marhahúst, forró vízzel felöntjük, kis ecettel, majoránnával, paradicsompürével, zúzott fokhagymával és őrölt köménnyel ízesítjük, puhára pároljuk, sőt csak a végén adva hozzá, és ha már a hagyma is teljesen szétfő, nagyszerű sűrű saft keletkezik.

Pápán, az Arany Griff Szállóban kezdődik a kaland, ahol épp szerzőnk vendégeskedik, aki borszakértő lévén

.....  
Fordította: Kertész Noémi; 172 oldal, 2600 Ft  
**Európa Könyvkiadó**



néhány éve egy Balaton-felvidéki birtok tulajdonosa. Tapolca felé tartva már a másnapi ajdova jár az eszében, vagyis a hajdina meg az édes tárkonyos kalács, az isztriai sonka, az idriai krumplis derelye. Szereti a változatosságot: Krakkóban lakik, azzal a tudattal, hogy csak 500 kilométer választja el magyarországi rezidenciájától, onnan meg csak 180 kilométert kell megtennie Bécsig, Ljubljanáig háromszázat, Zágrábig kétszázat, Triesztig pedig négyszázat. A földrajzi utak mellett időbeli kalandozásokat is teszünk: a bécsi kávéházak látogatása például remek lehetőséget nyújt a kultúra és a történelem iránt érdeklődőknek. Ugyanolyan thonet székeken ülhetünk, mint egykor Kokoschka, Schiele, Rudolf Steiner, Roth vagy Otto Wagner, az asztalon ugyanolyan pörkölt gőzölög császárszemlével és fröccsel, mint Trakl, Lehár, Broch vagy Robert Musil idejében.

Az olvasó sokszor arra gondol, milyen jó dolga is van a gasztronómiai szakírónak! Csak utazgat, eszik-iszik, gyógyfürdőkben lazít, és persze ír, ír, ír. Recept a szó szoros értelmében nincs a könyvben, ám olyan érzékletesen osztja meg az étkeket, hogy ezek alapján a gyakorlottabbak el is tudják készíteni. Persze mindenhez elengedhetetlen a minőségi alapanyag! A minőséggel valamikor el lehetett nyerni a császári és királyi udvari szállító címet is. De csak annak, akinél mindig kiváló volt a strassburgi libamájpástétom, a prágai és a dalmát sonka, a líptói és az olmützi túró, a pelješaci osztriga, az isztriai szarvasgomba és a braunschweigi disznósajt. A Liptóban ma is működő tejüzem látta el a Monarchiát a birodalom legjobb juhtúrójával. Ki gondolná, hogy komoly készletet találtak belőle a nagy ínyenc Redl ezredes prágai lakásán is, mikor az első világháború kitörése előtt kitudódott, hogy Oroszország javára kémkedik?

És az italok? Legyen az enciángyökér-pálinka, a körtesnap, a burgenlandi smaragdrizlingek vagy a horvát pultos házi rakija a bécsi bordélyban; üdítő sokféleség jellemző. Azt is jó tudni, hogy Bécs az egyetlen európai metropolis, ahol komolyan foglalkoznak szőlőműveléssel és bortermeléssel, és az ottani heurigerek a legjobb helyek a borkóstolásra. A cujka, azaz házi szilvapálinka hozzá birkahólyagba töltött brandza már a sok névre hallgató, sokarcú, sokkultúrájú gyönyörűség tartományba: Erdélybe, Transsylvániába, Siebenbürgenbe vezet. Az osztrákok, akiknek nem jelentett semmit a „székely” név, de a káposzta kedvükre való volt, átkeresztelték Segediner gulaschra, így kanonizálódott a közép-európai gasztronómiában. A magyarok csak sűrű leveseket illetnek a „gulyás” névvel, a székelygulyás az egyetlen kivétel.

## Csángógulyás

Először a füstölt szalonnát kell megpirítani, rajta a hagymát, majd hozzáadjuk a pirospaprikát, ügyelve arra, hogy ne kapjon oda, aztán puhára pároljuk a felkockázott marhahússal, felöntjük, paradicsomot, répát, petrezselyemgyökeret, zellert, savanyú káposztát aprítunk bele, a legvégén rizzsel gazdagítjuk. Bognácsban főzve a legfinomabb.

Újabb történelmi levegőt szippanthatunk az Imparátul Romanilor Szállóban, Nagyszében, másképpen Sibiu vagy Hermannstadt városában. Szászok alapították a várost a 12. században egy római település romjain, a hotel pedig a 18. században nyílt meg. Megszállt benne többek közt II. József, Liszt Ferenc, Johannes Brahms, valamint I. Ferenc József. Ma is diszhelyen lóg a szálló halljában őfelsége hatalmas portréja. Itt rendelhetünk például ciorbă de burtă, ezt a savanyú, erősen fokhagymás pacalle-

vest, amely a török ískembe çorbasi egyenes leszármazottja, Bulgáriában skembe néven fut. Az olvasónak talán érdekes lehet, hogy a szerző sohasem volt még disznótoron, egy mangalica disznóölésre volt először hivatalos éppen hazánkban, amiről beszámol. Szóval ez nem valami rózsaszín cseh sertés, hanem egy göndör szőrű magyar mangalica – írja nem túl nagy lelkesedéssel, és azt ajánlja, ha meg akarunk tudni valamit a disznóölésről, inkább vegyünk a boltban sört, néhány szelet húst, egy szál kolbászt, aztán olvasunk Hrabalt.

Egy dalmát közmondás szerint a halnak háromszor kell úsznia: vízben, olajban és borban. A halételekről sok minden kiderül, így az is, mit evett Ferenc Ferdinánd, amikor az Adrián kúraltatta tüdőbaját. „Angolnából és békacombból készült helyi specialitás, a brudet od jegulja i žaba fogyasztásával foglalkozott volna jó sokáig, amelyhez az összetevőket

olívaolajon piritott hagymán babérlevéllel, paradicsompürével és erős neretvai paprikával kell megpárolni. Talán annyira megkedveli közben a környékbeli fehér borszőlőt, a žilavkát, hogy többnapos lakomázásba kezd, és abba sem hagyja, amíg csak rá nem unnak a várakozásra Szarajevóban leselkedő gyilkosai.” Megtudhatjuk azt is, hogy Titónak a halak közül a nyelvhal volt a kedvence, de legszívesebben kukoricakását evett töpörtyűvel, húsleves tésztával, hurrkát párolt káposztával.

Mi lehet az adriai kalandozások vége? Az író vesz egy kis kőházat egy tengerparti faluban. Kertjében van füge, gránátalma, mandula, olajfa, levendula és rozmarin... Ezek után jól sejtjük: itt írta ezt a könyvet! Közben csak egy-egy fröccsért kelt fel, meg egy kis harapnivalóért.

## Slow food-hívó a tévéből



Újságíró, író, történész, utazó, gasztrokritikus. A lengyel Robert Makłowicz gasztronómiai műsoraival szerzett országos népszerűséget.

Úti élményeit csevegő esszéisztikus formában tálalja. A slow food mozgalom híve, ez nem más, mint a fast food alternatívája; támogatja a hagyományos, regionális konyhaművészetet, háttérben a helyi ökoszisztémának megfelelő gazdálkodással. Az Osztrák-Magyar Monarchia polgárának vallja magát, ezt krakkóiként nyugodtan teheti, amellet, hogy vannak kelet-galíciái ukrán, örmény és magyar ősei. Utazóként ezt a térséget járja, a főbb helyszínek: Bécs, Magyarország, Erdély és Dalmácia.