

SABZI POLO

Jó kis boszorkány módjára kotyvasztgatok a konyhámban.

Ázik az aromás indiai rizs állott sós vízben. Csokorba kötött friss füvek illata tölti meg a levegőt, türelmesen várakoznak, hogy vágódeszkámon rájuk kerüljön a sor.

Megragadom a kaporcsumót, mely késem élének érintésére, erős illattal méltatlankodva búcsúzik teljességétől. Mindegyik fő, amint rá kerül a sor a vágódeszkán, mesél nekem valamit. Megajándékoznak testükkel, lelkükkel, titkos gyógyhatásainkkal és felelevenítik bennem a korokat, amikor az emberek még értették a növények és az állatok nyelvét és útjait, s fogadták őket mély csodálattal és tisztelettel. Az emberek azokban az időkben tudták, hogy ők sem többek, sem kevesebbek az őket körbeölelő világnál.

A kapor, a petrezselyemzöldje, zöldhagyma és friss zöld koriander, apróra vágva, halmocskákban hevernek a vágódeszkán. Milyen nagyvonalú a Természet, gondolom, hogy még a Végnek is megadja szépségét és karakterét.

Figyelmemet a tűzhely felé fordítom, csirkedarabok puhulnak saját levükben, vajon párolt hagymán, tucmerikkel illatosítva és arany színűvé varázsolva.

Vivaldi Négy Évszak-a kíséri ügködésem. A hangok hullámaiban felszabaduló természeti jelenséget teljes harmóniában rezonálnak készülő alkotással. Most új illatok szabadulnak fel a frissen reszelt uborkából és az apróra vágott, kanálnyi, sötétzöld fodormenta levelekből. Ezek, kis sóval, zöldhagymával, pár csepp citromlével joghurtba kevertetnek, majd elhűtve egy szép páros fodormenta levéllel a közepén, aranyozott szélű tálkában az asztalra kerülnek. Ez a tál saláta lelkiismeretesen hűsíti az ajkakát a fűszerese falatok szenvedélye közben.

A perzsa culinári művészet egyik remekén bütykölök, a neve „Sabzi Polo”. Sabzi= zöld, Polo= rizs. Mi más? Zöld rizs – véleményem szerint a rizs

ételek egyik legegészségesebb és legérdeesebb készítési módja.

Perzsiában tanítsam meg a főzés valódi művészetét. Az illatok, ízek és a vendégszeretettel párosult festménybe és regékbe illő tálalási mód, a mai napig megőrizte az Ezeregy Éjszaka mesés valóságát.

Az étkezési kultusz Iránban megalapozza a napok ritmusát. Ebben az álomszerű világban, még a legpóriasabb körülmények között is eleget tesznek, maximálisan kihasználva a rendelkezésre álló anyagokat, a vendégszeretet iratlan szabályainak. Az ízletes, gyakran különleges intrikával elkészített tálak, magukban hordoznak egy letűnt, opulent világot. Dárius király szelleme még ma is helyet foglal az asztalfőn, minden palotában, minden kunyhóban. Az az érzésem, hogy a mullák muzulmán világa sem tudja elpusztítani a Perzsa Szakásművészetet.

Most könnyed mozdulatokkal összekutyulom az uborkát a sóval, friss mentával és bele keverem a joghurtot. Megkóstolom, még egy pici só, citrom cseppek és be a hűtőbe. Tálalás előtt a tálkába öntöm, megszórom zöldhagymával és egy kis pirított cumin-mustármag keverékkel és közepébe helyezem a fodormenta levélkéket. Ha van rózsaszirmom, azt is odatűzöm a levélké mellé kis tölcsérben.

A csirke darabok kérem, várják következő fázisukat, kezdhetem a sorozást.

A rizst lobogó sós vízbe dobom és 5-6 percig így forralom. Ettől az aktustól a szemek megduzzadnak, de alakjukat nem veszítik el. Akkor sűrű bambuszszitán leszűröm és a basmati rizs felszabaduló illata betölti a lakást. Egy nagy zománcozott vasfazékban (mert nehéz edény kell e következő művelethez) elolvasztom a vaját, - nem sokat, vagy 5 dkg-ot – abba egy kávéskanál feloldott saffron megy, és a vajjal elkevertetik. Az aranyos vajra egy sor rizs kerül, arra egy maréknyi az összevagdalt füvekből. Most egy cikk félbevágott foghagymát

ejtek a zöldekre és titkon gyorsan letakarom még egy sor rizzsel. Erre most a csirkedarabok kerülnek, azokra rizs, majd a maradék füvek, befejezvéen rizzsel. Egy szép kúpot kaptam, azt meglocsolom 2-3 kanál csirkelével, meghintem örölt fahéjjal és törlőbe rejtett fedővel szorosan letakarom. Lassú tűzön 50 percig gőzölődik e nemes egytálétel.

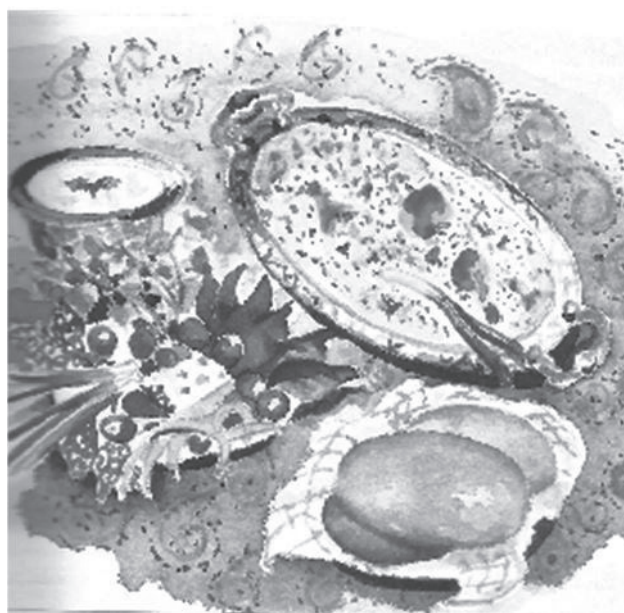
Mialatt a füvek illatai és a csirke ízei házasodnak a rizs aromájával, a fazék fenekén az aransárga vajban ropogósra pirul egy sor rizs, mely tálaláskor, külön tányérral megilletve, ínycsalatként kerül az asztalra. Eme piruló státusz elérését egy új ínycsalandó illat jelzi majd, s készen kell, hogy várja a lábas forró alját egy nagy tál hideg víz. Ez a művelet felszabadítja majd a ropogóst és szépen, alkonyuló nap színében és formájában, teljes egészében kerül tálalójára.

Jeges, édes dinnyelé és rózsapuding egészíti ki a vacsorát. Vacsora után pedig erős, illatos tea, karamellcsepp cukorkákkal.

Az asztal megterítve, közepén egy füles porcelántál kis piros retekkal, zöldhagymával, tárkony

és bazsalikom levelekkel, juhtúróval és pirított dióval. Ezekhez kosárkában, szalvétában takargatott zsebkenyereket adok, étvágygerjesztőként, ínycsalandozóként.

Édes Csucsukám, minden készen van, asztalom csak Rád vár!



quicquid orantes petieritis credite quia accipietis et fiet

uobis.

CHRISTUS Urunk Kínjén vedésérül.

Atianak bölcseségbe, bizom Istenséghe, Christus em-
ber fogatek vezer nienek ideien, tamituany s-ba-
ratt ötöt oran el hagyak, Sidoknak arultatek igen
megh kötöztetek.

Első oran vr Jesus Pilatus hoz uétetek, hamis tanusa-
gokkal igen be vadoltatek, arerul, nyakon ueretek,
kötözve uiseltetek, Rent orczaiat pökdosek, meniek
világhosagat.

Harmad oran vr Jesust fedíteni kiáltak, czufoluan
öltöztetek veres barsom ruhában, Rent feiet megh liug-
gatak tövis koronával, kereset fariat uiseli Rent kön-
mianak helyere.



Dr. Kiszely István antropológus (1932-2012) munka közben

Következő számunk tartalmából:

DLA Kiss István: Attila palotája (post mortem közlés)

Daczó Árpád (Lukács atya) Mit üzen nekünk most Babba?

Tibold Szabina: Az évkör régi rendje

PhS Bakk István: Rákóczi
