

Gin és vérkeringés

Anglia

Azt mondják, Nagy-Britannia két vívmánnyal járult hozzá a világ kulináris kultúrájához: a portóival (ami portugál) és a szivarral (ami nem ennivaló). A felsorolás persze nem teljes, mert hiányzik belőle még a gin (ami holland eredetű).

1990. augusztus 4. Anglia elérzékenyült. Sir John Gielgud, a nemzet színésze meghatottan tündéryanókról beszél, a reggeli lapok ódákat közölnek vezércikk formátumban, az acéltermészetű Thatcher asszony érzelmes beszédet tart az alsóházban. E napon töltötte be kilencvenedik évét a birodalom nagymamája, Queen Mum (aki még jó 11 évig futtatja majd lovait és issza gin-tonikjait). Erzsébet, Írország utolsó királynője, India utolsó császárnője, az egyéni és társas italfogyasztás alázatos elkötelezettje, e szép augusztusi napon is betartotta a menetrendet: déli tizenkettőkor kérte az első drinket. Koktélja: gin és dubonnet (mustból készülő likőrbor) 1:2 arányban.

1614. március 15. E nap délutánján születik meg Franz de le Boë, akit az utókor dr. Sylvius néven ismer. Orvos, alkimista, vegyész volt, foglalkozott anatómiával is, ezen belül agytérképészettel (róla nevezték el az agy egyik választóvonalát Sylvius-hasadéknak). A Wikipedia szerint ezenkívül „a vérkeringés elméletének egyik legkorábbi védelmezője volt Hollandiában”. Sokan hivatkoznak rá a gin feltalálójaként. Előállított ugyanis egy gyógyszert, melyhez borókabogyó kivonatát elegyítette gabonaszesszel; ezt vizelethajtásra, vesebajok kezelésére használta, oldatának méregtelenítő hatást is tulajdonított. Ebből lett egyes források szerint a hollandok röviditala, a *genever*, a gin elődje. (A „genever” a boróka [*Juniperus communis*] nevére utal.)

A történet gyenge pontja, hogy Németalföldön már korábban, a 16. század közepén is készítettek ilyesmit, s már akkor is régi recepteket finomítottak. Készült hasonló Itáliában, sőt Liptó vármegyében is (borovicska néven). A ma ismert gint az angol törté-

nelem formálta olyanná, amilyen – az italban a gyarmatok fűszerei úgy olvadnak össze kerek egésszé, mint fénykorában maga a brit birodalom.

Németalföld, 1568–1648. A spanyolok elleni holland függetlenségi harcban angol zsoldosok is részt vettek. Tisztjeik körében hamar elterjedt a „holland bátorság” kifejezés – a bátorság forrása a holland katonák borókás szesze volt. Amikor Hollandia függetlenné vált, s elmúltak Anglia forradalmi, a 17. század végén a protestáns III. Vilmos (régén orániai herceg és holland helytartó) került az angol trónra. Egyik első intézkedéseként súlyos adót vetett ki a katolikus franciák borpárlatára (konyak), és szabad utat engedett a holland borókás párlatnak, amelyet engedély nélkül engedett főzni. A genever neve ginre rövidült, és szökőárként árasztotta el a népet, mindenekelőtt a londonit. A mezőny pedig kettészakadt: a gazdagok jó minőségű holland importot ittak, az alsóbb néprétegek viszont olcsó lötyöt olyan gabonából, amelyből se kenyeret, se sört, se mást nem lehetett készíteni.

A gin a sörnél – a korábbi népitalnál – olcsóbb és jóval erősebb volt. Miután utcán át is árulták, a nők is rákaptak, akik addig vonakodtak a férfiak uralta sörházakba betérni, ahol garantáltan prostituáltak nézték őket. Most azonban egy pennyért gyorsan le lehetett részegedni, két pennyért pedig eszméletlenül ihatta magát a boldogtalan. A fogyasztás robbanásszerűen nőtt: 1740 tájékán a 600 ezres Londonban vagy 17 ezer ginmérés (*Gin House*) működött. Ez a löre volt az alacsony sorsúak leghűbb társa és legfőbb ellensége, ez volt az európai történelem első nagy alkoholizmushulláma. Mondhatni: a nagyváros nyomornegyedeiben állami támogatással folyt a drogozás. A helyzet idővel tarthatatlanná vált. A fogyasztást többször próbálták korlátozni, de azonnal ginlázadások törtek ki: a nép ragaszkodott a „rossz fiúhoz”, a „kék villámhoz”, az „anyák gyilkosához”, a kor kannás borához. Végül mégis hatályba lépett egy törvény, amely adót vetett ki a ginre.

Ekkor zárul le az ital kalandos életének első fejezete. Ettől kezdve finomodik az előállítás – a desztillálás és a fűszerezés is. Az új ginfőzdeké lassan tekintélyre tesznek szert, a lőret státuszitallá emelik. A második világháború után filmsztárok, államelnökök, gengszterek és más hírességek drinkje lesz, ekkor válik az anyakirálynő vérkeringésének fontos támaszává is. Ma minden koktélbárok elengedhetetlen tartozéka, hiszen a koktélbár gin nélkül olyan, mint az olasz konyha pasta nélkül.

A modern gin alapízét a boróka adja. A koriander diszkrét citrusosságot hoz (inkább, mint a citrom- vagy narancshéj, amely az olcsóbb változatokban közönségesse válhat). Ezt egészíti ki a többi fűszer: az édesgyökér, az íriszgyökér és a „mágikus ragasztó”, az angelikagyökér, amely összekapcsolja és komplexebbé teszi az aromákat, hosszabb lecsengést biztosít. Ezekon kívül házról házra számos más fűszer is szerepel a receptekben (szigorúan titkos arányban) borstól a fahéjig, ánizstól a sáfrányig, citromhéjtól az ürömfűig, orbáncfűtől a köményig s a manduláig. Napjainkban a különféle előállítók vagy százhatvanféle fűszert használnak, hogy egyéni színt adjanak a borókának.

Barcelona, 2009. július 18. X Bár. A falipolcokon közel harminc ginfajta: Gordon's, Beefeater, Hendrick's, Bombay Dry Gin, Bombay Sapphire, Raffles. A ház a klasszikus koktélok is tartja, de főprofilja a gin-tonic, amelyet elkészíteni egyszerű, mégis tudomány. A fiatal skót tulajdonos-mixer szerint az utóbbi években született meg a legtiszább gin, a ginek nonpluszultájára, a négyszer desztillált Tanqueray TEN. Ennek egyetlen méltó társa a *fever tree*-ből készülő természetes ital, a Fever Tonic.

Róma, 1631. Európában ekkor használtak először kinint a Róma környéki mocsarak révén elterjedt malária kezelésére. Egy jezsuita hittérítő hozta a hírt, hogy a perui kecsua indiánok görcsös vacogás ellen ledarálják a *cinchona* fa kérgét, édesített vízbe áztatják, azt isszák. Ez volt a kinintonik őse; a kinin aztán, a 19. század eleje óta, jól bevált a malária leküzdésére. A gondolat, hogy a keserű tonikot a fűszeres ginnel keverjék, Brit-Indiában merült fel először. Egyes történészek azt állítják, a fehér ember kimondottan a kininnek köszönhette, hogy Afrikában nem temetőre, hanem az új lehetőségek (gyarmatok) hazájára talált. – Ugyanakkor azt is el lehet mondani, hogy a ginhez hasonlóan, a tonik is megjárta s járja a maga kálváriáját: világ-tömegűdítő lett belőle, ahol a többség csupán torz árnyék, túlszénsavazott, cukros, műaromás, hozzáadott szintetikus kininnel készülő nagyipari termék.

Néhány idealista azonban elhatározta, hogy megalkot egy „igazit”. Italukhoz megkeresték a legértékesebb természetes forrásokat. A legjobb minőségű kinint Ruanda határvidékén találták meg, a helyiek által „lázfának” (*fever tree*) nevezett növényben. A vörös kínafa (*Cinchona pubescens*) összezúzott kérgéhez megfelelő forrásvizet adtak és nyolcféle növényi aromát kevertek – köztük a tanzániai keserűnarancsot és a (gyógyászati célokra is használt) bársonyvirágot (más néven büdöske). Ebből lett az első *Fever Tonic*, amelynek íze lágyan citrusos-kesernyész, szénsava finoman gyöngyöző, akár a jó söré vagy pezsgőé.

A cég tulajdonképpen marketing-költségvetés nélkül indult, a termék mégis gyorsan keresetté vált. A világ innovatív szakácsai – köztük Ferran Adrià és Heston Blumenthal – demonstratív bevonták italkínálatukba, Adrià a Madridfúziónon, az avantgárd szakácskongresszuson mutatta be. Ő egyébként a klasszikus koktélok kulináris összefüggéseit alaposan feldolgozta, az alkotóelemeket különböző állagokban és hőmérsékleteken újra meg újra összeállítva. A gin-tonikból kreált például „levest” is, amelyben a fagyott gin-tonik selymesen olvadó fagylalt, a betét kandírozott citromhéj, uborka, uborkavirág és porított rózsaszín bors. Ferran Adrià hideg-meleg gin fízzt is kreált: a koktélpohárban tált citromos ginszorbetre az asztalnál nyomják rá szifonból a ginnel ízesített forró citromhabot. Azonnal fogyasztandó.

Gines narancsmártás kacsához

Hozzávalók: 50 g cukor, 4 cl gin, 4 cl balzsamecet, 100 ml narancslé, 1-1 kk. borókabogyó, koriander és kávé, kezeletlen citrushéjak

Először fűszerkeveréket készítünk: a borókabogyót, a koriandert és a kávét (egy-egy kávéskanálnyi) 200 °C-os sütőbe tesszük 4–5 percre, közben percenként megrázogatjuk. Kávédarálóban finomra őröljük.

Készítünk citrom- vagy narancsport is. Ehhez a szirupban főtt citrushéjat leszűrjük, kevés sziruppal tepsire kenjük, 60–80 °C-os sütőben másfél óráig szárítjuk. A kihűlt, megszáradt masszát késsel finomra vágjuk.

A cukorból világos karamellt készítünk. Felöntjük ginnel és balzsamecettel, hagyjuk, hogy a cukor ismét feloldódjék. Felöntjük a narancslével, mártásszerűre sűrítjük.

A mártást 1-2 csipetnyi fűszerkeverékkel és citrusporral ízesítjük. Félbevágott, blansírozott, majd kevés cukron és vajon lassan karamellizált cikóriával önálló fogásként is tálalhatjuk.

A barcelonai X Bárban a mixer a gin-tonikhoz körülbelül 2×4 cm-es darabokban vágja le a zöldcitrom héját – úgy, hogy a citrom húsból rajta marad 1-2 milliméter. Kell hozzá jobbfajta márkás gin és jó tonik. Öblös burgundi borospohárba négy-öt nagy jégkockát tesz (a normál kocka méretének két-háromszorosa – a nagy jég fontos, mert kevésbé vizezi fel az italt, mint a kisebb). A citromhéjdarabot héjjal kifelé félbehajtva bárccsipesszel megfogja, s egy másik csipesszel a pohár fölött húzogatja, „csipkedi”, így szabadítja fel az illóolajat, az aromát, a pohárba néhány csepp citromlé is kerül. Végül a héjat a pohárba dobja, felönti 6-7 cl ginnel, majd 1,5 dl tonikkal.

Az arány ízlés kérdése. A gin és a tonik 1:1-től 1:4 arányig terjedhet. Az egyikben a gin, a másikban a tonik az uralkodó. Akik kiegyensúlyozottságra, harmóniára törek-szenek, azok az 1:2–1:3 arány között kísérleteznek – gintől és toniktól függően. A témá-ra igen jól sikerült változatokat is készít – mentásat vagy uborkás-rózsaszírmosat, mely utóbbi csak Hendrick's ginnel rendelhető. És egy utolsó javaslat: tonikban Schweppesnél ne adjuk lejjebb!

A gin sokáig nem töltött be fontos szerepet a gasztronómiában – mint a konyak, a portói, a madeira, vagy a Noilly Prat vermut –, de a szakácsok kezdik egyre jobban felfedezni. Elsősorban mártás- és marinádkészítéshez használják – a boróka és a koriander miatt főként vadakhoz, de jól illik zsírosabb, markánsabb húshoz is, amilyen a kacsá vagy a sertés.

Gines őzfasírt

Hozzávalók: 400 g őzcomb, 50 g csiperkegomba, 20-20 g salottahagyma, kapribogyó, csemegeuborka, teába áztatott mazsola és szárított sárgabarack, 2 kk. dijoni mustár, 1 ek. olívaolaj, 1 ek. tejszín, 2 ek. gin, sütőzsiradék

Ez tulajdonképpen egy hamburger, pikáns „tatárizesítéssel”.

A gondosan leinazott, csíkra vágott, fagypontra hűtött őzcombot közepes lyukú tárcsán ledaráljuk (avagy éles késsel apróra vagdalmuk). Hozzáadjuk az apró kockára vágott csiperkét, továbbá a salat-

tát, a kapribogyót, a csemegeuborkát, a mazsolát, a sárgabarackot (mindegyiket finomra vágva). Belekeverjük a mustárt, az olívaolajat és a tejszínt. A végén adjuk hozzá a gint.

3 cm magas húspogácsákat formázunk, ebből a mennyiségből négyet. Hogy minél szabályosabb legyen, lehetőleg használjunk formázógyűrűt, és hogy a sütésnél ne deformálódjék, a közepét kicsit nyomjuk be. Forró teflonserpenyőben kávéskanálnyi zsiradékon, nagyon erős lángon mindkét oldalát röviden pirítjuk, amíg szép aranybarna színt nem kap, de belül még nyers. Sütés közben lapáttal enyhén lenyomjuk. Kivesszük, rácson néhány percig állni hagyjuk (pihenés közben továbbkészül a hús), végül 230 °C-os sütőbe tesszük 1-1 percre. Tálaláskor a pirultabb oldalát fordítsuk felfelé. Tálalhatjuk sült paprikával, rósejbnivel és Montpellier fűszervajjal.

A fűszervaj hozzávalói: 200 g vaj, 200 g spenót, 2 salotta, 2 gerezd fokhagyma, 2 szardella, 1 tojássárgája, vízitorma (vagy zsemege reteklevél), petrezselyem, turbolya, snidling

A spenótot blansírozzuk, kinyomkodjuk, nagyon finomra vágjuk, így keverjük bele a lágy vajba. Belekeverjük a nagyon finomra vágott salottát-fokhagymát-szardellát, végül a tojássárgáját. Ezután jönnek a friss füvek, szintén nagyon finomra vágva, mindegyikből púpozott evőkanál. A kész fűszervajat hűtőszekrénybe tesszük.

Variáció: A vajmennyiség felét előre kissé meg is barníthatjuk (mogyorószínűre), de ezt feltétlenül szűrjük le. Keverhetünk bele fél kávéskanálnyi sziruposra sűrített húslevest vagy néhány csepp alacsony sótartalmú szójaszószot.

London, 2000 nyara. Több mint ötszáz vendég gyűlt össze az ódon Guildhallban, hogy megünnepelje az anyakirályné századik születésnapját. Amikor eljött az ünnepi pohárköszöntők ideje, mindenki felemelkedett, az ünnepelt maga is nyúlt a pohara után. Poharát azonban, amelybe 1988-as Château Léoville-Bartont töltöttek, a canterburyi érsek kezében találta meg. „De hisz ez az enyém!” – mondta Erzsébet finoman, mégis határozottan és jól hallhatóan. Az érsek zavartan adta vissza a bort, a vendégek körében élénk derűltség támadt, a sajtó hetekig cikkezett az esetről.

Ebből pedig egyenesen az következik, hogy a hosszú életet biztosító egészséges vérkeringést és méregtelenítést nem kizárólag a gin támogatja.

Hosszúkaraj csonton sütvé, gines almamártás

Hozzávalók: 2 nagyobb kétbordás hosszúkaraj (2×400 g), 8-10 szem borókabogyó, 7-8 cl gin, 8-10 szem koriander, 1 gerezd fokhagyma, fekete bors, olívaolaj, 10-15 rozmarin tűlevel, vöröshagyma, karotta, póré, szárzeller, babérlevél, szegfűbors, tengeri só, tört bors, 100 ml almalé, 1 ek. méz

Ha lehet, jól tartott mangalica húsa legyen, amelynek zsírtakaróját 1-1,5 cm-esre „stuccoljuk”.

A borókabogyót és a koriandert kávédarálóban darafinomságúra őröljük, felöntjük a felmelegített ginnel. Fél óráig állni hagyjuk, leszűrjük. A gint megőrizzük. A leszűrt fűszereket összekeverjük, a finomra vágott fokhagymával, frissen tört borssal, olívaolajjal, végül hozzáadjuk a rozmarin éles

késsel finomra vágott leveleit. A keverékkel bedörzsöljük a húst, átlátszó fóliába göngyöljük, 6–12 óráig a hűtőszekrényben pihentetjük.

A húst elkészítés előtt legalább egy órával előbb kivesszük, élénk lángon, 10 percen át vaj és olívaolaj keverékén egyenletes barnára pirítjuk minden oldalán. A húst kivesszük, a zsiradék nagy részét lekanalazzuk. A serpenyőbe adunk 100 g centiméteres kockára vágott vegyes zöldséget (*mirepoix*): vörshagymát, karottát, póré, százzellert. Végül babérlevelet, szegfűborsot, tengeri sót, tört borsot adunk hozzá, néhány percig pároljuk. A zöldséget és a húst nem túl nagy cserép- vagy vasedénybe tesszük (a csontok először felfelé álljanak), felöntjük a ginnel és az almalével. 180 °C-os sütőbe tesszük. A húst minden tíz percben meglocsoljuk és megforgatjuk. Mivel a sütőt gyakran nyitogatjuk, a tényleges hőmérséklet alacsonyabb lesz: 150-160 °C körül, ahol a Maillard-reakció a legkedvezőbb körülmények között megy végbe.

40 perc után bekenjük púpozott kávéskanálnyi mézzel, a hőmérsékletet 100 °C-ra csökkentjük. További 20 percig készítjük, 5 percenként a pecsenyelével meglocsoljuk. Végül a sütő lenyitott ajtajára tesszük, alufóliával lazán letakarva 10–15 percig pihenni hagyjuk. Tálalás előtt levágjuk a csontról, a húsdarabokat két szeletbe vágjuk.

Hozzávalók a garnírunghoz: 2 nagy burgonya, 150 ml tejszín, 50 g vaj, némi húsleves, kelbimbó, császárszalonna, vaj, citromlé

Egyfajta híg krumplicipürét adunk hozzá – ez inkább sűrű mártásféle, mint püré. Ehhez a főtt krumplit még forrón meghámozzuk. A tejszínt felforraljuk, ebbe nyomjuk bele a még forró krumplit. Jeges vaj hozzáadásával habverővel habosra keverjük. Tálaláskor teflonban melegítjük, 1 ek. lezsírozott húslevest és diónyi vajat keverünk bele habverővel, kevés szerecsendióval ízesítjük.

További garnírunghoz a szalonnás kelbimbó. Ehhez 0,5×3 cm-es hasábokra vágott császárszalonnát hideg vízbe teszünk, felforraljuk, a szalonnát ebben hagyjuk kihűlni. A kelbimbót forró, lobogó sós vízben blansírozzuk 2 percig, majd hideg vízben lehűtjük. Serpenyőben összekeverjük a szalonnával, s fedő alatt kevés vajjal, vízzel és citromlével kis lángon pároljuk. Tálalás előtt kicsit rápirítunk.

A pecsenyelevet ne zsírozzuk le teljesen. Tálaláskor a kicsontozott és félbevágott hússzeletekre kanalazzuk. A zöldséget kiszűrhetjük, de tálalhatjuk a pecsenyelével is. Frissen tört borsot hintünk rá.