



Szellem a fazékból - Szarvasgomba

2011 június 30. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Napok óta azon rágódom, mi lenne, ha régi gasztronómiai könyvekben való bűvárkodás helyett vennék inkább egy vietnami törpedisznót (természetesen kocát), s elindulnánk a Bükkbe trífát gyűjteni. Mint az aranyásók!

A nyári szarvasgombának (*Tuber aestivum*) júniustól novemberig tart a szezonja, s a vásárcsarnokban hatvanezer

forint kilója. Nem véletlenül nevezte Brillat-Savarin a "konyha gyémántjának". Igaz, a franciaországi "fekete gyémánt" (*Tuber melanosporum*), f?ként, ha Périgord környékér?l való, még ennél is többet ér, nem is szólva az isztriai fehér szarvasgombáról (*Tuber magnatum*), melynek kilójáért háromezer eurót is adnak.

Magyarországon Bagi István kutyája, a Ferenc névre hallgató öreg labrador találta a legnagyobb trífát (570 gramm), de legutóbb egy londoni árverésen 75 ezer fontot (huszonötmillió forintot) is megadtak egy 1200 grammos darabért. Igaz, a ritka gumó a londoni Zafferano étteremben bűdösödött meg, mert még a törzsvendég orosz milliárdos, Roman Abramovics is drágállotta. Egy ilyen gumó, ha mondom, s minden gondom megoldom! De hát az ember ne legyen telhetetlen. Már csak azért se, mert ezek télen teremnek. Többnyire az olaszországi Piemont tartományban, Diano d'Alba körzetében.

Ráadásul az sem árt (miel?tt új röfinkkel vadászatra indulnánk), ha szert teszünk némi gyakorlatra. Provenceban és Toszkánában se szeri, se száma azoknak a történeteknek, amelyek leharapott ujjú szarvasgombászokról szólnak. A mohó disznó ugyanis kiássa az avar alól az értékes csemegét (aminek er?s illata hasonlít a kan szagára), de átengedni esze ágában sincs, falná be nyomban az egészet. Úgyhogy nincs más hátra, az ínycsalatért meg kell küzdeni a disznóval. A Mont Ventoux lábánál él? hetvenéves Alain Duchant eddig három ujjpercét veszítette el. De megérte, mert Georgette, a kétmázsás szuperkoca háromszáz kilogramm szarvasgombát is feltúrt egy idényben. Ez egész vagyon. A híres gombász kézfogása mégis felejthetetlen. Ezért gondoltam én törpedisznóra.

Akit egyszer megcsap a gímgomba illata (páráskor a gímszarvas is feltúrja szarvasgombáért az avart, ezért e régi magyar név), többé nem menekülhet a kábító, jellegzetesen pikáns illattól. Nevezze akár szarvaskának, drága pöfetegnek vagy kutyaaorgombának (hiszen ma már szinte csak kutyával kerestetik), a szarvasgomba olyan, mint a kábítószer. A legdrágább kulináris orgazmus. Nemhiába tartja szerelemgerjeszt?nek id?sebb Dumas, s nem véletlenül falta marokszám Napóleon, amikor örököst szeretett volna imádott feleségét?l. Még a visszafogott Brillat-Savarin, a gasztroírók fejedelme is azt mondja err?l a gombáról: "A szoknyás nemnél az érzékiség és az ízlelés, a szakállas nemnél pedig az ízlelés és az érzékiség gyönyöreinek emlékét kelti fel."

Mára a rejtélyek többsége is tisztázódott. Tudjuk, hogy az ókoriak tévedtek, a szarvasgomba gumója nem villámcsapás hatására keletkezik a nedves talajban (miként Plutharkosz gondolta), hanem húsz-harminc centiméterrel a föld alatt, leginkább tölgyfák tövében terem. Spórái közvetlenül a fa gyökereib?l táplálkoznak. Megcáfolták a híres görög orvos, Galénosz tanítását is: ? a trífát f?szernek tartotta, s úgy vélte, gyakori fogyasztása gutaütést okoz.

A trífát ismerték a görögök, a rómaiak, az arabok, az els? magyar recept pedig 1540-b?l származik, és Mátyás király egyik kedvence volt a szarvasgombával töltött homár. Világhír? a strasbourgi libamáj, Paul Bocuse szarvasgombalevese, "ördögi" illatában azonban akkor pompázik leginkább, ha egyszer?en olasz tésztára reszeljük vagy tojással házasítjuk.

Van azért egy picinyke gond. Kis hazánkban több mint százféle gomba terem a föld alatt, s ebb?l csak öt-hat a szarvasgomba. Sebj! Minden gomba ehett?. Igaz, némelyik csak egyszer.

Vinkó József, hetivalasz.hu



Ajánló