



Szellem a fazékból - A tenger szíve

2012 június 24. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Nincs még egy állat, amely ennyire felizgatta volna a költők és a filozófusok fantáziáját. Nem csoda, hiszen az osztriga a tenger legelkeltebb élőlénye. "A haspókok többsége - mondja Julian Huxley brit biológus - nem is gondol rá, amikor bekebelezi az állatot, hogy komplikáltabb szerkezetet nyel le, mint egy mőkődzsebóra."

Bár az állat látszatra csak a vizet tisztítja (testén napi 240 liter víz áramlik át), mégis számtalan mítosz övezi. Egyrészt a nőiség szimbóluma. A legenda szerint Aphrodité egy osztrigán emelkedett ki a tenger habjaiból, hogy megszülje Éroszt, a szerelem istenét. Az osztriga tehát afrodiziákum. De az ínyencek képzeletét felkorbácsolja az a tény is, hogy az osztriga hermafrodita. Ivarszerve felváltva termel spermát vagy petesejtet. Váltogatja a nemét. Ráadásul az ivarszerv közvetlenül a szív mellett helyezkedik el. Vágy és érzelem hulláma egy röghöz kötött, hermetikusan zárt (250 millió éves) puhatestben.



Aztán itt van az igazgyöngy titka. Közismert tény, hogy ha az állat belsejébe parazita kerül, akkor sejtjei az idegen testet hajszálvékony gyöngyházrétegekkel ágyazzák körbe: az állat "igazgyöngyöt izzad ki magából".

Nem csoda hát, ha sok ínyenc a "tenger szívének" nevezi az osztrigát és a legnagyobb kulináris élménynek tartja, ha megízlelheti. "Why then the world's mine oyster, Which I with sword will open." "Úgy osztrigám a nagyvilág legyen, / Mit kardommal nyitok ki!" - mondja Shakespeare is A windsori víg nők című komédiájában. És a "The world is your oyster" kifejezés azt jelenti: A világ a lábad előtt hever.

Ezért evett meg ült? helyében 300 kerek, gesztenyebarna cancale-t Jean-Andoche Junot marsall, "a francia Falstaff". 175. apró, zöldessárga húsú gravette-et Otto von Bismarck porosz kancellár. Reggelente négy tucat csészeosztrigát Casanova, a velencei szoknyapecér. Előételnek száz fehér húsú fine de claires-t (a párizsi Vergy étteremben) Balzac, aki nem is tudta hirtelen megmondani, hogy hódításaira büszkébb-e vagy étvágyára. Ezért zengett ódákat az ostrea edulis íze, titokzatos illatáról Horatius, értekezett a crassostrea gigas elkészítési módjairól Apicius, az ókor leghíresebb szakácsa, fogott a tenyésztésükbe a Baiae melletti öbölben Sergius Orata római konzul. Ezért vitatkoztak az ínyencek, hogy melyik fajta hordja leginkább magába zárva a tengervíz, a tengeri levegő és a tengeri moszat aromáját, melyik emlékeztet zöld dióra vagy friss uborkára. Nem is szólva a foszfor-, jód- vagy cinktartalomról.

Idősebb Dumas a francia gasztronómia szégyenfoltjainak nevezte azokat a szakácsokat, akik citromlé, ecet vagy fokhagymamártás nélkül tálalták az osztrigát, pedig sokan ma is állítják, hogy a citromsav elveszi az eredeti tengeri ízt, amellyel emészthetetlenné teszi a kagylót. Eredetileg a citrom arra szolgált, hogy teszteljék, összerándul-e az állat teste, mivel az osztrigát nyersen csak élve szabad lenyelni. Régi szabály volt az is, hogy kagylót csak "rögtön" betűs hónapban eszünk, hiszen májustól augusztusig nemcsak a levegő melegebb, hanem a tengerek vize is. Ráadásul ilyenkor ívnak az osztrigák, s húruk pépes lesz.

Az osztrigáról annyi képtelen történet kering, mint semmilyen más ételről. A tekintélyes londoni Daily Telegraph

1840-ben arról tudósít, hogy a híres Drury Laneszínház mellett lévő sörfőzdeben feltűnt egy "fütyörésző osztriga". A cikk szerint a tulajdonos, Mr. Pearkes egyik este arra lett figyelmes, hogy a pincében, ahol dézsákban tartotta az osztrigákat, valaki fütyül. Lelopakodott, majd némi keresgélés után felfedezte, hogy az egyik osztriga dudorászik. Hogy ne tartsák bolondnak, másnap meghívta egyik törzsvendégét, William Thackeray-t. A híres íróval egy időben érkezett egy amerikai újságíró is, aki már hallott az esetről. Az urak megvizsgálták az osztrigát, amely békésen fütyörészett. "Nincs ebben semmi - legyintett az amerikai -, a massachusettsi osztrigák az egész Yankee Doodle-t elfűjják. Ráadásul követik a gazdájukat, mint a kutya."

1917-ben a My magazin beszámol egy másik esetről. Az egyik vendégben félig kinyílt osztrigák heverték a konyhapulton. Egy egér meg akarta dézsmálni a kagylóhúst, ám az osztriga héja összezárult, és elkapta a cinit. A történet első hallásra képtelennek tűnik, ám ha tekintetbe vesszük, hogy az osztriga domború bal héját (amely mindig alul van, hiszen ezzel tapad egész életében a sziklához) elképesztően erős záróizom rögzíti a laposabb felső héjhoz, amely veszély esetén villámgyors összehúzódásra képes, akkor egyből megértjük, miért sebzi meg magát az osztrigabontó késsel évente kétezer francia. Még akkor is, ha az osztriganyitás rekordját épp egy párizsi szakács tartja másfél perc alatt harminc osztrigával.



A dolgok mai állása szerint persze lassan nem lesz mit kinyitni. A tölcséres osztrigát (*crassostrea gigas*) a teljes kipusztulás veszélyezteti. A fiatal példányokat néhány éve egy ostreid herpes nevű vírus támadta meg. Hol van már a kedélyes osztrigafúró, az osztrigafarkas, a tengeri csillag, a tengeri sünn, az osztriga természetes ellenségei, akik furfangos trükkökkel próbáltak meg hozzáférni a csemegéhez, a herpeszvírus két-három nap alatt elpusztít minden osztrigát. Az 1970-es járvány idején kihalt a portugál osztriga (*crassostrea angulata*), tíz évvel később majdnem kipusztult a lapos osztriga (*ostrea edulis*). A mostani járvány hírére az osztriga ára napok alatt negyven százalékkal emelkedett. A gasztrosznob mindebből persze semmit sem vesz észre. ? csak jajgat a rendelésben:

- Doktor úr, ma ettem életemben először osztrigát, és borzasztóan fáj a hasam!
- Nem volt furcsa szaga, amikor felnyitotta?
- Miért, fel kellett volna nyitni?

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló
