

## A Császárvárosban népszerű receptekről

# KULTÚRA

Toron hatalmas ország, ennek megfelelően az étkezési szokások is rendkívül változatosak, attól függően, hogy az ember mely tartományban próbál szerencsét egy-egy ebéddel vagy vacsorával. Minden étkezési régióra - melynek semmilyen rendelettel nem igazán lehet határokat szabni - érvényes azonban, hogy az ételeik rendkívül fűszerezsek, s a csípős ízeket mindenütt egyaránt kedvelik.

Jelen összeállítás kizárólag Shulurra és környékére vonatkozik, éppen ezért senki ne keresse ehelyütt a méltán híres piderai bárányp recepteket. A császárváros lelke a tenger, ennek megfelelően a különféle halételek kerülnek itt előtérbe. Legfeljebb néhány szárnyasfélét tekintenek még jó szemmel az asztalukon.

A fűszerezési technikák külön fejezetet érdemelnének, hiszen a kyrek örökségként, a konyhát sem kerülhetik el a számok. Mivel a páros számjegyek rossz előjelet hordoznak, sosem kerülhet egyazon dologból páros számú a kondérba, serpenyőbe, stb. Ugyanakkor elképzelhető, hogy amiből egy maroknyi még kevés, három viszont már sok. Ezért számtalan konyhai mértékegység létezik. A toroniak szeretik a hasukat, ezért nem engedhetik meg, hogy a számok szeszélyei kifogjanak rajtuk. Ha nem tehetnek valamiből két nagykanálnyit, azt megoldják egy nagykanállal, egy leveseskanállal és három gyűszűkanállal.

Számos példát hozhatnánk még, de ezek semmivel nem vinnének bennünket közelebb a célhoz. Éppen ezért a leírásoknál jócskán egyszerűsítettünk.

Következzék hát néhány recepte, úgy, ahogyan azt Shulurban szeretik. Nem fényűző lakomák leírásai ezek, csupán néhány egyszerűbb éték, mégpedig a Víziváros közkedvelt Három Rák vendégházának szakácsa szerint:

### Alapleves halból

1 kg tengeri hal (5 féle), 2,5 liter víz, 1 palack fehér bor, 3 zellergumó, 3 sárgarépa, 3 fej vöröshagyma, 1 szál póréhagyma, 3 cső csípős paprika, 1 fej fokhagyma, olaj, olajbogyó, só, fehérbors, babérlevél.

Majd minden shuluri éték alapja, az egytálételek lelke. Talán nincs is olyan konyha a székvárosban, ahol hetente legalább egy alkalommal ne készítenék. Egy nagy üstben vizet melegítünk, a forró vízbe beledaraboljuk a megtisztított zöldségeket, hozzáesszük az olajat, a bort, majd húsup megfőzésének sorrendjében a halakat. Ezután belevetjük a többi fűszereket is és készre főzzük. A halakat külön szokás enni, egynémely szószokkal, esetleg a leszűrt és áttört, hallévvel felezett zöldségekkel.



## Shuluri rákragu

Fél kg aprórak (páncél nélkül), 1 cső csípős paprika, 3 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, olaj, 3 kanál rákszós (sós vízben eresztett, őrölt rákból és halból készül), egy marék liszt, 11 kanál alaplé.

Egy serpenyőbe beleöntjük az olajat, beledobjuk az apróra vágott paprikát és kicsit pirítjuk. Hozzávetjük az összevágott hagymát és fokhagymát és rövid ideig együtt sütjük, míg az ízeiket kieresztik. Egy tálban elkeverjük a rákszószt, a lisztet és az alaplevet. A megtisztított rákokat egy üstbe dobjuk és rázogatva sütjük, amíg egy kis színük nem lesz. Ezután hozzáöntjük az elkészített mártást és sűrűre főzzük. Ha a rákszósztól nem elég sós, tehetünk bele még sót is. Egyes helyeken a mártásba kis mézet kevernek, hogy ellensúlyozza a csípős ízeiket.

## Matrózfazék

Fél kg tengeri hal vegyesen, nagy darabokra vágva, fél kg aprórak (megtisztítva), 1 kg fekete kagyló (héjastul), 3 fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 cső erőspaprika, 1 kg krumpli, olaj, 1 liter alaplé, 1 palack fehér bor, 1 kupica almapálinka, só, bors.

A hagymaféléket összevágjuk és egy jókora üstben megpároljuk az olajon. Erre kerülnek a haldarabok. Addig pirítjuk, amíg szépen megfehéredik. Felengedjük az alaplével, beledobjuk a rákot és a kagylót, a megtisztított, kockára vágott krumplit, a fűszereket és kipótoljuk a hiányzó levét egy kis borral. Összefőzzük. Mielőtt kész, belelocsoljuk a pálinkát. Rozscipóval adjuk az asztalra. Egyes kerületekben a kész ételt savanyú tejjel vagy uborkalével ízesítik.

## Paradicsomos halszeletek

1 kg tengeri hal vastagabb szeletekre vagy csíkokra vágva, 1 fej vöröshagyma, 1 cső csípős paprika, fél kg paradicsom (forró vízbe mártva, meghámozva), olaj, olajbogyó, babérlevél, gerezd fokhagyma, 1 pohár víz, 1 pohár hallé, 1 kevés méz, só, fehér bors, szurokfű.

Az összevagdalt hagymát egy nagy serpenyőben olajon megfuttatjuk, s ráhelyezzük a halszeleteket. Rövid ideig pirítjuk mindkét oldalukat, majd beborítjuk az összevagdalt, kimagozott paradicsommal. A fokhagyma kivételével beleszórjuk a fűszereket és egy pohár vízzel feleresztjük. Megvárjuk, amíg jól összefő. A mézet elkeverjük hallével, azt is hozzáöntjük és készre főzzük. Mielőtt levonnánk a tűzről elkeverjük benne az apróra vágott fokhagymát.

## Shunnar khyll - Narancsos csirke

(Shuluri specialitás)

1 fiatal csirke, 3 narancs, 5 narancs leve, egy kevés szárított narancshéj (a fehér része nélkül) vékony csíkokra vágva, 5 gerezd fokhagyma, só, bors, 1 cső erőspaprika, olaj, 1 nagy póréhagyma, 1 pohár víz, egy kis marék rizs.

A csirkét feldaraboljuk és egy estére páclébe tesszük, amibe olaj, 5 narancs leve, az összevágott fokhagyma, só és bors kerül. Másnap magas peremű serpenyőben olajat melegítünk, azon pedig megpirítjuk a csirkedarabokat, hogy mind két oldalukon aranyszínűek legyenek. Ekkor rájuk dobjuk a szárított narancshéjat (ha forró vízbe tesszük előtte, könnyebb szeletelni), kevéssel később pedig karikára vágott póré és egy darabig együtt sütjük. Erre kerül a három, gerezdekre szedett, lehártyázott és összevágott narancs. Felöntjük páclével, s hozzáadjuk a maradék fűszereket. Egy marék rizst főzünk bele, ha kész a csirke, hogy sűrű legyen. Ha idő előtt elfőné a levét, óvatosan pótoljuk. Ezt kerületenként máshogy értelmezik. Van ahol vízzel, másutt narancslével, megint másutt vörösborral pótolják.

?

Szerző: Jan van den Boomen

Forrás: Atlantisz

Szerkesztette: Magyar Gergely

A cikk eredetileg a Jó széllel toroni partra című regény függelékében jelent meg.