



Ezerízű India

A Sárga Ház Káptalantótiban

A káptalantóti Liliomkert piac egyik különleges jelensége az indiai Rohini Berry, aki csak részben árusítani, sokkal inkább kapcsolatot teremteni jár a piacra. Kedveli a színes forgatagot, hiszen a piacon sokféle ember megfordul, sokféle találkozás születik. Ezt szereti legjobban káptalantóti vendégházukban, a Sárga Házban is: helybe jön hozzájuk a nagyvilág.

■ László Dóra

Valószínűleg nem túl sok szerelmes történet kezdődik kölcsönös félreértéssel, Gáboré és Rohinié viszont így kezdődött. Életre szóló elköteleződés lett belőle.

A két világcsavargó, Rohini Berry és Kovács Gábor útjai egy havannai útkereszteződésben találkoztak: az indiai Rohini utazása utolsó, míg Gábor az első napját töltötte Kubában. „Mint valami csöpögős amerikai filmben, egyszerre érkezünk az útkereszteződésbe, s ott álltunk egymással szemben, tétován latolgatva, hogy merre tovább” – mondja nevetve Rohini. A lány Krisna-hívőnek nézte Gábort az akkori hajviselete miatt, ezért barátságosan megszólította, Gábor pedig kubainak gondolta a barna bőrű lányt, és meglehetősen kelletlenül válaszolt, mert éppen aznap elég sok bosszúságot okoztak neki a helyiek. Legközelebb Marokkóban találkoztak, aztán Srí Lankán, majd Malajziában, később Kambodzsában... Amikor Rohini édesapjának elmesélte, hogy megismerkedett egy magyar fiatalemberrel, a gyógyszerész papa megjósolta: ő lesz a férjed. „Márpedig az apák mindent jól tudnak” – mondja Rohini a tiszteletteljes szeretetnek azon a hangján, amelyet Magyarországon ritkán hallani a felmenőkkel kapcsolatban.

Bor, mámor, Káli-medence

Amikor néhány év múltán mindketten érezték, ideje megállapodni, több helyen is körülnéztek a nagyvilágban, de igazából csak egy régi vincellérház szólította meg őket a Káli-medencében, alig egy kőhajításnyira Gábor szüleinek a nyaralójától. Rohini meglátta a falra dekoráció gyanánt akasztott péklapátot, és egyből kemencét álmódott köré, amiben Gábor remek pizzákat süthet majd – s így is lett. A ház holland tulajdonosa már az első találkozásukor odaadta nekik a kulcsot.

Egy hónapig csak nézegették a romos ingatlant, és beleálmodták minden álmukat. Megkerülték érte a világot nem is egyszer, s a csoda itt várt rájuk, a hátuk mögött.

„Minden, amiről ábrándoztunk, itt megvalósult” – mondja Rohini, miközben

fekete szemének meleg pillantása végigsiklik a tanúhegyek vonulatain, a pirosuló gyümölcs alatt roskadozó meggyfán, a kaszálni valóan megnőtt levendulákon, s a maguk telepítette szőlőn: száraz rizling meg cserzei fűszeres – Rohini soha nem kóstolt ilyet azelőtt, hogy a Káli-medencébe vetődött volna. Talán egy kicsit a magyar borkultúrába is szerelmes lett Gábor mellett: szerelmese a fehérboroknak, a kézműves családi borászkodásnak. Mint mondja, Indiában még csak most van kialakulóban a borérett réteg. Egyre másra nyílnak ugyan a borbárok a nagyvárosokban, ám a falvakig ez az új divat még nem jutott el.



forók - Palfi Balázs

A birtokon – ami valaha egy tehetős borkereskedőé volt – három vendégházat is kialakítottak hibátlan izléssel. A belső-építész Rohini volt, aki ugyan textiltervezésből diplomázott, de állítja: nem hagyja cserben a szépérzék az alkotót akkor sem, ha lágy textilek helyett durva kövek romhalmazának kell formát adnia.

Fűszerek a bőröndben

A birtok lelke a konyha, helyesebben a főzőház. Teakonyha persze mindhárom vendégházhoz tartozik, ám a kilátóterasz alá épített műhely olyan laboratórium, ahol az ezerzű Indiát idézik meg: európai háziasszony elveszetteknek érezheti itt magát az ismeretlen világot idevarázsló, sosem látott, sosem kóstolt fűszerek között. Az egyik fiókban például színes lenccsék és babok sorakoznak, a fűszerpolc pedig valósággal roskadozik a különlegességektől. Itt van például a mangóból készült aamcsur, vagy a sós ételekhez használt moti ilaichi, avagy nagy kardamom. A számos fűszerkeverék közül a csholé por kifejezetten a csicseriborsó ízesítésére szolgál. Még a mélyhűtőből is különös, zöld levelek kerülnek elő. „Akitől csak lehet, azt kérem, hogy hozzon nekem currylevelet, de ezt a kérést általában eleresztik a fülük mellett” – mondja Rohini, miközben tenyerén morzsolgatja a zöld levelecskéket. A currylevélnek kiváló antibakteriális hatása van, sokféle fertőzés ellen szere. Az indiai konyha ugyanis nemcsak ízesítőként használja a fűszereket, hanem gyógyszer gyanánt is.

Rohini a fűszereket hátizsákban, bőröndben hozza haza repülően minden tavasszal, a telet ugyanis Indiában vészeli át hatéves kislányukkal, Antarával együtt. A fűszerek nagy része ráadásul arról a farmról származik, amelyet a szülei – mintegy hobbiból – igazgatnak. Ebben a tekinthetős hobbikertben az ananász, a kókusz, a kesudió vagy a jackfruit úgy nő, mint nálunk az alma, a körte, a dió meg a mogoró. Még a cukrot is Indiából hozza Rohini: a misíri picí, opálos fehér kockákból áll, leginkább a mi kandiscukrunkra emlékeztet. „Gyermekkorunkban

egy-egy nagyobb iskolai megmérettetés előtt betértünk a templomba, elmormoltunk egy fohászt, bekaptunk egy szem misrit, csak eztán szaladtunk az iskolába” – emlékszik vissza.

Garam masala, paratha, upma

Rohini elsősorban házias indiai konyhát visz, hiszen a vendégek is többnyire erre kíváncsiak. „Nincs szakácsvégzettségem, édesanyám mellett tanultam meg főzni. Ugyan észak-indiai vagyok, de a nagycsaládnak köszönhetően a déli konyhát is jól ismerem. Indiában ahány ház, annyi szokás: a garam masala fűszerkeveréket például minden család a saját szája íze szerint keveri. Mi, indiaiak egyébként sokkal inkább a főzésben vagyunk jók, mintsem a süteményekben” – teszi hozzá. A vendégek sokszor már reggelire is indiai kosztot kérnek és kapnak, például parathát, azaz töltött lepénykenyeret: karfiol van benne, esetleg retek, hagyma, vagy indiai sajt, a paneer. Ha pedig egyik nap paratha volt, másnap upma lesz: ez búzadarából készül, hagymával, gyömbérrel, mustármaggal, currylevéllel, kesudióval. Puri alut, azaz burgo-

nyás lepénykenyeret inkább csak hétvégén készítenek, mivel elég munkás. Ebédre csapatti vagy roti kerül az asztalra: lepény, kétféle zöldségétel, és valamilyen dahl, azaz lencse (lehet sárga, fekete, vörös, esetleg valamilyen bab) meg rizs. A vacsora ehhez hasonló, de bevett szokás szerint joghurtot esznek utána – minden háznál készítenek.

„Az első fogáshoz mindig lepénykenyeret eszünk, a másodikhoz pedig rizst” – kínálja Rohini kedves mosollyal a lepénykenyér mellé a padlizsánkrémet. Milyen csodálatos, hogy minden nép mennyire más ízezt hoz ki ugyanazokból az alapanyagokból! A vörös lencséhez, azaz a maszuri dahlhoz pedig rizst szed a tányérunkra. „Nem hiszem, hogy egész életünkben ezt szeretnénk csinálni – mondja, miközben a muslicák ellen készített, szépsé-



ges, gyönggyel szegett tüllhálót ráteríti a bodzaszörpös poharakra. – Viszont életünknek ezen a pontján ez az, amiről álmotunk, amit nagyon akartunk, és szerencsésnek mondhatjuk magunkat, hogy mindez megadatott nekünk. Magyarországon csodálatos a tavasz, nagyon szép a nyár és a kora ősz – de késő ősszel a lelkem nyugtalanná válik, útra készül, mint a költöző madarak. És akkor menni kell, a meleg után, a napsütés után, a fűszeres virágillat után."



Maszur ki dahl

(4 fő részére)

HOZZÁVALÓK:

125 g • fél óráig előfőzött vörös lencse
 1 ek • ghi (tisztított vaj) vagy olaj
 1 fej • finomra vágott hagyma
 1 kisebb db • finomra vágott gyömbér
 2 gerezd • finomra vágott fokhagyma
 2 db • apróra vágott paradicsom
 1 tk • dzsira (római kömény)
 1 csipetnyi • ördöggyökér (asafoetida)
 1/2 tk • kurkumapor
 1/2 tk • chilipor
 só ízlés szerint
 1 csipet • korianderlevél
 a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉSE:

A ghit vagy olajat serpenyőben felmelegítjük. Amikor forr, hozzáadjuk az ördöggyökeret és a római köményt, mígnem sísteregni kezd. Közepes lángra tesszük, hozzáadjuk a fölaprított hagymát, fokhagymát, gyömbért, és üvegesre pároljuk a hagymát. Hozzáadjuk a fölaprított paradicsomot, és készre főzzük. Ekkor hozzáadjuk a kurkumát, chilit és a sôt, és jól összekeverjük. Leszűrjük a lencsét, de a levét egy tálban félretesszük. Hozzáadjuk a lencsét a keverékhez, és jól összekeverjük. Ekkor hozzáadunk a lencse leszűrt levéből 375 ml-t, kis lángra tesszük, letakarjuk, és addig főzzük, míg a lencse megpuhul. Hogyha szaftosabban szeretjük a lencsét, bátran adjunk hozzá még egy kis vizet, ám ha sűrűbben szeretjük, addig főzzük, míg elérjük a kívánt állapotot. Korianderlevél-darabkákkal díszítjük, forró rizzsel vagy lepénykenyérrel kínáljuk.



▪ Baingan ka bharta

▪ Masur ki dahl

Joghurtos csirke

2

Baingan ka bharta (indiai padlizsánkrém)

(4 fő részére)

HOZZÁVALÓK:

- 2 db • közepes padlizsán
- 1 ek • olaj
- 1 fej • felaprított hagyma
- 2 gerezd • finomra zúzott fokhagyma
- 1 kis darab • finomra vágott gyömbér
- 3 db • apróra vágott paradicsom
- 1 cs • apróra vágott korianderlevél
- 1 tk • dzsira (római kömény)
- 1/2 tk • kurkumapor
- só ízlés szerint
- 1 csipet • korianderlevél a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉSE:

Pürésítjük a roston sütött, meghámozott padlizsánt, tálba tesszük a későbbi felhasználásig. Felmelegítjük az olajat a serpenyőben. Hozzáadjuk a köményt, és megvárjuk, hogy sisteregni kezdjen. Közepes lángra tesszük, hozzáadjuk a hagymát, fokhagymát és gyömbért. Addig kavargatjuk, míg az olaj mindent egyformán ellep. Addig főzzük, míg a hagyma üvegessé nem válik. Hozzáadjuk a

paradicsomot, és készre főzzük. Hozzáadjuk a felaprított korianderlevél háromnegyedét, és összefőzzük. Hozzáadjuk a kurkumát, a chilit és a sót. Jól összekeverjük. Hozzáadjuk a pürésített padlizsánt, és jól összekeverjük a serpenyőben. Lefedjük, 20-30 percig főzzük, míg a padlizsán elkészül. A megmaradt korianderlevéllel díszítjük, és forrón, lepényke-nyérral tálaljuk.

3

Joghurtos csirke

(4 fő részére)

HOZZÁVALÓK:

- 250 ml • aludttej
- 1 ek • olaj
- 50 dkg • csirkecomb kicsontozva és nagyobb darabokra vágva
- 1 rúd • fahéj
- 3 szem • szegfűszeg
- 1 db • nagy kardamom (moti elaiichi), enyhén összetörve
- 1 tk • köménymag
- 1 tk • egész fekete bors
- 1 marék • mentalevél felaprítva, vagy 3 ek szárított menta
- 2 tk • mangópor (aamchur)

- 1 tk • őrölt gyömbér
- 1 ek • garam masala
- 1 tk • őrölt fekete bors
- só ízlés szerint
- 2 fej • vöröshagyma apróra vágva
- 1 db • kisebb gyömbér apróra vágva
- mentalevelek díszítésként

ELKÉSZÍTÉSE:

Forrósítsuk fel az olajat egy serpenyőben. Tegyük bele a köménymagot, a fahéjrudat, a szegfűszeget, a kardamomot és az egész fekete borsot. Amikor a fűszerek sisteregni kezdenek, adjuk hozzá az apróra vágott hagymát, mentát és gyömbért. Vegyük vissza a lángot közepesre. Kevergessük, és addig süssük, amíg a hagyma üvegessé nem válik. Ezután tegyük bele az aamchurt, az őrölt gyömbért, az őrölt borsot és a garam masalát, majd sózzuk ízlés szerint. Jól keverjük össze. Ekkor adjuk hozzá az aludttej felét, és alaposan keverjük el. Fedő alatt süssük mintegy öt percig. Ezután tegyük bele a csirkedarabokat, alaposan szórjuk meg masalával, és tegyük rá a fedőt addig, amíg a csirke körülbelül háromnegyed részben puhára nem sült. Ekkor adjuk hozzá a maradék aludttejet, jól keverjük össze, és süssük tovább 5-10 percig. Díszítsük friss mentalevelekkel, és tálaljuk forró rizzsel.