



A belotta számít a sonka műfajban a legek legjének. Akad olyan gyártó, amelynek hatvanháromezer forint egy kiló sonkája ebből a termékből hazánkban, s elvárás, hogy kézzel szeleteljék.

# A Sonkás, akinek a mosoly a legfontosabb

**A legmagasabb minőségű olasz sonkát a Dall'Ava cég állítja elő. Magyar mangalicából készítik. Büszkék lehetünk rá...**

Hódít a gourmet gasztronómia. Egymás után jelennek meg a speciális szakácskönyvek és főzőmagazinok, mind több az étel- és italfesztivál az országban. Aki valamit is ad magára, annak járatosnak kell lennie a magyar és külföldi vörös borok világában, de ismernie kell a legjobb fehéreket is. Sikkes a pálinkafőzdeket járn, párlatokat kóstolni is. A kiemelt vendéglátóhelyek extra kínálatáról jobb körökben illik tudni, s nem árt, ha valaki tudja, hogy a steak királya a wagyu marhaszelet.

Beszámolhatunk egy újkeletű kedvencről is, amiért egyre inkább rajong a hazai elit. Ez nem más, mint a sonka. A csúcssonkák. A világ legjobb sonkáinak magyarországi megismertetése és elterjesztése, a sonka népszerűsítése hazánkban elsősorban egy dányi hentes nevéhez fűzhető. Gódor Andrásnak hívják. Ő A Sonkás. Ez az A-betű az elsőségét jelzi. Jó értelemben vett megszállott. Minden idejét a szakmájának szenteli, s szinte már mániája a minőségi sonka bevezetése, felfuttatása, népszerűsítése.

A Sonkás a Fény utcai piac legfelső emeletén lévő minőségi felvágott szaküzletében egy külön sonkapultot hozott létre, a gödöllői gourmet üzletében a legjobb spanyol, olasz és szlovén sonkákat árulja, ő maga is gyárt mangalica főtt sonkát, mint ahogy magyar szárított sertés sonkát is. Sonkavágó gépek forgalmazásában segít

másoknak, hogy a nagykereskedelmi részlegének vevői hajszálvékonyra tudják szeletelni az egyéni vásárlóknak a sonkákat. Sonkabemutatókat tart, versenyt szervez, ahol kézzel szeletelik az indulók a szárított sonkákat, bor- és pálinkafesztiválok kóstoltatja a legjobb termékeket, sokszor ingyen, csak ismerje meg minél több ember a világ legfinomabb készítményeit. Magát valamire tartó gasztromagazin szinte már nem jelenhet meg úgy, hogy ne készítsen vele interjút a sonkakülönlegességekről.

A Sonkás állandóan képzi magát. Hol Pármában tanulmányozza a sonkakészítést, hol San Danielében tartózkodik. Ő nem maradhat le a nagy spanyol szakmai kiállításokról, s rendszeresen jár a szlovén gyárakba is, hogy ellesse a tudományt, a sonkakészítés mikéntjét. Már nincs messze attól, hogy a dányi kézműves sonkakészítő manufaktúrájából sonkagyár szülessen, s megjelenjen a piacon nagy tételben A Sonkás védjeggyel ellátott terméke.

Színészek, popsztárok, ismert politikusok vásárolnak nála a Fény utcai piacon, ahol minden szombat délelőtt ingyen kóstolót celebrál elmaradhatatlan „fegyverhordozójával”, a grillvilágbajnok magyar szakáccsal, Kurunczi Józseffel. Ilyenkor aratja le a mosolyt. Ezért él. Ez hajtja. A siker, a szeretet, az elismerés motiválja, amiből sok jut neki mostanában.



Kultuszt teremtett Gódor András. Sonka kultuszt Magyarországon. Annyi partira, bemutatóra hívják, hogy nem is tud mindegyiknek eleget tenni. Henteskötényét olyan sűrűn kell öltönyre cserélnie, hogy a piachoz közeli irodájában mindig tart váltásruhát, elegáns zakót, nadrágot. Arra már végképp nem jutna ideje, hogy hazautózzon Dányra, majd átöltözve visszatérjen a fővárosba, valami elegáns fogadásra. Nem tudni, mikor pihen, hajnali öt órakor már a piacon van, s éjfél előtt ritkán végez. Közben egy héten gyakran kétszer is megfordul Olaszországban.

Korábban a legtöbb ember nem is hallott Belotta sonkáról, ma viszont az elegáns vásárlók tudják: ez a sonka Ferrarja. Megtanulták a Sonkástól, hogy mi a különbség a makkon érlelt fekete Iberico sertésből készült spanyol sonka, és az olasz San Danieléből származó, igen magas minőségű Dok Dall'Ava szárított sonka között.

**– Miért éppen a hentes szakmát választotta? – kérdeztük A Sonkástól, amikor interjút adott a uniQue Premium Magazinak.**

– Szeretek enni. Ennyi volt a motiváció.

**– A minőség iránti elkötelezettsége okán fogalmazunk inkább úgy, hogy jól enni...**

– Amit csináltam, s csinállok, az szerelem. Nem túlzás, imádom a szakmámat. A húskészítményekben, vagy speciálisan a sonkákban nem az árut látom. Ez nekem

inkább élvezeti cikk. Élezem, hogy a legjobbat szerzem be, a csúcsmínőséget adom, s ha hiszi, ha nem, azt sem számolom betegesen, hogy mennyi pénzt keresek ezzel. Szinte már szlogenem, hogy nekem a mosoly a fontos. Hogy lássam az emberek arcán az elégedettséget, amikor megkóstolják a hajszálvékonyra szeletelt különböző sonka különlegességeket.

**– Ezek szerint az lehet a katarzisélmény, ha mosolyogva nyújtják át a pénzt az emberek az áruért... Méghozzá nem is keveset.**

– Vitathatatlan, amit mi forgalmazunk, az drága. Még akkor is, ha van olyan termék is kitéve a pultra a Fény utcai üzletünkben, amin egyetlen fillért sem keresünk. Szerintem van egy határ, amit elbír a magyar lakosság, s azon nem szabad túllépni, viszont a kínálati oldalon szerepelniük kell a csúcscok csúcseinak is. Mert ez a feladatom, ez a küldetésem, hogy legyen nálunk is mindenből a legjobb, ne csak Olaszországban, Spanyolországban vagy máshol külföldön.

**– Mondják, a Belotta sonka számít ebben a műfajban a legek legjének. Van olyan gyártó, akinek hatvan-**

BALRA ÉS FENT: Gódor András sok elegáns parti vendége



**háromezer forint egy kiló sonkája ebből a termékből. Mit tud ez, hogy ilyen aranyárban mérik?**

– Fontos tudni, hogy a sertések táplálkozása alapján határozzák meg a sonkák besorolási kategóriáit. Ennek megfelelően van cebo, recebo és belotta sonka típus Spanyolországban. A belotta a csúcskategória, ez azt jelenti, hogy annak az ibériai fekete sertésnek, amelyből a sonka készül, kizárólag csak természetes makk és zöld növények, fű, vadon termett bazsalikom vagy kakukkfű szolgálnak táplálékul. Ezzel szemben például a recebo sonka esetében a sertést takarmányon tartják, s vágás előtt csak pár hónapig van szabad tartáson. Innentől kezdve logikus, hogy a belotta sokkal drágább...

– Ez nem semmi... A belotta sonka köré kerekített sztori még jobb, mint a borok esetében a szőlőtermesztéshez és a nedű érleléséhez fűzött legendák...

– Az ibériai belotta sonka esetében tényekről beszélünk, nem legendákról. Azt egyébként még el sem mondtam, hogy a legelő és mezők királynőjének nevezett sertésfajtát kizárólag csak a Holm-tölgy termésével, makkjával táplálják. A lehullott, érett makkot a sertések a vadon termő tölgyfásban és a völgyben maguk kutatják fel és fogyasztják el. Ezeken a területeken nemcsak makkot, hanem különböző illatos, magas illóolaj tartalmú zöld gyógynövényeket, és a maguk által kikapart gyökereket is fogyasztanak az állatok. A makk felkutatása folyamatos mozgásra, energia kifejtésre készítetik a sertéseket, s így biztosított az állatok izomzatának a megfelelő fejlesztése. Emiatt az ibériai sertés húsból készített sonka illat- és aromaanyaga nagyon gazdag, a zsír egyenletes eloszlású csíkokban fedezhető fel.

A legelő és mezők királynőjének nevezett Iberico fekete sertést csak a Holm-tölgy makkjával táplálják. A lehullott, érett makkot a sertések a vadon termő tölgyfásban maguk kutatják fel. Ezeken a területeken nemcsak makkot, hanem különböző illatos, magas illóolaj tartalmú zöld gyógynövényeket, és a maguk által kikapart gyökereket is fogyasztanak az állatok. A makk keresése folyamatos mozgásra készítetik a sertéseket, s így biztosított az állatok izomzatának a megfelelő fejlesztése. Emiatt az ibériai sertés húsból készített sonka illat- és aromaanyaga nagyon gazdag, a zsír egyenletes eloszlású csíkokban fedezhető fel.



– Nincs annyi makk a világon, amennyi ibériai sonkát forgalmazznak...

– Ez tévedés. Az ibériai sonkatermesztés csupán öt százaléka a spanyol sonkakészítésnek, s a kis mennyiség is magyarázata a magas árnak, tulajdonképpen ritkán exportálják. Egy ibériai sertés napi tápláléka egyébként tíz kilogramm makk, s az a nevelési cél, hogy napi egy kilót hízzon a sertés. Az ibériai sertésfajtának nagyon hosszúak a lábai, s ez a testi adottsága teszi alkalmassá, hogy például a belotta sonka alapanyagául szolgálhasson. Az ibériai sonkát minimum 1 és maximum 3 évig szárítják. Érdekes, hogy földbe vájt pincékben érlelik az ibériai sonkát. A hőmérséklet és a páratartalom ez idő alatt nem változhat. Így lesz bársonyos az állaga, gazdag az ízvilága.

– Azt beszélnek, hogy a szintén spanyol, s szintén híres serranói sonkát magyar mangalicából gyártják. Állítólag ezek is makkon érleltek. A Serrano akkor miért nem olyan drága?

– A Serrano csak fehér sertésből készül. Mangalicából mangalica sonka készül. Nem minden gyár használhatja a Serrano nevet, de a világ ezt a nevet ismeri jobban, a mangalica az iberikóra hasonlít a legjobban.

– Sokan azt állítják, hogy a mangalica húsa egészséges. Tényleg az? Keressük a mangalica sonkákat a boltokban emiatt?



– Tanultuk, hogy hús százalékkal nagyobb az olajsavtartalma a belőle készült termékeknek, mint az egyéb fajtából készültekének. Ezért bizonyos mértékig egészséges a fogyasztása, főként, hogy húsanak, zsírjának B1-, B2-, valamint vastartalma is igazolt. Az viszont csak városi le-

genda, hogy koleszterintartalma elenyésző a többi sertés-készítményhez képest. A mangalica zsírjának koleszterintartalma pontosan megegyezik a többi sertésével. Akkor tartalmazna több, emberi fogyasztásra kedvező telítetlen zsírsavat, ha még ma is a hagyományos makkoltató ridegtartásban tenyésztenék. Egyébként a koleszterinre mind az emberi, mind pedig az állati szervezetnek szüksége van, a problémát az okozza, ha megbomlik a szervezetben a koleszterin egyensúlya. Mindent egybevetve a mangalicatermékek könnyen emészthetők, kiváló az ízviláguk, tehát fogyasztásuk mindenképpen kedvező. Ami az árat illeti, valóban drágább más sertésfajtánál, mert a mangalica kevés malacot fial, lassan nő, sok takarmányt fogyaszt, és kevesebb benne a hús. Tehát drágábban állíthatók elő a belőle készült termékek.

– A spanyol sonkák finomak, de mintha kicsit öregebb ízük lenne, mint az olasz sonkáknak...

– Picit avasba hajló ízről beszélhetünk a spanyol sonkák esetében, sokan nagyon szeretik. Mint ahogy persze sokan imádják az olasz sonkákat. Az egyik legmagasabb minőségű olasz sonkát a Dall'Ava cég állítja elő. Mi önköltségi áron forgalmazzuk, huszonkétezer forint egy kiló, csak ismerjék meg az emberek. Mit gondol, miből van ez a sonka?

– Igaz az, hogy ezt magyar mangalicából készítik?

**BALRA:** A Levoni termékek csúcskategóriának számítanak

**FENT:** A sonkákhöz, szalámihoz, kolbászokhoz Gódor András friss bagettet, a Provence Borház vörös és rozé borait, valamint Pödör-olajat ajánl.



– Igen. Magyar mangalica az alapanyaga. Büszkék lehetünk rá. A gyártás részletei fontosak. A TOSCAN DOP-ot például tengeri sóval sózzák, borsot és fokhagymát is használnak. Rövid sózás után lassan szárítják minimum 12 hónapig. A SELLA olasz sonka, Umbriából van. Tengeri sóval sózzák, balzsamecetben, rózsaborssal pácolják. 10-12 hónapig szárítják. San Danielében kevés tengeri sóval sózzák a sonkákat, s minimum 12 hónapig szárítják. Ez után kapja a brandet.

– A Dall'Avat már említette. Milyen más olasz gyártókat keressünk, amelyek magas minőségűek?

– Például a Levonit. Pármai cég, de van sonkaszárítója San Danielében is. Nagy a repertoárja, szinte már multinak számít a méretét tekintve, de a minőség manufaktúrára utal. A Renzini is nagyszerű. Umbriai cég. Róma felett található. Norcia az innen kikerülő sonka. A nagy cégek évente három-négyezer sonkát gyártanak, 11-13 kilósakat. A kicsik ötezret. A kettő között bármi lehet, sok szereplős a piac.

– A pármai sonkáról eddig nem beszélt. Az átlagember szerintem ezt ismeri, s úgy tudja, hogy csak sárgadinnyével jó...

– Pármában hihetetlen sok gyár van. s nemcsak dinnyével lehet fogyasztani a sonkát. A legjobb például friss puha kenyérral, amire rácsöpögtetünk egy kis olívaolajat. A Dall'Avának 10 sonkaétterme van Olaszországban, csak sonka tálakat lehet rendelni, s mind dübörög, óriási a forgalmuk. Már említettem, hogy a Levoni is pármai cég. A márkanévet kell nézni, ha keresgélünk a jók között, nem a várost, hogy honnan származik az adott termék.

– Egyszer egy spanyol sonka szakember állította valamilyen interjúban, hogy ötféle ízt is meg tud különböztetni a sonka kóstolásakor. Ön is érzi ezeket a különbségeket?

– Igen, a kézi szeletelésnél. Lehet, hogy nem épp úgy, mint az a szuper sonkavágó mester, aki 1000 euróért vág fel egy darab sonkát, de sokat kóstolok, sokat képezem magam.

– A Guinness-rekorder 14 méteres összefüggő sonkaszeletet vágott...

– Guinness-rekorder csak egy van. Egyébként el kell mondani, hogy a sonka szaftosabb, ha kézzel vágjuk, s nem géppel. Nagy hosszú, vékony pengéjű késsel kell vágni, én is imádom ezt a feladatot. Nagy élvezet egyébként a sonka pucolása is. A sózási eljárás során minden egyes darab sonkát sóval borítanak be, azzal a céllal, hogy magába szívja a nedvességet és tartósítsa a sonkát. Később ezt lemossák, de a szárításnál a kicsit megkeményedett külső réteget és a vastagabb zsírfelületet kell eltávolítani. A Fény utcai piacon mindmáig én pucolom a sonkákat, rajongok az előkészítésért, a sonkavágásért. Nem engedem át senkinek.

– Beszéljünk a saját készítésű sonkáiról...

– Nagyon sok húst dobtam ki a kísérletezéseim során. Drága mulatság, amibe belevágtam. Úgy 200 viszonylag jó szárított, s füstölt sonkát tudtam csinálni, amivel idén húsvétkor megjelentünk a piacon. Vitték a vevők, de én tudom, hogy még közel sem vagyok ott, ahol szeretnék. Még túl sós volt ez a sonka. Tudni kell, a sózási folyamat befejezése után minden egyes darab sonkát lemosunk vízzel, majd a megtisztított sonkákat megfelelő formára vágjuk. Végül kötéllel rögzítjük, majd egyenként felfüggesztjük, hogy megkezdődhessen a sómennyiség beállításához az eljárás. A sonkák folyamatosan veszítenek a súlyukból. A folyamat addig tart, amíg el nem érjük a megfelelő só-izom-nedvesség tartalom kedvező arányát. A hőmérsékletre nagyon kell figyelni, nulla és hat fok között lehet, a páratartalom sem mindegy, 80-90%-osra van szükség.

Minimum 35-45 nap szükséges a megfelelő sótartalom eléréséhez, s utána jön a szárítás. A sonkákat természetes szárítóhelyiségbe visszük, amelynek nagy ablakai vannak, ami nyitható, zárható. Fény csak annyi juthat be, hogy félhomály legyen. Ez időszak alatt a sonka izom- és zsírtartalma összeérik, az aromák, ízanyagok átjárják a sonka egészét. Én még nem tudok betartani minden előírást, de nagyon szeretnék, s azon vagyok, hogy egyre több dolognak tudjak megfelelni.

– Mennyibe kerülne egy komolyabb sonkaüzem létrehozása?

– Régióta tanulmányozom ezt a témát, s mindig oda lyukadok ki, hogy egy, másfél millió euró alatt nem lehet kihozni egy modern sonkagyártó műhelyt, amelyben évente 5-6000 darab sonka készülhet. Más kérdés, hogy vajon felvesz-e a magyar piac évi hatezer ilyen minőségű sonkát, mert ha nem tudjuk eladni, akkor a sonka tönkremegy. Ez nem olyan, mint a vörösbor, vagy a tokaji, amit lehet akár 10-20 évig is tárolni. Nagyon ritka az évjáratos sonka. A Dall'Ava cégnek van 5 éves sonkája, de ez már kuriózum. Háromszor annyi ugyan az ára, de hihetetlenül nehéz tárolni, s megtartani az ízét, aromáját.

– Akkor úgy néz ki, hogy egy ideig még a drága spanyol és olasz sonkákon kell élnünk...



– Vagy az olcsóbb szlovén sonkákon. A szlovén sonka a Kras vidékről származik. Ott kiválóan kihasználják a tengeri és az Alpok felől érkező szeleket. A sertés combot csak sózzák és szélben szárítják, minimum 12 hónapig, s ezután füstölik. Ezek általában kisebb méretű sonkák, csak 6-8 kilósak, szemben az olasz 11-13 kilós sonkákkal. A kis sonkáknál nagyon kell figyelni, nehogy túlszáradjanak. A jó sonkát egyébként nemcsak a gazdag kerületekben lehet eladni, hanem mindenütt, ahol igényesek az emberek. Mi forgalmazunk békásmegyeri húsboltnak is, vagy árusítják az általunk behozott termékeket Csepelen is. Ahol a kereskedőt vagy a vendéglőst érdekli a téma, ott működik minden rendben, a kultúráját megteremtik ennek a minőségi terméknek, ott fogy is.

– Zárjuk azzal: milyen étkezéshez ajánlja leginkább a csúcsmínőségű sonkákat?

– Mindegyikhez. Nem vagyok szakács, de jó receptkönyvekből tudok idézni. Reggelihez rántotta mellé vékony szeletben pirítóssal. Tízóráira bagett, sonka, extra szűz olívaolaj, paradicsom szeletek. Ebédre vékony szelet sonka, endívia salátával és Pecorino Romano sajtforráccsal, mogyoróolajjal. A Pödör-féle olaj a legkiválóbb a tapasztalatom szerint. Vacsorára el tudok képzelni egy paellát kis kockára vágott sonkadarabokkal, borsóval és rizzsel. Még desszertet is lehet készíteni sonkából. A grillezett belotta sonka fehér őszibarackkal és mascarpone sajttal az igazi.

Jó sonka, jó kenyér, egy pohár jó bor... és dőlj hátra!

L. Kelemen Gábor



BALRA: Sokak álma a San Daniele sonka Olaszországból.

FENT: Egy pohár jó bor... és dőlj hátra!

ALUL: Gódor András a sonkák mellett minőségi felvágottakat is árul