



A vadon élőnek semmi köze az ehető szelídhez

Ahol terem a gesztenye – ott van élet

Az előkelő rómaiak konyháján nagy becsben tartották, majd több évszázadnyi méltatlan mellőzés után a Napkirály emelte be újra az arisztokrácia kedvelt csemegéi közé. Ám a mediterrán tájak követe, a gesztenye, végig megmaradt a szegények – olykor egyetlen – életmentő eledelének is.

Mivel a szelídgesztenye családjának legtöbb faja Kelet-India és a Himalája környékén ismert, valószínűleg innen hozták az első fákat Európába a régi idők világutazói. Bár rengeteg típusa létezik, talán meglepő, de tény: a szelídgesztenyének semmi köze a nálunk is nagy számban honos vadgesztenyéhez, csak igen távoli a rokonság – hasonló kinézetük ellenére.

EGY RÓMAI KORI GESZTENYERECEPT

Tekintettel arra, hogy a gesztenye kedveli a meleg, napsütötte, mediterrán éghajlatot, az Itália területén élők nagy becsben tartották. Az első, ránk maradt, írásos szakácskönyvben, az ínycsok Apiciusnak tulajdonított, a 9. századból két példányban fennmaradt *De re coquinaria* (A főzés dolgairól) című írásban az alábbi recept található: „Végy egy új fazekat, és gondosan tedd bele a megtisztított gesztenyéket.

Önts rá vizet s egy kevés főzőszódát, s tedd fel főni. Mikor fő, tégy a mozsárba borsot, római köményt, koriandermagot, mentát, rutát, bordamaggyökeret, csombort, s törd össze. Önts hozzá ecetet, mézet és garumot, ízesítsd ecettel, majd öntögesd a főtt gesztenyére. Adj hozzá olajat, s főzd fel.”

LISZTJE GLUTÉNMENTES

Nemcsak főzték a szelídgesztenyét a rómaiak, hanem magját őrölve lisztként is használták. Bizonyított tény, hogy a gesztenyeliszt kevesebb emészthető szénhidrátot tartalmaz, mint a bú-

zaliszt, rostban gazdag és gluténmentes. Az olasz konyha egyik kedvelt édessége ma is a gesztenyeliszt torta (castagnaccio). A régi Rómában úgy tartották: az ember számára ott van élet, ahol a szelídgesztenye megterem. Görögországban ismert volt: „Ha valamely családnak 20-24 gesztenyefája és egy csapat kecskéje van, akkor minden szükségletei megoldottak.”

ÉLETMENTŐ KENYÉRFA

Elnevezése a görög „kasztanon” szóból ered. Az időszámításunk előtti 4. században bukkan fel először, valószínűleg a thessaliali Kasztanaia város a névadó.

Az évszázadok során – főképp a déli területeken – alapvető élelemmé vált, hiszen a megszáritott és megőrölt gesztenye sokszor az éhhaláltól mentette meg az embereket, helyettesítve a gabonát vagy a burgonyát. Jó néhány tájegység lakói máig „kenyérfának” hívják a gesztenyefát.

SOKOLDALÚ ÉS IGÉNYTELEN

A franciaországi Cevennes-ben a XVII. századig a kenyeret sok helyen nem is ismerték, a földterületek kilencven százalékán gesztenyefák álltak, a termésből levest, kását, lekvárt készítettek. Az Alpok hegyi falvaiban minden lakónak egy-egy gesztenyefa termése képezte az ételmiszer-tartalékot, Korzikán a törvény szerint mindenkinek négy gesztenyefát kellett ültetnie évente.

MÁTYÁS KIRÁLY KEDVENCE

Bár a Kárpát-medencébe a Pannóniát meghódító rómaiak hozták magukkal, és honosították meg – nem tűnt el a hódítókkal. Feljegyezték, hogy Károly Róbert uralkodó például öt szelídgesztenye-erdőt telepített Nagymaros környékére. Mátyás idején pedig az uralkodó Itáliából származó felesége, Beatrix jóvoltából érkezett ismét hazánkba a gesztenye, és az azzal töltött kappan a király nagy kedvencei közé tartozott.

A MAGYAR MONT BLANC

Hazánkban legismertebb gasztronómiai felhasználási területe a cukrászat, a gesztenyepüré télen az egyik legkedveltebb belőle készült édesség. Franciaországban egyszerűen Mont Blanc-nak nevezik a brandyvel ízesített, tojáshabbal lazított gesztenyemassza-halmot, a tetején – az Alpok csúcsainak hávára emlékeztető – tejszínhabbal.

Az édességek mellett készülhet belőle leves, töltelék vadhúsokhoz, köret (burgonya helyett) vagy mártás. Ízvilága harmonikusan illeszkedik az intenzívebb fűszerekéhez.

A MARONI A LEGJOBB

A maroni a legjobb minőségű szelídgesztenye. Ez nemesített fajta, amelynek kupacsában egyetlen nagy termés fejlődik, ellentétben a többi fajttal. Magyarországon a hetvenes évek ezertonnás szelídgesztenye-dömpingjével szemben napjainkban háromszáz tonna körüli a termés, ennek több mint a fele Zala megyéből származik.



Kolbe Gábor