

VII. évfolyam 5. szám

GUSTO

íz e k • b o r o k • e m b e r e k

Peru

Ristorante Krizia

Kreinbacher pincészet

www.gusto.hu

980 Ft





MikroLima,
avagy kis országpropaganda

Szöveg Alpári László

Fotó: Alpári László, Ana de Orbegoso, Hans Stoll

Május közepén nyílt meg a Szépművészeti Múzeumban „És akkor jöttek az inkák” címmel a spanyol hódítás előtti Perut bemutató kiállítás. A világszínvonalú történeti gyűjtemény és Dél-Amerika nyugati „oldalának” felfedezéséhez szeretne kedvet csinálni az alábbi amatőr útleírás is. Kiküldött tudósítónk sorait inkább azok figyelmébe ajánljuk, akik olyan úti beszámolót szeretnének olvasni Peruról és Bolíviáról, amelyben nem a kulturális-történelmi témáknak jut a főszerep.

Megérkezés

Az amszterdami járat pénteken 16.45-kor érkezik Lima Jorge Chavez Nemzetközi Repülőtérre. Ez egyrészt azért érdekes, mert az érkezés időpontját körülbelül tíz órája percre pontosan bejelentette a kapitány, másrészt azért, mert a névadó – Jorge Chavez – az első ember volt ugyan, aki átrepülte az Alpokat, de leszállás közben lezuhant, és életét vesztette. A 767-400-as járat egy ürsikló magabiztosságával, méltóságteljesen landol az Andok lábainál, az óceán partján fekvő repülőtéren. Szórványos taps, ahogy csak otthon, nálunk szokás.

Az út Európa valamely légiforgalmi központjából odafelé 12-14 óra, visszafelé kb. 2 órával kevesebb, ez esetben ugyanis besegít a Föld forgása. Az út során 5-6 órán keresztül végtelen kékség terül el alattunk, ez az Atlanti-óceán, majd elérjük Dél-Amerikát, és további 6 órán át a kék zöldre vált. Ez a trópusi esőerdő az Amazonas vízgyűjtő területén. Ha látjuk, elhiszük, hogy ez bolygónk tüdeje. Finálénak az Andok csúcsaiban gyönyörködhetünk. Már, ha nappal utazunk. A kiszolgálás remek: kínai hét a légitársaságnál, így az egyik menü tavaszi tekercs, édes-savanyú csirke, és lehet CHI márkájú chardonnay-t

vagy vörös cuvée-t inni. Netán chileit. A reptér kb. akkora, mint a két Feriegy együtt. Az útlelvizsgálathoz ki kell tölteni egy spanyol és egy angol nyelvű formulát (a vámhoz úgyszintén). A tartózkodási engedélyt 60 napra adják meg, a lepecsételt papírt a kilépésig meg kell tartani. A határőröknek maximum egyharmada beszél valamit angolul, a legjobb, ha viszünk spanyol úti szótárt, és nagyon fülelünk. Miután felvettük a csomagjainkat, már csak egy van hátra, hogy kijussunk a tranzitból a vám. A módszer játékos és kedves. Megnyomunk egy gombot, és attól függően, hogy a piros vagy a zöld lámpa gyullad-e fel, pakolunk vagy mehetünk. Zöldet kapunk.

Limában általában 20 és 30 fok között ingadozik a hőmérséklet és magas a páratartalom. Ez elég jól megcsapja az embert, miután választott egyet a rátámadó taxisok tömegéből, és kilép a csarnokból. Akárhon is legyen a szállásunk, 50 nuevo solnál, azaz 15 dollárnál ne fizessünk többet a fuvarért, annyiért keresztül-kasul furikázunk velünk a 8 milliós városon. Válasszunk megbízható taxist, vagy a Taxi Real nevű vállalatot, és mindig előre állapotunk meg az árban. Barrancoba megyünk, ahol Tamás barátunk lakik, az ő meghívására utaztunk Limába. Ez a korábbi előváros, parti üdülőhely Lima művésznegyede, mondhatni Szentendrője, buja növényzettel, színes kolo-





niális villákkal, házakkal és a malecónon – amely Lima esetében mintegy 50 méterrel az óceán felett húzódó utat és parkokkal tűzdelt sétányt jelent – új építésű kondomíniumokkal. Éttermek, bárók, mulatók lépten-nyomon, és egy hamisítatlan, pálmafás főtér, templommal, világító diadémossal Szűzzel, a barrancoi halászok védőszentjével. Az Éneklő Béka (Canta Rana) hárompercnnyire van a szállásunktól, az elkövetkezendő két hétben még sokszor jövünk ide. Tulajdonosa átszármazott argentin, csupán félig külföldi, ahogyan minden dél-amerikai annak számít egy másik dél-amerikai országban. Gyökereit nem is igen tudná tagadni: a tangókávéházi falakat a róla készült fotók díszítik: megcsodálhatjuk a kávéház tulajdonosát, mint maratonfutót, mint futballistát és általában mint sportembert, és tiszteleghetünk Diego Armando Maradona életműve előtt. Az itt töltött idő során az az argentin zászló (világoskék-fehér-világoskék, benne a Nap, innen a válogatott elnevezése: albiceleste) lett a kedvencem, amelyre az isteni Diego fejét és az „Egy napon elmeséled a fiaidnak, hogy láttad őt játszani” feliratot nyomták. A kony-

ha az elmaradhatatlan argentin steak-ektől eltekintve perui, illetve óceánparti, ahol a halak és a tenger gyümölcseinek beszerzése javarészt reggel ötkor, az étteremtől légvonalban 150 méterre történik, az éjszaki halászkortól. Ezért talán nem tűnik gasztronómiai szűklátókörűségnek ide idéznem azt a két ételt, amit ezután még háromszor ettünk ugyanitt. Egyik a ceviche (vagy cebiche), amely, de inkább nézzenek utána, citromlével „megfőzött”, viszonylag nagyra vágott friss nyers hal vagy kagyló, rák, polip, lilahagymával, chilivel vagy rocotóval, hozzá nagy szemű kukorica, esetleg avokádó, és sárga édes burgonya. A másik még egyszerűbb: langusztá fokhagymásan (langostinos al aji), bőséges olajban és vajban. Egyszerűen csak tunkolni kell kenyérrel. Mindehhez étvágygerjesztőnek a ceviche levéből készített leche de tigrét, azaz tigrisetejet lehet kérni, amit két nyers halkockával az alján, fehérboros pohárban szolgálnak fel, kicsit hűtve. A holtakat is feltámasztja, és különösképpen jól esik rá egy újabb Cusquena. Fentiek két személyre kb. 20 USD-t kóstálnak.