

A fekete hegy országában

A montenegrói tengerpart szép számmal vonz magyar turistákat is

● Hegyvidéki és mediterrán konyhájával várja vendégeit a 2006-ban függetlenné vált Montenegró. Az Adria egyik gyöngyszemként nyilvántartott tengerpartja autópálya hiányában nehezen megközelíthető, azonban természeti adottságai kárpótolnak a hosszú és nehéz útért.

MAKKAY JÓZSEF

A Romániából érkező turistának déja vu érzése támad, amikor a szerb–montenegrói határon átkelve a tengerpartig számított 190 kilométeres, észak–dél irányú távot mintegy négy órán keresztül autózva végig a hegyek között kacskaringózó serpentineken. A hosszú autótú végén, egy több kilométeres alagúton áthaladva végre megpillantjuk az Adriát, de az örömkorai, mert a hatalmas tengerparti tumultus miatt legalább további egy órába telik, amíg a 20–30 kilométernyi táv „lefutása” után ráakadunk az albán határhoz közeli Ulcinjban foglalt szállásunkra, hogy kipihenessük az út fáradalmait.

Korábban már jártam Montenegróban: a lenyűgöző hegyvidék és tengerpart miatt tértünk vissza, azonban az ideai zsúfoltság minden



A montenegrói tengerpart Ulcinjban

FOTÓK: MAKKAY JÓZSEF

képzeletet felülmúlt. A szomszédos Horvátország, illetve a délkeleti irányban fekvő Görögország szigorúan vett pandémiellenes fellépései miatt idén sok turistát Monte negro és Albánia hódított el. Mindkét balkáni országban különösebb megszorítások nélkül lehetett nyaralni, ami kiábrándító tumultussá vált, hiszen a mintegy 650 ezer fős montenegrói lakosságot meghaladó turistahad zúdult a kis balkáni országra. A vendéglátók azonban nem bánták, hiszen a gyenge tavalyi év után az ország nélkülözhetetlen valutaforrásának számító vendéglátóipar

végre levegőhöz jutott. A turizmus felkarolását a montenegrói kormány is komolyan gondolja: a 13 800 nézetkilométernyi, autópálya nélküli országban kínai beruházással gőzerővel épül az autósútráda. A 2000 méter magas hegyek között sorra épülnek a hatalmas viaduktok, így a montenegrói tengerpartot nemsokára összeköti a szomszédos Szerbia mintegy 500 kilométerre fekvő fővárosával, Belgráddal.

Kanyonok és házi sonka

Addig is, aki e rendkívüli természeti adottságokkal rendelkező ország magashegységében, illetve homokos tengerpartján szeretne üdülni, megteheti. Egy csomagban élvezheti a hólepte hegycsúcsok és a Földközi-tenger kínálatát. Sok turista a tengerpart felé tartva időzik el a Durmitor Nemzeti Parkban, megcsodálva a hegyeket átszelő folyók lélegzetelállító kanyonjait: az 1300 méteres Tara-szurdok Európa legmélyebb kanyonja, amihez fogható látvánnyal földrészünkön máshol nem találkozhatunk. A turistának azonban ellátásra is szüksége van. A helyi gasztronómia iránt érdeklődő ember számára érdemes belekóstolni a kétféle – hegyvidéki és tengerparti – konyha ízeibe, amelyek különböznek egymástól. A hegyvidéki vendéglátás jellegzetes levese a zöldhagymás krumpplileves, a hagymaleves vagy a vargányából és csalánból készült, sajttal ízesített levesek. Főételnek választhatunk bárány-, kecske-, marha- vagy disznóhúsból készült ételeket sült, főzve, kinek hogyan ízlik. Az egykori Jugoszlávia tartományának – függetlenségét 2006-ban békés úton nyerte el Szer-

biától – hegyvidéki ízei közel állnak hozzánk, erdélyiekhez is. A helyi gazdák elsősorban tejet, túrót, sajtot állítanak elő, a húskok mellett ezek a legnépszerűbb élelmiszer-alapanyagok a montenegrói vendéglátásban. Valamennyi közül azonban érdemes kiemelni a prsut nevű szárított sonkát, amivel országszerte találkozhatunk. A két hétig sóban áztatott minőségi sonka 6–8 hónapig érik, szárad, és bükkfával füstölik. Az eurót fizetőeszközként használó országban ez az egyik legdrágább húskészítmény, de kis darabot is lehet vásárolni belőle, hogy megkóstolhassuk. Sokféle sonkát ettem már, de ehhez foghatót még nem.

Sok hal, kecske- és juhsajt

A legtöbb turista számára a célpont a 250 kilométernyi montenegrói

tengerpart, amelynek leghosszabb, tizenkét kilométeres összefüggő strandja az albán határ szomszédságában fekvő és többségében albán lakosságú Ulcinjban található, de a nyugatra fekvő horvát tengerpartig számos más felkapott üdülő is várja a vendégeket. Mindenhol a déli népek jellegzetes mediterrán konyhájával, amelyeknek vannak ugyan nemzeti sajátosságai, de több bennük a közös vonás a török, görög, albán, montenegrói, horvát vagy a dél-olaszországi konyha ízeiből.

A zöldségben, halban, kagylóban, a különféle kecske- és juhsajtokban gazdag montenegrói tengerparti ételek elengedhetetlen tartozéka az olívaolaj. Aki viszont a leveket szereti, itt jóval kevesebb választási lehetőség akad, mint északon. Inkább a jellegzetes mediterrán halászlé jöhet szóba, a főételek kategóriájában viszont bőven van miből válogatni. A majoránnával, bazsalikkal és rozmaringgal fűszerezett ételek érdekes ízvilágot nyújtanak. A bárány-, borjú-, marhahús és a hal elkészítése előtt a mifelénk megszokott ízekről, de a gasztronómiai változatosságra törekvő turista hamar megszokja és megszereti. Találkozunk a Balkánon mindenhol elterjedt csórékolbászsal (miccsel) is: szerb–montenegrói megfelelője a čevap, vagy a laposra sült változata a pljeskavica. Mindkettőnek más az íze, mint a román miccsnek, inkább egy érdekes fűszerezettségű fasírt-hoz hasonlít. Meglepetésemre ettem itt bő lére eresztett marhapörköltet is jellegzetes mediterrán fűszerekkel. Fiatal pincér ajánlotta a magyar asztaltársaságnak, és amikor kihozta, kevéske magyartudását összeszedve pár szóban elmondta az étel összetevőit. Kiderült, hogy Újvidéken tanul, ahol magyar évfolyamtársai is vannak. A magyar beszéd amúgy nem ritka Montenegróban: sok magyar turistával futottam össze, többek között egy székelyudvarhelyi családdal is.



Sült tengeri hal mediterrán körítéssel



Pljeskavica, a laposra sült montenegrói fasírt

HIRDETÉS

