



A LUXUS CSÚCSA: *Egy fej friss saláta*

A SOM TAM FÚSZERES THAI MANGÓSALÁTA UTÁN VÁLOGATÁS KÖVETKEZIK A TENGER GYÜMÖLCSEIBŐL: SZENT JAKAB KAGYLÓ, TONHAL, RÁK ÉS TINTAHAL „A LA PLANCHÁ”, MELLETTE CITROMOS KRÉMSZÓSZ ÉS EGY ADAG HIRTELEN SÜLT ZÖLDSÉG. A LEVEZETŐ FRANCIA SAJTTÁLAT KÓKUSZTORTA KÖVETI SÁFRÁNYFAGYLALTTAL. A KÖNNYŰ VACSORÁT EGY PALACK 2015-ÖS LUNE BLANCHE KÍSÉRI A BORDEAUX-I CLOS DES LUNES PINCÉSZETBŐL. MINDEBBEN NEM LENNE SEMMI KÜLÖNÖSEN MEGLEPŐ, CSAK ÉPPE 8 500 KILOMÉTERRE VAGYUNK A FRANCIA BORVIDÉKTŐL ÉS TÖBB MINT 3 EZER KILOMÉTERRE THAIFÖLDTŐL, AZ INDIAI-ÓCEÁN KÖZEPÉN.

Szöveg: CSEKE ESZTER, S. TAKÁCS ANDRÁS



Friss fogás reményében
a naplementében

Földrajzi és adminisztratív értelemben a Maldív-szigeteken járunk, de szárazföld nincs a lábunk alatt, ugyanis a vacsorára egy vízben álló, három emeletes fakomplexumban kerül sor. Az idei év talán legjobban várt új szállodáját, a Soneva Janit teljes egészében az óceánra építették. A közeli lakatlan szigetre egy stég vezet át a 25 vízi-villából álló rezortból, a házakat is kanyargó stégrendszer köti össze, a vendégek ezen sétálnak vagy bicikliznek el vacsorázni az éttermek egyikebe. De csak ha nagyon akarnak, ugyanis bármelyik étkezést élvezhetik a villájukban is, ahonnan 180 fokos tengeri panoráma tárul eléjük, és ahol saját vízi-csúszdáról csobbanhatnak bele az Indiai-óceánba. Ha pedig megnyomnak egy gombot az éjjeliszekrényükön, a franciaágy felett kinyílik a tető és az ágyból kémlelhetik a csillagos eget. Ilyen nincs, mondanánk mi is, ha az elmúlt években nem a saját szemünkkel láttuk volna megvalósulni egy hotelier házaspár legvadabb álmait.

A Soneva rezortok névadóival, az indiai születésű, Angliában nevelkedett Sonu Shivdasanival és feleségével, a svéd divatmodell, majd belsőépítész Eva Malströmmel több mint öt éve ismerkedtünk meg, amikor interjút készítettünk velük. Azóta többször élvezhettük extravagáns vendéglátásukat mindkét országban, ahol élnek – Thaiföldön és a Maldív-szigeteken –, így volt lehetőségünk végigkóstolni a különböző nemzetiségű szakácsaik legfinomabb ételeit, és évi közel 200 szállodai éjszaka után nyugodtan állíthatjuk, hogy nincs még egy hotel vagy rezort a világon, ahol szívesebben ennénk, mint a Soneva szigetein. És nem azért,

mert néha összesen nyolc Michelin-csillag „tartózkodik” egy-egy rezortjukban, amikor meghívják a világ legjobb cheffeit egy hétvégére, hogy a gasztronómia dús, gazdag szerelmeseinek feledhetetlenné tegyék a nyaralást. Hanem mert a tulajdonosok és a vezető szakácsok gondosan összeválogatták életük legjobb receptjeit, legyen az egy bircher müzli a Dolomitokból, egészen pontosan az Alpina Rosa szálloda konyhájából, egy sajttorta Eva családi receptkönyvéből vagy egy csípős maldív curry a helyiek ízlése szerint. Sonuék törzsvendégei olyannyira megbecsülik ezt az évtizedes munkára épülő figyelmet, hogy néha ők maguk is megpróbálnak hozzátenni valamit a Soneva ízvilágához: a sajt szobában például egyik reggel olyan megjegyezhetetlen nevű holland sajtba botlunk, amelyről egyrészt még életünkben nem hallottunk, másrészt rá van írva, hogy melyik vendég hozta ajándékba és mikor.

De nyilván nem egy holland sajtritkaságért utazik az ember a Maldív-szigetekre, úgyhogy be is vetjük magunkat az óceánba, és húsz percet úszunk egy szomszédos keskeny kis szigetre, amit a rezortban csak nyugati strandnak hívnak. A kevésbé kalandvágyó vendégeket motorcsónakkal viszik át három perc alatt. Rusztikus nyugágyak, sárga napernyők és egy pálmafából eszkábált kis bodega fogad, ahol mobil konyhát állítottak fel a maldív elnöki palota egykori szakácsának, Ibrahim Zuhairnak, aki – mint kiderül – ma délelőtt csak nekünk főzi a helyi ebédet. Étvágygerjesztő gyanánt füstölt tonhaldarabok és frissen reszelt kókuszforgács érkezik, ezt tonhalredukció követi chilivel, lime-mal, hagymával és reszelt kókuszos chatatival. A kókusztejes maldív hallevesbe rák, kagyló, kurkuma, lime levél és citromfű kerül, a kókuszos rizshez tonhal-, csirke- és sárga lencse curry-t főznek, kókuszos-hagymás zöld-



Ibrahim Zuhair a hal tökéletes elkészítését magyarázza

salátával és maldív káposztasalátával tálalják, majd sült kankalinlevéllel díszítik. Ez az úgynevezett destination dining csúcsa: privát piknik egy lakatlan szigeten, ahol a természeté a főszerep, és a tányér gyanánt szolgáló banánlevélen minden úgy néz ki, mintha egy maldív családi konyhából került volna oda.

A Soneva Janitól szűk másfél óra motorcsónakkal Sonu és Eva otthona, első reszortjuk, a szintén egy magánszigeten fekvő Soneva Fushi. Itt 60 villa terül el, mindegyikből pár lépés a privát tengerpart, a diszkréciót a buja mangrove erdő biztosítja a házak között. A strandról nem látni házzámokat, ez leginkább azokat a világsztárokat védi, akik titokban itt húzzák meg magukat időről időre, mint például Madonna vagy Brad Pitt. A konzisztens gasztronómiai színvonal és a világ végén is friss hozzávalók titkát itt kell keresnünk, ugyanis a tulajdonosok az év felét itt töltik, így aztán napról napra maguk is azt eszik, amit a szigetükön főznek.

Éppen hogy vége az ebéddidőnek a tengerparti étteremben, délután három óra lehet, amikor faszekerek gördülnek az asztalok mellé. A következő négy és fél órában harminc ember azon dolgozik, hogy amikor a sziget 100 vendége vacsorázni indul, mindenkinek elálljon a lélegzete és összefusson a nyál a szájában. És lőn: a fagyaltos kocsikra emlékeztető kerek kirakodó asztalok, amelyek földrajzi régióként csoportosított fogásoktól roskadoznak, akkora területet határolnak körül, mint egy kisebb falu. A csillagos ég alatt bolyongva válogathatunk a tányérunkra, közben a tenger felől érkezik az esti frissítő szellő. 28 féle előételt számolunk össze, és ebben nincs benne a salátabár. A maldív pultnál a szomszédos szigetről áthajózó helyi asszonyok sütik a tonhalas golyókat és a tradicionális lepényeket, az indiai ételekért természetesen indiai szakács felel, a thai szekér mögött pedig ki más állhatna, mint egy

QATAR AIRWAYS

Obist, aut explab ipsam volutes trument vellatu ribeario exerum a acea di officia spelest odi doluptatus ut que volorae doluptatust esed maximpe liquae voluptate volo te simin pore vernamusae ped que con et qui berovidestem haruptatus excernam volorate inum iundebitae nihicius magna con peri officid eossitas rem estem quae plitem sunt esequam rerspellatem ellanit voluptat omnimustore nosapis moles destore ssitior essequo dolum dolo omnisi rest, sollamus rati tem aditati andande ipsaecus sum rehendas unt. Ceptaerum sit ea quostor epudita elluptas restori beribus apedit, conseni andisse dignate enis.

qatarairways.com





Bármikor megpihenhetünk a fehér homokos parton



Privát vacsora a sziget csücskében, lámpások mutatják az utat



thai chef. A japán ételekhez frissen reszelik a wasabit (továbbra is az Indiai-óceán közepén vagyunk), a sushiról és a sashimiról a szakács japánul cseveg a tokiói vendégekkel. A grillállomás füstjében olyan az egész, mint egy street food fesztivál. Csak nincsenek utcák, nincsenek autók, fáklyák világítanak, tücskök ciripelnek, és ha jóllaktunk, egyszerűen hazasétálunk a villánkba az éjszakára lehűlő homokban. Persze nem tehetjük meg, hogy nem ejtjük útba a hűtött csokoládészobát, ahova 25 féle házi bonbon, illetve 30 féle fagyalt és frissítő szorbé csábítja be az erre tévedőt. Akik pedig kerülnék a „tömeget”, és nem akarnak a többi vendéggel együtt vacsorázni, azok lefoglalhatják a sziget egyik csücskét. Csak nekik megterítenek egy asztalt, ahova gyertyák szegélyezte ösvény vezet a homokban, a bokrok mögé pedig ötfős konyhai csapat települ a tengerparti privát barbecue-hoz.

Másnap Sonu meztláb jön szembe, akár csak mindenki más a Soneva Fushin, hiszen amikor leszáll a hidroplán a lagúnában, a személyzet kedvesen elkéri a leendő vendég lábáról a cipőit, és lenvászonzsákokba csomagolja, hogy a nyaralás végéig elő se kerüljenek. Sonu a resort cölöpökre épült bárjában csak egy pohár friss kókuszvizet kér, amely nem vet fel túl sok kérdést még a folyékony gasztronómia területén sem, ettől függetlenül amíg beszélgetünk, legfeljebb 15 percenként kéreti a bár egy-egy felszolgálóját, szót vált a szakáccsal, a bártenderrel, kér két extra lenszalvétát az egyik asztalra, egy palack bort küld édesanyja francia pincészetéből a másikra, ahol törzsvendégek ülnek, végül kikérdezi a sous chefet a vacsora előkészületeiről. Megállás nélkül ide-oda kapja a fejét, hogy minden rendben van-e a vízre épített kis bár fedélzetén, ahol vezényletével 20 éve kotyvasztják a luxusvendéglátás exkluzív redukciónak.

Felesége, Eva talán egy fokkal kevésbé veszi ki a részét a napi ügymenetből, de a Robinson Crusoe rusztikus világát idéző építészeti megoldásoktól a legapróbb belsőépítészeti részletekig a villák és a sziget kialakítása egyértelműen az ő ízlését és fantáziáját dicséri. Ahogy az is, hogy a Soneva Fushi szívében saját veteményes terület el. A saláták, zöldségek, gombák jelentős része innen kerül az asztalra, a halakat és a tengeri herkentyűket a környéken élő halászsoktól vásárolják nap mint nap, kiháló fajokat nem szolgáltatnak fel, így szemben a legtöbb Maldív-szigeteki reszorttal, itt homárt sem találni az étlapon, és még arra is ügyelnek, hogy a sommelier megtalálja a világ legjobb biodinamikus butikpincészeit, így például Franck Pascal nyerspezsgőivel járulnak hozzá a vendégek fenntartható komfortérzetéhez. A Soneva-sztori egyik legfontosabb eleme a víz: Eváék a tengervízből kivonják a só és saját ivóvizet palackoznak a vendégeknek (természetesen üvegpalackokban, a műanyagot számúzték a paradicsomból), itt csak a legelvetemültebb sztárralú kéret magának az Alpokból iderépített Eviant (persze a raktárban megbújik néhány palack a biztonság kedvéért). A szívószál bambuszból készül, a medencékben pedig sós vízben lebegünk. Úgy tűnik, az újjagdagok dubaji és monacói hatszillagos fényűzése után ezért a természetes, autentikus és fenntartható eleganciáért jár a hetedik csillag, ez az, amiért a generációk óta gazdag családok most mindent hajlandók megfizetni: két lábbal akarnak állni a földön, pontosabban meztláb a homokban; és visszatartható a természetbe, legfőképp a saját tányérükön. Sonu és Eva meggyőződése, hogy a vendégeik számára maga a szabadság, hogy meztláb lehetnek egy héten át és újra gyerekeknek érezhetik magukat. A nagyvárosi közönségnek pedig manapság a legnagyobb luxus: egy fej friss saláta a kertből. □