

Váncsa István

# *Olasz lakoma*

Az itáliai konyha kincseiből

Illusztrációk  
*M. Nagy Szilvia*



VESUVIO  
LACRYMA CHRIS

CHRISTOFORO DI MESSURIO

BANCHETTI  
NOVO

COMPOSITIONI DI  
BANCHETTI ET AL.  
DI UN VECCHIO GE.  
NERALE DI  
CHRISTOFORO  
DI MESSURIO  
SEVURO

# BEVEZETÉS

Amikor kihajították az égből, Lucifer a mennyország sarkába kapaszkodott, de olyan erősen, hogy le is szakította, és magával rántotta a földre. A mennyország e letépett darabja most a nápolyi öböl. Később az Úr szemrevételezte a nagy értékű ingatlan állagában képződött károkat, megsaccolta a tatarozás költségeit, majd bánatában sírva fakadt, földre hulló könnyei nyomán pedig szőlőtőkék sarjadtak, ezért van az, hogy a Vezúv lejtőin termő bor neve Lacryma Christi, azaz Krisztus könnyei. Így mondják ezt a helybeliek, és főképp a helybeli borászok, miáltal is ennek a szép campaniai legendának enyhén piár-íze van.

Mások szerint a Lacryma Christi név e bor szerény minőségére utalna, amennyiben még Krisztus is elsírja magát, ha beleiszik, ám ez a magyarázat, bárha tetszetős, gyenge lábakon áll. A Lacryma Christi kifejezés ugyanis csak annyit jelent, hogy a Vezúv oldalában termett, ettől az a bor lehet könnyű vagy testes, száraz vagy édes, vörös vagy fehér, jó vagy rossz egyaránt, tehát az e név alatt forgalmazott boroknak közös jellemzőik igazából nincsenek. Volt szerencsém megkóstolni egypárat közülük, azt hiszem, Krisztus a többségüket különösebb ellenkezés nélkül fogyasztaná, bár valószínűleg akkor sem fakadna könnyekre, ha ezt a lehetőséget megtagadná tőle a sors.

Nápoly tágabb környéke – Capri, Sorrento és főképp az Amalfi-part – amúgy csakugyan elbűvölő, mármint a természeti szépségeit tekintve, de hogy ez volna a földi mennyország, azt senki nem gondolhatja komolyan. Legkevésbé, aki ott lakik. Igaz, a régi rómaiak *Campania felix*nek, boldog vidéknek nevezték ezt a területet, amely az ókor szerencsésebb évtizedeiben állítólag békés volt, gazdag és termékeny. Virágzó tengeri kereskedelem, évi három aratás, falernusi borok. Aztán mintegy kétezer évvel később, közelebről úgy 1820-tól kezdődően, csaknem öt és fél millió olasz vándorolt ki az Egyesült Államokba, a nyolcvan százalékuk

Dél-Olaszországból, jelentős részben Campaniából, és pedig a szegénység miatt, mi másért.

Zömük New York, Massachusetts, Pennsylvania, New Jersey és Connecticut államokban telepedett le, ott kialakultak az olasz kolóniák és a rájuk jellemző táplálkozási szokások, ez utóbbiakra jobb híján az „amerikai olasz konyha” kifejezést használják. Vagyis az amerikai olasz konyhának nevezett valamit a koldusszegény délolasz gazdasági menekültek gasztronómiai kultúrája alapozta meg. Túlnyomó többségük analfabéta volt, Olaszországot egyáltalán nem ismerték, szülőfalujukat akkor hagyták el első ízben, amikor elindultak az Újvilág felé. Asszony kevés volt a kivándorlók között, kevesebb, mint harminc százalék, viszont ők legalább szoktak volt főzni az óhazában, vagyis a maguk módján próbálták ehetővé tenni azt, ami nőtt a kertben vagy amit a falu határában összeszedtek. Főztek az Újvilágban is, abból, amit meg tudtak venni a boltban vagy a piacon. Kevés dolgot tudtak megvenni, minthogy férjeik a legnehezebb és legrosszabbul fizetett munkákért versengtek az ír bevándorlókkal, de valami azért csak-csak összejött.

Ezt a valamit az olasz konyhaként ismerte meg először Amerika, később pedig az egész világ.

Sütöttek például pizzát, ahogy az én nagyanyám gyerekkoromban lán-gost sütött, mellesleg a nagyanyám lángosa édestestvére a nápolyi pizzának, ugyanakkor a legkevésbé se hasonlít arra a lángosra, amit a hazai lángossütőknél kapunk. A pizzához liszt kell, élesztő, só, víz, a tetejére pedig az kerül, ami van a spájzban. Ha semmi sincs, akkor semmi se kerül rá, a pizza jó csupaszon is. Nagyanyám például libazsírral kente meg a lángost, remek volt, ma is megenném. Valójában tehát a pizza nem más, mint laposkenyér, a közel-keleti pita rokona. Jelen formájában a XVII. században, Nápolyban alakult ki, a megszálló spanyol katonák kedvenc étke volt. A nápolyiak akkoriban sfiziosának nevezték, összehajtott, kéz-ből könnyen ehető változata volt a libretto. („Könyvecske”, szó szerint.) Olaszország más vidékein, ezt jól jegyezzük meg, a pizza a második világháborúig úgyszólván ismeretlen volt, Bolognában vagy Velencében a pizzát éppoly kevéssé fogyasztották, mint Dublinban vagy Rákospalotán. Amerikában viszont már 1905-ben megnyílt az első pizzéria, utána a többi, aztán jött a második világháború, majd az amerikaiak tartós európai jelenléte, más szóval a globalizáció, vele a hamburger, a hot dog és a pizza. Tehát a pizza eredetileg a campaniai szegényparaszt ételle volt,

a campaniai gazdasági menekültek révén jelent meg és vált népszerűvé Amerikában, majd onnan visszapattanva jutott el a világ más részeire, egyebek között Olaszországba is.

Hihetetlen bár, de így igaz.

Tájékozottabb pizzaevők úgy tudják, hogy kedvenc ételüknek három ősfarmája van, úgymint a *margherita*, az *alla marinara* és a *neapolitan* vagy *napoletana*, mely utóbbin a mértékadó nápolyiak szerint szardellafilének és fekete olajbogyónak kell dominálnia, más (és ugyancsak mértékadó) nápolyiak szerint valami másnak. Ami mármost ezen ősfarmákat, de legkivált a *margheritát* illeti, a helyzet a következő: I. Umberto király és Margherita királyné 1889. június 11-én Capodimontéba érkezett, ennek öröme egy nápolyi pizzaiolo (pizzasütő iparosember), bizonyos Raffaele Esposito sütötte meg az első nemzeti színű pizzát: zöld bazsalikomlevelek, fehér mozzarella, piros paradicsom. (Esposito pizzériája ma is megvan, neve Pizzeria Brandi, címe Salita Sant'Anna di Palazzo 1–2, a Piazza del Plebiscito közelében, ha érdekel valakit.) Más változatokat is kreált a nagy alkalomra, de Margherita királynénak a trikolór tetszett a legjobban, így aztán ez lett a pizza alla Margherita. Ami egyébként azóta számít klasszikus nápolyi pizzának, amióta a Nápolyi Pizzaszövetség (*Associazione Vera Pizza Napoletana*, szó szerint a valódi nápolyi pizza szövetsége) azzá nyilvánította.

Vagyis a pizza alla Margherita kinevezés útján lett az, ami.

Közbevetőleg hadd jegyzem meg, hogy a Margheritát nálunk többnyire margharitának vagy margaritának írják, és lehangyják róla a bazsalikomlevelet, de mindez megbocsáthatóvá válik akkor, ha a múlt század hetvenes éveire, a pizza első magyarországi felbukkanására gondolunk. Az leírhatatlan volt. Három centi vastag, semmilyen emberi táplálékra nem emlékeztető, golyóálló tésztalap, megkenve konzerv paradicsompürével, tetején némi reszelt trappista. Kockára vágták, és ezt árulták pizza gyanánt. Kirobbanó piaci sikert nem aratott, el is tűnt hamarosan, de aki megkóstolta, sohase felejtí el.

Térjünk is vissza Nápolyba! Az *Associazione Vera Pizza Napoletana* szerint a pizzának három további legális változata létezik, úgymint a fontosabb már említett *alla marinara* (más néven *all'olio e pomodoro*), az *al formaggio e pomodoro* és a *pizza ripieno*, ismertebb nevén *calzone* (magyarul nadrágszár), ez egy ricottával, mozzarellával és egyebekkel töltött kelt tészta, semmi pizza formája nincs, de általában ehető. Ezen alaptípusok

apokrif hozzávalókkal történő gazdagítását a szövetség nem javasolja ugyan, de megengedi, abban az esetben, ha az eredmény a konyhaművészet általános elveivel és a jó ízléssel összhangban áll, továbbá ha a pizzasütés nyolc törvényének is megfelel. Azaz (1) a tésztája lisztet, élesztőt, sót és vizet tartalmaz, semmi mást, (2) átmérője nem haladja meg a harminc centit, (3) kézzel gyúrták, (4) kézzel nyújtották (nem például sodrófával), (5) meztlábasan tették be a kemencébe (semmi serpenyő vagy ilyesmi), (6) a kemence tűzálló téglából, de még inkább lávakőből épült, fával fűtött, (7) hőmérséklete legalább négyszáz fok, (8) a kész pizza jól átsült, de nincs elégetve, illatos, a széle körben vastag és puha.

Nyájas olvasóm nyilván tudja a saját tapasztalatából, hogy az olasz pizzaiolók többségének a gyakorlata teljesen független az Associazione Vera Pizza Napoletana tiszteletre méltó elveitől, sőt nemcsak általában az olaszoké, hanem konkrétan a nápolyiaké és Nápoly környékieké is. Továbbá ez a gyakorlat a konyhaművészet általános törvényeivel se mindig harmonizál, hogy a jó ízlést már ne is emlegessük e helyt. Ami pedig a campaniai háziasszonyt illeti, ő ma is teljes lelki nyugalommal pakolja a pizzájára mindazt, amit a spájzban talál, az eredmény pedig lehet egészen kiváló, lehet gyakorlatilag ehetetlen, és lehet bármi e kettő között.

Fordítsunk most hátat a pizzának, és nézzük meg, mit művel konyhájában a campaniai háziasszony, amikor nem pizzát süt, hanem rendesebb vacsora előállításával próbálkozik, más szóval milyen a mai campaniai konyha, ha van még ilyen egyáltalán.

Egyszerű, parasztos, vidékies. Mondok példákat: pasta lardiati, azaz főtt tészta szalonnatepertővel és juhsajttal. Pasta aglio e olio: tészta fokhagymával és erős paprikával. Vermicelli alla Posillipo: egyik fazékban megfőzik a kagylót, a másikban a vermicellit (vastagabb cérnametétet), majd a kettőt összekeverik, és megszórják zöldpetrezselyemmel.

Polpi alla Luciana: feldarabolva tálra rakják a főtt polipot, rá finomra vágott friss fokhagyma és zöldpetrezselyem, pár csepp olaj és citromlé, frissen őrölt bors. Végül a kedvencem, amivel igen sok büfészerű etetőben találkozhatunk Campania-szerte: salsiccia e friarielli, sült olasz kolbász, mellette/rajta fokhagymán és erős paprikán párolt zöld levelek; a friarielli leginkább a tarlórépa leveleire hasonlít, de nem azonos vele, állítólag csak Salerno környékén terem.

A legfontosabb két elem mindenesetre az erős paprika és a fokhagyma, nyissunk ki egy campaniai szakácskönyvet, nézzük meg akármelyik