Szellem a fazékból - Maffiatorta

2013 augusztus 25. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

A pizza a világ negyedik legkedveltebb étele. Az olasz konyha csak a kilencedik a toplistán. Ami azt jelenti, hogy sokak szemében a pizza már függetlenedett az olasz konyhától. Ez igaz is.

Az a kiszáradt, ízetlen tészta, amit a pizzafutár félórás késéssel házhoz szállít, vagy az el?re gyártott csirizes

kulimász, amit betolunk a mikróba, majd ketchupot öntünk a közepére, nem pizza. Olasz fastfood. Globalizált mácsik. Egy szicíliai inkább éhen hal, semhogy megegye.

Akkor már inkább az Egyiptomból ismert, gyógynövényekkel ízesített lepénykenyér. Vagy a perzsák lapos pitaféléje, amit a bronzpajzsokon sütöttek. Esetleg az a "lapos, kerek tészta", amit id?sebb Cato említ Róma történetében, s amit "olívaolajjal, f?szerekkel, mézzel édesítettek és kövön sütöttek".

Hiszen a vulkáni hamu alatt elpusztult Neapolis feltárásakor világossá vált, hogy a nápolyiak már a Krisztus el?tti els? században ismerték ezt a kenyérfajtát, a Nápolyi Nemzeti Múzeumban bárki megnézheti a Pizzaiolo (azaz a pizzakészít?) szobrát. "Lisztb?l sült, az erd? gyümölcseivel megrakott" lapos kenyérr?l beszél az Aeneis eposzának szerz?je, Vergilius is. Hasonló, pajzson sült cipót említ a római szakács, Apicius is.

Igaz, a pizza szót nem írják le. Csak 997-ben t?nik fel el?ször, s azt a kenyértésztából lecsípett darabkát jelölte, amit a pék megsütött a kemencében, hogy ellen?rizze a h?fokot. Az olasz pizzicare ige azt is jelenti, "csipkedni". Állítólag innen ered a kifejezés. Persze származhat a picea f?névb?l is, hiszen a pincere azt jelentette: összegyúrni. Vagy a "pizá" szóból, ami annyit tesz: "zsupsz", feltehet?en arra a mozdulatra utalva, amivel a péklapátot bevetették a kemencébe.

Nápolyban mindenesetre 1535-ben említik el?ször a pizzát. De ez még a pizza bianca ("fehér lepény"), tejföllel, disznózsírral megkenve. A szegények eledele, bár a megszálló spanyol katonák is kedvelték. Sfiziosának nevezték, félbehajtott változata volt a libretto.

Bartolomeo Scappi mester, V. Pius pápa szakácsa 1570-ben kiadott szakácskönyvében (Opera dell'arte del cucinare) közöl néhány nápolyi pizzareceptet, de ezeknek többsége inkább édesség, egyiken sincs paradicsom. Ami érthet? is, hiszen a paradicsomot ekkortájt még mérgez?nek tartották (mint a paprikát). A pizza rossa ("vörös" lepény) megjelenésére a XVIII. század közepéig várni kellett.

Az els? modern nápolyi pizzasütödét 1780-ban alapította a Colicchio család. A minden lében kanál id?sebb Alexandre Dumas itáliai útjai során már 1843-ban felsorolja a különféle pizzákat: "Van olajos, szalonnás, sajtos, paradicsomos, szardellás, ez a piac gasztronómiai h?mér?je, az összetev?k ára a szerint változik, hogy éppen melyik pizza a kelend?bb."

Aztán az els? pizzaiolo, Pietro Colicchio fiúutód nélkül meghalt, s az üzletet társa, Enrico Brandi vitte tovább. Az ?veje volt a legendás pizzakirály, Raffaele Esposito, aki 1889-ben I. Umberto olasz király felesége kérésére jelképes pizzát készített. Felül a zöld bazsalikom, középen a fehér bivalysajt (mozzarella), alul a piros paradicsom. Ez bizony az olasz trikolór. S mivel a király feleségét történetesen Savoyai Margitnak hívták, megszületett a világ legismertebb pizzája, a Pizza Margherita. Nápoly pedig a "pizza f?városa" lett.

Világhírnevét a pizza az olasz bevándorlóknak köszönheti. Ahol csak megjelentek, el?ször az utcán, fejükön a hatalmas, faszénparázstól megfeketedett réztálcával, ott nem sokkal kés?bb elszaporodtak a sütödék is. New Yorkban az els? pizzeriát Genaro Lombardo nyitotta 1905-ben. A testes olaszt úgy emlegették, mint a pizza keresztapját. Hiszen az olasz maffia és az olasz tészta együtt terjeszkedtek. Nem véletlenül nevezték az amerikaiak a pizzát maffiatortának. Hiszen ezt reklámozta Frank Sinatra, Joe DiMaggio baseballsztár, ezt ették a második világháborúban az olasz fronton harcoló amerikai katonák. A pizza akkora nemzeti jelkép volt az olaszok számára, hogy amikor 1952-ben Eisenhower amerikai elnök azt találta nyilatkozni, hogy New Yorkban jobb pizzát evett, mint Nápolyban, súlyos diplomáciai bonyodalom támadt a két kormány között. A béke csak akkor állt helyre, amikor az olasz származású Dean Martin világsikerre vitte egyik szerelmes dalát, s abban mindenki számára világossá tette, hogy a pizza és a szerelem összetartoznak ("szemed úgy ragyog a holdfényben, mint egy óriási pizza").

A gyanakvó olaszok azonban még alapítottak egy titkos társaságot, s törvénybe foglalták a pizzakészítés szabályait. Eszerint a nápolyi pizza összetev?i: durumliszt, éleszt?, tengeri só, lágy víz. Mozzarella di bufala, San Marzano paradicsom. Zsiradék, tojás tilos! A tésztát kézzel kell gyúrni és nyújtani (sodrófa csak a férj puhítására megengedett), csak fatüzelés? kemence kövén lehet sütni. A h?fok 360 Celsius-fok, a sütési id? 2-4 perc. A tészta vastagsága legfeljebb három milliméter. Az a pizza, amelyik nem így készül: hamisítvány.

Ma Olaszországban harmincezer pizzéria m?ködik. A nápolyiak két eredeti receptet tartanak nyilván (marinara és margherita), Magyarországon kétszáz "változatot" szállítanak házhoz. Van "bugaci", "mérges", "Dallas", "húsfaló", "masszív", "stüszi". A közeljöv?ben pizzát neveznek el Majkáról, Kiszeltüncir?l, Liptai Claudiáról.

Id?nként megrendezik a pizzazsongl?rök (akrobata pizzakészít?k) világbajnokságát, a szicíliai Paolo Bucca és a spanyol Fabian Martin a leghíresebbek. A világ legjobb pizzáját természetesen Nápolyban sütik, a Cesare Sersale utca 1. szám alatt, a L'Antica Pizzeria da Michelében. A sor az utcán áll, a pizza 4 euró. Aki megkóstolja, el?ször csak bámul egy darabig, nem érti, hogy eddig mit evett. Majd sokan pisztolyt vásárolnak, és lövöldözni kezdenek a pizzafutárokra. Bennünket ez a veszély nem fenyeget. Magyarországon már eredeti kínai pizzaporból és albán ananászkonzervb?l készítik a hawaii pizzát. Az albán pedig mindenkivel elbán.

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló