

A makaróni diadalútja

2015 november 15. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Az olaszok köztudottan kedvelik a finom ételeket, szeretnek f?zni, s nem utolsósorban enni. Leginkább vasárnap, amikor körülülik az asztalt, s hangos kiabálások és hadonászások közepette megjelenik a mamma, akinek a kezében ott van az elmaradhatatlan tésztatál.

Szerencsére az évezredek folyamán az ízek nem változtak Olaszországban, ahogy a receptek sem. Ezért lehet ma az olasz ételkultúra világhír?. Nem tudunk ma már olyan apró kis bisztróba betérni a világ bármely pontján, ahol egy pizzát vagy spagettit ne szolgálnának fel. De mi vezetett ehhez a nagy sikerhez? A hagyományok, a dolce vita életérzés, s nem utolsósorban a Cinecittà id?szaka.



Elgondolkodtunk-e már azon egy nagy tál olasz tészta fölött, hogyan is született meg ez a világot meghódító fogás? Minden valamikor 7000 évvel ezel?tt kezd?dött, amikor az ember felhagyott a nomád életformával, s földm?velésre adta a fejét. Ekkor kezdte megismerni a gabonafajtákat s a bennük rejl? lehet?ségeket. Majd jött az ?rlés gondolata, amib?l megszületett a ma is jól ismert liszt, amihez egy kis vizet adva olyan „masszát” lehetett el?állítani, amit a forró kövön megsütve ízletes ételt kaptak eredményül.

„Tésztaút” Cicerótól napjainkig

Az ókori Rómában, kb. 100 évvel Krisztus születése el?tt már Cicero és Horatius arra csábított mindenkit, hogy fogyasszon laganát, ami vízb?l és lisztb?l készült tészta volt, melyet csíkokra vágtak és úgy ízesítettek. Innen született meg kés?bb a mai lasagna. Aztán persze, ahogy az már köztudott az olaszokról, legendák gyártásában is els? osztályúak, ezért a következ? b? ezer évben elég sok elképzelés látott napvilágot arról, mi is lehet a tészta valódi útja.

Egy feltevés szerint Marco Polo hozta be Kínából a spagettit az 1292-es hazatérésekor. Ez a tény azonban megbukott viszonylag gyorsan, mert el?kerültek olyan dokumentumok, melyek jóval Marco Polo feltételezett története el?tti id?szakra datálhatók. De hogy ne vitassunk el mindent az utazótól, a tésztafogyasztás miképpen mindenképp az ? számlájára írható. Történt ugyanis 1279-ben, hogy a genovai közjegyz?, Ugolino Scarpa leltárt készített Marco Polo akkor elhunyt tengerészének lakásában, s akkor talált rá egy írásra, ami a tésztafélékr?l és azok fogyasztási szokásairól szólt.

Más források szerint a X. században, a Közel-Keletr?l került be Szicília, majd Olaszország más területeire is a tészta – Nápolyba, Pugliába, Genovába és Firenzébe – ittrija néven. Ez a pár száz évvel kés?bbi arab invázió idején feljegyzett iszlám szövegekben újból megjelenik, egyfajta száraztésztaként, hiszen a szó gyökere a „tari” kifejezés, ami nedvességet jelent, a „re itrija” pedig a szárazat. Ezzel szinte egy id?ben kerül említésre a görög

laganon kifejezés ismét, Ciceróék után immár másodszor az olasz történelemben, ami ugyanúgy nem más, mint lapos, tányér alakú tészta csíkokra vágva, paradicsommal tálalva.

1100–1400: a szicíliaiak a tésztaf?z? mesterek

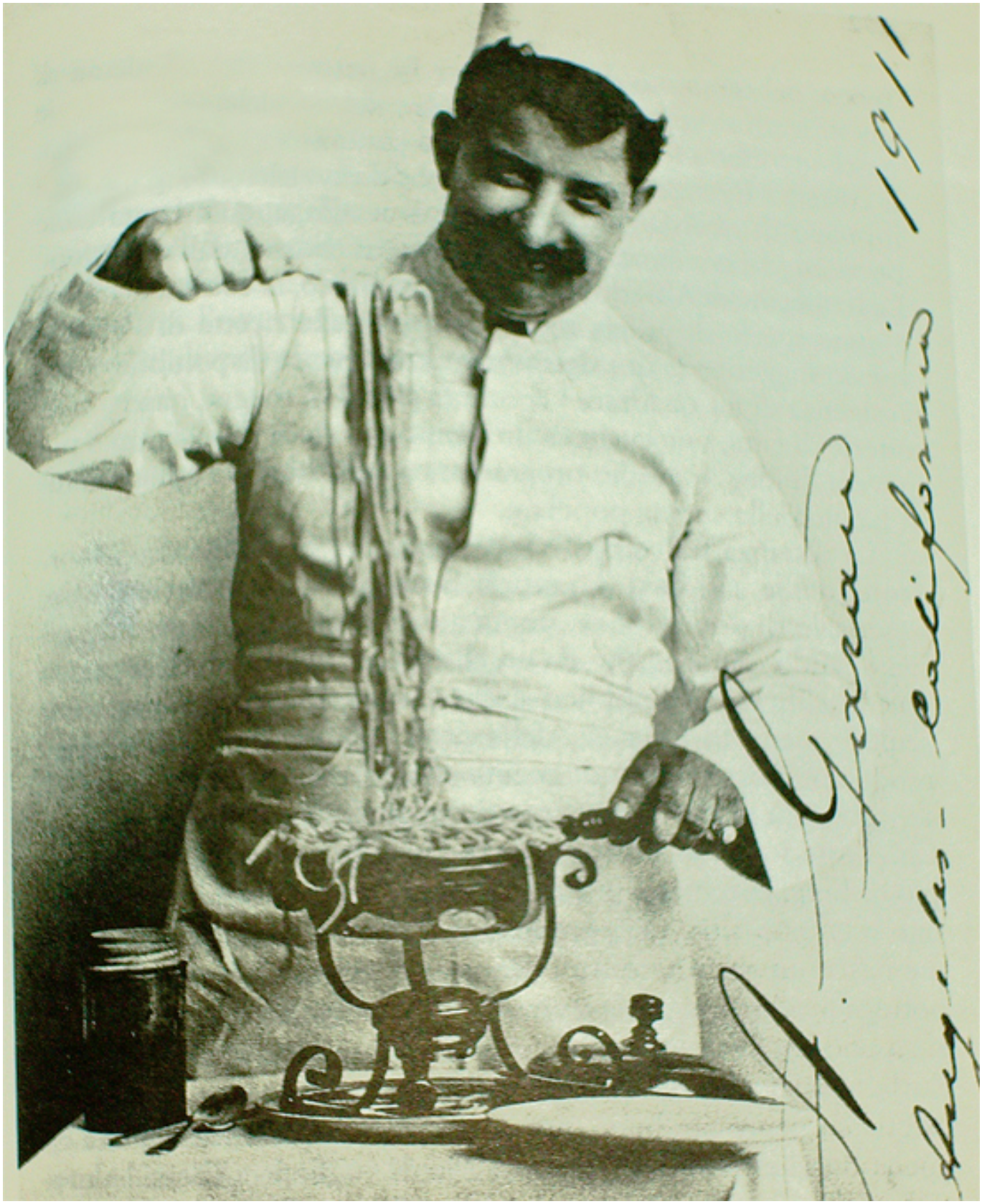
A következ? hivatalos feljegyzés 1154-ben látott napvilágot, az arab geográfus Al-Idrint?l. Palermói útja folyamán fedezte fel Trabiát, ezt a Palermo melletti kisvárost, ahol a házaknál – ma leginkább a makarónihoz hasonlítható – tésztát készítettek lisztb?l és vízb?l. Ekkor ismét megjelenik a „triyah” kifejezés, melyet az utazó használt, hiszen neki nem volt ismeretlen ez az étel. Az arab világban ugyanis ekkoriban már fogyasztották, leginkább a száraz változatát. Vándorútra indulóknak a henger alakú, közepén lyukas változatát csomagolták el legel?ször, mert a lyuknak köszönhet?en rövidebb volt a száradási id? – err?l említést tesz a IX. században Ibn ’a Mibrad szakácskönyve is rista néven, mint ami az arab világ legismertebb élelmiszere. Így tehát, mivel egy ismert utazó felfedezte hazája egy ikonikus fogását Palermóban, a világban a szicíliaiak lettek kikiáltva a tésztaf?zés avatatlan mestereinek. Ennek ?rzi emlékét ma is a „ria” kifejezés, ami erre az id?szakra utal vissza. Ekkoriban ugyanis a palermói rész volt a „nagy tésztaelosztó”: az egész szigeten és az anyaföld megközelíthet? részére – Salento, Ciceri, Bari – is innen szállították hordókban a tésztákat.



1400–1500: a tésztaszövetkezetek kialakulása

Bartolomeo Sacchi, az úgynevezett Platina, aki a Vatikáni Könyvtár történésze és prefektusa volt, 1474-ben megírta a De Honesta voluptatét, ami egy recept. Itt olvasható egy utalás ismét a tészta szárítására, s ezáltal tartósítására: „Desicata al sole tale vivanda durara per duo et etiam tre anni. Maxime se dil mese d’agosto sara ipastata. Se cum luna crescente ipastati.” A tanács nagyjából úgy fordítható le, hogy a tésztát legfeljebb három évig lehet a napon hagyni, s a harmadik év augusztusában, félholdkor készül el. Sacchi feljegyzéseiben továbbá megtalálható volt, hogy a tésztát ebben az id?szakban cérnametélt formájában tálalták és „cum zucharo”, vagyis

fogyasztották. Így az ezt követ? id?szakban ez az eljárás maradt az egyetlen, amivel tésztát szárítottak. A száraz és szeles klíma leginkább Liguriában, Szicíliában és Campaniában kedvezett a gyártásnak. De Nyugat-Olaszország sem maradt el a fejl?désben. Bár ott a klíma nem volt enyire ideális, ezért ?k kifejlesztették a ma is használt „tésztaszárítót”, ami azóta is fából készül. Egy központi rúdból több apró henger áll ki, erre rakják a tésztát száradni.



A következ? biztos dátum 1554, amikor Peruból megérkezik a ma is örömmel fogyasztott „sposo” tészta, melyet akkoriban csak paradicsommal készítettek. Elterjedése azonban csak az 1600-as években vált lehetségessé.

Ebben az id?szakban ugyanis a tésztamesterek létjogosulttá tették a tésztát egész Olaszországban, s – ahogy akkoriban már a pékek és a molnárok – elkezdtek ?k is szövetkezetekbe tömörülni. Az els? ilyen szövetkezetek Rómában, Nápolyban, Palermóban, Milánóban és Savonában jelentek meg. Ahol pedig nem tudott olyan ütemben fejl?dni a tésztakészítés, ott a mesterek a pékekkel léptek egyezségre. Az els? id?szakban ez a változás nem örvendett túl nagy közmegbecsülésnek. Rómában ugyanis a pékek veszélyeztetve érezték magukat, s törvénybe iktatták, hogy aki pék közrem?ködése nélkül árusít tésztát, azt súlyos pénzbírsággal terhelhetik, s?t akár 25 korbácsütés vagy bebörtönzés is várhat rá.

1600–1800: Gragnanótól a gépek forradalmáig

De mint ahogy azt a ma embere jól sejti, felülkerekedtek a tésztamesterek, s kivívták a helyüket. Olyannyira, hogy a XVII. században az akkori uralkodónak, VIII. Orbán pápának komoly fejfájást okozott, mit kezdjen a tömérdek tésztaüzemmel s örökösen csatározó tulajdonosaikkal. Arra jutott 1641-ben, hogy 24 méter távolság egy-egy bolt között meg fogja oldani ezt a problémát.

Erre az id?szakra tehet? Gragnano (a nápolyi tartomány szívében helyezkedik el, Lattariban, Amalfi és Sorrento között) fontossága is, ahol ekkoriban definiálták újra a „makaróni” készítését és szárítását. Ekkoriban ugyanis minden tésztát Olaszországban a „macaroni” névvel illetek, hiszen a napi étkezés részévé vált, így a „mangiare” szóból eredeztették – pedig igazából a mai fusillir?l van szó. Mivel a klíma adott volt a szárításhoz, ezen nem sokat változtattak, az összetev?kön viszont igen. A gragnanói forrásvízen túl gabonamixb?l készült durumlisztet kezdtek használni. Az új recept, ami az összetev?kön kívül feltétlen tartalmazott szenvedélyt, szerelmet és fantáziát, meghozta az eredményét. Hamarosan a város környékén harminc malom kelt életre, s az ország olyan pontjai is er?sítették a város hírnevét, mint a Via Roma, Trivione f?tere, vagy Velencében a Piazza San Marco. Ellenben a szállítás még problémába ütközött. Savoyai Margherita – Umberto király felesége, s a mindenki által ismert pizza margherita névadója – vasút építésébe kezdett Nápoly, majd a világ összes kiköt?jének irányába.

Hamarosan három pilléren állt a tésztakészítés: a háziasszonyok versenybe kezdtek, hogy egy óra leforgása alatt kinek hány darab tészta kerül ki a keze alól. Így tehát a n?k voltak a termék-el?állítók, a férfiak pedig a szellemi bázis. ?k birtokolták a „maccarunaro e Granagno” titkát, ami apáról fiúra szállt. Hagyományokra alapuló elméleti tudás volt ez a kiváló min?ség meg?rzéséért, amit egyúttal az ipari el?állításban is alkalmaztak. Ahol az „ipari el?állítás” közel sem azt jelentette, amit napjainkban, hiszen ekkoriban még lábbal taposták ki a tésztát. Mivel a termelés egyre n?tt, a XVIII. század második felében Ferdinánd, Szicília királya megbízott egy tudóst, Cesare Spadacchinit, hogy találja ki a tésztagyártás mechanikus folyamatát, felváltva ezzel az emberi er?forrás ilyen jelleg? igénybevételét. 1870-ig kellett várni az els? hidraulikus tésztagép megjelenéséig, s innent?l kezdve fokozatosan fejl?dött a gépesítés: ez a gép képes volt már a termelés összes folyamatát végrehajtani, szabadalmaztatására mégis 1933-ig kellett várni.

Rövid id? elteltével Gragnano tésztamesterei is használni kezdték ezt a tésztagépet. Így annak ellenére, hogy sok problémát okoztak a világháborúk, az éhínségek vagy a földrengések, a város kiállt minden próbát, s továbbra is a legnagyobb tésztakészít? város a nemzetközi piacon, ahol a mai napig az ?si hagyományokra támaszkodva állítják el? a termékeket.

http://magyarkonyhaonline.hu - Riedl Annamária

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!www.flagmagazin.hu

Tisztelt olvasók!
Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: https://twitter.com/syracuse73. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló