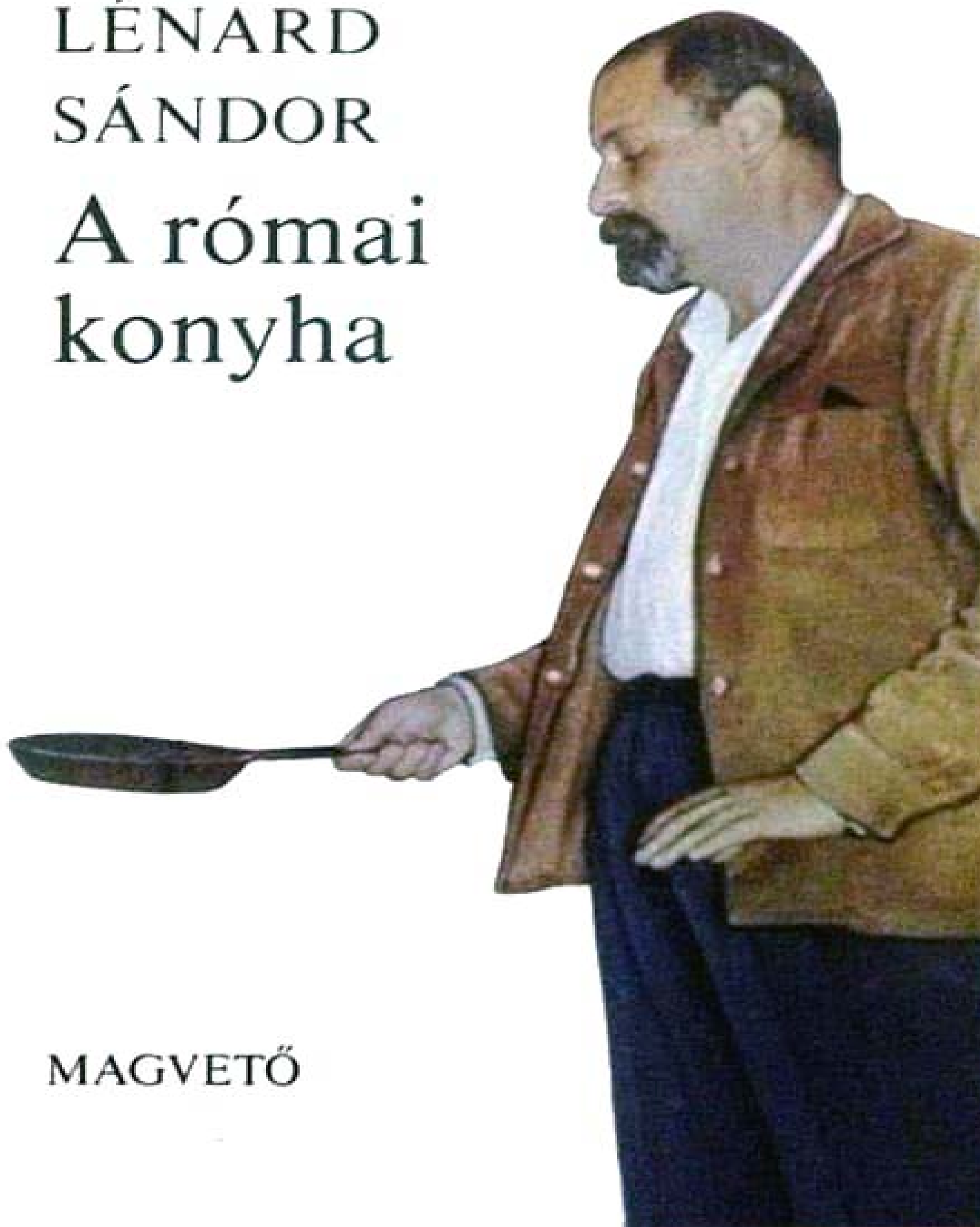


LÉNARD  
SÁNDOR  
A római  
konyha



MAGVETŐ

# TARTALOM

[Főcímlap](#)

[Információs lap](#)

[Ismertető](#)

[A szerzőről - röviden](#)

[Tartalomjegyzék](#)

[Receptek ABC sorrendben](#)

[Bevezető és használati utasítás](#)

[FRITTI / Rántott ételek](#)

[LA PASTASCIUTTA / Száraztészta](#)

[Pastasciutta helyett](#)

[LE MINESTRE / Zöldséglevések](#)

[LE PIETANZE / Második fogás](#)

[PIATTI DI CARNE / Húsételek](#)

[ZUPPA DI PESCE / Halleves](#)

[LUMACHE / Csigák](#)

[VERDURE / Főzelékek](#)

[I DOLCI - LE FRUTTA / Édességek - Gyümölcs](#)

[I VINI / A borok](#)

[LA PIZZA NAPOLETANA / A nápolyi pizza](#)

[Szótár](#)

# Lénárd Sándor A RÓMAI KONYHA

Budapest : Magvető Könyvkiadó, 1986

Eredeti mű: Alexander Lenard - DIE RÖMISCHE KÜCHE  
München : Heyne Verlag, 1967

**Fordította:**  
**Tandori Dezső és Tandori Ágnes**



mek.oszk.hu

# Lénárd Sándor

## A RÓMAI KONYHA

*Eredeti mű:*

*Alexander Lenard - DIE RÖMISCHE KÜCHE*

*Wilhelm Heyne Verlag GmbH & Co. KG, München , 1967*

Fordítók: Tandori Dezső, Tandori Ágnes

Borító tervezők: Romhányi Katalin

Kiadó: Magvető Könyvkiadó

Kiadás éve: 1986

Kiadás helye: Budapest

Nyomda: Athenaeum Nyomda

ISBN: 9631406318

Kötés típusa: kemény papírkötés

Terjedelem: 236 oldal

Nyelv: magyar

Méret: Szélesség: 130 mm \* Magasság: 190 mm

Súly: 160g

*Ebook - epub - verzió:*

*Csala Attila Bálint - Budapest, 2021*

# Ismertető

Minden év új disznólábon lép be a városba - pontosabban a modenai vagy cremonai csülökkel érkezik. Lencse kíséri a járóeszközöket, hiszen ismeretes, hogy a lencse pénzt, készpénzt jelent. Január hatodika, Epifánia, vagy ahogy itt mondják, *Befana*, az összes édesség napja, amit csak nyújthat a tágas Piazza Navona, tizenhatodika Szent Honorius püspöké, akiről pompás tortát neveztek el. Március tizenkilencedike az egyházi évben Szent József napja, a konyhaiban a *bigné*-é, e könnyű, üreges, vaníliacukorral behavazott csörögefánké, mely oly kecsesen ring a serpenyő zsírjában. Hamarosan a húsvéti ünnepek következnek, és velük a bárány- és marhahúslevesek, a többféle *pizza pasquale*, a húsvéti kalács meg a báránysült, amely fokhagyma és rozmaring illatában úszva kerül elő a sütőkemencéből. Nyomban utána beköszönt az articsóka és a zöldborsó uralma...

Nemiből jött eper, arezzói cseresznye jelzi a márciust és a júniust, sárgadinnyék és görögdinnyék ünneplik a nyarat, melynek fénypontja a nagy csigalakoma San Giovanni napján, a nyári napfordulón. Az őszt az őszi barackok vezetik be, melyek mindig a szentatyával egyidejűleg érkeznek Castel Gandolfóból Rómába. S hozzák adományukat a pásztorok is hamarosan: ez pedig a *ricotta*, a juhtúró. Spenóttal a ricotta tészta tászkák kiváló tölteléke, cukorral és rummal a vasárnapi ebédek csemegéje...

## A szerzőről - röviden

Lénárd Sándor 1910-ben született, Budapesten. 1918-tól Bécsben élt, ahol 1938-ban orvosi oklevelet szerzett. Még abban az évben Olaszországba költözött, ahol 1946-49 között a római Magyar Akadémia orvosa volt.

1951-ben Brazíliában telepedett le; a Dona Emma német telepes falu orvosaként. 1951-58-ban a Kultúra (Sao Paulo) című folyóirat főmunkatársa, 1968-70-ben a Charleston College (USA) görög és latin tanára. Olaszul főként művészeti, orvos- és művelődéstörténeti tanulmányokat jelentetett meg; verseit németül, prózai műveit angolul, magyarul és németül írta. Saját maga illusztrálta könyveit. A Brazíliában orvosként töltött nehéz, de izgalmas évekről a Völgy a világ végén című memoárban számol be, de irodalmi körökben elismert latin műfordítása Milne Micimackója is.

A Magvető Kiadónál megjelent művei: Völgy a világ végén (1967), Lehet valamivel kevesebb (1967), Római történetek (1968), Egy nap a láthatatlan házban (1969), A római konyha (1986).

# Tartalomjegyzék

[Ismertető](#)

[A szerzőről - röviden](#)

[Receptek ABC sorrendben](#)

[Bevezető és használati utasítás](#)

[Vegyünk...](#)

## I. [FRITTI / Rántott ételek](#)

- [SUPPLI / Rizsrudacsok](#)
- [CARCIOFI FRITTI / Rántott articsóka](#)
- [CERVELLO E ANIMELLE FRITTI / Rántott velő és mirigy](#)
- [FEGATO DI VITELLO FRITTO / Rántott borjúmáj](#)
- [PAN DORATO / Bundás \("arany"\) kenyér](#)
- [FRITTO DI FIORI DI ZUCCA / Rántott tökvirág](#)
- [FRITTO DI FILETTI DI ZUCCHINE / Rántott tökszeletek](#)
- [FRITTO DI CAVOLFIORI, BROCCOLI E FUNGHI / Rántott kelvirág, broccoli, gomba](#)
- [PESCI FRITTI / Rántott halak](#)
- [SEPIE, CALAMARI, CALAMARETTI FRITTI / Rántott tintahal](#)
- [BACCALÀ FRITTO / Rántott tőkehal](#)
- [CROCCHETTE DI POLLO / Csirkekrokkett](#)

## II. [LA PASTASCIUTTA / Száraztészta](#)

- [I SUGHI / Mártások](#)
- [CON BURRO E FORMAGGIO "IN BIANCO" / Vajjal és sajttal, "fehéren"](#)
- [CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO / Fokhagymával, olajjal, erős paprikával](#)
- [ALL' AMATRICIANA / Az amatriceni asszonyok módjára](#)
- [ALLA POVERELLA / Szegényasszony módjára](#)
- [COL SUGO DI POMODORI FRESCHI / Friss paradicsomlével](#)
- [CON POMODORI E PEPERONI / Paradicsommal és paprikával](#)
- [CON LE ACCIUGHE / Szardellával](#)
- [COL TONNO / Tonhallal](#)
- [CON LA CARNE / Hússal](#)
- [CON CACIO E PEPE / Sajttal és borssal](#)
- [CON LE TELLINE / Apró kagylókkal](#)
- [COL BASILICO / Bazsalikkal](#)
- [COLLE RIGAGLIE DI POLLO / Csirkeaprólékkal](#)
- [CON I PISELLI / Zöldborsóval](#)
- [CON LA SALSICCIA / Sütőkolbásszal](#)

- [CON I FUNGHI / Gombával](#)
- [COL MASCARPONE / Mascarpone sajttal](#)
- [COL RAGÚ D'AGNELLO / Bárányraguval](#)
- [AL RAGÚ / Raguval](#)
- [Beszélgetések a sugókról](#)

### III. [Pastasciutta helyett](#)

- [FETTUCCINE / Metélt](#)
- [GNOCCHI / Krumplinudli](#)
- [AGNOLOTTI \(RAVIOLI\) / Töltött tészatászkák](#)
  - A legfontosabb töltelékek:
    - [CARNE TRITATA / Vagdalthús](#)
    - [CON CARNE E CERVELLO / Hússal és velővel](#)
    - [CON SPINACI E RICOTTA / Spenóttal és friss juhtúróval](#)
- [GNOCCHI DI SEMOLINO / Daragaluska római módra](#)
- [POLENTA / Kukoricakása](#)
- [TIMBALLO DI SPAGHETTI \(O MACCHERONI\) / Csőben sült spagetti \(vagy makaróni\)](#)
- [TIMBALLO DI RISO / Rizspuding](#)

### IV. [LE MINESTRE / Zöldséglevesek](#)

- [PASTA E BROCCOLI / Pasta és broccoli](#)
- [PASTA E LENTICCHIE \(CECI - FAGIOLI\) / Pasta és lencse \(csicseriborsó - bab\)](#)
- [RISO E FAGIOLI \(PISELLI\) / Rizs és bab \(borsó\)](#)
- [RISO E INDIVIA \(CICORIA\) / Rizs és endívia \(cikória\)](#)
- [BRODO / Húsleves](#)
- [CAPPELLETTI \(TORTELLINI\) IN BRODO / Kalapocskák \(tortácskák\) húslevesben](#)
- [SEMOLINO IN BRODO / Gríz forró húslében](#)
- [STRACCATELLA / Csurgatott tojásleves](#)

### V. [LE PIETANZE / Második fogás](#)

### VI. [PIATTI DI CARNE / Húsételek](#)

- [L' ABACCHIO / A bárány](#)
  - [ABRACCHIO \(AGNELLO\) ARROSTO / Báránysült](#)
  - [COSCIOTTO DI AGNELLO ARROSTO / Sült báránycomb](#)
  - [ABBACCHIO BRODETTATO / Beccinált báránysült](#)
  - [CORATELLA DI ABBACCHIO BRODETTATA / Beccinált báránybelsősegek](#)
  - [ANIMELLE D'ABBACCHIO / Báránymirigy](#)
  - [ABBACCHIO ALLA CACCIATORA / Bárány vadászné módra](#)
  - [TESTA DI ABBACCHIO / Birkafej](#)



- [BRACIOLINE D'AGNELLO / Bárányborda](#)
- [BRACIOLINE D'AGNELLO AI FERRI / Bárányborda roston](#)
  
- [IL MANZO / \*\*Marhahús\*\*](#)
  - [LA BISTECCA / Bélszín \(beefsteak, bifsztek\)](#)
  - [L'UMIDO / Párolt marhasült](#)
  - [LO STUFATINO / Párolt marhaszelet](#)
  - [INVOLTINI DI MANZO / Marhahústekercs](#)
  - [UCCELLETTI DI CAMPAGNA / "Mezei madárkák"](#)
  - [SALTIMBOCCA / Borjústekercs](#)
  - [CODA ALLA VACCINARA / Ökörfarokpörkölt](#)
  - [TRIPPA / Borjú- vagy tehénpacal](#)
  - [FEGATO / Pirított máj](#)
  - [PAGLIATA / Ökörvékonybél](#)
  - [ROGNONE IN UMIDO / Párolt vese](#)
  - [POLPETTE \(COPPIETTE\) DI MANZO / Vagdalthús \(Frikadella\)](#)
  
- [MAIALE VAGY PORCO / \*\*Sertés\*\*](#)
  - [FEGATELLI / Májszeletek](#)
  - [PORCHETTA / Sertéssült](#)
  - [LOMBELLO DI MAIALE / Sertésfilé](#)
  
- [VITELLO / \*\*Borjúhús\*\*](#)
  - [SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA / Borjúszelet marszalai borral](#)
  - [INVOLTINI DI VITELLO / Göngyölt borjúszelet](#)
  - [SPEZZATINO DI VITELLO / Borjúhúskockák](#)
  
- [IL POLLO / \*\*Tyúk\*\*](#)
  - [POLLO ALLA DIAVOLA / Ördöglánycsirke](#)
  - [POLLO ALLA CACCIATORA / Csirke vadászné módra](#)
  - [POLLO IN PADELLA / Serpenyős csirke](#)
  
- [PESCI / \*\*Halak\*\*](#)
  - [TONNO FRESCO AL POMODORO / Friss tonhal paradicsommal](#)
  - [PALOMBO COI PISELLI / Palombo zöldborsóval](#)
  - [SOGLIOLA AL VINO BIANCO / Sogliola fehér borban](#)
  - [ARZILLA / Rája](#)
  - [SARDE / Szardínia](#)
  - [BACCALÁ IN UMIDO / Párolt tőkehal](#)
  - [BACCALÁ E PEPERONI / Tőkehal zöldpaprikával](#)
  - [CIRIOLE COI PISELLI / Tiberisi angolna borsóval](#)

VII. ZUPPA DI PESCE / Halleves

- I. ZUPPA DE PESCE / Halleves (egyszerűen)
- II. ZUPPA DI PESCE / Halleves (különleges alkalmakra)
- III. ZUPPA DI PESCE / Halleves (egészen egyszerűen)

VIII. LUMACHE / Csigák

IX. VERDURE / Főzelékek

- CARCIOFI ALLA ROMANA / Articsóka római módra
- CARCIOFI ALLA GIUDIA / Articsóka zsidó módra
- PISELLI AL PROSCIUTTO / Zöldborsó sonkával
- BROCCOLI ALL'AGRO / Broccoli savanyú lében
- FAGIOLI AL TONNO / Bab tonhallal
- POMODORI RIPIENI / Töltött paradicsom
- FUNGHI AL TEGAME / Serpenyős gomba
- PEPERONI / Zöldpaprika

X. I DOLCI - LE FRUTTA / Édességek - Gyümölcs

- LA CROSTATA / Rácsos (linzer)
- BIGNÉ DI SAN GIUSEPPE / Szent József fánkja
- FAVE DEI MORTI / Halottak babja
- FRITTELLE DI RISO / Rizscsók
- PAN DI SPAGNA / Spanyolkenyér
- ZUPPA INGLESE / Angol leves
- MARITOZZI / Mazsolás rúd
- ST. HONORÉ / Szent Honorius tortája

XI. I VINI / A borok

XII. LA PIZZA NAPOLETANA / A nápolyi pizza

- IL CALZONE / "Nadrág"

SZÓTÁR

# A receptek ábécében

- [Agnelotti](#)
- [Angol leves](#)
- [Angolna zöldborsóval](#)
- [Articsóka rántva](#)
- [Articsóka római módra](#)
- [Articsóka zsidó módra](#)
- [Bab pastával](#)
- [Bab tonhallal](#)
- [Báránybelsőségek, becsinált](#)
- [Bárányborda](#)
- [Bárányborda roston](#)
- [Báránycomb sütve](#)
- [Bárányhús](#)
- [Báránymirigy](#)
- [Bárányraguval pastasciutta](#)
- [Báránysült](#)
- [Báránysült becsinált](#)
- [Bárány vadászné módra](#)
- [Bazsalikonnal pastasciutta](#)
- [Beefsteak](#)
- [Bélszín](#)
- [Bifsztek](#)
- [Birkafej](#)
- [Borjúhús](#)
- [Borjúhúskockák](#)
- [Borjúmáj rántva](#)
- [Borjúpacal](#)
- [Borjúszelet göngyölt](#)
- [Borjúszelet marszalai borral](#)
- [Borjútekerics](#)

- [Borok](#)
- [Broccoli és pasta](#)
- [Broccoli rántva](#)
- [Broccoli savanyú lében](#)
- [Bundás kenyér](#)
- [Calzone](#)
- [Cikória és rizs](#)
- [Cukkíniszeletek, rántva](#)
- [Csicseriborsó pastával](#)
- [Csigák](#)
- [Csirke \(ördöglány-\)](#)
- [Csirke \(serpenyős\)](#)
- [Csirkeaprólékkal pastasciutta](#)
- [Csirkekrokkett](#)
- [Csirke vadászné módra](#)
- [Csurgatott tojásleves](#)
- [Daragaluska római módra](#)
- [Disznóhús](#)
- [Édességek](#)
- [Endívia és rizs](#)
- [Fánk \(Sz. József\)](#)
- [Fokhagymával, olajjal, erős paprikával pastasciutta](#)
- [Frikadella](#)
- [Főzelékek](#)
- [Gomba, rántva](#)
- [Gomba, serpenyős](#)
- [Gombával pastasciutta](#)
- [Gnocchi](#)
- [Gríz forró húslében](#)
- [Gyümölcs](#)
- [Halak](#)
- [Halleves I-III.](#)
- [Hal, rántva](#)
- [Halottak babja](#)

- [Húsételek](#)
- [Húsleves](#)
- [Hússal és velővel tésztatáskák](#)
- [Hússal pastasciutta](#)
- [Kagylókkal pastasciutta](#)
- [Kalapocskák húslevesben](#)
- [Karfiol, rántva](#)
- [Kelvirág, rántva](#)
- [Kenyér, bundás](#)
- [Kolbászos pastasciutta](#)
- [Krumplinudli](#)
- [Kukoricakása](#)
- [Lencse pastával](#)
- [Májszeletek](#)
- [Makaróni, csőben sült](#)
- [Marhahús](#)
- [Marhahústekercs](#)
- [Marhahús, vagdalt](#)
- [Marhamáj, pirított](#)
- [Marhasült, párolt](#)
- [Marhaszelet, párolt](#)
- [Marhavesé, párolt](#)
- [Mártások](#)
- [Mascarpone-sajttal pastasciutta](#)
- [Mazsolás rúd](#)
- [Metélt](#)
- ["Mezei madárkák"](#)
- [Mirigy és velő rántva](#)
- ["Nadrág"](#)
- [Nápolyi pizza](#)
- [Ökörfarokpörkölt](#)
- [Ökörvékonybél](#)
- [Ördöglánycsirke](#)
- [Palombo zöldborsóval](#)

- [Paprika](#)
- [Paradicsomlével pastasciutta](#)
- [Paradicsommal és paprikával pastasciutta](#)
- [Paradicsom, töltve](#)
- [Pasta és broccoli](#)
- [Pasta és lencse](#)
- [Pastasciutta](#)
- [Pastasciutta az amatrici asszonyok módjára](#)
- [Pastasciutta helyett](#)
- [Pastasciutta szegényasszony módjára](#)
- [Peperoni](#)
- [Pizza Napoletana](#)
- [Polenta](#)
- [Rácsos \(linzer\)](#)
- [Raguval pastasciutta](#)
- [Rája](#)
- [Rántott ételek](#)
- [Ravioli](#)
- [Ricottával és spenóttal töltött téstetőkák](#)
- [Rizscsók](#)
- [Rizs és bab \(borsó\)](#)
- [Rizs és endívia](#)
- [Rizspuding](#)
- [Rizsrudacsákák](#)
- [Sajttal és borssal pastasciutta](#)
- [Sajttal és vajjal, "fehéren" pastasciutta](#)
- [Serpenyős gomba](#)
- [Sertésfilé](#)
- [Sertéshús](#)
- [Sertéssült](#)
- [Sogliola fehér borban](#)
- [Sonka zöldborsóval](#)
- [Spagetti, csőben sült](#)
- [Spanyolkenyér](#)

- [Spenóttal és friss juhtúróval töltött tésztatáskák](#)
- [Straccatella](#)
- [Sütőkolbásszal pastasciutta](#)
- [Szardellával pastasciutta](#)
- [Szardínia](#)
- [Száraztészta](#)
- [Szent Honorius tortája](#)
- [Fánk \(Sz. József\)](#)
- [Tésztatáskák](#)
- [Tintahal, rántva](#)
- [Tonhallal pastasciutta](#)
- [Tonhal paradicsommal](#)
- [Torta \(Szent Honorius\)](#)
- [Tortellini húslevesben](#)
- [Tőkehal párolva](#)
- [Tőkehal rántva](#)
- [Tőkehal zöldpaprikával](#)
- [Tökszeletek, rántva](#)
- [Tökvirág rántva](#)
- [Tyúk](#)
- [Vagdalthús](#)
- [Vagdalthús tésztatáskákhoz](#)
- [Vajjal és sajttal, "fehéren" pastasciutta](#)
- [Velő és mirigy rántva](#)
- [Vese, párolt](#)
- [Zöldborsó sonkával](#)
- [Zöldborsóval pastasciutta](#)
- [Zöldpaprika](#)
- [Zöldséglevesek](#)

# Bevezető és használati utasítás

*ehhez és az összes többi szakácskönyvhöz avagy*

*A parasztasszony a kastélyban*

A szegény paraszt feleségét mindig felhívták a kastélyba, ha nagy vendégség ígérkezett. Segített akkor ott a szakácsnak, aki maga is igen nagy úr volt. A parasztasszony fát aprított, krumplit hámozott, baromfit tisztított, tortakrémet kevert - aztán odahaza mindenről egy ízig beszámolt hites urának.

– Micsoda dínomdánom volt megint! Micsoda lakoma! Befejezésül eperkrémes torta! Bizony, a gróf urak mind a tíz ujjukat megnyalták utána!

A paraszt hallgatja csak, hallgatja megannyiszor ezt a történetet; egy szép napon aztán vége szakad a türelmének, az asztalra csap, és így kiált:

– No hát egyszer már én is kérek eperkrémes tortát!

– De édes uram - így a parasztasszony -, nincs hozzá eprünk!

– Van aszalt körténk épp elég! Csináld körtével!

– Jó, de vajunk sincs a krémhez!

– Akkor csináld zsírral!

– Honnét vegyem a szép fehér lisztet? Csak az a fél zsák rozslisztünk maradt!...

– Megteszi. Csináld hát rozsliszttel!

– No és a tojás? Tizenkét tojás!

– A mindenségit neki, hát veletek asszonynéppel sehogy se boldogul az ember? Mondtam, asszony, nekem torta kell, eriggy a konyhába, de egy-kettő!

A parasztasszony nekiáll, szital, kever, süt, vár... aztán egy szó nélkül visszatér a tortával. Az urának sincs kedve szónoklatokhoz. Csak levág egy szeletet, beleharap, majszolgatja, majd leszögezi: - Látod! - És lassan hozzáteszi még: - Csak azt nem tudom, mit kell ettől a gróf uraknak az ujjukat nyalogatni!



## Vegyünk...

... kézbe először is egy történelemkönyvet. - Már megbocsássanak, esedezem! Hát persze hogy a konyhába igyekszünk, ám ez a konyha Rómában van. Amint az ember Rómában kilép a pályaudvar épületéből, máris a régi városfal darabkáját látja maga előtt, amely kétezer éve áll a jövevény elébe... Ha lökhajtásos repülőgéppel érkezünk, akkor meg Ostia Antica magtárai és színházai mellett visz az út, és azok se ifjabbak... Aki észak felől közeledik gépkocsival, áthalad a Ponte Milviön, ahol Maxentius császár csapatai küzdöttek, amikor a felhők között megjelent az *in hoc signo vinces*; át a hídon, amelyen Goethe kocsija döcögött Róma felé... Aki pedig délről jön, óhatatlanul rátér a Via Appiára, amelynek már az említett csata idején is fél évezred súlya nyomta a vállát.

Nincs menekvés: aki a városba, Vesta tűzhelyéhez, szentélyéhez igyekszik, annak évezredek mellett kell végighaladnia! Még mindig ott izzik a régi palazzókban a Tiberis és a Piazza Navona között a faszén, füstje az átrium falait feketíti... A tűzhelynél parancsnokló matróna még mindig uralkodik a köréje gyűlő családon. Még mindig cserépfazekakban és -tálakban rotyognak a válogatott ínycsfalatok. Aki Rómában káposztalevest készít, egy történelmi folyamatot éltet tovább.

A világért se a modern konyha ellen szólunk, nem a gázt, a villanyt, a fémedényeket kárhozzátjuk! Mi, szakácsok könnyebben élünk ma, de a gasztronómus nem járt jól az új találmányokkal. Az *erudita et docta palata* (a művelt és kifinomult ínyek) és a *magistri cenandi* (az ínycselek) továbbra is megkövetelik, hogy a klasszikus ételeket a faszén egyenletes, sosem lobogó lángján készítsük el, agyagedény óvó melegén tálaljuk fel.

A kis faszéntűzhely örömet füstölög is egy keveset. És tűzrevalót hordani olykor fárasztó, kezet piszkító művelet. Ám a varázseszköz hallatlan előnye - értők számára -, hogy a szakácsot rákényszeríti: álljon előtte, szítsa a tüzet. A figyelem a szent cselekvésre szögeződik. *La sventola* (a legyező) a tűz és a konyha fölötti hatalom jelvénye. Az első, amit a szakácművészet római inasának meg kell tanulnia, a legyező helyes lengetése. Az újonc öt perc múltán azt hiheti, a keze szakad le tőle mindjárt. Holott tízéves kislányok három óra hosszat is szítják a tüzet a babosfazék alatt, és nem fáradnak el. Olyan ez, mint a zongoránál: tízpercnyi Czerny elfárasztja, a *Wohltemperiertes Klavier* megnyugtató a kezét.

A tűz él. Aki a tüzet figyeli, sosem unatkozik. A római háziasszony, ha a tüzet szítja, sohasem unja el magát. A tűzhely mellett töltött órákat nem érzi afféle üresjáratnak, mint azok, akik bekapcsolják a villanyszerkentyűt, aztán csak álldogálnak tétlenül. És ha a tűz szítását rábízhatja a csuklójára, a lengő tollak ritmusára még azt is végiggondolhatja, miként igazítsa családfői ügyeit s dolgait.

Aki pedig megpróbálná elvenni a római asszonyoktól a faszéntűzhelyet és tűzlegyezőt, Vesta bosszújával számoljon: zöldborsós tiberisi angolnája aligha fogja megörvendeztetni azokkal az ízekkel, amelyek imperátorok és pápák gondolatait sugallták. *Dura lex sed lex...* bármilyen kemények

voltak is Róma törvényei, be kellett tartani őket, és érvényben maradnak *per omnia saecula saeculorum...* A nyárs helye a faszén fölött van, a töltött paradicsomé a cserépedényben, a borjúpacalt vaskondérban kell főzni, a báránynak, akár a kenyérnek, kemencében a helye.

Még akik az emberi társadalom szerkezetének alapvető megváltoztatásán munkálkodnak, azok is kénytelenek elismerni, hogy egy-egy étel receptjén már ők sem javíthatnak. Mi minden történt Rómában attól kezdve, hogy az első babérkoszorús Apolló-pap megszemlélte az áldozati állat máját, aztán hazavitte ebédre! *Marcus Gavius Apicius*, aki Tiberius idején írta az egyetlen ránk maradt könyvet a római szakácsművészetéről (tegyük le a tollat vagy a tollas legyezőt, és mutassunk be füstáldozatot az ő *manes*-einek!), tudatja velünk, mit is műveltek ezután a májjal időtlen idők óta, de legalábbis *ab urbe condita*:

A hüvelykujnyi hosszúra, kétujnyi vastagra szeletelt máj darabjait babérlevelekkel borítjuk, begöngyöljük az áldozati állat csepleszének (*omentum*) egy darabjával, és tűzön megpirítjuk, roston vagy nyársra tűzve.

És aki manapság egy trattoriában, ahol megannyi szent hagyomány szerint pörkölik-párolják a falatokat, *fegatelli*-t rendel, Apicius ételét látja-ízleli viszont, s ezzel oly archeológiai leckét kap, amit nem egyhamar felejt el az ínye. Egyszeriben megértjük, miért volt az, hogy a deipnoszophisták, Athenaios jóllakott filozófusai, akik időszámításunk szerint 118-ban ételről, itálról és színházról vitatkoztak, ezt az étet igen alapos vizsgálat tárgyává tették, sőt még azt a kérdést sem hagyták érintetlenül, hogy a cseplesz neve *epiplon*-nak vagy *epiploon*-nak ejtendő-e.

Apicius nélkül a római étlap fogásai bajosan bizonyíthatnák ily meggyőzően ősi nemességüket! Már-már csoda valóban, hogy ez a felbecsülhetetlen dokumentum ránk maradt. A történelem viharai és viszontagságai közepette kis híján odaveszett, amit a konyhaművészet évezredes tapasztalata felhalmozott.

De csak kis híján: mert a végső pusztulás elől a kultúra hordozói a kultúra javaival - mint ma is oly könnyen megfigyelhetjük - kultúrkörük perifériájára húzódnak. Róma esetében ez azt jelentette, hogy az értékes kéziratok Írországba vagy a spanyol határra kerültek. A mi híres, megrágalmazott, elfeledett és átköltött Apiciusunk műveit is ott őrizték.

Ókori szerzők három Apicius nevű ínyencet is említenek, s ez azt bizonyítja, hogy a család a konyhaművészet legjobb hagyományait őrizte. A nemzetség egyik kései sarja Rómából küldött Traianus császárnak a haditáborba egy szeretetsomagot marinírozott osztrigával, s az ajándék (mint Athenaios állítja) friss állapotban érkezett! A "nagy" Apiciust Plinius *altissimus gurgis*-nek, feneketlen torkúnak, Juvenalis *exemplum gulae*-nak, a falánkság díszpéldányának nevezi, Tertullianus egyházatya pedig elsőrangú mártások feltalálójának mondja; Seneca közli róla, hogy százmillió sestertiust költött el kosztra. Akkor számvetést csinált, s mert rájött, hogy már csak tízmilliója van, mérget vett be, nehogy éhen kelljen halnia. Életében "a gasztronómia bajnoka volt, tanai hozzájárultak korának romlásához" (*disciplina sua saeculum infecit*). A filozófus láthatóan szigorú és igazságtalan. Ha valaki milliókat lakmározott el, ráadásul békeidőkben, amikor a Colosseumnál a lányok három obulusért már rámosolyogtak az idegenre, ez a tékozlás nyilván csak úgy volt lehetséges, ha az illető a lehető legbökezőbben vendégelte meg barátait.

Megfeledezett volna eközben a filozófusokról? Nem úgy kellene-e fordítanunk az idézett helyet, hogy "évszázadát lelkesedésre hangolta művészete iránt"?

Két érdemét nem vitatta el soha senki; ő jött rá, hogy a libát édes, szárított fügével kell etetni, akkor lesz a mája szép fehér. (*Ficatum* a neve az ilyennek, s innét az olasz szó a májra: *fegato*.) És szakácskönyvet írt, hadd ismerhesse meg mindenki az ő asztalának örömeit.

"Várost a szobor, bronzot a vers túlél", írta a költő. De mi történik egy szakácskönyvvel? "Irodalmi műnél, legyen az költészet, szónoklat vagy tanító írás, a hagyományos formát tiszteletben tartják és híven megőrzik, miként a tartalmat is vele együtt; ám a használatra való könyvek formája közömbös, tartalmuk pedig - mert csak ez a fontos - idomul az idők változó szükségleteihez, együtt fejlődik velük", mondja Edward Brandt, Apicius jeles ismerője, a *X libri* (Tíz könyv) sorsáról szólva. Változtak az idők, új összeállítók új recepteket kínáltak új császároknak (még Julianus Apostata is kapott egy velőmártást a darakásához, jóllehet ő, aki mind a konyhaművészettől, mind a kereszténységtől viszolygott, még az udvari szakácsait is szélnek eresztette), az egyik átdolgozó görögből fordított a műhöz recepteket: édességeket, burgonyalisztból készült pudingét, hidegen készített fűszeres borokét (a falernumi óbor és a hümettoszi friss méz elegyítése volt itt a művészet!), a befőzés és a tartósítás módszereit másolták, egy orvostudor pedig időszámításunk szerint 400-ban diétás recepteket írt, ízes konyhalatinsággal. Afrika azonban akkor már rég nem szállított gyantás laserpiciumot; eltűnt a bors, amely már Trimalchio idején is olyan drága volt, hogy a felesége önagysága saját kezűleg őrlte bükkfadarálóban, törölték az étlapról a főtt pelét is. A könyv elavult.

És hosszú ideig pihent kolostori könyvtárakban, ahol a leginkább féreg rágta példányokat olykor karoling vagy angolszász írással másolgatták. A középkori filozófusok érdeklődésének tárgya a lélek volt, s nem törődtek azzal, ami a testet és a lelket oly kellemesen tartja együtt. Figyelemre méltó mindazonáltal, hogy a szarvasgomba tárolására is javallatokat közlő libahizláló kéziratai a sötétség századaiban csaknem mind egy szálig francia földön maradtak fenn - ezt a körülményt a strassbourgi szarvasgombás libamájpástétom keletkezéstörténetét vizsgálva nem szabad feledni.

Fél évezred telt el a legutolsó másolás után, amikor az ókorkutatók szélesre tárták a kolostori könyvtárak ablakát-ajtáját, és friss szelek kezdtek fújdogálni. A humanista Poggio Fuldába utazott, s följegyezte, mi lelhető ott becses érték. *Apicius nyolc könyve*, írta sietősen, ugyanis ő nem recepteket gyűjtött, hanem anekdotákat, melyeket élete vége felé kiadott. Katalógusa azonban a tudós V. Miklós pápa kezébe került, s ő, a vatikáni könyvtár megalapítója, 1451 őszén utasította a Mediciek házitanítóját, Ascoli Énokot, hozza el neki a becses irományt.

Énok ment is, és ha már Fuldában járt, felkereste a skandináv könyvtárakat is. Amikor öt év múltán gazdag zsákmánnyal hazatért, Miklós pápa már nem élt, és utóda, III. Calixtus úgy találta, hogy a pápai konyha nem szorul javításra. Nem vásárolta meg a kéziratot. A boldogtalan szállító ezért hát elindult, hogy művészetpártoló fejedelmet találjon; útja során őt is utolérte a halál. Iskolatársa, Aeneas Silvius Piccolomini elment a temetésre, magához vette Tacitus *Germaniá*-ját, hanem a mártások iránt nem érdeklődött, ugyanis épp Euryalus és Lucretia édességes történetét írta. Újabb évtizedekre eltűnt a kézirat.

Azért-e, mert Bressarion bíboros újabb példányra tett szert, vagy mert a szorgalmas firenzei másolók a leggyönyörűsebben lemásoltak mindent, ami csak a kezük ügyébe került - 1498-ban megjelenhetett az első nyomtatott kiadás, *Apicius culinarius* (Apicius, az ínyesmester) volt a címe; a második már toldalékot is kapott a fedőlapjára: *de re coquinaria* (a konyhaművészetről). A műnek Velencében azonnal megjelent az utánnyomása. Albanus Torinus orvos valamivel később Montpellier mellett Megalona szigetén rábukkant egy igencsak megrongálódott kódexre, s azt 1541-ben Bázelen kiadta, majd kollégája, Gabriel Humelberg, akinek jobb matéria került a keze alá, egy év múlva követte példáját, a címdalra ezt kerítve oda: *De obsoniis et condimentis* (A köretekről és fűszerekről).

Orvosok adták tovább tehát az értekezést, mert, mint előszavában mindkettő leszögezte, "a dietetika a gyógyászat egyik szakágazata". A hivatásos humanisták kevésbé lelkesedtek: miféle latinság az, amelyben oly levekről van szó, mint *garum*, *oxygarum* és *hydrogarum*, affélékről tehát, amelyek sem Caesar, sem Cicero írásaiban nem fordulnak elő? Mi az, hogy *mammotestus*, *siccoparsum* és *leucozomus*? "Konyhalatinság!", kiáltotta megvetően a nyilvánvaló rossz étvágyú Caspar Barthius. "*Verba semibarbara!* Sutba ezzel a könyvvel!"

Százötven évvel később még egy orvos, Martin Lister, Angliai Anna királynő udvari gyógyásza tett tétova kísérletet Apicius újabb kiadására. A könyvecske mindössze százötven példányban jelent meg, utánnyomására 1709-ben Hollandiában került sor. Azután újabb százötven évnyi csend.

Miután a tudósok 1850 tájára már minden klasszikus szerzőt untig feldolgoztak, egyesek ismét az öreg ínycsábászra fordították figyelmüket. Köztudott, hogy szakácskönyveket csakúgy nem lehet fejből kitalálni, ahogy hősi eposzokat sem. S amiképpen lehetséges volt azt bizonygatni, hogy Homérosz sosem élt, Apiciusunk létezését is - jobb későn, mint soha! - kétségbe vonták. Olyannyira, hogy ez a felfogás mindmáig kísért a nagy enciklopédiákban.

A legújabb kor változást hozott. Az 1922-es kritikai kiadással kezdődött az érdemi megvitatás. A mártások terén, ahol az ókortudás legfontosabb módszere - az ásatás - csődöt mond, kényszerűen a klasszika-filológiának kellett sorompóba állnia. Osztályozták a recepteket: külön kerültek azok, amelyek mértékegységeket és ritka fűszereket említene, valamint azok, amelyek egyszerű köreteket sorolnak fel; leválasztották a *thermospodion-csoportot* (ahol forró hamu szükségeltetik kemence helyett), a *tractogalactos*-csoportot (a tésztával és tejjel készülőkét), végül a *salsacaccabia*-előírásokat (a fazékban főzött sós ételekét); a megmaradók az eredeti Apicius-receptek; mindazonáltal a Heliogabalus császár által ajánlott, tengeri állatokból készült gombóc (*isacia marina*) későbbi betoldás. Edward Brandt, aki ezekkel az éles elméjű vizsgálódásokkal szerzett doktori kalapot, egyetlen dolgot ró föl csupán a feltámadott Marcus Gavius Apiciusnak: hogy az ekképp fennmaradt százharmincnyolc mártásrecept "haszontalan játszadozás benyomását kelti". A konyhatörténész kénytelen itt a leghatározottabban ellentmondani filológus kollégájának: amikor az olaszok manapság a *pastasciuttá*-t szintugyanennyiféle *sugó*-val (mártással) tálalják, azért teszik ezt, hogy olcsón és változatosan étkezzenek! Ne higgyük, hogy a régi rómaiak beérték a közmondásos kenyérrel és cirkusszal; kenyérüket, a mindennapit, mindennap más és más *embractum*-ba vagy *impensá*-ba kívánták mártogatni.

Amikor a fűszeres mártásokról van szó, a tisztán szellemtudományos módszer önnön természetes határaiba ütközik. Apicius művét kizárólag szakácsok folytathatják, s ha a mi klasszikus műveltségünk oly fogyatékos is, hogy az "enni" szót hol a *comedere*, hol a *manducare* megfelelőjének véljük, azt azért különül tudjuk akármelyik latinprofesszornál, hogyan kell mindent annak rendje s módja szerint elkészíteni, mennyi rozmaring és hagyma szükséges a sertéssülthöz, ha azt akarjuk: ugyanolyan legyen az íze, mint amikor az epulók fogyasztották Jupiter szentélyében a Capitoliumon, hogy felvidítsák és derűs kedvében tartsák az istent.

Mondják, hogy szigeteken különösen hosszú életűek a hagyományok. Rómában, a Tiberis szigetén, ahol Aesculapius szentélye állt, mindenesetre ma is munkálkodnak még az irgalmas testvérek. Hanem hát maga Róma is, falgyűrűje mögött, mindig amolyan szigetféle volt. Felülmúlhatatlan nemcsak abban, hogy történelmet csináljon, de hogy őrizze is a históriát, egy-egy hangulatot akár évezreden át; Róma hű maradt magához, még ha olykor a múltat - ki lenne ebben kivétel? - egy kicsit át is kellett költenie.

A Pantheonban, minden istenek szentélyében ülték meg első alkalommal Mindenszentek ünnepét... hanem a májat azért továbbra is ugyanúgy sütötték, mint Apolló idejében. Michelangelo feltornyozta a Pantheont a Szent Péter-templom tetejére... és a tiszteletre méltó matrónák tovább szították Vesta tüzét *all'ombra del Cupolone* - a nagy kupola árnyékában. Katasztrófák jöttek: zsoldosok fosztották ki a várost, ágyúk dörögtek az Angyalvárban, tűz kapott a tetőkre... de csak viaszosították a fazék alá. Száz esztendeje ágyúk dörögtek a Porta Pia körül, és ismét újabb társaság lépett a színre: a vörösingesek.

"Róma Olaszország fővárosa", tanítják az iskoláskönyvek. Bizonyos értelemben ez így igaz. De az sem vitatható, hogy a rómaiaknak soha esze ágában sem volt kiszorítani Firenzét a maga fővárosszerépéből, hiszen ez mint Dante és a toszkán nyelv városát méltán megilleti. Semmi kétség, hogy a pápai kormányzat igen konzervatív volt, s miközben másutt vasutakat építettek - amit IX. Pius őszentsége a Gonosz találmányának titulált -, nevezett úr hóhérmestere, Maestro Titta még mindegyre négyelgette a Piazza del Popolón a szegény bűnösöket, igaz, a század humanitárius tendenciái iránti tiszteletből előbb fejbe csapta őket. Hanem bármily rossz is egy kormány, ha nem szed adót, még mindig többre tartják annál, amelyik pénzt követel. A rizsevő lombardok, a polentaevő velenceiek meg az érthetetlen nyelvet beszélő szicíliaiak pedig mindig idegenek maradtak a rómaiak számára.

A vörösingesek a legjobb szándékkal vonultak Rómába... de utat nyitottak egy veszedelmesebb népségnek: a feketeingeseknek. Az 1871-es pápai ágyúk halomra lőhették volna a Catilina-utód csőcseléket, de már múzeumba került mind, s a régi résen át Rómába menetelt egy szivacsos képű, kopasz zszurnaliszta, akinek túl szélesre sikeredett állkapcsa őserőt sejtetett. De túlzás is azt mondani: "menetelt", hiszen ő óvatosságból vasúton követte a menetelőket. (Ennyiben a vasút mégiscsak ördögi találmány!)

Ekkor kezdődött csak a város igazi lerombolása. Egész negyedeket töröltek el a föld színéről, hogy tereket csináljanak a díszszemlékhez. Eltűntek az ősrégi házak a Capitolium lejtőjéről, el - ősi konyhástul, tűzhelyestül - a *borgó*-k a Szent Péter-templom és a Tiberis közül. Filmváros épült,

hogy mássá hazudja azt is, ami megmaradt... A diktátor, mielőtt felhúzta volna a nyúlcipőt - mert Catilinával ellentétben gyáva volt, mint a nyúl -, kipucolta az olajat és a lisztet a rejtekkamrákból, s "kárpótlásul" káposztával ültette be a közkerteket. Ma már csak a nadrágszj utolsó lyuka őrzi a nevét annak az embernek, akinek a rómaiak annyi ínséges étkezést köszönhettek.

Bukásakor szomorú Róma maradt utána. eltűntek a régi utcák, a középkori falak is meg a csöndes, biztonságos udvarok; ilyen kép fogadta a konyha barbárait, akik bádogdobozokban hozták magukkal a készételt, épp csak ki kellett kanalazni. Vademberek jöttek, akik saját levében főzték a spagettit, késsel szétvágták és kanállal befalták. Távoli skótok kotyvasztotta italt öntöttek magukba minden étkezéshez az ízlelőbimbók megbénítása céljából. És valami "forró kutya" nevű ételt ettek ezek az idegenek...

Hogy azért még ma is kaphat az ember illatos *abbacchio*-t - ropogósra sült bárányhúst -, ennek oka egyszerű: a római "konyhai év" nem kevésbé biztosan gyökerezik a rómaiak szellemében és reflexeiben, mint egyházi társa. Az univerzum egyetemes történéseire ("Ha ugyanaz a végtelenben Önismételve egyre foly" {Goethe: A világnézeti költemények c. ciklusából. Ford. Szaszovszky József.}, amint a római konyha egyik ismert tisztelője írta) ritmikus lüktetéssel válaszol saját mikrokozmoszában.

Minden új év disznólábon lép be a városba - pontosabban, a (már töltött) modenai vagy cremonai csülökkel érkezik. (Igazságtalanság, hogy ez utóbbi várost egyre csak régi hegedűi kapcsán emlegetik.) Lencse kíséri a járőszközöket, hiszen ismeretes, hogy a lencse pénzt, készpénzt jelent. Január hatodika, Epifánia, vagy ahogy itt mondják, *Befana* az összes édesség napja, amit csak nyújthat a tágas Piazza Navona, tizenhatodika Szent Honorius püspöké, akiről egy pompás tortát neveztek el. Március tizenkilencedike az egyházi évben Szent József napja, a konyhaiban a *bignè-é*, e könnyű, üreges, vaníliacukorral behavazott csörögefánké, mely oly kecsesen ring a serpenyő zsírjában. Hamarosan a húsvéti ünnepek következnek, és velük a bárán- és marhahúslevesek, a többféle *pizza pasquale*, a húsvéti kalács meg a báránysült, amely fokhagyma és rozmaring illatában úszva kerül elő a sütőkemencéből. Nyomban utána beköszönt az articsóka és a zöldborsó uralma; sehol másutt nem oly zsenge ízűek, nem olyan elragadóan zöldellők, mint a római tálakon. Utánozhatatlan harmóniában fér meg együtt a tiberisi angolna és a zöldborsó, a páрмаi sonka és a zöldborsó, a fiatal tintahal és a zöldborsó, és boldog, aki végigízlelte ezeket az akkordokat! Nemiből jött eper, arezzói cseresznye jelzi a májust és a júniust, sárgadinnyék és görögdinnyék ünneplik a nyarat, melynek fénypontja a nagy csigalakoma San Giovanni napján, a nyári napfordulón. A régi rómaiak halotti torokon ették a csigát, a maiak akkor, amikor kezdetét veszi a nap halódása, s isznak hozzá bort is bőven, hadd fokozza még egy darabig az izzást. Az ősz az őszibarackok vezetik be, amelyek mindig a szentatyával egyidejűleg érkeznek Castel Gandolfóból Rómába. Húsuk, mint az érett arany, illatuk elragadó; s aki konyakkal önti le, vaníliafagylalttal és tejszínhabbal borítja be őket, bizony nem pazarolta el e nemes szubsztanciákat. S hozzák adományukat a pásztorok is hamarosan: ez pedig a *ricotta*, a juhtúró. Kevés terméket ismerünk, mely ennyi változatban jelenhetne meg asztalunkon. Spenóttal a ricotta téstetése kiváló töltelke, cukorral és rummal a vasárnapi ebédek csemegéje, s e két véglet között széles a skála: ricotta hagymával és borssal, ricotta fahéjas cukorral, kávéval... se szeri, se száma a színváltásainak.

Az ősz öregedtet szinte észre se vennénk, ha nem jelezné a *broccoli*. Zöld kelvirágnak néznénk ezt a növényt, ha különleges íze és a keménysége nem tenné botanikai ritkasággá! Broccoli és *pasta* (főtt tészta) együtt várja az Abruzzók kis fekete disznájának tarját és orját, hogy levessé egyesüljenek, amelynek emléke az idegenben időző rómaiakat is ellenállhatatlanul csalogatja haza.

Halottak napján - Mindenszentek másnapján - jön a *fave dei morti*, a "halottak babja", s bár egy mandulás süteményhez kissé túlságosan tragikus csengésű ez a régi név, íze éppen hogy enyhíti a szomorúságot. A sült gesztenyével aztán elközeleg megint a szaturnaliák ideje, a derűs hangulaté, amikor még a rabszolgák is szabad emberként, büntetlenül beszélhettek - mai fogalmaink szerint ez a vidám és boldog karácsony évada...

A konyhai év makrokozmoszába szerves mikrokozmoszként illeszkedik a konyhai hét. A nagy szállodák vendégei ebből mit sem érzékelnek, hiszen ezek az anyagi intézmények nem követik az idő titokzatos múlását sugallatosan jelző ritmust. Ám a gasztronómia igazi római kegyhelyeinek szakácsai és vendégei bölcsőbbek. Aki áhítatosan elzarándokol a Piazza Navona trattoriáiba, avagy a Pantheon-környék szent étkezdéibe, tapasztalhatja, hogy Jupiter főisten még mindig hatalmas: van ereje, hogy a hét egyetlen napján, csütörtökön (*giovedì*, Jupiter napja!) elűzze trónjáról a pastát: ehessünk krumplinudlit raguval; vagy ha különösen ünnepi a hangulat, olvasztott vajjal s parmezánnal - ez az éték minden ízében méltó az Olümposz mennydörgő urához. A péntek a bűnbánó megtérést hozza a kereszténységhez: a hús átadja helyét a tőkehalnak, melyet már előző este folyó vízbe áztatnak, s amelynek illata a hozzáértő számára fölöslegessé teszi a naptár megtekintését. Csicscriborsó rozmaringgal mint első fogás, tőkehal mint utolsó fogás az ebédnél: ez az év ötvenkét péntekjének elvéthetetlen jele. A szombatok viszont rendkívüli élménnyel örvendeztetnek meg, ez pedig a *trippa alla romana*, borjúpacal paradicsommártásban, parmezánnal, borsmentalevéllal. Az igazi rómaiak - *romani de Roma* - ilyenkor szívesen elhagyják házi tűzhelyüket, hogy oly helyekre zarándokoljanak, ahol nagy vaskondérokban készül a trippa. Vasárnap aztán ismét megtérnek otthonukba, ahol a házilag gyúrt tojásos tészta - *fettuccine fatte in casa* - dicséri az Úr napját.

És a dolgoknak ezen menetén nincs mit változtatni. Diktátorok jönnek és mennek, ám a trippa ugyanabban a kondérban fő; istenek buknak, hívők és hitetlenek vitáznak, hanem abban mind megegyezik, hogy a capitoliumi Jupiter megérdemli a maga *gnocchi*-ját, vagyis a krumplinudlit, s hogy az isteni gondviselés azért találta fel a tőkehalat és a norvégokat, hogy a pénteket (amely egy icipicit még mindig Vénuszé, s a neve is: *venerdì*) kellemetesebbé tegye.

Előttünk: mindenkor a káosz. S ebbe belelátni csak a próféták adománya; ami a római konyha jövőjét illeti, a szent Malakhiás arra int bennünket, ne bízzunk e földi dolgok maradandóságában. Állítólag 1139-ben írt, de tényszerűen 1554-ben kinyomtatott prófécijája megnevezi az elkövetkező pápák sorában XI. Piust (*fides intrepida* - rendíthetetlen hitű), XII. Piust (*pastor angelicus*, a diplomatapápa, *angelos*: küldött, nuncius), XXIII. Jánost (*pastor et nauta*, pápa és hajós; Velencében gondolán vitte az oltáriszentséget). Következnek még: *flos floris* (virág virága), *de medietate lunae* (a holdközép embere), *de labore solis* (a nap-fáradtságú), *de gloria olivae* (az olaj-dicsőségű)... és "az egyház utolsó üldöztetésének korszakában uralkodni fog egy Petrus Romanus,

aki viszontagságok közepette legelteti nyáját, minek utána a hét domb városa leromboltatik, s a nép félelmetes bírótól ítéltetik meg".

Még négy pápa... tehát ha a szent mindent pontosan jósolt is meg, akkor is érdemes egyelőre gyűjteni a római konyha receptjeit, érdemes műgonddal követni szavukat, élvezni csöndben az eredményt, leöblíteni nemes nedűvel.

*Nec Babylonios temptaris numeros...* hagyjuk az asztrológiai tudományosságokat - tanácsolja Horatius. *Carpe diem, quam minimum credula postero...* örvendj napodnak, holnapodat ne bánd.

—&—



# FRITTI

## Rántott ételek

Van lelke a városoknak, van illata. London malátaszagú, Koppenhága tenger- és heringszagú... Róma öreg utcáinak is megvan a maguk illatozása. Emitt-amott belevegyül ebbe valami másféle is, rotyogó fazekakból eredő... A zarándok turista bátrabban keresi fel a *friggitore* boltját, mint a vendéglőt: hiszen az üzletben csak rá kell böknie az ujjával arra, ami a szíve vágya, s egy szó nélkül megkapja. És az értő is szívesen járja ezt az utat. Mert tudja, hogy sehol másutt nem lehet olcsóbban és ugyanakkor jól enni, s tisztában van azzal is, milyen nehéz idehaza *fritti*-t készíteni, hiszen az ilyen falatok a legszívesebben óriási vassfazekakban úszkálnak a zsír tengerében, mielőtt a mester épp a megfelelő pillanatban kihalászná őket.

Konyhaföldrajzi - kulinárgeográfiai - szempontból Olaszországot három tartományra oszthatnók: a vajvidékre, mely az Alpok előterével esik egybe; az olajterületre, benne Toszkána és Etruria; végül a disznózsírral élő délvidékre.

A római friggitorék nem szigorú dogmatikusok. A halhoz olívaolajat használnak, minden máshoz disznózsírt, ám nincs kifogásuk a zsírolívaolaj keverék ellen sem, meglévén ennek az az előnye, hogy kevésbé fröcsköl és habzik. És a faggyú - főként a hideg húslevesekről lekanalizott! - szintén jól felhasználható a *fritti* készítéséhez, már ha azonnal, forrón kerül fogyasztásra az étel. Hogy a nyelv hegyét meg ne égesse, citromszeletkével szokás tálalni, pár csepp citromlével is hűtve.

\*

## SUPPLI

### Rizsrudacsákák

A rizst Róma csak későn s nem minden gyanakvás nélkül fogadta be. A milánóiak eddelének tekintik, s ők ott vajjal és csontvelővel csakugyan jeles, sáfránnyal sárgított rizottót készítenek. Milánó és Róma között kölcsönös a gyanakvás. A milánóiak nem tudják megbocsátani a rómaiaknak, hogy az *urbs-ban* nincsenek gyárak, sőt okmánybélyegen kívül jószerivel semmit sem termelnek - s mégis mindenki él, mint hal a vízben. A rómaiak viszont rossz néven veszik, hogy a milánóiak valami képtelen, érthetetlen nyelvet beszélnek, és bármi portékát áruljanak is, orvosságot vagy karácsonyi kuglófot, rabló árakat kérnek, s hogy olyan nagyon hasonlatosak a svájciakhoz. Hogy Róma mégis rizst használ a *suppli* készítéséhez, ez az Örök Város kozmopolita szellemének bizonyítéka.

*Hozzávalók: supplinént kb. 2 dkg rizs, minden 10 dkg rizshez 1 tojás, parmezánsajt. Ízlés szerint zsemlyemorzsó, 1 darab mozzarella (zsíros sajt), csirkemáj, csirkeszív, hagyma, paradicsom.*

Mivel étkezés előtt (vagy helyett) 5-6 suppli könnyedén elfogyasztható, a szükséges rizsmennyiség kiszámítása mindig egyszerű szorzási feladat.

A rizst az *umido* (párolt sült, ~~lásd: 137. oldal~~) valamelyest hígított *sugo*-jában (húsmártás, a latin *succus* szóból) puhára főzzük. 18 perc elegendő, hogy a kívánt állagot elérjük. A még meleg rizshez hozzákeverjük a felvert tojásokat (mintegy 10 dkg rizshez 1 tojást), finomra reszelt parmezánsajtot szórunk bele. Az egészet kihűtjük. A takarékos háziasszony ebből a masszából bármi továbbiak hozzáadása nélkül számos, körülbelül egy hüvelykujnyi hosszú, két hüvelykujnyi vastag supplit formázhat; ezt zsemlyemorzsába hempergeti, forró zsírban barnára süti.

Am az igazi ínycsekek előbb megtöltik a rudacskát.

A legegyszerűbb töltelék a sajt - jó zsíros sajt, mely fölmelegítve hosszú szálakat ereszt, ha beleharapunk. Rómában egykor a *provatura*, ma a *mozzarella*, ez a bivalytejből készült sajt szolgál a rudacskák töltéséhez. Egy ismeretlen költő a sajt szálait egyszer telefondrótokhoz hasonlította. Azóta ez a sajtos suppli a *suppli al telefono* névre hallgat.

Több munkát (s több élvezetet is) jelent a *suppli al ragù* ... A ragut csirkemájából és -szívből, hagymából és paradicsomból készítjük, zsírban rövid ideig megfuttatjuk, majd sült hús levében (lásd fentebb) puhára pároljuk. Egy-egy suppli belsejében remekül megfér egy-egy kanálnyi ragu!

Sem hagyomány, sem konyhatechnikai megfontolás nem szól a kétféle töltelék egyesítése ellen - éppen ellenkezőleg. Mi több, az értő ínycse ennek a sajt-ragu keveréknek adja a pálmát, ezt a kombinációt illeti a legfelsőbbfokú jelzővel: *suppli come Dio comanda* - ahogy az isten rendeli.

Hadd hangsúlyozzuk mindjárt: ugyanez az isten rendelte azt is, hogy a supplit olyan forrón együk, hogy kis híján a nyelvünket égesse.

## CARCIOFI FRITTI

### Rántott articsóka

Az articsóka: az abesszin felföldön őshonos bogáncsfajta. Későn, úgy a 17. század táján jutott el Rómába, ahol aztán a környék jókora területeit hódította meg. A borsóval osztozik ama dicsőségben, hogy Latiumban jobban terem, mint Itália bármely más vidékén. A római articsóka kerekded és zsenge; a legfinomabbak neve: *cimaroli*. Uralkodnak is a város tavaszi étlapjain.

Mi, tollforgató szakácsok sajnos nem kölcsönözhetünk olvasóinknak oly értő élelátást, amely a zsengebb s a vénebb articsókát megkülönböztetheti; születési bizonyítvány meg ezzel a növénnel sem jár. Maradunk annyiban, hogy különbség van a zsenge és a nem oly zsenge articsóka

elkészítésének módjában, s ami bennünket illet (ebben a kivételes esetben), az ifjúságot részesítjük előnyben.

*Hozzávalók: articsóka, citromlé, víz, só, bors, olívaolaj, liszt, tojás, citromkarikák.*

A zsenge articsókáknak hagyjuk meg 5-6 centiméter hosszúságban (négy ujjunk szélességének megfelelő darabon) a szárát. Távolítsuk el e nemes bogáncs külső, kemény leveleit, a szár külső rétegét, a szívós levélhegyeket. Akkor az articsókát, nagyságtól függően, 6-10 darabra szedjük szét, s ezeket tálba tesszük, ahol már várja a citromlé, a víz, a só, egy csipetnyi bors és kevéske olívaolaj.

A citromlé így megőrzi szép zöld színét, amely különben fémmel érintkezve elvész. Amikor a zsír éppen szétolvad a serpenyőben, akkor kell az articsókadarabokat először lisztbe forgatni, majd felvert, habos tojásba mártani, s a még igazán föl nem forrósodott zsírba tenni. Ekképp lesznek a levelek aransárgák és ropogósak, miközben jól át is sülnék. Vigyázzunk, ne rakjunk egyszerre túl sok articsókát a zsírba, mert akkor az kihűl.

Ha nem egészen zsenge az articsóka, vagy ha tetemesebb út van mögötte, a darabokat előbb 10-15 percig főzzük forró vízben. Csak ezután kerülhetnek a citrom-, olaj- és vízfürdőbe, majd onnan ismét, megszáritva és belisztezve, a serpenyőbe.

Tálaljuk az ételt citromkarikákkal.

## CERVELLO E ANIMELLE FRITTI

### Rántott velő és mirigy

Birka- és bárányvelő a legalkalmasabb a kirántásra. Nem vétünk azonban a hagyomány ellen, ha borjúvelőt vagy borjúmirigyet használunk.

*Hozzávalók: birka-, bárány- vagy borjúvelő és -mirigy, ecet, olaj, citromlé, só, bors, petrezselyem, liszt, tojás, citromszeletek.*

A velőről először lefejtjük a hártyát, hideg vízben megtisztítjuk a vértől. Ha mirigyet (thymus) rántunk ki, elegendő a rostszálak és a kötőszövetek eltávolítása. Azt is, ezt is hideg vízbe tesszük, a vizet felforraljuk. A velő jobban megszilárdul, ha a vízhez egy kevés ecetet öntünk.

Mihelyt a víz felforr, kivesszük belőle a *cervello*-t és az *animelle*-t, darabokra vágjuk, s olaj, citromlé, só, bors és petrezselyem társaságában negyedóráig vagy félóráig állni hagyjuk.

Amikor a zsír jól serceg, a darabokat megforgatjuk lisztben, majd azon nyomban habosra felvert tojásban és ráérősen - mintegy tíz perc alatt - kirántjuk.

*Repetitum est mater studiorum*, mondták a régi rómaiak. Ismétlés a tudás anyja. Ismételjük tehát: ne feledkezzünk meg a citromszeletekről!

## FEGATO DI VITELLO FRITTO

### Rántott borjúmáj

*Hozzávalók: borjú- vagy birkamáj, liszt, tojás, zsír.*

Az ujjnyi hosszú, vékony, lisztbe majd habosra vert tojásba mártott borjú- vagy birkamájcsíkokat mindössze két percig kell sütnünk a forró zsírban, s készen van az étel, mellyel még változatosabbá tehetjük a *fritto mistó*-t, a rántott húsos vegyestálat.

## PAN DORATO

### Bundás ("arany") kenyér

Articsóka, velő, mirigy és máj mint fritto, egy szelet fehér kenyérrel vagy egy *paninó*-val (zsemlye) már pompás ebéd, főleg ha egy pohár frascatival is leöblíthetjük. Az idegen, aki egész délelőtt a múzeumokat és templomokat járta, déltájban szívesen szentel néhány percet a művészetnek - a mi művészetünknek -, s ez okból behúzódik valami ilyenfajta egyszerű, de ünnepi lakomára a *rosticceria*-k (nyársvendéglők) egyikébe. Ahol azután örömmel tapasztalhatja, hogy a kenyér is pompásan társulhat a frittihez, még hozzá bundás, "aranyozott" változatában!

*Hozzávalók: fehér kenyér, húskeverék, tojás, mozzarella-sajt, ajóka, zsír.*

A friss fehér kenyérről levágjuk a héját, majd a belét ujjnyi vastagra szeleteljük. A karéjakat mély tányérban átnedvesítjük langyos húskeverékkel, majd habosra vert tojással nyakon öntjük, s legalább egy, de ha lehet, két óráig állni hagyjuk, mielőtt a forró zsírba kerülnek. Tíz perc elegendő, hogy a kenyér megkapja azt az aranyló bundát, amelyben méltóképp pompázhat a rántott vegyestálon. Ha azt akarjuk, hogy a *pan dorato* a tál fénypontja legyen, átnedvesítés előtt vágjuk be oldalt a karéjakat, s helyezzünk a vágásokba egy-egy kis darab mozzarella-t és ajókát. Mivel az *alici* (szardellák, ajókák) jellemzője a meglehetősen sós íz, helyénvaló, ha az étkezést egy második üveg frascati is kíséri.

## FRITTO DI FIORI DI ZUCCA

### Rántott tökvirág

Amikor a nap úgy perzseli az Örök Várost, hogy a Szent Péter téren az egyetlen hűvösebb hely az obeliszk árnya, az articsóka eltűnik a frittóból. Áldhatjuk a szerencsét, hogy nyomban akad helyettese: a tök virága. Leginkább a zsenge, még kibomlatlan bimbók alkalmasak a kirántásra.

A tökvirág, szemben a fritto eddig felsorolt alkotóelemeivel, nem "aranyozva" (dorato) kerül a tálra, vagyis nincs rajta lisztből és tojásból készült bunda, hanem csak lisztből és vízből való, amelynek pastella a neve.

Hadd jegyezzük meg nyomban: a víz helyettesíthető száraz (de nem savanyú!) fehér borral is, ez csak az étel javára szolgál. Az oly változatosan felhasználható frascati ebből a szempontból is felülmúlhatatlan.

*Hozzávalók: tökvirág, 1 pohár langyos víz (ha tetszik, száraz fehér bor), 10 dkg liszt, 1-2 kanál olívaolaj, só, 1 tojás fehérje, 1 kis darab mozzarella-sajt, 1 darabka sonka, citromszeletek.*

Számítsunk minden 10 dkg lisztre egy pohár langyos vizet (vagy bort), amit egyszerre öntünk rá, és gyorsan elkeverjük, hogy ne rugalmas tésztaszerű massa képződjék, hanem folyékony pastella. Ehhez adunk 1 evőkanál olívaolajat, sót, majd közvetlenül a felhasználás előtt még egy tojás felvert habját.

A pastella legyen selymesen puha és folyékony!

Ebbe a masszába mártogatjuk bele a tökvirágokat, mielőtt a forró zsírba kerülnének.

Mivel mindent a virág sem mondhat el helyettünk, ajánlatos elébb óvatosan felhasítani, és egy darabka mozzarella-sajtot vagy egy kis kockányi sonkát (párurait) belerejteni. Ha pedig a két ingyenséget egyidejűleg helyezük el rejtett "üzenetként": jól tesszük azt is.

Jöhet a refrén, a citromkarika.

## FRITTO DI FILETTI DI ZUCCHINE

### Rántott tökszeletek

Nemcsak az emlékkönyvek rózsái, szegfűi, ibolyái virulnak és hervadnak el, hanem a tök virágai is. Ám ez utóbbiakból azután kifejlődik a tök, vagy annak kisebb, puhább változata, a *zucchini*.

*Hozzávalók: "cukkíni", só, liszt, zsír.*

A cukkínit meghámozzuk, belső magját kikaparjuk, húsát vékony, 4-8 centiméter hosszú csíkokra vágjuk. Ezeket besózzuk, majd 1-2 órát állni hagyjuk; ettől lesznek puhák és hajlékonyak.

Némi lisztben megforgatjuk, majd berakjuk őket a forró zsírba, mely e művelet közben hevesen fölhabzik. A tapasztalt *friggitore* ezért mélyebb edényt használ a kirántáshoz.

## FRITTO DI CAVOLFIORI, BROCCOLI E FUNGHI

### Rántott kelvirág, broccoli, gomba

Amikor eltűnik a piacról a tök, megjelenik a kelvirág (*cavolfiore*- karfiol), és legközelebbi rokona, a *broccolo*, melynek virága zöld marad, valamivel keményebb rózsái inkább hegyes kagylókra emlékeztetnek.

*Hozzávalók: kelvirág, broccoli vagy gomba, 1 pohár langyos víz (ha tetszik, száraz fehér bor), 10 dkg liszt, 1-2 kanál olívaolaj, só, 1 tojás fehérje, citromszeletek.*

A kelvirágot vagy a broccolit először forró vízben puhára főzzük, kis darabokra vágjuk, ezeket pedig, csakúgy, mint a tökvirágot, pastellába mártjuk és kirántjuk.

A gombát szeletekre vágjuk, és vagy pastellában, vagy "aranyozva", tehát lisztes-tojásos bundában *fritto dorató*-ként kirántjuk.

S micsoda szerencse, hogy citromszeletek ebben az évszakban is kerülhetnek asztalunkra!

## PESCI FRITTI

### Rántott halak

Caesar ideje óta a tenger visszahúzódott Rómától. A szőke Tiberis annyi homokot és követ hordott Ostia kikötőjébe, hogy a hajdani tengerparti város ma tizenkét kilométerre fekszik az örök víztől, tehát jócskán bent a szárazföldön. A közlekedés fejlődése révén viszont Róma konyhatechnikai szempontból ma is igazi tengerparti város; a Földközi-tenger ellátja a halak, rákok, polipok hihetetlenül változatos bőségével.

A kisebb vagy közepes nagyságú halakat kirántva fogyaszthatjuk a legalkalmasabban; ugyanígy a tintahalat is - ifjúsága virágjában, vagyis amikor mérete még nem haladja meg a mellé felszolgált citromét.

Minden más *frittura* történhet zsírban, olykor a szarvasmarha vesezsírjában; a halsütéshez azonban olaj kell, tiszta olívaolaj, mert ezt 300 fokra hevíthetjük, mégsem füstöl, nem lesz sötét, így a tengeri jószág a legmagasabb hőfokon, következképpen gyorsan sül át; s mert tiszta harmóniában van egymással a Földközi-tenger hala és a partok olajfáinak termése (ami netán

Neptunus és Minerva rokoni kapcsolatával is magyarázható...). Sokkal fogasabb kérdés, miért fér meg olyan jól a tintahal az articsókával.

A kis halakat előbb lisztbe forgatjuk, azután szitán lerázzuk róluk a fölösleges lisztet, majd beletesszük őket a forró olajba. Pár perc múlva már kész is a pompás, ropogós halétel.

A nagyobb halakat belisztezés után megfogjuk a farkuknál, egy pillanatra vízbe mártjuk, így a liszt jobban megtapad rajtuk, nem pereg le olyan könnyen.

A kész rántott halról a meleg tűzhely közelében lecsöpögtetjük az olajat. Aki pedig kevesli a tenger adta sót, tálalás előtt ezt is pótolhatja.

## SEPPIE, CALAMARI, CALAMARETTI FRITTI

### Rántott tintahal

A tintahal (*seppia*) legalább olyan fontos szerepet játszik a római irodalom, mint a konyha történetében. Ennius atyától kezdve az egyházatyákig minden szó e nemes polip nedvével került papiruszra. Ezért Rómában a tintahalat találékony egyszerűséggel tintatartónak (*calamaro*) nevezik.

*Hozzávalók: tintahal, liszt, olívaolaj, tetszés szerint só.*

Távolítsuk el először is a sötét folyadékot, amellyel a *calamaro* (csakúgy, mint némely író, aki ugyanezt használja) védekezik, rejtőzik; ekkor a zsákot felnyitatlanul vagdaljuk gyűrű alakú szeletekre. Ezeket, csakúgy mint a tapogatókat, lisztezzük be, szita segítségével szabaduljunk meg a fölösleges liszttől, majd forró olajban süssük ki a falatokat. Ilyen egyszerű módon csak a fiatal tintahal készíthető el; az idősebbek szívósabb húsát lassan kell főzni.

Mivel a tenger szüntelenül ontja a tintahalakat, a (szárazföldi ember számára oly titokzatos) gyűrűk a már említett többi finomsággal együtt gyakran ott lelhetők a rántott vegyestálon.

## BACCALÁ FRITTO

### Rántott tőkehal

Nem könnyű belátni, miért foglal el a római étlapon olyan előkelő helyet a távoli tengerekből érkező tőkehal. Az ok talán az, hogy egykor a Civitavecchia és Anzio között halászó partvidékiek nem tudták elegendő friss hallal ellátni a rómaiakat, s ezek a régi-régi *romano*-k, a maiakkal bizonyos fokig ellentétben, nem szívesen kockáztatták volna egy pénteki sült csirkéért a lelkük üdvét; de elegendő magyarázat lehet az is, hogy a jól elkészített tőkehal igen finom falat.

*Hozzávalók: tőkehal, 1 pohár langyos víz (vagy száraz fehér bor), 10 dkg liszt, 7-2 kanál olívaolaj, só, 1 tojás fehérje, citromszeletek.*

A tőkehalat az étel elkészítése előtt jó 24 órával tegyük folyó vízbe: ennyi elegendő, hogy a só java része kiázzon belőle. Ha még a maradék is megszomjaztat, enyhületül ott a *Castelli Romapi* valamennyi vörös és fehér bora.

A megpuhult darabokat kiszállázzuk, majd 5-6 cm hosszú, 1-1,5 cm széles csíkokra vágjuk; ezeket mártjuk azután a pastellába és sütjük át közepesen forró olajban.

A rántott tőkehal is az örökké hű citrom társaságában jelenik meg, de a *fritto misto*-nak sosem alkotórésze.

## CROCCHETTE DI POLLO

### Csirkekroket

A csirkekroket minden jel szerint Franciaországból érkezett Rómába, s ezen nem is csodálkozhatunk: Párizs és az Örök Város között bőséges, ha nem is mindig zavartalan volt a kapcsolat, ráadásul a csirkekroket pompásan illeszkedik a fritti sorába. Az Alpokon túli eredet bizonyága az étel alapjául szolgáló *bechamel* (besamel)-szósz, melyet a konyha nyelvművelő lokálpatriótái *besciamellá*-nak is neveznek.

*Hozzávalók: 10 dkg vaj, 10 dkg liszt, 3 dl tej, szerecsendió, főtt csirke- vagy nyúlhús, 1 marék reszelt parmezánsajt, zsemlyemorzsá, tojás. Tetszőlegesen sonka, gomba, szarvasgomba, petrezselyem.*

Az olvasztott vajjal elkevert lisztből és 3 dl tejből pillanatok alatt elkészül a besamel, a fehér mártás, amelyhez azután már csak egy csipetnyi szerecsendőt kell adnunk, hogy a levestyúk igen finoman felaprított vagy ledarált húsát magába fogadhassa. Egy marék reszelt parmezánsejt különbözteti meg igen előnyösen a római *crocchetti*-t a másutt készítettől.

Amikor ez a keverék kihűlt, a liszttel és zsemlyemorzsával megszórta asztallapon kerek, lapos korongokat vagy ujjnyi vastag rudacskákat gyúrunk belőle, ezeket habosra vert tojásba hengergetjük, közepesen forró zsírban szép barnára rántjuk.

A kroketnek nem árt, ha finomra vágott sonkát, párolt gombát, norciai szarvasgombát, netán egy csipetnyi petrezselymet keverünk anyagához.

Lehet természetesen nyúlhúst használni a tyúkhús helyett.



# LA PASTASCIUTTA

## Száraztészta

A konyha szigorú dogmatikusai vitatják a pastasciutta római eredetét. "A téztafélék", mondják, "csak a XIX. század találmányai. Ők is a Porta Pián ütött résen jutottak be a városba." Ezzel szemben az már szent igaz, hogy a hét domb városának mai lakója aligha tudná elképzelni az életét pastasciutta, a szerelmetes spagetti nélkül. Ha mármost szénhidrátszempontúlag osztjuk fel a félszigetet, Velence tartománya, a Veneto, polenta (kukoricaliszt)-vidék, a Pótól északra a rizs uralkodik, délre a folyótól pedig a pastasciutta hódított meg gyakorlatilag minden tányért - még ha nem is mindenütt készítik egyformán jól. Bolognában például illatozó, különösen tápláló mártásokat és ragukat készítenek a spagettihez; Firenzének viszont e téren egyszerűen nincs fantáziája. Leonardo és Michelangelo városa konyhaművészetileg csak a bifsztekkel remekel; a nevezetes *bistecca fiorentina* persze fölülmúlhatatlanul finom falat. Ha bármiben, hát a pastasciuttának színt s jelleget adó *sughi* - a mártások - változatosságában okvetlenül megnyilvánul Róma főváros mivolta. Bosszantja is ez a nápolyiakat, akiknek egykor saját királya volt. Joggal mutatnak rá, hogy az első száraztésztaféléket 1800 körül ott készítették, hiszen a vulkáni tufa barlangjai s üregei mindenkor egyenletes hőmérsékletükkel rendkívül alkalmasak voltak a szárítás műveletéhez. Azt is állítja Nápoly, hogy a sugók *melanzaná*-val (padlizsánnal), kagylókkal és halakkal a legízletesebbek. Mivel a régi rómaiak már megállapították, hogy *de gustibus* - az ízlésekről - nincs helye vitának, hagyjuk mi is annyiban a dolgot.

Annyi bizonyos, hogy pastasciutta mindössze másfél kurta évszázada létezik... s hogy a napjainkban élő olaszok csodálkoznak ezen a leginkább: "Hát nem ugyanolyan ősrégi, mint a kenyér?" És bizony fölteszik a kérdést: "Mit ettek akkor, amikor még nem volt?" Hát kenyeret, persze... az ősrégi kenyeret, amelynek sütését talán már Ádám gyakorolta a Paradicsomban. Hogyan is lett volna az a kert másképp olyan paradicsomi?! A klasszikus ókor szakácsai elsődlegesen arra törekedtek, hogy a kenyérhez minél pompásabb mártásokat és leveket találjanak s tálaljanak fel; igen, azokat, amelyek közül Apicius százharmincnyolcat - nyilván csak egy elenyésző részt - jegyzett fel.

Száraz kenyér. Jó, ha van, de jobb, ha van mit rákenni, harapni vagy kanalazni hozzá. A vajat Róma nem ismerte (a *butirosz*, a német *Butter* őse görög szó), ezért aztán nem volt olyan dilemma, hogy "Vajat vagy kőhajítógépet?" {Célzás a Göring-féle jelszóra: *Kanonen statt Butter!* - Vaj helyett ágyút! (A szerk.)} Húst a legtöbb városlakó csak ritkán látott. Fűtő- és tüzelőanyag is kevés akadt, a faszenes tűzhely az úri házak luxusa maradt, nem jutott belőle azokba a bérkaszárnnyákba, amelyekben a *misera plebs contribuens*, a szegény adófizető nép lakott. Ha más nem akadt, egyszerűen ecetbe, ha jobban álltak a dolgok, akkor ecetbe és olajba mártogatták a kenyeret, és ha még ingyencebb falatokra vágytak, szétnyomkodtak a középén az étkezők között álló tálban néhány babérlevelet, rutát, egy kis borsikafüvet, mindenféle egyéb fűszert, talán még egy

borsszemet is, amely a világ végéről érkezvén, lepottyant egy patrícius asztaláról. Az egyszerű emberek megtanulták - az évszázadok jó tanítómesterei -, hogyan kell egészen kevéske húsból némi borral, olajjal, ecettel, néhány fűszer segítségével mártást (*suttus*) készíteni... A sugók terén pedig időszámításunk kezdete óta csupán a perui paradicsom megjelenése hozott némi változást.

A nápolyiak, akik a mártáskészítéshez inkább halat, kagylót használnak fel, régi hagyomány folytatói. A cészárok korában az Apicius által gyakran említett *garum* is ott állt az asztalon. (Szerzőnk még azt is meghatározza pontosan, hogy a GARUM hígabb vagy csípősebb - *hydrogarum* vagy *oxygarum* - volt-e.) Nem kétséges, hogy halmártást emleget, ám a régészek beismerték: képtelenek a recept rekonstruálására.

A titok nyitjára csak 1960-ban derült fény, amikor a herculaneumi ásatásokból előkerült egy *garum* feliratú edény. A híres nápolyi Akvárium tudósai könnyűszerrel megállapították, hogy az edényben lelhető szálgák és fejrészek heringek és lazacok maradványai. Íme a végleges magyarázat arra, miért is hatolt Julius Caesar egészen a Rajna torkolatáig és Britanniáig.

Az, hogy a lisztből készült ételt többféle mártással lehet feltálalni, ősi ötlet; új jelentőséghez a XVIII. század végén jut, amikor az első finomliszt-szitákat gyártják, és nagyobb mennyiségben sütnék fehér kenyeret. (Napoleon hadserege volt a világon az első, ahol fehér kenyér volt a porció.) Mármost azt, hogy Nápolyban Murat uralkodásának idején gyártották-e az első pastasciuttát, avagy a kikötőváros csak egy szardíniai találmányt honosított meg elsőül a szárazföldön, még a nagy olasz enciklopédia (a *Treccani*) sem tudja megmondani. Tény, hogy Szardínia szigetén már olyképp is készítettek szitát a finomliszthez, hogy a selyemszövet minden második szálát kihúzták... Ott élnek ma is azoknak az etruszkoknak az utolsó egyenes ági leszármazottai, akik a maguk részéről (meglátásom szerint) tiszta hettiták voltak... Amiért is nagyon elképzelhető, hogy a pastasciutta és a sugo boldog egyesülése két évezredes hagyomány találkozását jelenti.

A pastasciutta gyors diadalmenete a Garibaldi által egyesített félszigeten talán ősi gyökereivel magyarázható. Maga Róma oly makacsul kitartott amellett, hogy a gabona a hatalom és a kultúra alapja, hogy itt a burgonyát és a kukoricát mindig gyanakvás fogadta (a krumpli legfőljebb a báránnyt kíséri a sütőbe, a kukorica meg télidőn olcsó ürügy, hogy hosszasan lehessen álldogálni a tűzhely mellett, a polentát kavargatva). Annál lelkesebben üdvözölt az Örök Város mindent, ami új árnyalatokkal gazdagítja a mártásokat. A paradicsom hamar polgárjogot szerzett, és csakhamar elképzelhetetlenné vált, hogy voltak idők, amikor még nem ékeskedett piros szín a tányéron.

Róma a három lehetőségből - rizs, kukorica, pastasciutta - az utóbbit választotta; ennek oka talán az, hogy elkészítése kevés munkát igényel. Róma talaja valahogy nem kedvez a mindennapi szorgos munkának... A rómaiak már az első ezer évben is inkább hódítottak, mint szántottak, és a bajok akkor kezdődtek, amikor nem volt többé mit meghódítani. Az impérium elbukott, de jött a kereszténység, s a péterfillér akár csurrant, akár cseppent, egyre csak Rómába vezetett az útja még akkor is, ha a város ennek fejében legfőljebb ereklýeket adott olykor. A biztos, nem túlságosan megerőltető megélhetés egy pillanatig veszélybe kerülni látszott, amikor a vörösingesek bevonultak... ám ez igen kurta pillanat volt. Mi több, ők hozták el a minisztériumokat is Rómába, e nagy, rákszerűen burjánzó intézményeket, ahol ritkán szakad meg bárki is a munkában. A

feketeingesek valami hasonlót cselekedtek: ők a pártapparátust telepítették ide, amely a jó konyha nyugalmat kedvelő barátai számára biztos állást, jeles jövedelmet kínált. Ma egymillió - vagy még több? - római él abból, hogy az országot igazgatni kell, és hogy Péter utódai a juhokat legeltetik, s a bárányokat oltalmazzák. Nem élnek rosszul!

A fáradság nélkül elkészíthető pastasciutta itt eszményi befogadókra talált!

Persze semmi se annyira egyszerű, hogy el ne lehetne rontani. Hadd rögzítsünk tehát bizonyos alapszabályokat:

Bármennyire hihetetlennek lássék is, igenis lehet az oly hosszúnak tetsző spagettiszálakat egyetlen egyszerű villával a szánkba juttatni, anélkül hogy a szomszédunk ruhafa, abrosza kényszerű kóstolót kapjon a sugóból. Négyéves kis rómaiak játszva megbirkóznak ezzel a feladattal. A pastasciutta-evés nehézségei nem hasonlíthatók a zongorázáséihoz; ennek ellenére persze, első kísérleteink során türelemmel kell eljárunk. Ám dühöngve kést kérni, a spagetti apróra vagdosni, aztán kanállal magunkba lapátolni, ez az, ami nyilvános helyen végképp tilos, ha nem akarjuk, hogy barbárnak tartsanak bennünket. Csakígy tilos a konyhaművészet könyörtelen szabályai szerint a hosszúnak tetsző spagettiszálakat darabokra törni, amikor vízbe dobjuk.

És tilos a forró, frissen leszűrt spagettit hideg vízzel "nyakon önteni".

Ha valaki efféle bűnökre vetemedik, úgy néznek rá Olaszországban, mint Angliában arra, aki azzal dicsekszik, hogy puskával vadászott rókára. Aki késsel ér a halhoz, még számíthat bocsanatra; de ha a pastasciuttát vagdosod, tördeled vagy hideg zuhanyban részesíted, kárhozott léssz örökre.

Súlyos hibát követ el, aki a fővő postáról túl hamar - vagy túl későn - önti le a vizet. Jaj annak, aki ezt a problémát órával a kezében akarja megoldani! A víz a tengerszinten 100 Celsius foknál forr, magasabban fekvő vidékeken alacsonyabb hőfokon. Már a szentatyák villájában, Castel Gandolfóban is valamivel tovább kell főzni a pápai asztal spagettijét, mint a Vatikánban; annál is inkább, mert őszentsége XXIII. János szakértője a témának. A főzés ideje természetesen a tésztaszálak vastagságától is függ.

Amikor tehát a pasta a jócskán forrongó vízbe kerül - mikor is a tűznek oly élénknek kell lennie, hogy a víz azonnal forr tovább! -, igen nagy figyelem és feszültség időszaka következik el. Pastasciuttát főzni, közben a sugóra ügyelni, rádiót hallgatni, az utca légtérén át megtárgyalni a szomszédasszonnyal a legfontosabb családi ügyeket: mindez együtt csaknem lehetetlen. Mert például a megpuhulás pillanatát meg kell tudni állapítani, még hozzá a legpontosabban! Ha közeledik a kritikus pillanat, ki kell halászni egy szálát, meg kell kóstolni; a "még nem" és a "már" felől olyan finom érzékkel kell döntení, mint a hegedűművészeknek, amikor hangoláskor belehallgat a hangszerébe.

A nápolyi gyárak által készített pasta valamivel olcsóbb, de könnyen szétfő. Az északiak több időt kívánnak, de a pasta *tiene la cottura*, bírja a főzést, és kemény marad (*al dente*, hogy érezzük a fogunk alatt), még ha egy perccel túllépjük is a kritikus pillanatot.

Tény, hogy egyetlen római háziasszony sem merészné a spagettit a forrásban lévő vízbe dobni, ha a vendég még nem érkezett meg. Mert ha tíz percet késik, akkor szétfőtt vagy hideg, ragacsos pasta várná, ami egyszerűen elképzelhetetlen. Csak ha már az egész család ott ül a ház vendégével, hangzik el a bűvszó: "*butto giú la pasta*" - bedobom a pastát. A várakozás tíz-tizenöt percét igazi *pastasciutta come Dio comanda* jutalmazza. Isten se rendelhetné különül.

Lehetetlen megadni tehát a főzés pontos időtartamát, és azt se nagyon mondhatjuk meg előre, mennyi pastasciuttát számítsunk egy személyre. A jelenlegi világrekordot egy hős 2 kiló 70 dekával tartja. Egy vendéglői adag 15 deka. S ha utána hal, hús, főzelék, kávé, sajt és gyümölcs is kerül az asztalra, ez a mennyiség feltétlenül elegendő.

A harmadik ilyen nehezen meghatározható tényező a pastasciuttának rendeltetett tészta formájának a jelentősége. Az *Enciclopedia Italiana* leszögezi - és senki se tagadja: "tény, hogy azonos gyár azonos tésztamasszájának más-más alakban más-más az íze". Bízunk okosabb elmékre a jelenség megmagyarázását; egyszer talán egy vegyész kiderít valami bölcs dolgot "a puhított tésztafélék zsírtartalmú mártásokat felületileg absorbeáló képességéről" - mi elégedjünk meg annyival, hogy van "hosszú" és "rövid" pasta: hogy a hosszú spagetti különböző vastagságú lehet; a csőformájú *maccheroni*-t különben sokat emlegetik, ám Rómában ritkán eszik; hogy a "rövid" opusban a vastag csöví *rigatoni* a legfontosabb, mivel *pagliatá*-val (párolt marhavékonybéllel) eszik, valamint a *bucatini*, melynek hasonló, kisebb szálai mintha csak a bableveshez volnának teremtvé.

\*

## I SUGHI

### Mártások (*a pastasciuttá-hoz*)

*Variatio delectat*, mondták a régi rómaiak, a változatosság örömet ad. Nem tudjuk, filozófusok vagy szakácsok leleménye-e ez a szép mondás, mellyel a latinul tanuló ifjúság a harmadik deklináció begyakorlása során ismerkedik meg. Hanem hogy az elv, melyet a későbbi kor franciái a "*toujours perdrix*" {"Mindig csak fogolypecsenye?" (francia) - anekdota szerint IV. Henrik királyt megróttá a gyóntatója, amiért állandóan jobbra-balra szerelmeskedik. A király erre naponta fogolypecsenyét - kiváló ínycsalatot - szolgáltatott fel az abbénak, míg az fel nem fortant: "Mindig csak fogolypecsenye?" (A szerk.)} tanulságos történetével illusztráltak, igen elevenen élt a konyhában, tanúsítja maga Marcus Gavius Apicius; jóllehet aligha jegyezte fel azoknak az időknél minden ízes római mártását. Ki tudja, mi minden ment veszendőbe, amikor forrásművei az alexandriai könyvtárban odaégtek! Mi mindent tanulhatnánk, ha ásatások előkerítenék Arkhesztratosz *Deipnológia*-jának (Étektan) egy példányát; vétek, hogy nem maradt ránk e kiváló férfiú műve, aki az egész ókori világot beutazta, csak "hogy a gyomrot s ami alatta van megörvendeztesse"!

Az északi ember, aki mindegyre heringet és héjában főtt krumplit eszik, a brazíliai, aki egész évben rizst és fekete babot fogyaszt, azzal a gondolattal vigasztalja magát, hogy az olaszoknak

meg minden napra pastasciutta jut. Micsoda félrevezető logika! Háromszázhatvanöt különféle sugo biztosítja, hogy nap mint nap valóban más-más étel kerüljön az asztalra.

Eljövendő korok régészei, tudósok, kik korunkat majd könyvekből próbálnák egykor rekonstruálni, aligha lennének képesek helyes fogalmat alkotni erről a sokféleségről. Csődöt mond egy sor kiváló szakácskönyv is. Szép 890 oldalas szakmunka hever itt konyhám asztalán. Van benne 50 húsmártás - de csak 10 sugo, azok közül is néhány mindössze helyi jelentőségű.

A mulasztás oka érthető: az olasz-háziasszony nem könyvből tanulja a sugokészítés titkait, hanem az édesmamától, a szomszédasszonytól, a barátnőjétől, végül és legalaposabban az anyósától, és - ez a lényeg - ha az alapelveket már ismeri, elkezd improvizálni. Beethoven kortársai állították, hogy a nagy zeneköltő improvizációi messze felülmúlták lejegyzett műveit. Kész tragédia az emberiségnek, hogy annyi becses, pillanat sugallta dallam és annyi ötletes, sehonnét nem tanulható sugo vész el nyomtalan!

Az itáliai mártáskészítés első alapelve: a sugo várhat a pastára, fordítva soha. Amikor a megfőtt spagettiről leöntjük a vizet, a mártásnak már készen kell állnia.

A második: a hozzávalók egészen pontos mennyisége sosem határozható meg előre. Hogy több vagy kevesebb vaj, sonka, sajt kerül-e a tányérra, elsősorban attól függ, mi található éppen a háziasszony kamrájában. "A különbség köztem és a király közt", szokták volt mondani Nápolyban, amíg még volt királyuk, "annyi csupán, hogy a király annyi pastasciuttát eszik, amennyit akar, én meg, amennyim van." Ugyanez a törvény áll a pastát megnemesítő sugo kérdéskörére is. Háborús időkben éppen az volt a művészet, hogy kétes becsű zsírok gyógyszerári adagocskáiból és a közterületeken gyűjtött babér- s káposztalevelekből is jó sugo kerekedjék ki. (A közterületeken ugyanis virág helyett káposztát ültettek, a káposztafejek közt kis táblák virultak: *győzni fogunk*.) Békés és háború előtti időkben merőben más nehézség teszi próbára az embert: az *uncta popina*, a zsíros fazék csábításának kell ellenállni. Az alábbiakban, ahogyan ez tudományos művekben szokás, igyekszünk a sugók lehetséges főbb alkotórészeivel megismertetni a római konyha zárandokait.

Zsiradékok: olívaolaj - disznózsír - sonkaszalonna - füstölt szalonna - vaj.

Húsok: bármiféle hús kis mennyiségben - szárnyasok - pecsenyelé - ragu - nyers vagy főtt sonka - kolbászfélék - mortadella.

Halak: tonhal - ajóka - kagylók.

Fűszerek (melyeket *odori*-nak, illatoknak is neveznek): petrezselyem - majoránna - rozmaryng - bazsalikom - zeller - zsálya - reszelt sárgarépa - hagyma - fokhagyma - póréhagyma - újhagyma.

Zöldségfélék: erős paprika - zöldborsó - friss, hámozott, kimagozott paradicsom - paradicsomkonzerv (sűrített paradicsom vagy egész darabok).

Rendkívüli sugókhoz ezen kívül: bor - tojás - gomba - (csiperke - vargánya - szarvasgomba) - citrom - tejföl.

Egy matematikus tudná bebizonyítani: a háziasszony ezekből a hozzávalókból annyiféle sugót készíthet, hogy a mézeshetekről az ezüstitálgatásig egyiknek sem kell ismételődnie.

Mielőtt hozzálátunk a tűz parázsának szításához, s mielőtt feltennénk a magunk sugóját, tegyük fel előbb még egy kérdést is: pasta és sugó egyesülése a tálban történjék-e vagy csak végül, a tányéron?

Ahol sok a gyerek, a háziasszony - nyilván az abroszt kímélendő - az első változat mellett dönt, nem vitás. Ha azonban egy kedves vendég tiszteletére valami különös sugót komponáltunk, akkor ezt agyag- vagy porcelántálban tegyük az asztalra, és bízzuk a vendégre az étel elkészítésének utolsó műveletét. Csakígy hagyjuk rá a frissen reszelt sajt adagolását is.

A gondviselés kétfajta sajtot szemelt ki, hogy a pastával együtt az asztalon megjelenjék: az egyik a *pecorino*, a másik a *parmigiano* (a parmezán). A pecorino érett, kemény juhsajt, amelyek 1,5-2 kg-os formában készülnek az Abruzzókban. Az íze jellegzetesen erős, fűszeres, és a római konyhában a századfordulóig nem is akadt vetélytársa. Ma általában parmezánnal keverik. Az idegenek s a rómaiak közül is sokan az enyhébb, tehéntejből készült parmezánt kedvelik jobban. Jókora, súlyos formákban állítják elő, két évig érlelik, hogy kiérdemlje a *vecchio* (öreg) nemesi jelzőt, még hosszabb érlelés után pedig a *stravecchio* (vénséges) főnemesi címet. Ha azt akarjuk, hogy sajátos tulajdonságai érvényesüljenek, közvetlenül a felhasználás előtt szabad csak lereszteni.

Még egy szót ezekhez az általános fejtegetésekhez: a sajt nem való minden sugóra! A tengeri ízesítésű, tehát például tőkehalas vagy kagylós pastát mindig sajt nélkül szolgálják fel... és ha bele akarunk rejteni egy kis sajtot a sugóba, ám tegyük, nem árthat, de ne feledjük, a sajt nagyobb része a sugóra való, a mű megkoronázásául!

\*

## CON BURRO E FORMAGGIO "IN BIANCO"

### Vajjal és sajttal, "fehéren"

Az olasz népi orvostudomány őrzi még azt a régi hitet, hogy a vörös és a sötétbarna ételek melegítenek, a fehérek hűtenek. Ez az oka, hogy a lázas betegek a spagettit (vagy ennek legvékonyabb válfaját, a *vermicelli*-t, azaz "férgesekét") kizárólag "fehéren" kapják. Persze az egészségeseket sem akadályozza semmi, hogy az ételt *in bianco* élvezzék. Sőt! talán még jobb is hozzá az étvágyuk...

A kész, lecsöpögtetett spagettit még forrón elkeverjük friss vajjal, aztán gazdagon meghintjük reszelt parmezánnal. Egyszerű változat: az olvasztott hideg vaj helyett barna vajat használjunk.

# CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

## Fokhagymával, olajjal, erős paprikával

Fokhagymát bőségesen (tányéronként 2-3 gerezdet) felszeletelünk, olajban megpirítunk, majd nyomban kivesszük belőle. Az olajban szétnyomkodunk egy darab erős paprikát. Közvetlenül tálalás előtt, amikor a serpenyőt levesszük a tűzről, tehetünk hozzá apróra vagdalt petrezselymet. Ebbe a pastába nem kerül sajt.

## ALL' AMATRICIANA

### Az amatricei asszonyok módjára

Amatrice festői fekvésű kisváros az Abruzzókban. Mivel nem minden vendéglős (és nem minden szakácskönyvszerző) tud róla, gyakran "*alla matriciana*" néven szerepel ételünk. Ám ennek a Rómában különösen kedvelt elkészítési módnak ez a hiba mit sem árthat!

*Hozzávalók: 1 fej hagyma, 10 dkg füstölt szalonna, olaj, 1 kg paradicsom, só és bors. Pecorino és parmezán tetszés szerint.*

Finomra vágott hagymát pirítsunk meg kockára vágott szalonnával, tegyük rá megtisztított, kimagozott paradicsomot. Pároljuk puhára, de vigyázzunk, hogy ne főjön szét. Só és bors ízlés szerint.

Ez a mennyiség hat adaghoz elegendő.

A hagyományhű rómaiak az ételt pecorinóval, a haladás hívei inkább parmezánnal hintik meg.

Az étel egyik változatát Giggi Fazi római szakács tette közzé. Hadd közöljük itt szó szerint, egyrészt mint ízelítőt a toszkántól eltérő római nyelvjárásból, másrészt mint annak bizonyítékát, mennyiféleképpen valósulhatnak meg a konyhaművészeti alapeszmék.

"Hostaria Romana" di Giggi Fazi:

"Li bucatini a' la matriciana" - 'Nde na' padella ce metti 'n goccio d'ajo, 'na 'nticchia de peperoncino, de guanciale affumicato tajato a tocchetti. Quanno e arosolato l'ammorbidisci cor vino bianco 'n tre vorte, poi ce schiaffì er pomodoro e fai coce pe' sette minuti. Coci li bucatini ar dente e acconnisci cor sugo e pecorino." Szabadon ez, íme: "Kanyaríts a serpenyőbe kis olajat, abba dobj bele egy csípős paprikát, kockázz rá füstölt szalonnát. Ha megpirul, lágyítsd háromszor fehér borral, add hozzá a paradicsomot, így főzzed hét percig. A bucatinit úgy főzzed, hogy túl puha azért ne legyen, aztán önts rá sugót, hints rá pecorinót."

## ALLA POVERELLA

### Szegényasszony módjára

*Hozzávalók: füstölt vagy sonkaszalonna, spagetti, fejenként 2 tojás, bors. Sajt ízlés szerint.*

Füstölt szalonnát vagy sonkaszalonnát vágunk apró kockákra, erős lángon eresszük ki a zsírját. A kifőtt spagettit dobjuk a serpenyőbe, keverjük meg, hogy jól átjárja a forró zsír, ezután üssünk rá személyenként két tojást. Bősséggel borsozzuk (sóból a szalonnában lévő többnyire elegendő), s további 2-3 percig keverjük át, míg a spagetti, melyet most egyenletes tojásréteg borít, szép élénksárga lesz. Sajttal is, anélkül is rendkívül ízletes.

A *pasta alla poverella* a Trastevere kis éttermeinek egészen különleges specialitása. Térjünk be a Tiberis jobb partján például az *Antica Pesaba*, s a vendéglős szinte elvárja, hogy az idegen megkérdezze: "Miért *alla poverella*? Hiszen a szalonna és a tojás éppen elég drága!" Ilyenkor olyan arccal, mintha titkot árulna el, így válaszol: "A név még azokból az időkből származik, amikor olcsó volt!"

## COL SUGO DI POMODORI FRESCI

### Friss paradicsomlével

*Hozzávalók: 1 kg paradicsom, víz, só, petrezselyem, személyenként 1 kanál vaj, ízlés szerint parmezán.*

Ezt a sugót különösen azoknak ajánljuk, akik előző nap túlságosan sok *pasta alla poverella*-t fogyasztottak.

Egy kilo friss paradicsomot kevés vízben teljesen szétfőzünk, aztán finom szitán áttörjük. A lét kis lángon tovább sűrítjük, megsózzuk, adunk hozzá némi apróra vágott petrezselymet. Amikor a pastát nyakon öntjük ezzel a sugóval, még egy dió nagyságú vajdarab is kerüljön a tányérra. Az étel tálalható ízlés szerint parmezánnal vagy anélkül.

## CON POMODORI E PEPERONI

### Paradicsommal és paprikával

*Hozzávalók: paradicsom, paprika (sárga vagy piros), hagyma, olaj (vagy fele vaj, fele olaj), só, bors.*

A hosszában folszeletelt, megtisztított paprikát (a legjobb, ha sárga vagy piros, vastag húsú) hagyma hozzáadásával olajban (vagy fele vaj, fele olaj keverékben) megpároljuk; amikor már



csaknem puha, kimagozott, letisztított paradicsomot (lehet friss, lehet konzerv) teszünk hozzá. Megsózzuk, megborsozzuk, és további 15 perc múlva a sugo már kellő sűrűségű.

Keverjük el a spagettivel, tálaljuk sajt nélkül.

## CON LE ACCIUGHE

### Szardellával

*Hozzávalók: szardella, bors, olívaolaj, sűrített vagy friss paradicsom.*

Tisztítsuk meg a szardellákat a szálkáktól; húsukat vágjuk apróra, ezután jól megborsozva tegyük a vagdalékot olívaolajba. Amikor átmelegedett, tegyük hozzá sűrített (vagy néhány darab friss) paradicsomot.

A szardella sótartalma elegendő; a mártás alá főzött spagetti készülhet akár sótlan vízben is.

## COL TONNO

### Tonhallal

*Hozzávalók: 2-3 szardella, olívaolaj, sűrített paradicsom, víz, 10 dkg tonhal, bors, majoránna, petrezselyem. Ízlés szerint: gomba.*

Ennek a sugónak a főtt konzervtonhal az alapja. Ebben az esetben is apróra vágunk 2-3 szardellát, majd bőséges olívaolajban odatesszük a tűzre. Amikor felforrósodik, hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, és vízzel hígítjuk. (Ha friss, kimagozott paradicsomot használunk, a víz szükségtelen.) Következik egy konzervnyi tonhal (10 dkg) elkeverése ezzel a lével. Borssal, majoránnával vagy petrezselyemmel újabb változatok készíthetők, a párolt gomba is az étel előnyére válik. A tonhalas spagettit mindig sajt nélkül, melegen vagy (este) hidegen tálaljuk.

## CON LA CARNE

### Hússal

*Hozzávalók: 1 fej hagyma, olaj, vaj, kevés fokhagyma, sűrített paradicsom, pecsenyelé (lásd 137. oldalt). Ízlés szerint: 1 db sült hús vagy sajt.*

Egy hagymát felvágunk vékony szeletekre, és megpirítjuk fele olaj, fele vajban. Piríthatunk vele kevéske fokhagymát is, melyet azonban mielőtt egészen megbarnulna, kiveszünk. Ekkor adjuk hozzá a sűrített paradicsomot, és nyomban utána a pecsenyelevet (umido, lásd ott). A pecsenye apróra vagdalt kis darabja jelentősen növelheti e sugo élvezetét. Sót, borsot, fűszereket nem szükséges hozzáadnunk, hiszen a pecsenyelé mindent tartalmaz, ami szemnek-szájnak ingere.

Bőségesen adagolt sajt teszi az ételt még ízletesebbé, ráadásul a zsírtartalmat is elfedi, ezért az is nagyobb adagot kockáztathat meg, aki egyébként félti a vonalait.

## CON CACIO E PEPE

### Sajttal és borssal

Az előző recept kiegészítéséül mintegy: íme, egy tökéletesen zsírtalan *pastasciutta*. A spagettit nem öntjük le egészen, hanem a főzővíz kis részét megtartjuk rajta, nehogy összeragadjon. Gazdagon meghintjük reszelt sajttal (ha a hagyományokhoz akarunk hűek lenni, *pecorino* járja, ha újabb kor szellemét követjük, jöhet a *parmigiano*), és borsot is szórunk rá bőven.

Legyen a vendég joga, hogy az étel ízét 1-2 kanál olívaolajjal "enyhítse", netán javítsa (és azt a bizonyos fogyókúrárt másnapra halassza).

## CON LE TELLINE

### Apró kagylókkal

A római konyha a maga specialitásának tekinti a *con le telliné*-t, a kis kagylókkal készített sugót, a nápolyi büszkesége viszont a *con le vongole*. A különbség merőben nyelvi természetű, ugyanis azoknak a kis sárgás kagylóknak, amelyek apálykor a Tírrén-tenger partját borítják, harminc mérföldenként más és más a neve.

*Hozzávalók: személyenként 30 dkg kagyló, olívaolaj, 1 gerezd fokhagyma, személyenként 25 dkg paradicsom, bors és petrezselyem.*

A kagylókat úgy nyitjuk ki, hogy egy kanál olívaolajban pár percig odatesszük őket a tűzre. Mivel mindegyik csak egy parányi darab "húst" tartalmaz, tányéronként 30 dkg kagylót kell számítanunk. Amikor a *telliné*-t mind kikapartuk, az olajon kívül egy kevés kagylóízű tengervíz is marad az edényben. Bűn lenne kiönteni! Ellenkezőleg: fehér kendőn átszűrjük, megtisztítjuk a homoktól és kövektől, és félretesszük. Ehhez a sugóhoz okvetlenül olívaolaj illik. Az olajban előbb megpirítunk egy finomra vágott fokhagymagerezdet, de még mielőtt megbarnulna, kivesszük; beletesszük az olajba a friss, kimagozott paradicsomot - tányéronként 25 dkg-ot - vagy a megfelelő mennyiségű sűrített paradicsomot. Végül hozzáadjuk a megszárt, sós kagylóvizet is, ízlés szerinti mennyiségű borssal; a befejezést az apróra vagdalt petrezselyem jelenti. Rövid főzés elegendő, mert a kagylók húsa lágy.

Sajt nélkül tálaljuk.

## COL BASILICO

### Bazsalikommal

A bazsalikom a kertben jól megtermő, virágcserepben még hálásabban nevelkedő növény, ugyanis a fagyot rosszul tűri. Paradicsomsalátához a *basilico* pótolhatatlan; a liguriai parton egyetlen sugóból sem hiányzik.

*Hozzávalók: 1 db szalonna, 1 gerezd fokhagyma, petrezselyem, vaj, sűrített vagy friss paradicsom, víz vagy húsleves, 3-4 bazsalikomlevél.*

Egy darab szalonnát összevágunk egy gerezd fokhagymával és petrezselyemmel, az egészet gyenge tűzön vajban összeolvasztjuk. Amikor minden egyenletesen feloldódott, sűrített paradicsomot adunk hozzá, vízzel (még alkalmasabb húslevessel) hígítjuk. A konzerv paradicsomnál jobb a friss; röviddel a tálalás előtt kerül a mártásba a 3-4 bazsalikomlevél.

## COLLE RIGAGLIE DI POLLO

### Csirkeaprólékkal

*Hozzávalók: vaj, olaj, 1 hagyma, csirkemáj és -szív, esetleg tyúkhús, 1 sárgarépa, zellerlevél, só, bors, sűrített paradicsom, tyúkleves, ízlés szerint petrezselyem.*

Vajban - vagy vaj és olaj elegyében - enyhén megpirítunk egy hagymát, majd hozzáadjuk az apróra vagdalt csirkemájat és -szívet, esetleg egy levestyúk apróra vagdalt húsát is; majd egy lereszelt sárgarépa, felaprított zellerlevél, só és bors egészíti ki a sugót, amelyhez megint adhatunk sűrített paradicsomot, s ha van, egy kevés tyúklevest. Mintegy 15 perc kell hozzá, hogy mérsékelt

tűzön az egész összeálljon, ennyi idő alatt a szívdarabkák is megpuhulnak. A só, a bors és a petrezselyem ízlés szerint adagolható.

## CON I PISELLI

### Zöldborsóval

A római Campagna a világ legzsengőbb zöldborsójával büszkélkedhet. Mérsékelt tűzön is megpuhul 10 perc alatt, és nyers párurái sonkával tökéletes kombinációt alkot.

*Hozzávalók: karikára vágott hagyma, zellerlevél, petrezselyem, 1 szelet szalonna, olívaolaj, nyers sonka, bors, zöldborsó, 1 kanál húsleves vagy víz, ízlés szerint sűrített paradicsom és parmezán.*

Hagymakarikákat, egy zellerlevelet, kevéske petrezselymet teszünk egy szelet szalonnára, majd késsel vagy kis bárdal finomra vagdaljuk. A masszát olívaolajban megolvasztjuk, ezután hozzáadjuk a kis kockákra vagy csíkokra vágott sovány nyers sonkát. Sózni többnyire nem szükséges, csipetnyi bors viszont nem árt. Következik a zöldborsó és egy leveseskanálnyi húsleves (vagy víz). 10 percen belül a zöldborsó a fedő alatt puhára párolódik fazekunkban, és már kész is a sugo. Hozzáadhatunk a levessel együtt - a szép szín érdekében - egy kevés sűrített paradicsomot. Parmezánnal is, anélkül is kitűnő.

## CON LA SALSICCIA

### Sütlőkolbásszal

A kolbász is igen sok változatban ismeretes az Alpoktól délre és északra. Az a sütni való (sütlő-) kolbász, amely télen az Abruzzókból Rómába érkezik, bőséggel tartalmaz sót, borsot, más fűszerféléket, ezért igen egyszerűen készíthető belőle ízletes sugo.

*Hozzávalók: sütlőkolbász, vaj vagy olívaolaj, 1 fej hagyma, 1 pohár száraz fehér bor; tetszés szerint sűrített paradicsom vízzel hígítva; reszelt sajt.*

Egy (néhány) salsiccia tartalmát forró vajba (vagy olívaolajba) kaparjuk; az edényben már ott párolódnak a hagymakarikák is. A hús néhány perc alatt megpirul. Most öntsünk rá egy pohár bort (száraz frascatit vagy marinót), és sűrítsük be a masszát. Kész a sugo - már amennyiben nem ragaszkodunk hozzá, hogy vízzel hígított paradicsomkrémet is öntsünk rá, s ezzel további 5 percre pároljuk; így nemcsak szép piros színű lesz a mártás, de a spagettivel is könnyebben összekeverhető. Alaposan megszórhatjuk reszelt sajttal.

## CON I FUNGHI

### Gombával

A vargánya, a tojásgomba és a szarvasgomba (funghi porcini, ovoli, tartufi) a legkülönbözőbb sugók kiegészítője lehet. A tonhal remekül megfér a vele együtt párolt vargányával - az ajókás spagetti is sokkal "hatásosabb", ha fekete umbriai szarvasgombát reszelünk rá befejezésül, ugyanúgy, mint a sajtot szokás. Ám a gombák önmagukban is kiváló, gyorsan elkészíthető sugót biztosítanak.

A gombát szeletekre vágjuk, vajban vagy olívaolajban puhára pároljuk, hozzáadunk még egy kis citromlevet, sót, borsot és csipetnyi petrezselymet.

## COL MASCARPONE

### Mascarponesajttal

A Rómából távozó turistazarándok bizony bánhatja, ha elmulasztotta megkóstolni a tejszínes *mascarpone*-t, s csak abban reménykedhet, hogy a Trevi-kútba pottyantott szerencsepénze mihamarább visszasegíti.

Akkor aztán legyen már körültekintőbb, és ragadja meg az első alkalmat: fogyasszon pastasciuttát vajjal és mascarponeval. A vajnak is, a sajtnak is szét kell olvadnia a frissen leszűrt pastán, s akkor sem további konyhaművész fogásokra, sem cégérre nincs szüksége az ételnek.

Apróra vágott főtt sonka igencsak előnyére válik a mascarpone-sajtnak, ha tálalás előtt hozzákeverik.

## COL RAGÚ D'AGNELLO

### Bárányraguval

Talán akadnak, akik vitatják, hogy Róma a *caput mundi*, a "világ feje". Hanem az Abruzzók parasztjai az Örök Várost váltig a maguk "saját" fővárosának tekintik. Amióta Ovidius, szintén az Abruzzók fia, a hegyekből alászállt a városba, a parasztok is követik példáját, a Pantheonhoz vivén bárányaikat... A Pantheon környékén, a kis trattoriákban, melyek a leghívebben őrzik a római konyha hagyományait, bizton meglelik kedvenc sugójukat.

*Hozzávalók: báránybús, olaj, vaj, búsos paprika, frascati (vagy száraz fehér bor), paradicsom, só, bors.*

Apróra vágott bárányhúst fele olaj, fele vaj keverékben megpirítunk. Hosszúra vágott, húsos paprikaszeleteket adunk hozzá. Leöntjük egy nagy pohár száraz (fanyar, de nem savanyú) fehér borral, a legalkalmasabb a frascati, majd kis lángon lassan pároljuk. Amikor a hús megpuhult, kimagozott egész paradicsomokat adunk hozzá, ezeknek szét kell főniök. Só és bors egészíti ki a mesterművet.

## AL RAGÚ

### Raguval

Maga a pasta délről érkezett Rómába, ám a ragu északról, pontosan: Bolognából. Tény, hogy Rómában találkoztak, s főleg vasárnaponként jönnek össze szívesen. Hétköznapi a *pasta al ragú*-t csak rendkívüli vendégeknek tálalják, akik maguk is értékelni tudják e megtiszteltetés jelentőségét.

*Hozzávalók: 20 dkg sovány marhahús, 12 dkg szalonna, 1 fej hagyma, 1 sárgarépa, egy kevés petrezselyem, egy kevés fokhagyma, 10 dkg vaj, 2 merőkanál húsleves, 1 levestekány sűrített paradicsom, 1 tyúkmáj, nyers sonka, vaj, különféle gombák. Tetszés szerint kolbász, 1 darabka nyelv vagy libamáj, szarvasgomba, tejföl, reszelt parmezán.*

4 tányérnyi pastához 20 dkg tiszta, sovány marhahúst számítunk. Ezt 12 dkg szalonnával, egy hagymával, egy sárgarépával, néhány levél petrezselyemmel és egy csipetnyi fokhagymával egészen finomra aprítjuk (vagy ha leküzdjük bizalmatlanságunkat Apicius művészetének technikai haladásával szemben, és időt akarunk nyerni: átdaráljuk a húsdarálón!); a keveréket 10 dkg vajjal szép egyenletes barnára pirítjuk. A sötétbarna masszára ekkor egy merőkanál húslevest öntünk; ezt követi egy evőkanálnyi sűrített paradicsom, majd egy újabb merőkanál húsleves. Nagyon lassan hagyjuk a levét elfőni, aztán hozzáadhatunk egy kis reszelt parmezánt; ez adja ételünk igazi ünnepi jellegét. Időközben egy másik serpenyőben, megint vajban, puhára pároljuk a tyúkmáját, a finomra vágott nyers sonkát, különféle gombákat, ha akad, finomra aprított kolbásztölteléket, egy darabka főtt nyelvet vagy libamáját.

Ha a ragu jó félórát volt már a tűzön, s a konyhát megtöltötte illatával (aki ismerős Itáliában, erről a jó szagról jön rá, hogy a vonat a bolognai pályaudvaron állt meg), a két serpenyő tartalmát egyesítjük. Végezetül még tejföl és finomra vágott szarvasgomba adható hozzá - a legeslegünnepebb alkalmakkor.

\* \* \*

## Beszélgetések a sugókról

Hús sugo igen szerény képet ad csupán a lehetőségekről; kis könyvünkben alig egy lépéssel juthatunk közelebb csak a teljességhez. Aki a megadott recepteket mind megvalósította és meg is kóstolta, alkalmasint erőt s tapasztalatot gyűjtött további lehetőségek kitalálásához, netán az improvizálásra.

Aki ezen felül könyv nélkül is megtanul néhány receptet, olyan utat talál Róma polgáraihoz, amely másoknak nem adatott meg. Barátokat lát majd maga körül.

A gondolatok cseréje mindenféle veszéllyel jár együtt. Beszélgessünk bár az államigazgatás módszereiről, a mennybejutás legbiztosabb útjáról, az atomerő hasznosításáról vagy a születésszabályozásról, könnyen vihart arathatunk. A barátságos emberi kapcsolatokat csak bizonyos jól megválasztott társalgási témák biztosítják. Az angolok rájöttek arra az állampolitikai bölcsességre, hogy az időjárás eszményi és mindig kimeríthetetlen beszélgetési tárgy. Mivel befolyásolhatatlan is, a zimankókedvelők a legnagyobb lelki nyugalommal hallgatják társuk áhító áradozását július forró napjairól. Bárki nyugodtan beszámolhat akkora ködről, akkora jégesőről, amelyet még senki más nem látott.

S ha valaki összeveti a Bermudák időjárását Helsinkiével, világlátott emberként tár fel új horizontokat honfitársai előtt. Ami a legfontosabb: a műveltségi szintek különbözősége nem zavarja a beszélgetést. Amíg a főrendiházi tagnak van olyan témája, hogy azt a munkanélküli utcaseprővel is vidáman megvitathatja, biztosítva a demokrácia.

A római embert nem érdekli az időjárás. Ha elkapja egy kis felhőszakadás (*sgrullone*), behúzódik egy boltíves kapualjba, és él az alkalommal, hogy szitkozódjék egyet, ahogy dédapja tette a pápai, ő maga meg a fasiszta kormányzat idején: "*Porco governo ladro!*" Mármint hogy az a disznó gaz kormány az oka a pocsék időnek. Veszélytelen mondas volt ez, köztudott ugyanis, hogy az időjárás a mai napig is Szent Pétertől függ, s nem utódaitól, sem pedig azoktól a magas személyektől, akiket ezek "a gondviselés küldötteinek" neveznek olykor. S hiába volt ott a kapualjban (mert tíz ember közt már biztosan akad) egy rendőrspicli, nem tartóztathatott le senkit egy nyilvánvaló tréfa miatt. Holott az illető csak megmondta a véleményét a kormányzatról ki-ki füle hallatára.

A *sugo* ezzel szemben olyan téma, ahol senki sem sértheti meg felebarátját. Mert aki a *pastá*-t fokhagymával, olajjal, erős paprikával szereti - bevallom, magam is e párthoz tartozom -, teljes megértést tanúsít az iránt, aki a vajra és a sajtra esküszik. A pecorino konzervatív barátai közös témát találnak a parmezán haladó szellemű harcosaival. Eltűnnek a máskor oly éles regionális különbségek. A szicíliai nem talál ellenkezésre, amikor a maga ánizsos pastáját dicséri, szardellával vagy anélkül; a genovai elmagyarázhatja, miért illatozik szülővárosa minden délben fokhagymától, bazsalikomtól; Nápoly lakója pedig, akit már a dialektusa is szakemberré minősít, kifejti, hogy csak a júliusban érő paradicsom méltó kísérője a pastának, és hogy padlizsánt, *melanzané*-t kell még mellékelni hozzá, vagy legalábbis olyan vaskondérban és olyan zsírban kell készíteni a sugót, amelyikben előző nap melanzanét sütöttek. Norcia szülötte a lereszelt vagy fölszeletelt fekete

szarvasgombáról mondhat érdekeset, kifejtve sokrétű felhasználhatóságát, a piemonti pedig éppenséggel a különbségeket hangsúlyozza e téren: más a sötét umbriai szarvasgomba, és más az ő szülőföldjén termő világosabb, illatosabb... és egyre folyik a vidám beszélgetés. Rangkülönbségek nem játszanak szerepet - ahogy a briteknél sem, ha az időjárásról van szó. A főnemes előadhat egy receptet, amely a családi krónikában maradt fenn, s ügyesen beleszőhet ezt-azt valamelyik ősenek a keresztesháborúkban játszott szerepéről. Egy világlátott pincér pedig méltó társalgópartnernek bizonyulhat, s nem kevésbé érdekes beszámolót tarthat a vadnyugati szokásokról, meg a konyha azon barbáiról, akik a sugóban főzik a pastát, aztán bádogdobozokban árulják.

Különösen izgalmassá hevül a beszélgetés (persze, férfiak beszélgetése ez, nem kávéénikéké!), amikor az elkészítés új módjai, árnyalatai kerülnek terítékre. (A VIII. hadsereg indiai csapatainál például olyan sugo készült, amely olajat, hagymát, babérlevelet meg egész borsszemeket tartalmazott, és bősséggel curryt!...) A receptek bekerülnek a jegyzetfüzetekbe, ajánlatok hangzanak el további változatokra.

Szívesen megadják a szót az idegennek is, amennyiben - s ezért ajánlom Róma minden leendő zarándokának e kis gyűjtemény gondos tanulmányozását - betart bizonyos alapelveket. Helyzete akkor fordulna reménytelenre, ha olyasmit javasolna például, mint egy boldogtalan északi tette valamikor, hogy a spagettit főzzék előbb tejben jó puhára... A sajtó egy időben részletesen foglalkozott egy külföldi hölgy esetével, aki egy társaságban azt mondta: ő a maga részéről előző este hideg vízbe áztatja a spagettit... Benedetto Croce, a filozófus pedig egy más alkalommal megsemmisítő véleményt mondott valakiről, akinek javaslata szerint a pastát nyers - nyers ! - paradicsommal kellene tálalni.

Hogy a pasta milyen egységesítő erő, mekkora ellentéteket képes áthidalni, mi sem tanúsítja szebben, mint Trilussa, az utolsó nagy, római nyelvjárásban író költő verse. Íme:

## ***La politica***

*Ner modo de pensà c'è un gran divario:*

*mi' padre è democratico cristiano,*

*e, siccome è impiegato ar Vaticano,*

*tette le sere recita er rosario;*

*de tre fratelli, Giggi ch'è er più anziano*

*è socialista rivoluzionario,*

*io invece so' monarchico, ar contrario*

*de Ludovico ch'è repubblicano.*

*Prima di cena liticamo spesso*

*pe' via de 'sti principi benedetti:*

*chi vò qua, chi vò là... Pare un congresso!*



*Famo fira de Dio! Ma appena mamma  
ce dice che so' cotti li spaghetti  
semo tetti d'accordo ner programma.*

Azaz:

## ***A politika***

*Különbözik egymástól a sok eszme.  
Apám keresztény és demokrata,  
s mert a Vatikán hivatalnok,  
rózsafűzért morzsolgat minden este.*

*Giggi fivérem változást szeretne,  
szoci forradalom a gusztusa,  
az én eszményem a monarchia,  
Ludovico republikánus. Ecce!...*

*Veszekedéssel kezdjük az ebédet.  
Gorombaságból minden napra futja,  
pattog a "kuss!... ", a "hagyd már... ",  
a "de kérlek!... "*

*Sodródunk családrontó végveszélybe -  
de jön mama, vele a pastasciutta,  
s e jelben egyek vagyunk, s szent a béke.*

# Pastasciutta helyett

minden

különleges alkalmakkor...

*Fettuccine - gnocchi - agnolotti - gnocchi di semolino - polenta - timballo, azaz: metélt - krumplinudli - tésztatáskák - daragaluska - kukoricakása - rizs- (vagy csőtészta-) puding.*

Bármilyen változatosan készíthető is el a pastasciutta, azért az végül mindig csak: variációk egyetlen témára. S mivel a változatosság örvendeztet, és az ünnepnapoktól azt várjuk, hogy az öröm napjai legyenek, ilyenkor a kedvelt főétel helyett valami más kerül az asztalra, olyasmi, ami több munkát és nagyobb ügyességet kíván, mint a derék, hűsleges spagetti, melyhez semmi más nem kell, csak sok sós víz és finom érzékkel megszabott főzési idő. *Fettuccine* készítéséhez - hogy az *agnolotti*-ról ne is beszéljünk (*ravioli*, tésztatáskák) - időnk hosszú órái szükségeltetnek, márpedig az idő, tudjuk, pénz... Csak hát a pénznek nincs íze (Vespasianus császár szerint szaga sincs), az idő az tehát, amit rá kell szánnunk. Becsüli is a vendég, ha az asztalra a fenti nevezetes sorból kerül étel - s ha bárki attól fél, hogy karcsú vonalai ellen vétkezik, vagyis hogy a fogyasztásukkal ő maga éppenséggel nem fogy, vigasztalódjék azzal a gondolattal, hogy Rómában van, ahol már Julius Caesar is kijelentette: "Tedd, hogy kövér nép foglaljon körül..."

\*

## FETTUCCHINE

Metélt

*Hozzávalók: 30 dkg liszt, 3 tojás.*

A fettuccine receptjét ugyanaz az egyszerűség jellemzi, amely a hajdani római jog fogalmazási módját. "Minden 10 dkg lisztre 1 tojás" ... A többi: merőben kézi munka! A lisztet és a tojást jól összedolgozzuk. Tíz perc elegendő, hogy a tészta elérje a megfelelő kemény állagát. Rövid ideig hagyjuk állni, majd nyújtjuk ki körülbelül 2 mm vastagra, vágjuk fel 20-25 cm hosszú, 0,5-1 cm széles csíkokra. További mintegy 2 óra hosszat állni hagyjuk, azután ugyanúgy, mint a közönséges pastasciutta, a tésztacsíkok erősen forrásban lévő, bő sós vízbe kerülnek. A szakácskönyvek szerzői nem adhatják meg a kellő pillanatot, mikor is kell a tésztáról a vizet leönteni. (Függ ez a tésztamassza keménységétől, mennyiségétől, a főzés helyének tengerszint feletti magasságától és az istenek szeszélyétől.) Itt más nem segít, csak a kóstolás. (Legföljebb megégetjük a nyelvünket.) "De akié a pillanat, az mindig boldogul", állapítja meg Goethe, aki Faustinától láthatóan sokat megtanult a római konyha alapelveiből.

A *pasta fatta in casa* - a háztészta, az odahaza készített pasta - igen egyszerű köntösben is megjelenhet: vajjal és parmezánnal. Persze ennél többet érdemel, s valóban, egyszerű testvérével ellentétben, a pastasciuttát ilyen szempontból "lefőzve", hússugo és ragu kettős kíséretével is büszkélkedhet! Ebben az esetben a kész, lecsöpögtetett fettuccinét előbb a sugóval keverjük össze, és melegen tartjuk - az asztalon kerül aztán hozzá külön-külön a tányérokra a ragu, valamint a bőkezűen szórt parmezán. Különleges étkezésekkor egy-egy dió nagyságú vajdarabka is ékeskedhet a ragupiramis hegyében! Ez persze fokozott falánkság bűnébe sodorhatja a kedves vendéget. (Ebben az esetben a Szent Péter-székesegyház bármely gyóntatója, botjával megérintvén a bűnbánó fejét és vállát, eltörölheti a vétket.)

## GNOCCHI

### Krumplinudli

Jupiter főisten kénytelen volt átadni capitoliumi trónját. Napja azonban, a csütörtök - *dies Iovis, Giovedì*, Jupiter napja - afféle ünnepecske ma is. Bizonyítják a hagyományőrző osteriák cégerei: *Giovedì gnocchi*, csütörtökön krumplinudli. Délben és este egyaránt olyan étel kapható ott, amelyben a római az általa különben annyi gyanakvással övezett - s általában csak báránycsont kíséreléssel elfogadott - krumplit egyenesen lelkesen üdvözli.

*Hozzávalók: főtt krumpli, liszt. A sugó ízlés szerint: vaj és parmezán - "sugo di carne" (lásd 99. oldal)*

Hámozzuk meg a főtt burgonyát, törjük át, gondosan gyúrjuk össze ötödannyi súlyú liszttel. A tésztát sodorjuk hüvelykujnyi vastagságú, hengeres rudakká, melyeket 1-1 cm hosszú darabkákra vágunk. A sodratokat avagy nudlikat - a szokás kívánalma szerint - egyik végükön az ujjunkkal vagy villával (ez a mutatósabb) kissé belapítjuk.

Ebben az esetben is bő sós vízben főzzünk - csak a leöntés pontos pillanatának megállapítása nem kíván mesteri érzéket. Amint a nudlik a felszínre bukkannak, már készen is vannak.

A burgonyának a rómaiak sosem szavazták meg a sugók teljes választékát; a kíséretnek három klasszikus esete ismeretes:

A legelőkelőbb tálalás: barna vajjal és parmezánnal - a két köznapi pedig az *in bianco* (fehéren), azaz vajjal és parmezánnal (vagy pecorinóval), s az egyszerű *sugo di carne*.

Odahaza a gnocchit többnyire már a járulékos hozzávalókkal együtt tálalják: egy tálban rétegesen beborítják a nudlit sugóval és parmezánnal, de a vendégnek legyen rá módja, hogy a maga adagját még egyszer megszórja parmezánnal, ekképp fokozván az ünnep örömeit.

# AGNOLOTTI (RAVIOLI)

## Töltött téstetáskák

Agnolotti... Bizony, akár a fettuccine, olyan étel ez is, amely a virágok nyelvénél is ékebben mondhatja el a vendégnek, mennyire szívesen látják. Megbocsáthatatlan volna, ha illendően lelkes dicséret nélkül, egyszerűen csak "bekebeleznénk" !

*Hozzávalók: 30 dkg liszt, 2 tojás, 1 tojásbéljnyi víz.*

Az agnolotti tésztája lágyabb, mint a fettucciné, így igen alkalmas a táskaformázására és töltésre. 30 dkg liszthez hozzáadunk két tojást, továbbá egy tojásbéljnyi vizet. A masszát jól összedolgozzuk, majd sodrófával vékonyra nyújtjuk.

Most két formát kell megkülönböztetnünk: van, amikor háromszög, van, amikor négyzet alakúra vágjuk az agnolottit. Egy kifejezetten eretnek irányzat hívei még kör alakúakat is készítenek. Mi magunk, szigorúan pártatlanok lévén, elfogadjuk valamennyi változatot.

A lehetőség tehát:

1. A metélt vékonyságúra kinyújtott tésztát 4 x 4 vagy 5 x 5 centiméteres négyzetekre vagdaljuk szét. Mindegyik négyzetre diónyi nagyságú töltelékot helyezünk. Akkor a tésztadarabkákat átlójuk mentén behajtuk, és háromszögek formálódnak.

2. Két különálló, az előbbinél valamivel vékonyabb lapot nyújtunk ki, s ezeket, miután rákentük a töltelékot, egymásra borítjuk. Most a megtöltött kettős tésztaréteget vágjuk késsel, még alkalmasabban az e célra kitalált kis kerékkel (derelyevágóval) négyzet alakú darabokra, s a széleket egyszerű összenomással zárjuk. Az agnolotti négyzetes formája az eredmény.

### A legfontosabb töltelékot:

## I. CARNE TRITATA

### Vagdalthús

*Hozzávalók: 30 dkg liszthez 20 dkg sertés-, borjú- vagy bárányhús, vaj vagy zsír, 20 dkg spenót, 1 szelet nyers füstölt sonka, 1 tojássárgája, 1 pohár marszáli bor, 1 marék reszelt parmezán, só, bors, reszelt szerecsendió.*

A disznóhúst (vagy a szintén hagyományhűen felhasználható borjú- vagy bárányhúst) serpenyőben átsütjük (vajban vagy zsírban). Egyidejűleg 20 dkg (vagy valamivel több) spenótot főzünk forró vízben. Utána a kettőt - a húst és a spenótot - együtt, egy szelet nyers füstölt sonka társaságában egészen apróra vagdaljuk vagy ledaráljuk. Egy tojás sárgáját adjuk hozzá, egy kis

pohár marszilai bort öntünk rá, megszórjuk egy maréknyi reszelt parmezánnal; só, bors és reszelt szerecsendió adja meg a töltelék kívánt állagát és klasszikus illatát.

## II. CON CARNE E CERVELLO

### Hússal és velővel

*Hozzávalók: 30 dkg sertéshús, 1 sertés- vagy bárányvelő, 5 dkg csontvelő, 3 tojássárgája, szerecsendió, reszelt parmezán, só, bors.*

A sertéshúst megsütjük és apróra vagdadjuk (vagy ledaráljuk), utána összedolgozzuk a rövid ideig vízben főzött sertés- vagy bárányvelővel, csontvelővel és a tojássárgákkal. A töltelékhez szerecsendió és reszelt parmezán, só és kevés bors teszi még tökéletesebbé.

## III. CON SPINACI E RICOTTA

### Spenóttal és friss juhtúróval

*Hozzávalók: spenót, juhtúró, parmezánsejt, szerecsendió. Más ízlés szerint: juhtúró, petrezselyem, parmezánsejt, szerecsendió.*

A spenótot megfőzzük vízben, majd finom szitán áttörjük. A *ricottá*-t is nyomjuk át a szitán, majd a kettőt keverjük össze. Parmezánsejt és csipetnyi szerecsendió teszi tökéletessé ezt a Rómában oly különösen kedvelt töltelék.

De a ricotta spenót nélkül, pusztán petrezselyemmel, parmezánnal és szerecsendióval is kiváló agnolottit ad.

A megtöltött tésztatáskákat mindig bőseges, sós, forrásban levő vízben főzzük ki. Tálaljuk sugóval - egyszerűen *sugo di carne*-val, vagyis sült hús "szaftjával" (lásd *umido*) - vagy friss, esetleg olvasztott barna vajjal és parmezánnal.

## GNOCCHI DI SEMOLINO

### Daragaluska római módra

A *gnocchi alla Romana* a félszigeten mindenfelé ott szerepel az étlapokon, csak épp Rómában ritkaság. Ismeretes a mondás a prófétákról és saját hazájukról: a jelek szerint a tétel daraételekre is áll. - Tegyük hozzá: nagyon helytlenül!

*Hozzávalók: 2.5 dkg, finomdara (gríz), 1 marék reszelt parmezánsejt, só, 2 kanál vaj, 1 tojássárgája. Megszórni, borítani: parmezán, vaj.*

Készítünk úgynevezett tejbegrízt, ahogy mindenütt szokás, ahol csak tej, gríz és kicsi gyerek akad. Hanem ezt az ételt most nem fahéjjal és cukrozva tálaljuk, ellenkezőleg, sőt adunk hozzá, 25 dkg. darához egy jó marék reszelt parmezánsajtot két kanál vaját, és keverünk hozzá 1 tojássárgáját. A kihűtött masszát ujjnyi vastagságban kőlapra vagy műanyag lemezre terítjük. Két óra múlva pohárral kiszaggatunk belőle kis kerek tárcsákat - ebben az esetben vitán felül négyzet vagy téglalap alakzat is megengedhető! -, majd ezeket tűzálló tálban rétegesen lerakjuk. Valamennyi réteget bőkezűen Meghintjük parmezánnal, a legfelsőt ráadásul szép dió nagyságú vajdarabkákkal is ékesítjük. Ebben a tálban kerülnek a római módra készülő daragaluskák a kemencébe vagy a faszenes tűzhelyre, ahol bőséggel kerüljön parázs az edény fedelére is, hogy ugyanazt a hatást ériük el, mint a kemencében. Negyedóra alatt a forró vaj a legelső rétegegig is lecsorog, a legfelső réteg pedig szépen megpirul.

Forrón tálaljuk.

## POLENTA

### Kukoricakása

A pastasciuttát különleges alkalmakkor helyettesítő ételek sorában a kukoricakása csaknem az utolsó helyen áll. Mint mondtuk, a római konyha megmagyarázhatatlan bizalmatlansággal tekint a tengerentúlról származó szénhidrátfeleségekre.

Ha a Velencében oly kedvelt polenta mégis megtalálja útját Rómába, annak oka egy-egy hideg téli nap. "Csöndes tűzhelynél télidőn" {Magyar operaszínpadon szabadabb fordításban éneкли Stolzingi Walter A nürnbergi mesterdalnokok első felvonásában: "Midőn a tél szobánkba zár..." (A szerk.)}... kellemes ürügy ez az étel, hogy a háziasszony háromnegyed órát elálldogálhasson a tűz mellett.

A polenta előállítása rendkívül könnyű, amennyiben három dologra ügyelünk:

1. Kerek, öntöttvas vagy rézüstöt kell használnunk, sosem közönséges fazekat.
2. A főzési időt - 45 perc - lelkiismeretesen be kell tartani. (Nem úgy, mint a pastasciuttánál, itt az óra dönt.)
3. Szüntelenül kavargatni kell. (Mivel ez bizonyos testi erőt kíván, Velence táján a kavarás a családfő kiváltsága.) A faszenes tűzhelynél ez azt jelenti, hogy legalább két személy kell a főzéshez: nemcsak a polentát kell szüntelenül kavarni, de közben a tüzet is táplálni, szítani.

*Hozzávalók: személyenként 10-15 dkg kukoricaliszt, sós víz, sugo (lásd a fejezetét, végig), parmezánsajt. Tetszés szerint: hagyma, sárgarépa, zeller, petrezselyem, disznópáncs, zsír, 1 pohár száraz fehér bor, sűrített paradicsom, víz, sültkolbász, 1 paprika, szarvasgomba.*

A polentát lassan beleszórjuk a tömegének háromszorosát kitevő mennyiségű sós, forrásban lévő vízbe, és szüntelenül kevergetjük egy széles fakanállal. Pontosan 45 perc múlva kiöntjük a kész masszát egy sima márványlapra. Ha kihűlt, kanállal (és nem késsel) szeletekre vágjuk.

A szeleteket melegen, sugóval (lásd az idevágó fejezetet) és parmezánnal tálaljuk. Mártásként ismét számos lehetőség adódik, ám a sertéshúsos és kolbászos rugóké az elsőbbség, hiszen a télidő konyhatechnikai szempontból a disznó jegyében áll. Például: hagyma, sárgarépaszeletek, finomra vágott zellerlevél és petrezselyem keverékét pirítsuk meg zsírban (vagy vajban). Adjunk hozzá sertéshúst vagdalva vagy kis darabokban. Mikor már szép a színe, öntsük nyakon egy pohár száraz fehér borral, és addig párolj, míg elfő a leve. Következik a sűrített paradicsom és annyi víz, hogy a húst éppen elfődjé. Mérsékelt lángon pároljuk tovább. Kolbászt az utolsó negyedórán adhatunk hozzá, sóra és borsra akkor nincs is szükség. Hanem egy csípős paprika vagy egy kevés reszelt szarvasgomba egészen különleges ízt adhat a mártásnak. Parmezán, mint rendesen, az utolsó percben kerüljön az, ételre.

Megjegyzés: polentaszeleteket egyszerűen olajban is megpiríthatjuk.

## **TIMBALLO DI SPAGHETTI (O MACCHERONI)**

### **Csőben sült spagetti (vagy makaróni)**

*Hozzávalók: spagetti vagy makaróni, sajt, reszelt parmezánsajt, főtt sonka, olívbogyó, mozzarella-sajt, pecsenyélé, gomba, kolbász, nyelv, zsemlyemorzs, 2 tojás.*

A pasta elkészítésének ehhez a sajátos formájához szívesen használják a gyakran emlegetett, ritkán látott, hosszú, csőszerű *maccheroni*-t. Ezúttal (de csak ezúttal) a hosszú szálak széttördelhetők 8-10 centis darabkákra.

Ezt a tésztát forró sós vízben csak félig főzzük meg - vagyis tíz perc múlva leöntjük, majd vajjal, reszelt parmezánnal, finomra vágott, főtt sonkával, olívbogyó-darabkákkal összekeverjük. Tetszés szerint adagolhatunk hozzá kockákra vágott mozzarella-sajtot, csakis pecsenyelevet de az ünnepi hangulathoz hozzájárulhatnak párolt gomba-, kolbász- és nyelvdarabok is.

Egy magas falú tepsit vajjal kikenünk, zsemlyemorzsával bőven meghintjük. Az első morzsaréteget bekenetjük egy-két habosra vágott tojással, erre szórhatjuk a másodikat. A tepsit pereme magasságáig megtöltjük a makarónikeverékkel; a tetejét ismét beszórjuk zsemlyemorzsával.

A *timballo* körülbelül 45 percig sül a közepesre hevített sütőben. Ekkor kivesszük, öt percig állni hagyjuk, utána kiborítjuk.

## TIMBALLO DI RISO

### Rizspuding

*Hozzávalók: rizs, vaj, csontvelő, húslé, 2-3 tojássárgája. A töltelékhez: tyúkmáj, gomba, báránymirigy, sütőkolbász, nyers vagy főtt sonka, 1 db borjú- vagy marhanyelv, paradicsomkrém, zsemlyemorzsza.*

A gonddal megtisztított, de meg nem mosott rizst vajban (még célszerűbben: vaj és csontvelő fele-fele arányú keverékében) enyhén megpirítjuk. Akkor annyi húslét (húslevest) öntünk rá, hogy a rizst elfődjé, majd ha elpárolog, utánaöntünk belőle mindaddig, amíg a rizs csaknem puha lesz. Ekkor vegyük le a tűzről, keverjük hozzá néhány tojássárgáját, majd tegyük félre állni.

Készítsük el most a töltelékét: pároljunk össze tyúkmájat, gombát, báránymirigyet és sütőkolbászt; beledolgozhatunk keverékünkbe vagdalt nyers vagy főtt sonkát, egy darabka borjú- vagy marhanyelvet, kevéske sűrített paradicsomot.

Amikor a töltelék kész, zsírozzuk ki és szórjunk be zsemlyemorzsával egy tepsit vagy pudingformát. A rizst és a töltelékét most úgy helyezzük bele ebbe, hogy a sütőformával csak a rizs érintkezzék. Rizzsel és zsemlyemorzsával borítjuk.

A timballo közepes hőfokú sütőben egy óráig sül. Miután kivettük, öt percig pihentetjük, majd kiborítjuk.



# LE MINESTRE

## Zöldséglevesek

Nincs nehezebb, mint a konyhai nyelv egy-egy szavának lefordítása! Nem minden *minestra* "zöldségleves"; talán az "egytálétel" még jobb kifejezés is volna, ám ennek meg oly elkedvetlenítő a mellékíze, oly ínséges időket idéz... {Egytálétel, németül *Eintopf*. A harmincas évek hitleri Németországában például minden hónap első vasárnapján minden családban *Eintopf*-ot kellett ebédelni, és az ekképp megtakarított pénzt a Téli Segélynek adományozni. (A szerk.)}, hogy enyhén szóljunk. Aztán: a régebbi szakácskönyvek még a pastasciuttát is *minestra asciuttá*-nak nevezik. Talán az lenne a leghelyesebb, ha az étkek sorrendjét vennénk mérvadónak, és "első fogást" mondanánk. (Nos, ha ilyen keserveskedéssel jár, amikor egy közeli modern nyelv valamely szavát értelmezzük, belátható, mennyi gond adódik az étkezésközpontú filozófusok, az Athenaiosznál szereplő *deipnoszophisztai* megértése körül; ők ugyanis időszámításunk szerint 118-ban társalogtak görögül az akkori konyha aktuális kifejezéseiről.)

"*Pasta o minestra?*" - Tésztát vagy zöldséglevest? - kérdezi a kis trattoriában a pincér a vendéget, mikor az rendel. Pasta vagy minestra? - kérdezik az iskolából hazaérve a gyerekek. - Pasta vagy minestra? - kérdezi magában a háziasszony is, amikor felébred, s a fölkelés előtti utolsó nyugodt pillanatában dönt a napi program felől.

Mindkét változat mellett számos érv szól. A pastasciutta hamarabb elkészül... A minestra már a bevásárlásnál több időt vesz igénybe, és hol van akkor még az elkészítés! Az is, ez is csaknem áttekinthetetlen bőségű alváltozatot kínál. Tény, hogy a minestra mélyebben gyökerezik Róma történetében: A Horatius emlegette szalonnával bőségesen társított zöldségfélék (*boluscula pingi lardo uncta*) képezik kétségtelenül a mai minestra ősfarmát.

Pastasciutta és minestra figyelemre méltóan példázza a békés egymás mellettélést; a politikusok is megszívelhetnék.

Az ellentétek ugyanis ebben az esetben sem olyan élesek, mint első látásra hinnők. Van egy egész sor minestra, amelyhez tésztafélét is használ készítőjük; elsősorban a rövidebb formák jönnek számításba: *rigatoni* és *canelloni*. Parmezán és pecorino a receptek refrénje itt is. A minestrakészítés ugyanúgy a variációk művészete, mint a sugofőzés.

Zöldséglevesen Közép-Európában többnyire olyan húslevest értenek, amelybe zöldséget főztek. Kelet-Európában inkább az járja, hogy a zöldfélét vízben főzik ki, s a végén rántással dúsítják. Az elkészítés római módja merőben más.

Kezdődik azzal, hogy füstölt vagy sonkaszalonnát késsel - a legalkalmasabb rá a "félhold" - felaprítunk, eközben *odori*-t, azaz fűszereket is dolgozunk hozzá. A petrezselyem-, bazsalikom- és zellerillatú zsírmasszát *battuto*-nak, összevertnek nevezik.

Ezt azután zsírban, vajban vagy olívaolajban szétolvasztjuk, így jön létre a *soffritto* (a latin *sub frigo*, "alája sütök" nyomán). Hagymát, fokhagymát pirítunk vele; babérlevél és rozmaring utólag adhat hozzá újabb ízkomponenseket.

Amikor a soffritto az agyagedényben, a parázson jól szétolvadt, beletesszük a zöldséget, s először is megpuhítjuk a zsírban. Víz csak akkor jön hozzá, amikor a jó illatok már mind átjárták; ebben a végső szakaszban tésztát vagy rizst is főzhetünk a lébe.

A római polgár a szabadságot életének legfőbb javaként becsülte. S amiképp egyetlen tirannusnak sem sikerült, hiába igyekezett, hogy utódát eltegye láb alól, éppígy a háziasszony azon jogát sem csorbította senki, hogy az ősi szent eljárásmodokat szabadon variálgathassa a nap lehetőségei szerint.

\*

## PASTA E BROCCOLI

### Pasta és broccoli

A broccoli, az articsóka és a zöldborsó társaságában, Latium zöldségtermelőinek büszkesége. Ha ott az étlapon a bűvyszó: broccoli - beköszöntött az ősz.

A botanikus e növényt a kelvirág alfajának tekinti. Mégis, három jelentős különbség észlelhető: a broccoli virága keményebb, nem fehér, hanem halványzöld, és a rozetták sokkal hegyesebbek - kicsiben azokra a kagylókra emlékeztetnek, amelyeket Neptunus kísérői a barokk kutakon trombitálásra használnak általában.

A minestra di pasta e broccoli elkészítése számos más efféle kombináció mintájául szolgálhat.

*Hozzávalók: 1 vastag szelet füstölt vagy sonkaszalonna, 1/2 gerezd fokhagyma, petrezselyem, 1/2 hagyma, 1 kanál disznózsír, 1 kanál sűrített paradicsom, broccoli, tészta, reszelt sajt. Tetszés szerint disznóoldalas vagy tarja, pecsenyelé.*

Vastag szelet füstölt vagy sonkaszalonnán - vagy egy jó zsíros (megsírozott) füstöltsonkaszeleten - a félhold alakú késsel (*la mezzaluna*) a következő ízesítőket vagdaljuk apróra: fél gerezd fokhagymát, petrezselymet, egy darabka hagymát. Ezt a masszát egy kanál disznózsírral odatesszük a tűzre, s amikor az egész már szépen megolvadt, hozzáadunk - már csak a színe miatt is - egy kanál paradicsomkonzervet. (Amikor a broccoli igazi szépséges ideje eljön, a friss paradicsomé már elmúlt!) Majd felöntjük vízzel, és ebbe belepottyantgatjuk a rozettákra szétdarabolt broccoli-fejeket. Alig félóra alatt szinte meg is puhulnak; akkor érkezik el a pasta pillanata.

Csak egy tapasztalt római fűszeres tudná megmondani a "rövid pasta" megannyi pontos elnevezését... de legyen a név bármi, a tészta egyszerre kerül bele ebbe a minestrába. És ha épp

nincs a kéznél "rövid pasta", tehetünk valamit, ami egyébként a spagettikészítésnél halálos bűnnek számít: a "hosszú pastá"-t kurtább darabkákra tördelhetjük (Szükség törvényt bont.) A minestrát kanállal esszük. Ám ha a szabályzat itt nem olyan szigorú is, mint más pasta készítésekor, egy fontos pillanatra ügyelni kell: amikor a pasta éppen megpuhul. Ebben a pillanatban kell a minestrát levenni a tűzről, és akkor már csak az vár eldöntésre, szórjon-e a háziasszony maga sajtot egységesen az egészbe (takarékosabb változat), vagy bízzák az adagolást "a fogyasztókra" (bőkezűbb variáns).

Mivel a *pasta e broccoli* őszi étel, hadd jegyezzük meg kiegészítésül, hogy disznópecsenye leve, valamint a rokonszenves négylábú tarja vagy oldalasdarabkái igen jól harmonizálnak ezzel a minestrával.

## PASTA E LENTICCHIE (CECI - FAGIOLI)

### Pasta és lencse (csicseriborsó - bab)

A pasta iránti áhítatos tisztelet oka az, hogy a tészta neve áll elől - magától értetődik, hogy a valóságban a lassan fővő hüvelyesek kerülnek elsőül a fazékba.

A három hüvelyes közül a csicseriborsó különleges helyet foglal el. Ez az Alpoktól északra oly igazságtalanul mellőzött borsófajta kimondottan vonzódik a rozmaringhoz, ezért minestrájába minden egyéb ízesítő helyett kizárólag egy rozmaringágacska kerül. A *pasta e ceci*-vel, ebben az összeállításban, főként pénteki napokon találkozhatunk Róma étlapjain. A dolog történeti okait sűrű homály fedi. Tény, hogy már a Búsképű Lovag, Don Quijote de la Mancha is ezen a napon szokta volt elkölteni a maga csicserijét.

Ami a babot illeti: vonzódása a disznó futóműveihez feltűnő, s csakígy hű társa lehet a sonkát borító bőrke. Végezetül a lencse szintén nem oktanul választotta kísérőjéül a babérlevelet.

Köztudomású, hogy a hüvelyeseket célszerű már a felhasználásuk előtti estén beáztatni. A csicseriborsóval Rómában megcselekszi ezt a *pizzicagnolo*, vagyis csemegekereskedő (aki persze egyetlen olasz szótárban sem lelhető meg a fenti néven). {A szerző nem tudhatta: Herczeg Gyula Olasz-Magyar-szótárában szerepel a szó. (A szerk.)}

*Hozzávalók: lencse, szalonna, fokhagyma, zeller, petrezselyem, 1 sárgarépa, olívaolaj, sűrített vagy friss paradicsom, reszelt parmezánsajt. Tetszés szerint: disznóoldalas vagy tarja.*

Lencséhez és babhoz a szalonna- vagy a sonkaszalonna-szelet egy kis fokhagymával, zellerrel, petrezselyemmel és egy sárgarépával kerül felaprításra és összedolgozásra. Ha még tarját vagy oldalast is adunk hozzá, elegendő viszonylag csekély mennyiségű szalonna.

Ha a pénteket szigorú böjti napnak akarjuk megtartani, a *pasta e ceci*-hez rendelt hagymát és fokhagymát pirítsuk olívaolajban.

Ha már a *soffritto*, az illatozó és zsíros levesalap szétpuhult, akkor adjuk hozzá a hüvelyest. A vizet is azonnal ráöntjük a szükséges mennyiségben. Néhány kanál sűrített vagy friss, kimagozott paradicsom csak javára válik az étel színének és ízének. A minestra maradjon olyan híg, hogy az utolsó negyedórában beledobott pasta úszkálhasson benne. A tészta a levest tovább sűríti persze.

A parmezán is sokat hozzáadhat még az íny örömeihez, ám nem okvetlenül szükséges, sőt a csicseriborsóhoz nem is szokásos.

## RISO E FAGIOLI (PISELLI)

### Rizs és bab (borsó)

A rizs, mint már mondtuk, nem játszik különösebb szerepet a római konyhában. Feltűnik azonban olykor mint minestra - babbal és száraz borsóval -, mintegy bizonyítandó, mennyire igazságtalan vele szemben a bizalmatlanság.

A puhára főzött bab (illetve száraz borsó vagy lencse) az egyik nap pastával, a másikon, változatosság kedvéért, rizzsel kerülhet asztalunkra.

*Hozzávalók: főtt bab, borsó vagy lencse, rizs.*

A rizst megtisztítjuk, nem mossuk meg, és pontosan 18 perccel a tálalás előtt tesszük oda főni. Egyetlen perccel több vagy kevesebb, és máris nagy hibát követtünk el.

Talán éppen ez az oka, hogy a római polgár, aki inkább bízik a gondviselésben, az eleve elrendelt harmóniában, a megérzésben és a sosem rest véletlenben, mint az órában, a rizzsel nem akar igazán megbarátkozni.

## RISO E INDIVIA (CICORIA)

### Rizs és endívia (cikória)

A kicsit keserű endíviát gyakran használják salátaként, főleg mert a rómaiak szívesen esznek olyan salátát a bifsztekhez, amelyet másutt épp túlságosan keserű íze miatt utasítanak el. Aki megtanulta a rizs helyes elkészítését, endíviából és rizsből pompás minestrát kanyaríthat.

*Hozzávalók: szalonna, fokhagyma, petrezselyem, zeller, zsír, endívia, víz vagy húsleves, rizs.*

Szalonnát egy kis fokhagymával, petrezselyemmel és zellerrel apróra felvagdalkunk, zsírban felolvasztunk. Hozzáadjuk a megtisztított endíviát, és vízzel vagy húslevessel felöntjük. Amikor az endívia csaknem megpuhult, hozzáadjuk a rizst, melynek ezúttal is 18 percnyi főzésre van

szüksége. Talán nem felesleges mindegyre ismételnünk, hogy a rizst az Alpoktól délre kézzel tisztítjuk meg minden ideken anyagtól, ám hideg vízben ugyanúgy nem mossuk meg soha, ahogy a lisztet sem.

## BRODO

### Húsleves

A húsleves a valóban jól működő nemzetközi "intézmények" igen csekély táborába tartozik. A franciák (akik a maguk *pot au feu*-jét makacsul cserépedényben készítik, melynek tetejét nedves kenyérrel ragasztják le, és legalább hat óra a főzési idő) természetesen sokkal jobb leveseket tálalnak fel, mint türelmetlen szomszédaik... De bárhol rotyogjon is a leves, egy jókora darab marhahús, velőscsont, sárgarépa, zeller, petrezselyemgyökér és -levél elengedhetetlen kellék. A leveskockák, melyek só, monosodium-glutámot, karamellát és faggyút tartalmaznak, akkor sem képesek kiszorítani a jó öreg levest, ha egy egész ökör képe pompázik is a dobozunkon.

A húsleves előnye Rómában sem ismeretlen, mivel azonban az Appenninek vidékén ritkaság a hízott ökör, ez az étel csak ritka alkalmakkor kerül az asztalra. Marha- vagy olykor bárányhúsból készítik. A legtöbbször betéttel adják; például *cappelletti*-vel, vagyis kalapocskákkal. Mármost persze, hogy a formájuk tényleg kalaphoz hasonlít-e, az a mindenkori kalapdivattól függ.

## CAPPELLETTI (TORTELLINI) IN BRODO

### Kalapocskák (tortácskák) húslevesben

*Hozzávalók: metélttészta (lásd ott), 1 szelet nyers sonka, 1 szelet mortadella, 1 szelet sertéshús, 1 tyúk- vagy pulykamell, 1 bárányvelő, 1 tojás, só, bors, szerecsendió, 1 pohár marszalai bor, parmezán.*

A cappelletti tésztája hasonlít a metélt tésztájához (lásd: fettuccine), csak sokkal vékonyabbra, mintegy 1 milliméter vastagságúra nyújtjuk. Ebből a tésztából egy kis pohárral nyomban kerek tárcsákat szaggatunk, melyeknek közepére töltelék kerül az alábbi módon:

Egy szelet nyers sonkát, egy szelet mortadellát, egy szelet sült sertéshúst, egy tyúk- vagy pulykasült mellehúsát és egy bárányvelőt a legfinomabbra összevágunk (vagy húsdarálón áthajtunk). Ehhez a masszához adunk egy tojást, sót, borsot és szerecsendőt, nyakon öntjük egy pohárka marszalai borral (Szicília nyugati csücskéről származó, valamelyest Malaga és Madeira ízeit idéző bor), a teljesség kedvéért ne maradjon el egy marék parmezán sem.

Minden tésztakorongocskára mogorónyi vagy diónyi nagyságú töltelék kerül. A tésztát azonnal összehajtjuk, széleit lenyomkodjuk. (Ha a töltelék gyűrű alakban rakjuk fel, megint más

alakú kalapocskák formázódnak...) Számítsunk 10-15 cappellettót minden tányérra. A levest 20 perccel az étkezés ideje előtt szűrjük le, és a "kalaptrák" a tiszta húslében főnek tovább. A reszelt parmezán, csekély mennyiségben, itt is üdvözlendő alkotóelem.

## SEMOLINO IN BRODO

### Gríz forró húslében

A leszűrt, forrásban lévő húslébe (húslevesbe) 10 perccel a tálalás előtt lassan beleverjük a finom darát; a leves maradjon cseppfolyós állapotú. A reszelt parmezánt az utolsó percben keverjük bele, amikor a gríz már puha.

## STRACCATELLA

### Csurgatott tojásleves

*Hozzávalók: 4 tányérnyi leveshez: 3 tojás, 3 kanál liszt vagy dara, 3 kanál reszelt parmezánlajt.*

Amikor a (hús)leves kész, leszűrjük, majd egy merőkanálnyt levestünk belőle, ezt kihűtjük.

Eközben egy mély tálban összekeverünk (4 tányérnyi leveshez) 3 tojást, 3 kanál lisztet (esetleg finom darát), ugyanennyi reszelt parmezánt. (Fűszerezhetjük, ízlés szerint, kevéske szerecsendióval, ám ez nem okvetlenül szükséges.) Az egészet jól elkeverjük, majd hozzákeverjük a már kihűlt, merőkanálnyi levest.

Ezután a tál tartalmát lassan, állandó kavargatás közben belecsurgatjuk a forrásban lévő levesbe úgy, hogy a levesbetétből hosszú cafrangok (*stracci*) formálódjanak.

# LE PIETANZE

## Második fogás

Megint zavarban vagyunk: azt szeretnénk jól lefordítani, hogy *pietanze*. Ha egy menü neve *minestra pietanza-dolce*, sem a nyelv, sem a konyha művésze-tudora nem lehet benne bizonyos, miről is van szó: hús-, halételről, netán zöldféléről, amiképpen a *dolce* ("az édes") is jelenthet süteményt, fagylaltot, krémet vagy kompótot. Nem követünk el nagy melléfogást, ha a pietanzát egyszerűen második fogásnak nevezzük.

Itt persze tisztázni kell egy félreértést. Közép-Európában az első fogás, a leves tulajdonképpen csak ígéret, melyet a következő, a második fogás vált be. Az étkezés súlypontja a húsétel, amelyhez - évszak és földrajzi szélesség szerint - burgonyát, galuskát, gombócot vagy rizst tálalnak, kísérője pedig a főzelék vagy a saláta. Ám a rómaiak kezdettől fogva merőben más beosztással élnek. Hogy jóllakasson (leszámítva különleges ünnepi alkalmakat, amikor a három utóbb említett leves valamelyike kerül az asztalra), az tulajdonképpen a pastasciutta vagy minestra dolga. Ami utána jön, már csak üdvözlendő ráadás. Az Örök Város legtöbb lakója számára az eddigiekben leírt ötven-egynéhány étel bármelyike maga az ebéd, annál is inkább, mivel még a pastasciuttához is kenyeret esznek. Ha pedig egy pohár, netán egy fél liter *frascati*, *marino*, *albano* vagy *grottaferrata* kíséri a falatokat, ha minderre még egy csésze erős kávé következik, az étkezés kimondottan áldottnak, gazdagnak minősül.

Az idegen, aki egyidejűleg a klasszikus, a középkori és a modern Rómát - meg a római konyha élvezetét óhajtja megismerni, itt máris nehézségekbe ütközik: úgy találja, hogy a fettuccinéval alig tud elboldogulni, viszont csalódott, amikor a bifsztek körül annyi tányért lát.

- Egyáltalán nem így képzeltem el - jelenti ki. - Valahogy... lukulluszibbnak! Mit esznek a hercegek, a főpapok?

- Ugyanazt, mint a többi római. - Ez az egyetlen helyes válasz. A pastasciutta és a minestra felér a kardinálisok asztaláig.

A római arisztokrácia és a nép nyelve és életmódja között alig akad különbség. A palotákban, melyek fél évezrede szolgáltak és szolgálnak fejedelmi családok otthonául, ott laknak a szolgák és szakácsok családjai is, nagyjából ugyanolyan régen, nemzedékről nemzedékre, ugyanazon falak között. Csoda lenne, ha nem hasonlított volna egymáshoz - és Rómában a csodák még sokkal ritkábbak, mint egybüti.

A régi Róma patríciusai rabszolgáikat így emlegették: a *familia*. A Vatikán minden tisztségviselője, a ceremóniamestertől a svájci gárda újoncáig, a *familia pontificia* tagja. A "fekete" nemesség nagy nemzetségeinek évszázadok álltak rendelkezésére, hogy ezt a családtípust mind

szorosabbá tegyék - s még azok az arisztokraták is, akik a napóleoni seregek markotányosainak leszármazottai, immár másfél évszázadon át gyakorolhatták, hogyan is kell római módra élni.

Arisztokrácia és cselédnép egyformán jól beszéli a római nyelvet. Ám a város kétmillió lakosából igen sokan más tartományok szülöttei, a nemes vörösingesek vagy a nemtelen feketeingesek leszármazottai, túlságosan idegenek, nem képesek nyelvileg hasonulni amazokhoz. A mozilátogatók talán ismerik valamelyest ezt a bizonyos római nyelvjárást: Aldo Fabrizi és Anna Magnani "perfektül" beszéli (míg a vidékről jött idomkirálynők csicsergése egészen más). Az őshonos nyelvet Rómában a Piazza Navona és a Campo di Fiori környékének palotáiban és polgárházaiban, a Trasteverén, a Tiberis jobb partjának ódon utcáiban még egészen jól megőrizték. Ezeken a helyeken a római konyha fellegvárai állnak, mi több, ellenállnak a maguk ősi faszenes tűzhelyeivel (*fornelli*) és cserépedényeivel (*cocci*) az uniformizáló huszadik század megannyi rohamának. A várszerű építmények, melyeket a Colosseum és némely lerombolódott szentély köveiből emeltek, olyan hagyományokat őriznek, amelyek a magasan fekvő városnegyedek, a *quartieri alti* modern házaiban elvesztik értelmüket. Ezekhez a hagyományokhoz tartozik az a merőben sajátos viszony is, mely ember és ember közt fennáll: ahol is valami képtelen skálán az egyik lény "magasan", a másik "mélyen" helyezkedne el. Szó sincs erről! Mert az utóbbiak csoportja rég elveszítette azt az alávetettségtudatot, amely Kelet-Európa parasztjait és polgárait az "urakkal" szemben eltöltötte még nemrégiben is - az előbbiek pedig rég megtanulták, hogy a szolgáló emberben is az embert tiszteljék. Számtalan félreértés tisztázódott, ellentét simult el itt: egy tálból cseresznyézik, ugyanabból a fazékból eszik mindenki.



# PIATTI DI CARNE

## Húsételek

### L' ABACCHIO - A bárány

Róma legrégebbi bazilikáinak fülkéiben arany alapon bárányok és juhok legelésznek, a hívőket jelképezve. Szentek imádják a Bárányt, Isten Bárányát.

Az Appenninek lejtőin, a tenger és a hegyek közti dombokon, Circe varázslónő hegyfoka körül, Campagna fűvén birkák legelnek, bárányok hengergőznek.

A rómaiaknak legelnek, nekik növekednek. Amikor a római ember egy otthon töltendő, csendes vasárnapra gondol, mely a dolgozós hétköznapi fáradalmiért, veszélyeiért kárpótlást nyújt, először is a bárányka jut az eszébe, még hozzá ahogy a sütőből - kemencéből - kikerül *abbacchio arrosto* formájában. Ami a brit szigetlakónak a *roastbeef*, az egykori Habsburg-monarchia polgárának a *Backhendl*, a rántott csirke: a rendíthetetlen jólét jelképe, a béke tápláló címerállata a *civis Romanus* számára az ő báránya. Kinyitja a derék római polgár a sütőkemence ajtaját, megpillantja a barnára pirult barikát, és bizonyosra veszi, hogy Janus szentélyének kapui zárva vannak, békesség honol.

\*

### ABRACCHIO (AGNELLO) ARROSTO

#### Bárány sült

*Hozzávalók: 1 bárány vagy gödölye, olaj vagy zsír, só, bors, fokhagyma, rozsmaringágak, burgonya.*

Akinek odahaza csak faszenes tűzhelye van - és ez gyakori eset -, az előkészített, nyers sültet a pékhez viszi. A *fornarók* művészi mesterei szakmájuknak: egyetlen pillantást vetnek csak a báránykára, vagy gödölyére, és már tudják, háromnegyed vagy egy kerek óra kell-e, hogy elkészüljön. A hosszúkás vagy kerek tálakat éppúgy percre pontosan húzzák ki a kemencéből, ahogy a pastasciutta-készítők a kellő pillanatban öntik le a vizet. A háziasszony munkája ilyenkor csak ennyi: megtisztítja az egész bárányt, olajjal (zsírral) bekenegeti sóval, borssal megszórja, imitt amott fokhagymával és rozsmaringágacskákkal megtűzdeli. Mivel a megfigyelések azt bizonyították, hogy a négybe vágott burgonyának ugyanannyi idő szükséges az átsüléshez, mint a zsenge húsu kis bárányának, ezt a köretet egy rétegben, sóval és rozsmaringávelekkel

meghintve, tiszta olívaolajjal leöntve úgy helyezik el a tálban, hogy a bárány által el nem foglalt részt a krumpli tölti ki. Friss, zöld fejessaláta teszi tökéletessé a vasárnapnak ezt a finom étvét.

## COSCIOTTO DI AGNELLO ARROSTO

### Sült báránycomb

Az egész bárány helyett már egy mellső vagy hátsó comb is figyelemre méltó ebédet biztosít, főleg ha gazdagon megtűzdelik.

*Hozzávalók: bárány mellső vagy hátsó combja, szalonna- vagy sonkaszeletek, só, bors, majoránna, fokhagyma, olaj, rozmaring, burgonya.*

Spékeléshez csíkokra vágott, 3-4 cm hosszú szalonna-, még alkalmasabban sonkaszeleteket használunk; "hegyi" nyers sonka a legjobb erre a célra, elsősorban Norciából, ahol a hentese mesterség igazi remeklője élnek. A spékeléshez (tűzdelés) kiszement darabokat sóba, borsba, majoránnába és finomra vágott fokhagymába hengergetjük, majd 10-15 helyen a húsba tűzzük.

A báránycomb (a vele együtt asztalra kerülő, darabokra vágott, olajjal és rozmaringgal ízesített burgonya társaságában) kemencében süthetjük; ám igazán felejthetetlen a roston, faszénparázstól lesz az íze.

## ABBACCHIO BRODETTATO

### Becsinált bárányüst

A *brodetto* szó a régi szép időkből származik (mindig a régi idők voltak a szépek), amikor a húsvéti leves (*brodo* = húsleves) a húsvéti tojások (citromlével felvert, majoránnával fűszerezett) sárgájával került az asztalra - akár ez a korántsem levesszerű étel.

*Hozzávalók: 1 kg bárányhús vagy gödölyehús, 3 tojássárgája, sovány vagy zsíros füstölt sonka, hagymaszeletek, liszt, 1 pohár frascati vagy orvietói (száraz fehér bor), bors, citrom, petrezselyem, majoránna.*

A bárányhúst (egészen nyugodtan helyettesíthetjük gödölyével) kockákra vagy csíkokra vágjuk, majd felaprított sovány vagy zsíros füstölt sonkával és hagymadarabokkal együtt gyengén megpirítjuk. Most - ami egyébként római ételknél sosem szokásos - a húst megszórjuk liszttel, és amikor a liszt is barnára pirul, következhet egy pohár száraz fehér frascati vagy orvietói. Amikor a bor elpárolgott, a húsdarabokat vízzel felöntjük az edényben, megborsozzuk, mérsékelt lángon az egészet tovább főzzük.

Amikor a hús már megpuhult és a leve is megsűrűsödött, egy külön tálban verjük fel három tojássárgáját, adjuk hozzá egy citrom levét, keverjük bele petrezselymet és majoránnát is. A tojásos mártást néhány perccel a tálalás előtt keverjük a húshoz, amelyet melegen tartunk, de már nem hagyunk felforrt. Ekképp a mártás egyenletesen sárga marad, a tojások pedig nem mennek össze.

## CORATELLA DI ABBACCHIO BRODETTATA

### Becsinált bárányszeletek

Coratellán értjük a szívet, a májat, a tüdőt, ezeket a rekeszizommal, gyakran a gyomorral is együtt árulják.

*Hozzávalók: bárány szív, -máj és -tüdő, zsír, 1 hagyma, só, bors, fanyar fehér bor, 3 tojássárgája, petrezselyem, majoránna, citrom.*

Válasszuk szét előbb a szívet, májat és tüdőt, vagdadjuk mindet kockákra vagy hosszúkás csíkokra. Először a tüdőt pirítsuk meg zsírban, majd adjunk hozzá egy apróra vágott hagymát, és amikor az egésznek már szép színe van, sózzuk és borsozzuk meg. Öntsük le akkor száraz (vagyis fanyar, de nem savanyú) fehér borral, a bort párologtassuk el. Körülbelül 20 perc múlva következik a szív és egy újabb kis pohár bor, majd negyedórával utóbb a máj és újabb fél pohár frascati vagy orvietói. (Ha a bor túl gyorsan elpárolog, adhatunk hozzá többet is belőle - akár vízzel hígítva.)

Ha a mártás megsűrűsödött, a szív és a tüdődarabok puhák, jöhet ugyanúgy, mint az előző receptben, a tojássárgája, petrezselyemmel és majoránnával: ráöntjük az ételre, majd anélkül hogy forna, azzal együtt melegítjük.

## ANIMELLE D'ABBACCHIO

### Báránymirigy

*Hozzávalók: 2 mirigy, 1 fej hagyma, 5 dkg sonka, só, bors, húisleves vagy bor, 1 darab vaj.*

A bárány fehér mirigyeit langyos vízzel megtisztítjuk a vértől, egészen röviden felfőzzük, ekkor a rátapadó kötőszövetek maradványai is eltávolíthatók.

Hagymát és füstölt sonkát vágunk apróra, sózzuk, borsozzuk és pirítsuk meg zsírban az animellákkal együtt, majd főzzük tovább vízben (húislevesben vagy hígított borban) háromnegyed

óráig. A mirigyeket most szeletekre vágjuk, nyakon öntjük saját levükkel, amelyben előbb még egy darab vajat olvasztunk fel.

## ABBACCHIO ALLA CACCIATORA

### Bárány vadászné módra

*Hozzávalók: 1 kg bárányhús, 2 szardella, zsály, só, bors, 1 gerezd fokhagyma, egy rozmaringág, liszt, fehér bor vagy ecet.*

Ennek az elkészítési módnak az a sajátossága, hogy a húshoz szokatlan fűszerkombinációt adunk, nevezetesen: zsályát - szardellával. Bármilyen különösen hangzik is ez, az eredmény tanúsítja, hogy próbálkozásunk nem volt hiábavaló.

A húst kockákra vagy hosszúkás csíkokra vágjuk, megpirítjuk, megborsozzuk és megsózzuk. Amikor szépen megpirult, hozzáadunk egy gerezd fokhagymát, egy rozmaringágot és néhány zsályalevelet. Pár perc múlva a húsdarabokat megszórjuk liszttel, és amikor a liszt is színt kap, nyakon öntjük az egészet fehér borral (vagy hígított ecettel). Mérsékelt lángon egy óráig főzzük, ennek során többször is önthetünk rá vizet.

Tálalás előtt egy kevés levet lemerünk róla; ebben finoman szétnyomkodunk két szardellát, és így öntjük vissza a húsr. A szardella meglehetősen sós ízű, ezért eleinte csak óvatosan sózzunk.

## TESTA DI ABBACCHIO

### Birkafej

Birkafej mindenütt akad; Rómában különös becsben állnak, mivel a birkavelő ingyenc falat, s ha az agyvelő már gazdára talált is, a szépen megtisztított birkafejet megsüthetjük a sütőben.

*Hozzávalók: birkafej, fritto (lásd 39. oldal), petrezselyem, kapribogyó, citromlé, só, bors, vaj.*

A velőt mint frittót tálalhatjuk (lásd ott), vagy szétvagdadjuk, meghintjük petrezselyemmel és kaprival, citromlevet öntünk rá bőségesen, megsózzuk és borsozzuk, vajban megsütjük, végül megöntözzük még barna, olvasztott vajjal is.

A fej maradványairól eltávolítjuk a szemet és a fül porcos részeit; ezek után megkenjük zsírral, megsózzuk és borsozzuk; sütőben sütjük; akad rajta annyi hús, hogy ne tűnjék száraznak vele egy darab kenyér (*una pagnotta*).

## BRACIOLINE D'AGNELLO

### Bárányborda

A báránybordák kisebbek, finomabbak és bizonyára nem kevésbé ízletesek, mint a sertéskaraj.

*Hozzávalók: személyenként 3-4 vékony báránybordaszelet, szeletenként 1 db sonkaszalonna, 1 gerezd fokhagyma, hagyma, majoránna, petrezselyem, 1 zeller, zsír.*

A bordaszeleteket egészen vékonyra kell kivenünk.

Egy szelet sonkaszalonnára rárakunk egy gerezd fokhagymát, hagymát, majoránna, petrezselymet és zellert, az egészet együtt apróra összevágjuk, majd - mint a minestra esetében (lásd ott) - forró zsírban szétolvasztjuk.

A bordaszeleteket ebben barnára sütjük, megsózzuk, megborsozzuk, és egy kevés sűrített paradicsommal meg vízzel tovább pároljuk őket. Az évszaktól függően salátával, articsókával vagy zöldborsóval tálaljuk.

## BRACIOLINE D'AGNELLO AI FERRI

### Bárányborda roston

Akinek faszenes tűzhelye van, legyen rostja is! A vékonyra kivert, megsózott-borsozott, olajjal óvatosan megkent bordaszeleteket roston néhány perc alatt igen könnyű ropogósra sütni.

A tűz ne legyen túl erős; olajjal és zsírral is csak igen óvatosan szabad bekenni a szeleteket, mert a lecsöpögő bő zsiradék kellemetlen szaggal füstöl. Ezért a bordát mogyoró nagyságú vajdarabbal tálaljuk.

# IL MANZO - Marhahús

## LA BISTECCA

### Bélszín (beefsteak, bifsztek)

A legszebb marhák Toszkánában legelnek - messze Rómától. Nem csoda, ha a római ember is elismerően csettint, ha firenzei bélszínfilét fogyaszt, rá egy jó pohár vörös bort iszik, amelynek Machiavelli vénséges szőlősdombján nőtt a tőkéje (s az üveg címkéjén a ravasz államelmélet-művész azon mosolyog, mily kevésbé avult el a műve mind a mai napig), csettint a derék római, s nem tagadhatja: Róma ugyan a *caput mundi*, a világ feje, ám bizonyos remeklésekben az Arno-parti városé az elsőbbség. Ekképp a pápáknak a Sixtusi-kápolna kifestésére is firenzeit - egy bizonyos Michelangelo Buonarottit - kellett szerződtetniök.

A tűzhely lokálpatriótái más nézetet vannak. "A toszkánok", mondják, "a legszebb, az istentől is bisteccának rendelt darabokat maguknak tartják meg!" Van valami ebben az elméletben. A toszkánok azoknak az etruszkoknak a leszármazottai, akiket Róma fosztott meg a félsziget feletti uralmuktól... hát akkor már legalább a bifsztek urai kívánnak maradni.

Versenyre kelni velük mindenesetre nehéz. Talán a következőt lehetne megpróbálni. "Végy egy jól táplált ökröt, élete virágjában, vágd ki a vesepecsenyét úgy, hogy a filé (tudományosan: *psoas major*) közkeresztmetszete az ágyékcsigolya felénél, a feszítőizom (az *erector trunci*) keresztmetszete az ellenkező oldalon legyen..." Körülményes eljárás volna. Mondjuk egyszerűbben:

"Menj el egy megbízhatónak ítélt henteshez, aki három-négy napig (vagy még tovább) jégen tartja a jó 3-4 cm vastagságú bélszínszeleteket."

A bistecca akkor kerüljön a faszéntűzhely rostjára, amikor a tűz már hosszabb ideje ég, egyenletes, nem füstöl, nem lohad; szítani (legyezni) pedig úgy kell, hogy a hamu föl ne röpöppenjen. A sütés idejét a szakértők az ökör életkorától teszik függővé, meg a parázs hőmérsékletétől, meg a szeletek vastagságától... meg a vendég igényétől. A húst döfködni szigorúan tilos, nehogy elcsöppentse a finom levét. Csak a villa hegyével szabad a bifsztekhez érni - de a mester érzékelő idegpályái a villa hegyéig érjenek!

A kész bistecca előmelegített tányérra kerül, és csak ekkor kenik meg olajjal vagy egy darabka vajjal (amelybe némi petrezselymet is beledolgoztak). Borsot és sót is csak az étel elfogyasztójának ízlése szerint szórhatunk a húsrá.

Ha a bisteccát (melynek díszítő jelzője *Bella*, vagyis szép, míg a pastát, már amelyik megérdemli, *buoná*-nak, jónak mondják) Latium valamely nemes növénye kíséri, folyékony alakjában immár, például olevanói vörös, palestrinai vörös, zagarolói vörös... netán a nehéz Barbera d'Anagni...

akkor a bélszín fogyasztásának napja megérdemli, hogy fehér kövecskével jelöltessék - *albo signari lapillo*.

## L'UMIDO

### Párolt marhasült

A német konyhával ellentétben, az olasz a lé (szaft) nélküli húst kedveli. A lé - *il sugo dell'umido* -, még ha egyidejűleg találják is, külön tálba kerül az asztalra, nagyobb esélye van azonban arra, hogy a konyhában egyéb vendégszereplésre várakozzon. Az ilyen sugo nélkülözhetetlen a suppli készítéshez, ám a pastasciuttához szükséges mártásoknak (*sughi di carne*) is egyik alapanyaga. Egy finom vasárnapi umido így máris megoldja a következő hét elejének különféle problémáit.

*Hozzávalók: marharostélyos, sonkaszalonna, zsír, 1 hagyma, zeller, sárgarépa, sűrített paradicsom, só, bors, majoránna, fokhagyma, petrezselyem, 1 pohár erős vörösbor, zsálya és bazsalikom (ízlés szerint).*

A római konyha az umidóhoz azokat a darabokat használja fel, amelyek másutt a rostélyoshoz szolgálnak. A kezdet: gazdag tűzdelés, ennek során sóban, borsban, majoránnában, szétnyomott fokhagymában meghengergetett szalonna- vagy sonkadarabok kerülnek a húsba.

Magába a fazékba a minestra klasszikus alapja: egy darab sonkaszalonna kerül, fokhagymával és petrezselyemmel jól összedolgozva, mely azután szétolvad a zsírban. Ebbe tesszük bele az apróra vagdalt hagyma, zeller, sárgarépa, ízlés szerint zsálya és bazsalikom keverékét is. Még mielőtt a hús a fazékba kerülne (közben úgy össze lehet kötni, hogy megtartsa formáját), a zöldséget és a fűszereket meg kell pirítani, s egy kevés vízzel puhára párolni.

A húst először szépen megpirítjuk, azután nyakon öntjük egy pohár erős, de nem édes vörösborral. (Grottaferrata és Velletri bora különösen alkalmas erre.) Amikor a bor elpárolgott, következik a sűrített paradicsom, amely a mártáshoz újabb ízt és gazdagabb színt, igazi sötétpirosat ad.

A szükséges vízmennyiség folyamatos adagolásával az umido további, mintegy 2 1/2 óráig párolása következik: a puhaság és a tökéletesség megfélelő pillanatáig.

# LO STUFATINO

## Párolt marhaszelet

A stufatino az umidótól két lényeges pontban különbözik: a hús már szeletekre vágva kerül a fazékba, és a leve sokkal hígabb, ezért zöldség is főzhető bele (többnyire zellerszár).

Az eszményi húsdarab a vesepecsenye volna, mivel azonban az ökörnek ez a nemes testrésze ritkán zárándokol el Rómába, a hátszín helyettesíti.

*Hozzávalók: vesepecsenye vagy hátszín, zsír, 1 szelet sonkaszalonna, sűrített vagy friss paradicsom, 1 fej hagyma, fokhagyma, majoránna, só, bors, vörösbor.*

Egy hagymát szeletekre vágunk, zsírban megpirítjuk, követi egy szelet (fokhagymával összedolgozott) sonkaszalonna. A hús már csak a só, bors és majoránna kíséretében jelenik meg, és mint az előző esetben, nyakon öntendő vörösborral; amikor a bor elpárolgott, következik ismét a sűrített paradicsom, de néhány kimagozott, meghámozott friss paradicsom is alkalmas. Végül vizet öntünk rá, és tovább pároljuk, míg a hús meg nem puhul.

A leve maradjon sötétlő rótesbarna (kockáztassuk meg: rembrandti) színű, és ne legyen sűrű. Alkalmazható különféle sugókhöz is, gyakran arra szolgál, hogy sajátos ízt adjon a borjúpacalnak (*trippa*).

# INVOLTINI DI MANZO

## Marhahústekercs

A tekercsek (*involtini*) különféle alakban jelenhetnek meg, amikor arról van szó, hogy kevés húsból kell pompás, mutatós ételt varázsolnunk. Egy vékony szelet húsról messziről látszik, hogy micsoda; de ha szalonnaszelet köré göngyöljük, máris sokkal táplálóbbsként tűnik föl. És *mundus vult decipi* - a világ azt akarja, hogy becsapják, tartja a mondás. "Megcsalni vagy megcsaladni", állítja Nestroy, "nincs harmadik lehetőség. És aki azt hiszi, van: öncsaló." Csakhogy a különféle tekercsek - igen ízletes csalások. Meg is adjuk három változatuk elkészítési módját.

*Hozzávalók: marhabússzeletek, zsír vagy olaj, bor, víz, vagy sűrített paradicsom erősen hígítva.*

A húst hosszúkás - mintegy 8 cm hosszú, 4 cm széles - darabokra vágjuk. Ezeket a csíkokat a következőképpen töltjük meg:

Sertéssült és sült csirke, füstölt sonka és sonkaszalonna maradékait összedolgozzuk egy darabka fokhagymával és majoránnával, megsózzuk, megborsozzuk, reszelt szerecsendiót adunk hozzá. Ehhez jön azonos mennyiségű, tejbe áztatott fehér kenyér, egy-két tojássárgája, reszelt parmezánsajt.



A hússzeletekbe belegöngyöljük a töltelékét (cérnával átkötve - "tekercselve" - vagy fogpiszkálóval átszúrva), majd lapos cseréptálba tesszük, ahol már várja a zsír vagy az olaj. A megpirított involtini, a tekercsek nyakon öntendő borral, majd ha ez elpárolgott, vizet, esetleg erősen hígítva sűrített paradicsomot töltünk rájuk, így puhára párolódnak.

## UCCELLETTI DI CAMPAGNA

### "Mezei madárcák"

*Hozzávalók: marhabús, füstölt sonka, szalonna, zsálya, fehér kenyér, olaj vagy zsír.*

A húst, akár az előző receptben, csíkokra vágjuk, kiverjük, megsózzuk-borsozzuk, és rátekerjük egy darab zsíros füstölt sonkára, amely mellett már ott van egy zsályalevél.

A tekercseket úgy húzzuk rá egy nyársra, hogy mindegyik egy négyszögletes fehér kenyérdarabra és egy szelet szalonnára következzen. A kész nyársat olajjal vagy zsírral bekenjük, megsózzuk, megborsozzuk.

A nyárssütők - *i rosticieri* - ebben a kérdésben a hagyományt követik, és a "madárcákát" faszenes tűzhelyen sütik, vigyázva rá, hogy a parázs a nyársnak mindkét oldalán fizzék, de semmiképp se alatta halmozódjék, így a zsír lecsöpöghet, s mégsem füstöl. A modern grillek tulajdonosai a nyársat lapos tál fölé helyezik, és magas hőfokon sütik ropogósra az ételt.

## SALTIMBOCCA

### Borjútekerces

(Szó szerint: "Ugorj a szájba.") - Egy híres firenzei szakácskönyv szerzője, Pellegrino Artusi a saltimboccát római specialitásnak mondja. Egy római szakácskönyv írója, Adolfo Giaquinto szerint Brescia érdeme ez az étel - Ada Boni pedig, aki az olasz konyháról készített enciklopédikus munkája, a *Talismano della Felicità* (A boldogság talizmánja) elismeréseként márvány mellszobrot érdemelt ki, elvitatja ugyan a saltimbocca római polgárjogát, de hangsúlyozza róla, hogy a római étlapokról ritkán hiányzik. A történészek, akik annyi papírt és tintát pazaroltak a háborúkra, jobban tennék, ha figyelmüket végre a konyha sokkal üdítőbb historikumának szentelnék!

A saltimbocca, legyen bármelyik város a szülőhelye, mindenképpen borjúhúsból (*vitello*) készül. Ha azonban *vitellone* az alapanyag (ez a szó, bár újabban huligánok elnevezésére is használják, eredetileg fiatal marhát, tinót jelöl), akkor is finom lehet az étel, csak több időbe telik az elkészítése.

*Hozzávalók: borjúhús, füstölt sonka, zsálya, vaj, víz.*

Elkészítése egyszerű: a borjúhúst csíkokra vágjuk, mindegyiket beborítjuk füstölt sonkával, miközben a két réteg közé egy fél zsályalevél kerül. Az összetekert saltimboccát vajban pirosra sütjük, vízzel felöntjük, puhára pároljuk. Sűrű, kis mennyiségű levét tálaláskor a tekercekre öntjük.

## CODA ALLA VACCINARA

### Ökörfarokpörkölt

Ha igaz az, hogy a toszkánok maguknak tartják meg legszebb ökreiket, ugyanígy kétségtelen, hogy a rómaiak mesterei annak, miként kell az egyebütt lenézett részekből kiváló ételt készíteni. Ilyen az ökör farka, gyomra, mája, veséje, *horribile dictu* még a vékonybele is.

*Hozzávalók: 1 ökörfarok, hasonló súlyú ökörfejhús, sonkaszalonna, sűrített paradicsom, zsír, hagyma, 1 sárgarépa, fokhagyma, petrezselyem, zeller, só, bors, fanyar vörösbors, víz.*

Az ökörfarkat a csigolyáknak megfelelően felvágjuk. Hogy a levének is meglegyen a kellő sűrűsége, a farkéval egyező súlyú fejhúst darabokra vágunk, és hozzáadjuk a farkhoz.

Akár a minestránál, itt is összedolgozunk egy darab sonkaszalonnát hagymával, fokhagymával, petrezselyemmel és egy sárgarépával, a keveréket zsírban felolvasztjuk, majd a farkat és a fejhúst együtt feltesszük főni. (*Les extrêmes se touchent*: a végletek találkoznak.) Amikor a hús megbarnul, következik a sózás-borsozás, majd a fanyar vörösbors, amivel nyakon öntjük. Amikor a bor elpárolog, az egészet felöntjük sűrített paradicsommal, amelyet vízzel erősen felhígítottunk, majd szükség szerint még utána is töltögetünk hozzá vizet. Ha az egészet reggel hétkor odatesszük, az ebéd déli egy órákor már készen is van.

A hagyomány kíváncsága szerint az ökörfarokkal zeller is jár, főve. A zellerleveleket tehát ebben az esetben dél körül odatesszük forró vízben, majd fél egykor "egyesítjük" az ökörfarokkal.

Az étel megéri a hosszú várakozást.

# TRIPPA

## Borjú- vagy tehénpacal

Az ökörfarokénál alig valamivel gyorsabb a trippa elkészítése - de hát a szombat délelőtti bajos lenne ennél alkalmasabb célra felhasználni. Akinek épp ebben az időben más dolga akad, kénytelen szombati ebédjét a trattoriában elkölteni, ahol a *sabato trippa* kiírás messzire hirdeti, hogy e remek étel már ott várja nagy vaskondérokban.

Amikor trippát vásárolunk, ügyeljünk rá, hogy legalább a fele a borjúgyomor apró bolyhos részéből álljon - ez különleges csemegének számít.

*Hozzávalók: borjú- vagy tehénpacal, 1 sárgarépa, 1 fej hagyma, zeller, petrezselyem, 1 borsmentalevél, parmezánsajt.*

A pacalt legalább hat órán át kell főzni, ennek során, akár a levesthúshoz, egy sárgarépát, egy hagymát, zellert és petrezselymet adunk hozzá. A puhára főtt trippát ujjnyi széles, 3-5 cm hosszú csíkokra vágjuk, majd az umido (vagy a stufatino) levével még jó félórát tovább pároljuk. Mire a lé szépen magába szívta az összes ízt és zamatot, a trippa készen van.

A pastasciutta esetében a vendégnek két választása adódik csupán: reszelt pecorino vagy parmigiano; itt van egy harmadik lehetőség is, nevezetesen: olyan parmezán, amelyhez egy lereszelt borsmentalevelet adtunk. (Mivel a tridenti zsinat szerint az ember akarata szabad, itt is legteljesebb felelősségünk tudatában kell választanunk.)

# FEGATO

## Pirított máj

*Hozzávalók: máj, néhány hagyma, olívaolaj vagy zsír, néhány babérlevél, só, bors.*

Karikákra vágunk néhány hagymát, olívaolajban (ritkán: zsírban) enyhén megpirítjuk, majd hozzátesszük a darabokra szeletelt májat, megsóзва, néhány babérlevéllel ízesítve. A máj élénk tűzön néhány perc alatt elkészül.

# PAGLIATA

## Ökörvékonybél

Szokatlannak tetszhet a vékonybél felhasználása gasztronómiai célokra. Már csak ilyenek vagyunk: elfogadjuk a bél szolgálatait, ha szép dallamokkal kedveskedik fülünknek - valamely hangszerzengő húrjaként. Ám ha belegondolunk, hogy Bach csellóra írt hat szólószonátája részben bizony a marhának nemhogy a vékony, de egyenesen a vastagbelén szólal meg, miért ne bocsátanánk meg a rómaiaknak, hogy rokonszenvvel tekintenek a pagliatára, akár rizzsel tálalják elébük, akár (s ez a gyakoribb eset) a rövid pasta egyik sajátos változatával, a rigatonival.

*Hozzávalók: ökörvékonybél, sonkaszalonna, sűrített paradicsom, fokhagyma, zeller, petrezselyem, zsír, só, bors, vörösbort, víz.*

A belet lehetőleg már vásárláskor szabadíttassuk meg a hashártyától; vágjuk mintegy 20 centis darabokra, melyekből gyűrűket formálunk. Ezúttal is apróra vágunk sonkaszalonnát fokhagymával, zellerrel és petrezselyemmel, forró zsírban szétolvasztjuk, majd a gyűrűket szüntelen kevergetés közben megpirítjuk. Ezután megsózzuk, megborsozzuk, és felöntjük vörösborttal. Ha a bort elpárolgott, víz következik, ehhez adható néhány kanál sűrített paradicsom. 3-4 óra alatt - miközben egyre utáztatjuk a vizet vagy a bort - a gyűrűk összezsugorodnak és megpuhulnak.

Ezután rátesszük őket a megfőzött rigatonira (vagy a pontosan 18 percig főzött rizsre), és jöhet a sajtozás: szórjuk rá a reszelt parmezánt vagy pecorinót.

# ROGNONE IN UMIDO

## Párolt vese

*Hozzávalók: vese, zsír vagy olaj, hagyma, paradicsom, vörösbort, petrezselyem.*

Vágjuk vékony szeletekre a vesét, így megszabadítjuk minden folyadékától. A szeleteket gyorsan süssük át erős lángon zsírban vagy olajban; e rövid művelet után tegyük őket szitára. A nedvesség negyedóra alatt lecsöpög. Eközben pirítsunk hagymaszeleteket zsírban. Megtisztított, kimagozott paradicsomot teszünk hozzájuk, majd amikor a paradicsom jól megpárolódott, jöhetnek a veseszeletek. Az egészet megsózzuk, megborsozzuk, öntünk rá vörösbort (de a fehér, száraz frascati is alkalmas!); a bort elpárologatjuk, az ételhez asztalra kerülése előtt petrezselymet adunk.

# POLPETTE (COPPIETTE) DI MANZO

## Vagdalthús (Frikadella)

Még a mi uniformizált világunkban is kevés az olyan nemzetközi étel, mint a vagdalt vagy darált hús, amit megnedvesített fehér kenyérrel és tojással összedolgozva zsírban sütnek meg. A svédek marha-, borjú- és disznóhúst használnak hozzá, és tejfölös mártásban tálalják. Az amerikaiak szeretik a nagy formátumot, és esküsznek a maguk hamburgerére...

A római polpetták a következőkben különböznek távoli rokonaiktól:

1. hogy a hús-kenyér-keverékhez bőségesen adunk parmezánt, valamint néhány szem mazsolát és *pignoli*-t (píneadiót).

2. hogy a kész polpetták az umido (lásd ott) levében kerülnek az asztalra.

Míg egyebütt a helyi vagdaltbús-specialitások a sülték és a levesthús maradványait tartalmazzák, Rómában nyers húst használnak a frikadellához.

## MAIALE VAGY PORCO - Sertés

Horatius saját magát Epikurosz kondájának malacaként említi - *Epicuri de grege portus* -, eképp is tanúsítván, hogy a tápértékben nem szűkölködő négylábút az ókor igazi becsben tartotta. Áhítatos tisztelettel gondol napjaink polgára is a derék állatra, hiszen az oldalas, a csülök, a tarja, a csigolyacsont (*spuntatura*) adja meg a minestrának azt a bizonyos jellegzetes zamatát. És az új évbe sem léphetünk, ugye, jó disznóláb nélkül.

Ez a bizonyos futómű messziről jön: Modenából, ahol művészi fokon készítik az erősen sós, hatalmas sertéscsülköt (*lo zampone*), nemcsak a maguk, hanem a disznóval kevésbé jól ellátott vidékek örömeire is. A Téalapó csak a második világháború óta lett a szaturnáliák boldog, víg, kegyelemteljes idejének jelképes alakja, ám a *pizzicagnoli*-boltokban (a csemegekereskedőknél) lógó zamponék meg a disznóhússal, zsírral és finomra vagdalt bőrkével töltött, erőteljesen megsózott-borsozott *cotechinó*-k már ősidőktől fogva a közelgő újesztendőre utalnak.

A zamponét mindenekelőtt folyó vízben sótalanítjuk - a cotechinót viszont úgy, ahogy van, vízben megfőzzük; a főzés ideje mérettől függően másfél és négy óra között ingadozik. Köretként rendületlenül lencse járja, mivel a lencse az új évre biztos anyagi körülményeket ígér. (S ha az ígéret nem válna valóra, a következő év fordulóján újabb tál lencsével kell próbálkoznunk.)

## FEGATELLI

### Májszeletek

Íme, egy recept, amelyen két évezred sem változtatott semmit!

*Hozzávalók: máj, babérlevelek, só, bors, fehér kenyér.*

A májat hüvelykujnyi hosszú és két hüvelyknyi vastagságú darabokra vágjuk, megsózzuk, megborsozzuk. A darabkák minden oldalát babérlevelekkel borítjuk, s becsomagoljuk a disznó "nagy omentumába" (cseplesz). Két-három átdöfött fogpiszkáló biztosítja, hogy a csomagolás ne bomolják szét.

A darabokat nyársra húzzuk, parázson jól átsütjük; a nyárson a fegatellók megszírozott fehér kenyérdarabok közé kerülnek.

Ha nincs nyársunk, megsüthetjük a fegatellit kevés zsírban vas serpenyőben is. A szétolvadó cseplesz önmagában úgyis elég zsíros.

## PORCHETTA

### Sertéssült

*Hozzávalók: sertésszeletek, olívaolaj, fokhagyma, borsmentalevél, édeskömény, só, bors.*

Lapos cserépedényben (szükség esetén vasserpenyőben), olívaolajban fokhagymaszeleteket, borsmentalevelet és édesköménymagot pirítunk, megsózzuk, megborsozzuk, végül leöntjük fanyar fehér borral. Amikor a bor elpárolgott, az edénybe beletesszük a sertésszeleteket és kisütjük.

Nagy népünnepélyek alkalmából, amilyen például a *Festa di Noiantri* (a Tiberis jobb partján elterülő Trastevere városrész ünnepe), a porchettát az egész szopós malacból készítik. A rokonszenves kis állatot megtűzdelik és bedörzsölik mind a nevezett fűszerekkel-ízésítőkkal, egészben megsütik, ekképp vár azután egész zsemlyehegyek mellett (lelhetünk ott *pagnotta* nevű kerek alakút, hosszúkás *sfilatinó*-t, angolna formájú *ciriolá*-t) az érdeklődőkre, akik választott péksüteményüket egy darab hússal töltetik meg. Utána irány az osteria, ahol bőséggel fogy hozzá a frascati három klasszikus fajtája: az *asciutto* (fanyar-száraz), a *Bulla vena* (félédes) és a *cannellino* (édes).

## LOMBELLO DI MAIALE

### Sertésfilé

*Lumbuli*: így nevezi Marcus Gavius Apicius a sertésfilét. A latin nyelvtankönyvek nem tüntetik fel a szót, a második deklinációs plurale tantumok (csak többes számúak) között, és Itália egyöntetűen a *filetto* szót használja a fogalomra... a régi elnevezés csak az ókori római városfalak mögött megbújva él tovább.

*Hozzávalók: sertésfilé, nyers sonka, fehér kenyér, babérlevél.*

Rómában, mint egykoron, a nagy kockákra szabdalt sertésfilét besózzák, megborsozzák, sütőnyársra húzzák, még hozzá úgy, hogy a húsdarabokat száraz fehérkenyér-darabok választják el egymástól; ezeket a kenyérszeleteket egyik oldalukon nyers sonka, a másikon babérlevél borítja.

A nyársra húzottakat faszélen sütjük meg, a parázsban itt is legyen egy kis árok, hogy a lecsöpögő zsír oda hulljon; ahol a faszenes tűzhely a haladás áldozata lett már, a nyársak egyszerű lapos tál fölött kerüljenek a kemencébe (sütőbe).

## VITELLO - Borjúhús

A borjú ritka állat az étlapon. Az éttermek büszkén kínálják persze a borjúszeletet, hadd lássa mindenki, mennyire lépést tartanak a nemzetközi intézményekkel ezen a téren is. Egy dolog tény, a bizonyítás ennyiben sikeres is: az a borjúhús, amit a marszalai borral készítenek, mindenképpen egyenrangú madeiramártásos rokonával. A Szicília nyugati csücskén magasodó sziklafok évszázadok óta használt, boltozatos üregeiben érlelődik egy bor, amely alkalmas a sertéshús és a báránysült nemesítésére, s amely a máskülönben egy kicsit jellegtelen borjúhúshoz egyenest nélkülözhetetlen.

## SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA

### Borjúszelet marszalai borral

*Hozzávalók: borjúszeletek, liszt, vaj, só, bors, 1 pohár marszalai bor, húsleves vagy víz.*

A kivert ("kiklopolt"), megsózott-borsozott borjúszeleteket belisztezzük, forró vajban sütjük. Amikor már szép barnák, egy pohár marszalai bort öntünk rájuk. Mielőtt ez egészen elpárologna, a mártást húslevessel vagy vízzel egy kicsit hígítjuk.

## INVOLTINI DI VITELLO

### Göngyölt borjúszelet

*Hozzávalók: borjúszeletek, szardellacsíkok, mozzarella-sajt, vaj, fehér bor vagy húsleves ízlés szerint.*

A vékonyra vágott, kivert borjúszeletekbe egy-egy hosszúkás, megborsozott mozzarella-sajtdarabkát és egy szardellacsíkot teszünk. A húst erre rágöngyöljük, fonállal szorosra kötözzük.

A tekercseket (göngyölegeket) vajban barnára sütjük.

Ha a borjú netán már nem volt olyan fiatal, a tekercseket leönthetjük fehér borral vagy húslevessel, és még egy keveset párolhatjuk.

A scaloppinét is, az involtinit is igen gyakran tálalják zöld fejes salátával.

## SPEZZATINO DI VITELLO

### Borjúhúskockák

*Hozzávalók: 1 kg borjúhús, 6 darab paradicsom (vagy sűrített paradicsom), 1 pohár olívaolaj, 1 pohár fanyar fehér bor, 1 gerezd fokhagyma, só, bors, majoránna, petrezselyem, 1 babérlevél, víz.*

A húst kockákra vágjuk, kendővel gondosan leszárítgatjuk.

Egy felszeletelt fokhagymagerezdet olívaolajban megpirítunk, majd azonnal ki is vesszük; ebbe az olajba kerül bele máris megpirításra a hús. Amikor szép barna, megsózzuk, megborsozzuk, majorannával, babérrel és petrezselyemmel fűszerezzük, és egy pohár fanyarkás-száraz fehér borral nyakon öntjük. Amikor a bor elpárologott, következzen a megtisztított, kimagozott nyers - vagy néhány kanálnyi sűrített - paradicsom hozzáadása.



Most felöntjük vízzel, puhára pároljuk; ez a művelet a borjú életkorától függően másfél, két és fél óráig tarthat.

## IL POLLO - Tyúk

A nemes vadmadár, melyet bölcs elődeink már a bronzkorban az emberi nem kísérőjévé és vigasztalójává háziasítottak, a régi Rómában is igen nagy becsben állt.

Az augurok - a madárjósok - falatozó tyúkokat figyeltek meg, és viselkedésükből vontak le következtetéseket a jövőt illetően... ezt a módszert, bátran állíthatjuk, nem múlta felül azóta sem a kristálygömbbe pillantás, sem az asztrológiai kutatás. *Auguri!* - annyit jelent ez ma is, hogy "jó szerencsét!", és a hét domb városának asztalain a tyúk ma is ünnepet jelent.

Tyúkok tárgyában a római ember nem ismer tréfát: követelmény, hogy a hátsó udvaron és a mezőn kapirgáljanak, mielőtt olajjal felkenve Vesta tüzeire jutnak. Megannyi vállalkozó próbálta már a tyúkok tenyésztését a tengerentúli módi szerint - ketrecekben, ahol zenekíséret mellett futószalagra róják le tojásaikat -, kísérletezett szigorúan tudományos módszerekkel, táplálván a csirkéket kizárólag malmok és vágóhidak hulladékaival, tönkre is ment bele mind. Mert itt a tyúkok úgy kellene csak, *come Dio comanda*, ahogy Isten rendeli; és Ő másképpen rendelte.

\*

## POLLO ALLA DIAVOLA

### Ördöglánycsirke

Hogy Rómában az ördög, legalábbis az apostoli fejedelmek megérkezése óta, aktuális téma, nem szorul külön magyarázatra. Jót ritkán hallani róla, és ahogy változgattak az idők, úgy tették felelőssé őt hol a Korán szerzőségéért, hol a szabadkőművesség meg különféle politikai pártok létrehozásáért. Persze az ördög családjának hölgytagjai - mint északi vidékeken az ördög öreganyja - nagyobb rokonszenvenek örvendenek. Állítólag egy ördöglány találta fel a csirke igazán eredeti elkészítési módját is. Az eredmény annyira meggyőző, hogy még a Sacra Rota Romana szigorú bírának sincs ellenvetése, ha vasárnap délből a *pollo alla diavola*-val találkozunk.

Az elkészítéséhez legalább két faszenes tűzhelyre van szükség (ezek híján két főzőlapra); az egyikre nyomban az elején odateszünk néhány vasalót, de nem ezeket a modern fajtájúakat, hanem afféle lapos, de súlyos vasat, amelyet régi időkben használtak, s a pokolban talán ma is.

*Hozzávalók: 1 csirke, olaj, rozsmaring, só, bors, konyak.*

A csirkét megtisztítjuk, megperzseljük, kibelevjük; belsősegeit félretesszük sugónak. Ezek után az állatot mellével lefelé az asztalra helyezzük, és súlyos, éles késsel a háta középvonalánál átmetszük, egészen a mellcsontig. Kétfelé is vághatnánk, de az ördöglány eredeti receptje szerint egy darabban kell sütni. Ha tehát követjük a parancsot, a csirkét megfordítjuk, majd mint egy leborított nyitott könyvet, mellcsontjával fölfelé az asztalra tesszük; erőteljesen lenyomjuk, netán a húsklopfolóval a mellcsontjára ütünk, hogy szétlapuljon. Ezután hadd pihenjen egy jó fél órát olajban és rozmaringban.

Megsózva és megborsozva kerül ezután a rostra (vagy a serpenyőbe), s ekkor azonnal ráteszünk egy-két forró vasalót, hogy a csirke még laposabb legyen, meg aztán persze, hogy egyidejűleg felülről is süljön; a vasalókat, mihelyt nem tűzforróak, váltjuk! Ezeket az alkalmakat lehet fölhasználni arra, hogy a húst megint beolajozzuk egy kicsit. 20 perc alatt az ördögcsirke levezekli minden bűnét - és készen van.

Egészen rendkívüli ünnepnapokon a csirkét az utolsó öt percben megszabadítjuk a vasalóktól, s ennek fejében jó konyakkal (vagy konyakkal és borral) öntözhetjük meg; ezt azután elpárologtatjuk.

Aki szemléltető oktatást óhajtana, hogy az e szokatlan fogáshoz szükséges szokatlan fogásokat elsajátítsa, ajánlom, menjen ki a város szélére, elsősorban a sírok régi útja, a Via Appia Antica környékére, ott talál vendéglőket, ahol remek specialisták tevékenykednek. Ördöge lesz...

## POLLO ALLA CACCIATORA

### Csirke vadászné módra

Az elkészítés módja pontosan azonos az *abbacchio alla cacciatora*-ével (lásd ott), csak éppen sosem használunk hozzá ecetet, hanem mindig fehér borral öntözzük meg.

## POLLO IN PADELLA

### Serpenyős csirke

*Hozzávalók: 1 csirke, nyers sonka, só, bors, 1 gerezd fokhagyma, 1 rozmaringág, fehér bor, 3-4 paradicsom; húsos paprika, ízlés szerint.*

A megtisztított és kibelevett csirkét darabokra vágjuk, kendővel megszáritjuk.

Serpenyőben előbb kis nyers sonkakockákat pirítunk, majd a csirke darabjait is hozzáadjuk, s addig forgatjuk, míg szépen meg nem barnulnak szintén. Következik a sózás, borsozás, kerül a

csirkéhez egy gerezd fokhagyma és egy rozmaringág is. Leöntjük azonnal fehér borral, s mialatt a bor elpárolog, teszünk még az egészhez három-négy szép, megtisztított paradicsomot.

Most kétféle folytatás képzelhető el: vagy víz adagolásával pároljuk a csirkét, míg meg nem puhul, vagy húsos paprika kerül hozzá.

A sárga, piros vagy zöld paprikákat - Nápoly környékéről valók - először roston a parázsra tesszük, ahol egyrészt megpuhulnak, másrészt vékony bőrük könnyen lehúzható lesz.

Mivel a paprika ezzel meg is van, a csirkéhez csak tálaláskor adjuk. A *pollo in padello con peperoni* a szép nyáridő jellegzetes étele.

## PESCI - Halak

Az ókorban a tenger csaknem Róma falait nyaldosta. A "szőke" Tiberis homokja, agyagja a tengerpartot messze kitolta azóta, és Ostia - kikötőstül, színházastul és gabonátárolóstul - ma tizenkét kilométernyire van a tengertől, a szárazföld belsejében. A halaknak manapság nagy utat kell megtenniök a római serpenyőig. Hanem a hűtéstechika sokat fejlődött, és a partvidék halai, az Anzio és Civitavecchia közti halászok jóvoltából, bőségesen elárasztják a piacot a Campo de' Fiorin, amely péntek hajnalonta nem egy nevezetes akváriumot is lepipál a tengeri állatok sokféleségével.

A konyhatudomány, amely a növényeket kultúr- és gyomnövényekre osztja, "nagy" és "kis" halakat különböztet meg (ismeretes törvény, amelyről némelyek azt hiszik, hogy az emberi kapcsolatokat is szabályozza, miszerint a "nagy hal" felfalja a "kis halat"). Bizonyos és vitathatatlan mindenesetre az a szabály, amely szerint a kis halakat sütni vagy rántani kell (lásd a Fritti-fejezetet), a nagyokat ezen kívül gőzölni, pácolni vagy főzni is. A "nagyok" legízletesebb képviselői: a *tonno* (tonhal), a cápaszerű *palombo*, a lapos, lepényhalat idéző *sogliola* és a rájaféle *arzilla*; ezért pontosan közölni fogjuk a továbbiakban, mi is ennek a Négy Nagynak a legalkalmasabb elfogyasztási módja.

# TONNO FRESCO AL POMODORO

## Friss tonhal paradicsommal

*Hozzávalók: tonhal, 1 hagyma, 1 gerezd fokhagyma, petrezselyem, 1 szardella, 1 pohár fehér bor, 1 kanál sűrített paradicsom, 1 babérlevél, só, bors.*

A halat és a mártást ebben az esetben külön serpenyőben készítjük el. Az elsőben az 1-1 1/2 centiméter vastag, enyhén belisztezett tonhalszeleteket süssük át, míg világosbarna színük nem lesz.

A másik serpenyőben pirítsunk egy karikákra vágott kis hagymát és egy gerezd fokhagymát. A fokhagymát, mielőtt pirulni kezd, vegyük ki; helyét petrezselyemmel eldörzsölt szardella foglalja el. Öntsünk rá most egy pohár fehér bort, és mikor az félig elpárolgott, következzen egy kanál sűrített paradicsom, s jöhet a babérlevél is a mártásba. Sót és borsot ízlés szerint adjunk hozzá.

Tíz perccel tálalás előtt öntsük a mártást a megsütött tonhalra, melyet most már ebben, kis lángon, tovább párolunk.

# PALOMBO COI PISELLI

## Palombo zöldborsóval

A *palombo* rokona a cápának, s ezt kemény, karcos bőre is bizonyítja. A halkereskedők - *pescivendoli* - az érdes bőrt kívánságra lehúzzák, sőt a palombót is lapos, szálkamentes szeletekre vágják.

*Hozzávalók: palombo, 1 hagyma, petrezselyem, olaj, zsenge zöldborsó (a zöldborsó és a hal legyen azonos súlyú), víz, sűrített paradicsom, só, bors.*

Mély serpenyőben finomra vágott hagymát petrezselyemmel olajban enyhén megpirítunk. Amikor barnulni kezd, zöldborsót adunk hozzá (a hal súlyának pontosan megfelelő súlyú zsenge zöldborsót). Most a zöldborsót leöntjük vízzel úgy, hogy elfődjön, és 2-3 kanál sűrített paradicsomot adunk bele, mely a megszokott színt szolgáltatja. A római zöldborsó 10 perc alatt fő meg.

Öt perccel a tálalás előtt tegyük a palomboszeleteket is a borsóhoz; ennyi idő szükséges hozzá, hogy átfőjenek. Só és bors zárja a sort.

# SOGLIOLA AL VINO BIANCO

## Sogliola fehér borban

Hogy egy sogliolából valaki négy lapos, szálkátlan filét vágjon ki, ez olyan mestermutatvány, amelyet a háziasszony szívesebben hagy a pescivendolóra; ő maga megelégszik azzal, hogy az ételt olajban vagy vajban elkészítse.

*Hozzávalók: sogliola, olaj vagy vaj, 1 pohár könnyű fehér bor, 1 hagyma, 2 szardella, petrezselyem, citromlé, liszt.*

Ahhoz, hogy a filét végül fehér borban tálalhassuk, először is be kell lisztezni és félre kell tenni a halszeleteket.

Egy hagymát petrezselyemmel és két szardellával összevágunk, vajban enyhén megpirítjuk. Amikor keverékünk barnulni kezd, egy pohár könnyű fehér bort öntünk rá. A felforrás pillanatában tesszük bele a sogliola-szeleteket, majd az egészet kis lángon jó negyedóraig tovább pároljuk. Egy fél citrom leve és egy kanál vaj csak fokozza a joggal híres filé ínyes örömeit.

# ARZILLA

## Rája

Az arzilla húsa igen ízletes, ám keményebb, mint az eddig tárgyalt fajoké.

*Hozzávalók: rája, liszt, vaj, 1 hagyma, bors, petrezselyem, kakukkfű, babér, szardellavaj, citromlé.*

Az arzillát darabokra vágjuk, majd parázson (vagy gyöngye tűzön) egy egész hagymával, borssal, petrezselyemmel, kakukkfűvel és babérlevéllel lassan puhára főzzük. Fél óra múlva leszűrjük róla a levét.

Most azonos mennyiségű lisztből és vajból rántást készítünk, és felöntjük a kihűlt halléval. A belefőzött hagymát apróra vagdaljuk, és petrezselyemmel, egy fél citrom levével s egy diónyi darab szardellavajjal elkeverve visszaöntjük a mártásba.

A halat és a mártást együtt vagy külön tálaljuk.

# SARDE

## Szardínia

Ha a szárazföld belsejében lakó ember a "szardínia" szót hallja, olyan halra gondol, amelyik más hasonló példányokkal együtt, valami szűk dobozba szorítva, olajban fürdetve várja ínyencét. A rómaiak számára a *sarda* friss, csillogó halacska, a legolcsóbbak közt a legkitűnőbb, amelyet csupán azért adnak ilyen jutányos áron, mert a tisztogatása, szálkáinak kiszedése túl sok időt igényel.

*Hozzávalók: szardíniák (30 dkg személyenként), zsemlyemorzsa, olaj, bors, só, 1 gerezd fokhagyma, víz, citromlé.*

Zsemlyemorzsából, olajból, borsból, sóból és egy szétnyomott fokhagymagerezdből egy tálban némi vízzel puha masszát készítünk.

Most egy - vagy több - olajjal jól kikent sütőlapon úgy helyezzük el a szardíniákat, mintha a középpontból kifelé úsznának. Meghintjük őket a zsemlyemorzsaalapú keverékkel; végül az egészre öntsünk még egy kevés olívaolajat.

Ebben a formában kerül a *sarda* 10-15 percre a sütőbe. A római háziasszony a feladatot - mely igazából kemencét igényel - inkább a pékre hagyja, akinek szardínia-ügyekben ugyanolyan kifogástalan a jártassága, mint a süldő bárányok tárgyában.

Tálalás előtt csöpögtessünk rá citromlevet. Hadd emlékeztessünk rá, hogy a *sarda*, mivel a "kis" halak közé tartozik, egyszerűen - natúr - vagy belisztezve is kisüthető forró olajban.

# BACCALÀ IN UMIDO

## Párolt tőkehal

*Hozzávalók: tőkehal, 1 hagyma, olaj, paradicsomkrém, víz, mazsola, pineadió.*

Az északi vizek tőkehala pontosan megjelenik minden pénteken, hogy a melegebb tengerek lakóinak egy kis konkurenciája legyen. Legyünk pontosak: megjelenik már csütörtök este. Háziasszonyok és pizzicagnolók (csemegekereskedők) akkor kezdik a *bacca*-t (és ami előtte jár, a csicscriborsót) folyó vízben puhítani. Ha a *baccalà* 16 órát ázott már az édesvízben, a só nagy része is kiázott belőle, és 20 perc alatt elkészíthető az étel.

Hagymát karikára vágunk, olajban megpirítunk. Sűrített paradicsommal és vízzel kissé felfőzzük. A *baccalà* levébe tegyünk egy marék mazsolát és pineadiót (*pignoli*), és 15-20 percig pároljuk.

## BACCALÀ E PEPERONI

### Tőkehal zöldpaprikával

*Hozzávalók: tőkehal, liszt, olaj, zöldpaprika, 1 hagyma, paradicsom (a tőkehal súlyának fele arányában)*

A sóatlanított tőkehalat kiszákkázzuk, belisztezzük, olajban megsütjük.

A paprika húsa hosszúkás csíkokban süljön puhára a faszéntűz felett a roston, akkor könnyen lehúzható róla a unom bőre.

Most egy karikákra vágott hagymát olajban megpirítunk, megtisztított, kimagozott paradicsomot (feleannyit, mint a baccalà súlya) adunk hozzá, félig bepároljuk, ekkor adható hozzá a paprika.

Tálalás előtt a tőkehalat mártásba tesszük.

## CIRIOLE COI PISELLI

### Tiberisi angolna borsóval

A Tiberis angolnáinak, melyeket, mint egy szakértőtől tudom, tulajdonképpen az orsóhalakhoz sorolhatunk, puha a bőre, és gyenge, puha a húsa. Olyan ínycsalatok, amelyeket a római ember a zöldborsó idején nem hagyhat ki.

*Hozzávalók: angolnák, 1 hagyma, fokhagyma, olaj, só, bors, fehér bor, sűrített paradicsom, zöldborsó (súlyra egy kicsit kevesebb, mint az angolnák), víz.*

Az angolnákat egyszerűen 3-5 centis darabokra vágjuk. Cseréptálban finomra vágott hagymát és fokhagymát enyhén megpirítunk, ebbe gyorsan beletesszük az angolnadarabokat. Amikor ezek is megpirultak, megsózzuk és -borsozzuk az egészet, majd egy kis fehér borral leöntjük. Következik a sztereotip sűrített paradicsom, utána a zöldborsó (súlya legyen valamivel kevesebb, mint az angolnáké). További 10 perc alatt minden elkészül, már amennyiben a borsó valóban a Campagna Romana termése. S ha a leve túl hamar elpárologna, az utolsó percben még egy kis vizet önthetünk az angolnákra.

# ZUPPA DI PESCE

## Halleves

A zuppát levesnek fordítani éppoly kézenfekvő, mint amennyire pontatlan. *Inzuppare* olaszul annyi, mint "megpuhítani". Zuppa lehet valamely édesség neve is, amikor például tésztát átitatunk likőrrel. Esetünkben a "levest" pirított kenyérszeletekre öntik.

A zuppa di pescét nem sorolhatjuk az első fogásként feltálat levesek közé, de a pietanze körébe sem: önálló étkezés, "komplett" ebéd vagy vacsora. A rómaiak a legszívesebben este fogyasztják ezt a zuppát, valamelyik különleges halvendéglőben, a Piazza di Sant' Ignazió, mely úgy fest, akár egy Rossini-opera barokk kulisszái, vagy valahol a Pantheon és a Corso között... Ám a háziasszony, ha ért a bevásárlás művészetéhez, odahaza is fölveheti a versenyt a híres halszakácsokkal.

Akár a pastasciutta, a zuppa di pesce is kedvelt beszédtema, azzal a különbséggel, hogy itt nem olyan nagy a tűrőképesség a többiek változatai iránt. A kérdés, amely máig sem dőlt el, "mindössze" ez: kié az egyedül üdvöztető recept?

A zuppát az itáliai partok mentén mindenütt másképp készítik. A cataniai ember hallani se akar róla mazsola nélkül, és a szicíliai ínynek általában kell az édeskömény... a konzervatív római kerüli az ilyen lehetőségeket. Tény, hogy a fővényes partok mentén egészen másféle halak úsznak, mint a szirtek között, s hogy a halak íze a különböző évszakokban más és más - meg hogy harminc-negyven kilométerenként már nem is ugyanaz a nevük. A nyelvjárások ismerője olykor azzal simíthatja el a szakácsok vitáját, hogy közli: különböző néven ugyanazt a halat ajánlgatják.

Számos lehetőség közül - s ugyan hol van ez másként? - ki-ki a magát dicséri, és részvétellel vagy gúnyosan mosolyog a többin. A nápolyi szent Gennarót (Januariust) magasztalja, a zuppát meg úgy, ahogyan a zi' Teresa (Teréz Néne) híres éttermében készítik; Bari polgára szent Miklóst a három arany gömbjével hatalmasabbnak tartja, a hallevest meg hagymával sokkal ízletesebbnek. Ki-ki aszerint, mi volt gyermekkorának első ilyen élménye...

Róma nyelvét és a zuppát én magam *sora Emma* (*sora = signora*), jó házmesternénink védő köténye mellett sajátítottam el. Micsoda öröm, hogy éppen abban az ősódon házban lakhattam! Már a második világháború előtt sem volt könnyű ágyat találni a Piazza Navona és a Tiberis között... *a ponte* (híd) kerületben, ahol a Rossini család háza és XII. Pius pápa szülőhajléka áll, meg a régi őrtornyok, köztük a Tor Millina... hát persze hogy ennek a derék asszonynak a zuppáját dicsérem, aki fél évszázadnyi olasz történelem szemtanúja volt, pontosabban: látta mindazt, ami a Piazza Navona és a Tiberis között történt. Tartotta magát ugyanis ahhoz a nemes hagyományhoz, amely szerint egy tisztességes matróna sosem hagyja el szűkebb pátriáját, a kerületet, ahol él. Minek is, amikor mindegyikben van szenesember, borkereskedő, patika? Sora Emma kislány korában járt



egyszer a Szent Péter téren. Ezzel az ő utazás iránti igénye mindörökre ki volt elégítve. Egy dologból azonban nem engedett: minden pénteken kiment a Campo de' Fiorira halat vásárolni, jóllehet a csaknem tízperces út során kénytelen volt keresztezni a Corsót, birodalmának a határát. Kiváltságnak tekintem ma is, hogy elkísérhettem, szatyrát cipelhettem!

Utunk a Korallók utcájából kifordulva a Palazzo Braschi, a fasiszta pártközpont mellett vezetett el.

- *Se ne andranno!* - jelentette ki sora Emma. Vagyis hogy ezek majd eltakarodnak innét. És állával a tekintélyes épület felé bökött, melynek sarkán a Pasquino-szobor már csaknem húsz éve hallgatott. Akkoriban - 1939 elején - Európa számos külügyminisztere sem volt ilyen jól tájékozott. Ezért föltételezem, hogy Emma néni a zuppareceptjét is megbízható forrásokból szerezte.

Annak, akit Közép-Itália virág- és zöldségféléinek megismerése, valamint a római nyelv tanulmányozása egyképp vonz, nem is ajánlható alkalmasabb és tanulságosabb séta! A Campo de' Fiori háromszáz éve a világ legtarkább piaca.

1600-ig nem volt errefelé ilyen víg az élet. Középutt szokták ugyanis - a francia nagykövetség épületével (a mai Cancelleriával {A szerző eltéveszti: a francia nagykövetség épülete a Farnese-palota. (A szerk.)}) szemközt - elégetni azokat, akik a maguk módján akartak üdvözülni. Az 1600-as szentév miatt elmaradt a karnevál, ám hogy a nép mégis szórakozzon valahogy, döntés született: odahurcolták és máglyán elégették a Via Tor di Nona rabját, a hatodik éve fogva tartott filozófust, Giordano Brunót, aki azt állította, hogy naprendszerünkön kívül is léteznek világok. A francia nagykövet tiltakozott. Nem az ítélet ellen, hanem mert a füst meg a megégett szerzetes szaga az ablakába szállt! A helybeli hatóságok gálánsan áthelyezték máshova a máglyát. És a Campo de' Fiori azóta zöldség- s halpiac.

Giordano Bruno szobra a tér festői oldalán legelteti a szemét, ahol a virágokat meg a fűszernövényeket árulják, a halaknak éppen hátat fordít. Mi azonban egyenest a felé a sarok felé vettük utunkat, ahol olyan különös nevek hangzottak harsányan, mint: *Cefalo! Merluzzo! Arigusta! Capitonno!* Már-már azt hittem volna, ördögök nevei mind, Dante poklának valamely hűsebb köréből, de sora Emma közölte:

- Ezek a halak kellenek nekünk!

Ő sem ismerte névről a tengeri szörnyek mindegyikét, ám egy csakugyan ördögi küllemű halnál azt mondta:

- Ez a *perve San Pietro*. Pompás az íze, alig van szálkája. Megvesszük. Látja rajta jobb felől és bal felől a homorulatokat? No hát, ott markolászta meg az apostol, így keletkeztek.

Erős ember lehetett ez a Szent Péter! Szent Franciska templomában, a Forumon, a térdei lenyomatát mutogatják. Mert hogy ott térdelt a Forum kövein, imádkozva, míg az ördögök Simon mágust a levegőben hordozták, nehogy Péter beszédére figyeljen a nép! Az ima eredményes volt,

az ördögök elmenekültek, a gonosz mágus lebukott a magasból - és aki ebben kételkednék, tessék, dugja öklét a térdlenyomatokba.

- Nagy és kis halak is kellenek - világosított fel sora Emma -, és tintahalat is kell vennünk.

Vásároltunk hát kis tintahalakat (*calameretti*), fehér kagylókat (*telline*), fekete kagylókat (*cozze*) és tetemes mennyiségű rákot. - Ezek adják a mártás jó ízét - magyarázta sora Emma. - És minél nagyobbak, annál finomabbak - vélekedett. - Az egészen nagy rákok, az *aragostá*-k (languszták) a legeslegjobbak. A farkuk húsa egészen fehér, ki is jön az íze.

Beszereztünk még egy nagy fej fokhagymát, sok petrezselymet, és ráadásnak (mert sora Emma erőteljesen kikövetelte, a fokhagymát eleve drágállván) egy tűzpiros kis paprikát.

- *Ci vuole* - mondta sora Emma. - Kell ez is. Most mindenünk van. Mert borsot találunk odahaza eleget.

A faszenes tűzhely előtt, a legkülönbözőbb nagyságú cserépedények közt, ott váraoztam további parancsokra.

- Vágja kis szeletekre a fokhagymát, fiatalember - vezényelte akkor sora Emma. (Még a második világháború előtti időkben történt mindez.)

- Nem lesz ez egy kicsit sok? - kérdeztem tapasztalatlanul.

- A fokhagyma még senkinek meg nem ártott - hangzott a szigorú válasz. Emma néni épp a kis halakkal foglalatzkodott, a fejüket vagdosta le, és a macskája (kisebbfajta tigris volt netán?) már kapdosta is a kíváncsi falatokat.

- *Certi signori* - mondta sora Emma -, bizonyos uraságok a fejekből és a szálkákból levest készítenek, avval öntik fel a zuppát. Én a macskának adom. - Ezzel egy jó fél pohár olajat öntött, egy mély cserépedénybe, melyet a faszéntűzhelyre tett, s elkezdte szítani a tüzet a legyezővel, hogy csak úgy pattogtak a szikrák.

- Most bele a fokhagymát!

Beleöntöttem az összes szeletet, táncolni kezdtek.

- *Certi signori* megpirítják, és ki is veszik. Én azt szeretem, ha benn maradnak!

Bólintottam csupán.

- A calamarettók szép fiatalok, mégis a tintahalacska a zuppa legkeményebb falatja. Elsőnek ők kerülnek bele - szólt, s a tintahalakat a forró olajba dobta. Miután egy darabig ott fortyogtak, következtek a nagy haldarabok, amelyeket cápák, ráják és lepényhalak részeinek véltem. Amikor már mind szépen megpirult, új faszén került az edény alá, s mire a legyezés nyomán izzani kezdett, a halak visszakapták természetes közegüket: a sós vizet. Ebben láthatóan jobban érezték magukat.

- Rajta, kenyeret vágni! - parancsolta sora Emma, és a kezembe nyomott pár öreg veknit ama hosszúkás kenyerekből, melyek neve, ha nem is a szótárban, de a péknél *sfilatino*. Híven vágtam a szeleteket, eközben sora Emma a kagylókat vödörben úsztatta-áztatta.

- *Certi signori* - mondta - *fanno tante storie*, olyan nagy feneket kerítenek bizonyos dolgoknak, például hogy a kagylókban mindig marad egy kis homok. De hát hogy is ne maradna, amikor a homokban lelik a kagylókat! Én egyszerűen megmosom őket. Ha marad még bennük homok, majd lesüllyed a fenekére.

Most aztán a kagylók is a zuppába kerültek, végezetül pedig a rákok és a rákszerű páncélos állatok. Annyi vizet kaptak, hogy szabadon mozoghattak benne.

- Halak, tintahalak, kagylók, rákok - ismételte Emma néni a litániát. - *E guai se qualcosa manca!* Jaj, ha bármi hiányzik!

A zuppa kezdett csakugyan ígéretesen illatozni. Szürke színén ripsz-ropsz segített egy-két paradicsom.

Sora Emma törött borsot és egész borsszemeket szórt a zuppába, végül pedig beledobta a ráadásnak kapott erős pirospaprikát.

- *Certi signori* - kezdte Emma néni ismét - vagy borsot tesznek bele, vagy peperoncinit. Én mind a kettőt. A bors még senkinek meg nem ártott.

Rég meggyőződtem róla szavai nyomán, hogy ezek a *certi signori* még harangozni se hallottak a *zuppa di pesce* elkészítésének igazi módjáról; hát inkább ne is erőltetnék, ugye!...

Most sora Emma (aki az én ügyességemben - joggal! - kevésbé bízott) befűtött egy második faszenes tűzhelybe is. Nagy, lapos serpenyő került rá, benne sok olaj.

- A kenyérnek - mondta Emma néni.

- Nem lehetne a kenyeret ugyanazon a tűzön pirítani? - kérdeztem naivan, de nyomban meg is bántam.

- A zuppát forrón öntjük a pirított kenyérre, nem pedig amikor már kihűlt.

Nem kockáztattam meg több kérdést. Meg aztán a zuppa is készen volt már. A száraz *sfilatino*-szeletek mohón itták az olajat, amelyet én sokallottam az imént; pokolforrón, szép barnán kerültek a mély, előmelegített tányérba. Sziszegtek, sisteregtek, és amikor a leves rájuk ömlött, gőze magasra csapott. Nem volt felőle kétség, a kenyereket mesterien pirította meg Emma néni, ugyanis megőrizték állagukat. Következett a "főszereplők" kikanalizása, jöttek sorban mind: halak, rákok, kagylók, tintahal... nemrég még a Földközi-tenger vizén osztoztak, most a közös tányéron.

Azóta sokat hozzákanalaztam a zuppa di pescéhez, nagy kanállal meregettem a tudományt e tárgyban. Tudok olyan zuppákról, amelyeket sáfránnyal sárgítanak, amelyekbe babérlevél, kömény és narancshéj kerül... Ismerek hallevéseket, amelyeknek védő és ihlető szellemei mintha Neptun kíséretébe tartoznának, ilyen a toszkán partok *caccinuccó*-ja, amelyhez az olajban piruló halakat előbb borral öntözik, vagy a *bouillabaisse*, Marseille büszkesége, mely fokhagymán kívül hagymát és póréhagymát is tartalmaz... Ha gazdag volnék, s lenne egy yachtom, fölkeresném a Földközi-tenger nyugati medencéjének minden kis kikötőjét, hadd kóstolhassam meg a zuppát a Baleari-szigeteken, Korzikán, Szardínián... de arra sosem vetemednék, hogy én magam egyszer is másképp csináljam, mint ahogy annak idején tanultam. Dehogyan akarnék a *certi signori* társaságába tartozni!

\*

## I. ZUPPA DE PESCE

### Halleves (egyszerűen)

*Hozzávalók tányéronként: 30 dkg nagy és kis hal, 10 dkg tintahal, egy marék kagyló, néhány rák, lehetőleg egy langusztafarok; olívaolaj, fokhagyma, víz, sűrített paradicsom, bors, zöldpaprika, petrezselyem, fehér kenyérszeletek.*

Mély kondérban, amelyben bőséges olívaolaj forrong, megpirítunk szeletekre vágva egy fél fokhagymát, majd máris kivesszük az olajból. Most először a tintahalakat és polipokat, utána a nagyobb, aztán a kisebb halakat, végül a kagylókat és a rákokat tesszük bele az olajba, és felöntjük vízzel. Egy kevés sűrített paradicsom, csipetnyi bors, egy csípős paprika egészíti ki a zuppát, amelyet alig 20 percig kell főzni. Amikor a halak megfőttek, petrezselymet szórunk bele bőven.

A forró zuppát fehér kenyérszeletekre öntjük; a kenyereket előzőleg olajban ropogósra pirítjuk. Aki nem akarja pazarolni az olajat, meg a vonalaira is ügyel, pirítsa a kenyeret olaj nélkül, parázson.

## II. ZUPPA DI PESCE

### Halleves (különleges alkalmakra)

A halmennyiségek azonosak az előző receptbeliekkel, a különbség az, hogy a szálfátlan, "nagy" halak - tonhal, *palombo* és *razza* - előnyt élveznek.

*Hozzávalók: 1 langusza, különféle halak (mint az előző receptben), 1 fej hagyma, 1 sárgarépa, zeller, néhány gerezd fokhagyma, 1-2 szardella, petrezselyem, 1 db csípős (cseresznye)paprika, fanyar vörösbor, olívaolaj, paradicsom, víz, fehér kenyér.*

A langusztát előtt keresztben, majd a mellrészét hosszában is elvágjuk (farok és szeggy külön kerül), a szegyet kettévágjuk. A *sogliola*-t kifilézzük, a kisebb halakat gondosan megtisztítjuk a szálkáktól. A fejeket és a szálkákat külön edényben 20 percig főzzük egy hagyma, zeller és sárgarépa társaságában, aztán a levet kendőn átszűrjük. Néhány fokhagymagerezdet petrezselyemmel, egy-két szardellával és egy csípős paprikával szétörzsölünk, a keveréket fanyar vörösborral fölengedjük.

Amikor ezekkel az előkészületekkel megvagyunk, a tűzre teszünk egy rézüstöt (vagy cserépedényt), benne olívaolajat hevítünk; amikor forró, hozzáadjuk a bort, benne az ízesítőkkal, és elpárologtatjuk. Azután néhány megtisztított paradicsomot is belefőzünk.

Ezt követően először a valamivel szívósabb tintahalakat tesszük bele az edénybe, lassan puhítjuk őket, a halleves hozzáöntögetésével. Mintegy negyedóra múlva következnek a languszták, további 10 perc múlva a többi haldarab és az igen gondosan megmosott kagylók. (A legjobb, ha mérsékelt tűzön, egészen kevés olajban hagyjuk, hogy fellazuljanak a kagylók, vizet öntünk hozzájuk, kiemeljük a kagylóhúst, a levet kendőn át leszűrjük; ezzel persze megfosztjuk a vendéget attól a különleges élvezettől, hogy a kagylókat ő maga nyitogathassa sorra.)

A kész zuppát pirított (vagy olajban keményre sütött) fehér kenyérszeletekre öntjük.

### III. ZUPPA DI PESCE

#### Halleves (egészen egyszerűen)

Amikor Fiumicino még nem volt nemzetközi repülőtér, hanem csak egy festői halászfalu, akadtak ott kis osteriák, ahol a legolcsóbb halakból - és mondani sem kell, langusztafarkak nélkül - egyszerű és jó halleves készült.

*Hozzávalók: különféle halak, olaj, paradicsom, 1 csípős paprika, fokhagymagerezdek, petrezselyem, tengervíz, fehér kenyér.*

Edényben vizet forralunk, ebbe olajat, néhány megtisztított paradicsomot, egy csípős paprikát, néhány fokhagymagerezdet és petrezselymet teszünk. A halakat megtisztítjuk, tengervízzel sózzuk, rövid ideig főzzük az illatos oldatban.

Az egyszerű levest csakúgy, mint bonyolultabb rokonait, pirított kenyérszeletekre öntjük.

# LUMACHE

## Csigák

A lateráni Szent János-templom címe és rangja "Minden Templomok Anyja és Feje". A pápák első fontos hivatali ténykedése kezdettől fogva a nagybecsű bazilika birtokbavétele volt. A pápává koronázás után napjainkban is megindul az ünnepi menet a Vatikánból a Lateránhoz, annyi csupán a különbség, hogy a szentatyát ma már nem egyetlen közönséges ló ereje juttatja el oda, hanem Rolls-Royce-ának sok-sok lóereje.

Egyébként a templom nem örvend túl nagy látogatottságnak. A rómaiaknak egy kicsit kiesik az útból - messze a Colosseum mögött van, a legkülső városfalnál. Az idegen számára nem nagyon érdekes, mert a múlt században kevés ízléssel renoválták. Még Péter és Pál apostolnak az oltár fölött őrzött feje is sokat veszített vonzerejéből, amióta a Szent Péter-templom alatt megtekinthető egy apostolsír. Még leginkább a nagyhét idején járnak ide zenekedvelő zarándokok, amikor Palestrina és kortársainak kórusai hallhatók itt.

S hogy mégis nagy tömegek keressék fel a legkedvesebb apostol {A szerző téved: a templom védőszentje nem János apostol, hanem Keresztelő Szent János. (A szerk.)} templomának környékét, a csigáknak kell kitenniük magukért: a napforduló ünnepén - San Giovanni napján - a Laterán környékén minden osteriában és trattoriában ugyanazon a módon készítve fogyaszthatók, mint hajdanán, amikor az emberekben még több volt a hit.

A várost övező szőlős dombkoszorú nemcsak bort ad, hanem éticsigát is, s ezek szolgáltatják a Giovanni-nap ünnepi csemegéjét. S ha kevés olvasónak lesz is módjában, hogy az éticsiga ízletes elkészítését gyakorolja, hadd ismeressem legalább az eljárást, amelynek révén a csigák életük lassú útjának végén óhatatlanul összetalálkoznak szűkebb pátriájuk borával.

Az összegyűjtött csigák életük utolsó napjait nagy kosarakban töltik, ahol szőlőlevelekből és nedves kifacsart kenyérből áll a búcsúlakomájuk.

Az ünnep napján belekerülnek a sózott ecetes vízbe. Erre habot bocsátanak ki - és addig kezelik őket az oldattal, míg végre meg nem szűnnek habozni.

Majd egymás után többször is leöblítik őket tiszta vízzel, s a helyzet itt komolyra fordul: üstbe dobálják őket, mely alatt élénken ropog a tűz. Boldogan nyújtják ki csápjaikat a langyos víz érintése nyomán... de az egyre fokozódó hőség mind jobban kiborítja őket... a házukból... tíz perc - és már meg is főttek.

Ezután hideg vízben várják az őket megillető sugót. Ennek elkészítése rendkívül egyszerű: Fokhagymaszeleteket olajban megpirítunk, majd eltávolítjuk őket. Néhány szardellát ugyanebben

az olajban fakanállal szétdörzsölünk, azután friss, kimagozott paradicsomot, sót, sok borsot, egy cseresznyepaprikát és egy borsmentalevelet adunk hozzá az ízek harmóniájának tökéletességére.

Ebben a kis lángon besűritendő mártásban a csigák újabb félórácskát töltenek; s akkor kezdődhet az ünnepély - felvonulás, rakéták, fagyaltárusok, zene... mind hozzájárul az ünnep fényéhez, ám alapjában a csigák adják meg Szent Iván (János) napjának jó ízét. S ha a mártás túlságosan csípősre sikerült, szépen le lehet öblíteni egy-két (vagy több) pohár borral, a *Castelli Romani*, a római kastélyok terméséből.

—&—

# VERDURE

## Főzelékek

A főzelék Rómában nem oly jelentéktelen szerepben kíséretet a húst, mint némely más vidéken. Egy tányér zöldborsót itt teljes értékű pietanzának, második fogásnak tekintenek. Sőt a tonhal vagy a sonka lehet éppenséggel a zöldborsó szerény kísérője, vagyis teljes a szerepcsere.

Északon a főzeléknek valót megfőzik vagy párolják, aztán besűritik vagy vajjal tálalják. Rómában ez nem szokás. Előbb olajban vagy vajban párolják, megfűszerezik, aztán öntik fel vízzel a zöldfélét - ez az általános gyakorlat. Azért van erre lehetőség, mert a Campagna Romana főzeléknövényei különösen zsengék, gyorsan elkészíthetők.

Az articsóka, a zöldborsó és a broccoli, a karfiolnak ez a zöld, keményebb, ízesebb változata: megannyi büszkesége Latium tartománynak, mely egykor a Római Birodalom szíve volt, és ma is uralkodik a zöldfélék említett területein.

\*

## CARCIOFI ALLA ROMANA

### Articsóka római módra

*Töltelék: beáztatott kenyér, szardella, petrezselyem, borsmentalevelek, só, bors, articsóka, 1 citrom, olaj víz.*

Először elkészítjük a töltelékét. Beáztatott kenyeret összekeverünk szardellával, sok petrezselyemmel, borsmentalevéllel, sóval és borssal.

Ezután eltávolítjuk az articsóka legkülső, kemény leveleit, a szárát 4 centisre kurtítjuk, majd az egész carciofót bedörzsöljük citrommal, és enyhén sós, citromos vízbe tesszük.

Mialatt olajat hevítünk egy cserépedényben, az articsókákat egyenként kivesszük a folyadékból, s úgy nyomjuk oda az asztal lapjához, hogy leveleik szétnyíljanak. Most benyomkodhatjuk a levelek közé a töltelékét, majd az articsókákat a nyelükkel fölfelé beletehetjük a forró olajba. Nyomban utána annyi vizet öntünk rá, hogy az articsókákat félig elfődjé. Most az edényre fedőt teszünk, és az articsókákat készre pároljuk - ami az igazi *carciofi romaneschi* esetében alig tart húsz percnél tovább.



# CARCIOFI ALLA GIUDIA

## Articsóka zsidó módra

Ferdinand Gregorovius német történész, aki megírta Róma történetét, s ezért a város díszpolgárává választották, művének egyik kiváló fejezetét a gettó történetéről írta meg. Csak két dolgot róhatunk fel neki: utolsó mondatában megfedkezett történészi mivoltáról, és jóslásokba bocsátkozott - másrészt nem tett említést a leghíresebb fölfedezésről, amely valaha is született a Cerci-palota és a régi *Forum Holitorium* (zöldségpiac) között.

A prófécia úgy hangzott, hogy most már, a tolerancia és a humanitás századában mindörökre véget ér a gettó szenvedéstörténete - a mulasztás pedig az articsóka elkészítését illeti. Különös ez, hiszen maga a Gregorovius által jól ismert nagy szonettköltő, Giacomo Belli is nyomatékosan leszögezi:

*Nun c'è principe o re cristiano che sia  
che nun magni carciofi alla giudia*

- avagy, szabad fordításban:

*Élbetsz akármi keresztényi módra,  
zsidó mód üdvözt az articsóka.*

*Hozzávalók: zsenge articsókák, 1 citrom, só, bors, olaj, víz.*

Ehhez az elkészítési módhoz csak zsenge articsókát használhatunk fel; az ilyen csaknem golyó alakú, levelei egyenletesen zöldek. Úgy kell körülmetélni, hogy a szárából csupán 3-4 centiméternyi maradjon; az alsó rész legkülső rétegét távolítsuk el, a külső kemény leveleket és a levélhegyeket hámozzuk meg. Már a kést is, amellyel ezt a műveletet végezzük, gondosan meg kell mosnunk előtte citromlével, és a műtét után a carciofók azonnal citromos vízbe kerülnek. A fém érintésétől megfeketedik az articsóka, ezért sosem szabad vas edényben készíteni az ételt, mindig égetett cserépedényt kell használnunk.

A carciofókat ezután megfogjuk a száruknál, az asztalhoz nyomjuk őket, hogy leveleik egy kicsit szétnyíljanak, lehetővé téve a só és a bors beadagolását.

Most a cserépedénybe kerülnek, amelyben a bőséges olajat még csak kevéssé hevítettük fel; előbb a szárukkal fölfelé, azután oldalsó fekvésben, szép lassan - *adagio, adagio* - megpirítjuk őket. Amikor ez megtörtént, ismét szárral fölfelé fordítjuk az articsókát, és a faszénparazsat buzgó legyezgetéssel olyannyira felélénkítjük, hogy tisztességesen sercegjen az olaj. Most a carciofót olyan erőteljesen nyomjuk az edény fenekéhez, hogy az immár kemény, ropogós, világosbarnára pirult levelek - *presto, prestissimo* - krizantémszerűen szétnyíljanak.

Az utolsó fortély: a forró olajat óvatosan meg kell fröcskölni hideg vízzel. A vízgőz segít, hogy az articsókák kinyíljanak, és ha nem lettek volna már egészen zsengék, vagy az olaj már "fáradt", mert túl sokat sütöttünk benne, egy kicsit puhuljanak is.

Ám a lényeg az, hogy ropogósak és virágszerűek maradjanak, és azonnal hozzálássunk elfogyasztásukhoz.

## PISELLI AL PROSCIUTTO

### Zöldborsó sonkával

*Hozzávalók: zöldborsó, nyers sonka, olaj vagy vaj, 1 fej hagyma, só, bors, víz vagy húsleves.*

Egy finomra felaprított hagymát olajban vagy vajban enyhén megpirítunk. Hozzáadjuk a zsenge zöldborsót, megsózzuk, megborsozzuk, és felöntjük vízzel vagy húslevessel. Élénk tűzön tíz perc főzés elegendő a *piselli romaneschi*-nek. Ezt az időt használjuk arra, hogy nyers párinai vagy norciai sonkát (*prosciutto di montagna*, hegyi sonka - különösen becses!) apró kockákra vágunk, majd közvetlenül a tálalás előtt hozzáadjuk az ételhez. Amikor a borsót sózzuk, gondoljunk rá, hogy magának a sonkának is meglehetősen "erős" az íze.

## BROCCOLI ALL'AGRO

### Broccoli savanyú lében

A broccoli az őszi jellegzetes zöldséféje. E kelvirágfajta zöld rozettáit a 2-3 centiméternyire meghagyott szárral együtt puhára főzzük, olajjal és citromlével (vagy ecettel) leöntjük, megsózzuk-borsozzuk. Kész a broccoli all'agro, mely hidegen és melegen is tálalható.

## FAGIOLI AL TONNO

### Bab tonhallal

A fagioli al tonnohoz a legalkalmasabbak a *fagioli delta regina*, a "királyné babjai": tarka bab, amelyet akkor szednek, amikor hüvelye még nem teljesen száraz.

Főzzük meg a babot, öntsük le róla a vizet, tálaljuk konzerv tonhallal, olajjal és néhány nyers hagymakarikával elkeverve; igen óvatosan sózzuk és borsozzuk.

A pizzicagnolóknál nagy fémdobozokban áll a tonhal, súlyra mérik, és így az ember jobban jár, mintha a kisebb dobozt veszi meg.

## POMODORI RIPIENI

### Töltött paradicsom

A paradicsom egyetlen évszakban sem hiányzik; rizzsel töltve megtaláljuk - hidegen vagy melegen - minden *rosticceria*-ban, pecsenyesütőnél. Fogyaszthatjuk étkezés előtt, után - vagy akár gyanánt is.

*Hozzávalók: paradicsom, rizs, só, bors, petrezselyem, bazsalikom, fokhagyma, olívaolaj.*

Vegyünk nagy, gömbölyded paradicsomokat, vadjuk le a felső részüket úgy, hogy fazékfedőszerűen újra visszatehetők legyenek. A dús levű belső részt vegyük ki, tegyük mély tányérba.

A paradicsomokat közel fele magasságig töltsük meg nyers, megtisztított, de mosatlan rizzsel, melyet előzőleg megsóztunk, megborsoztunk, finomra vagdalt petrezselyemmel és egy kevés szétdörzsölt fokhagymával ízesítettünk, olívaolajjal átittattunk. A leszűrt, olajjal elkevert és egy bazsalikomlevéllel ízesített lédús paradicsombelsőnt öntsük egyenként a paradicsomokra, azután a levágott "fedőt" is tegyük vissza a helyére. A paradicsomokat addig sütjük lassú tűzön a kemencében (sütőben), míg a rizs meg nem puhul.

## FUNGHI AL TEGAME

### Serpenyős gomba

Különösnek tetszhet az ötlet, hogy gombát szardellavajjal készítsünk, ám az eredmény állja a próbát!

*Hozzávalók: vargánya, szardellavaj, paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, só, bors, ízlés szerint: 1 borsmentalevél.*

Olvasszunk fel serpenyőben néhány kanál szardellavajat (ezt a legalkalmasabban mi magunk állíthatjuk elő megtisztított, szétnyomott szardellákból és friss vajból), majd ebbe tegyük bele a szeletekre vágott vargányát. Néhány megtisztított paradicsom és egy gerezd fokhagyma, só és bors teszi teljessé az étel ízeit; Rómában szívesen fogyasztják egy borsmentalevél hozzáadásával.

# PEPERONI

## Zöldpaprika

Faszénparázon, roston pirítsunk puhára húsos paprikákat. (Lehetnek zöldek, pirosak, sárgák, de sosem erősek, csípősek.) A finom külső hártya megég egy kicsit, ami nem baj, hiszen így még könnyebben le is húzható.

A megpuhult paprikákat most felnyitjuk, kiszedjük a magokat; húsukat hosszanti csíkokra vágjuk, megsózzuk, megöntözzük olajjal. Melegen vagy hidegen tálaljuk.

—&—

# I DOLCI - LE FRUTTA

## Édességek - Gyümölcs

Miért kell még süteményre, édes tésztákra gondolni, amikor elfogyasztottuk már a pastasciuttát, a halat, a sültet? És amikor minden évszak a legválogatottabb gyümölcsöket kínálja?

A tavasz meghozza az eredeti szamócát a Nemi-tó körötti erdőkből... Illatoznak, frissek, s csaknem bűnnek mondható, hogy cukorral és vörösborral ízesítik őket némelyek, mikor ott a *crème Chantilly* (tejszínhab) kíséretül most és mindörökké! Alig múlt el a szamóca ideje, a tekintetek már Arezzóra, a hegyi városra szegeződnek, s nem azért, mert például Piero della Francesca legszebb freskói láthatók ott, hanem e vidék páratlan cseresznyéje miatt. Szeszben eltéve sokáig eláll, addig legalábbis, míg esküvők s keresztelők alkalmával be nem telik a sorsa. Június végén a sárgadinnye váltja fel - igaz, gyakrabban eszik sonkával előételnek, mint cukorral desszertnek. Aztán jön a füge, amely egy darab pizza - lapos, olajjal megkent lángos - társaságában eszményi reggelit is jelent. A kezdődő ősz Castel Gandolfo őszibarackjával jeleskedik, s ez marad uralmon, míg a tél el nem közeleg, hozván Szicília narancsát és mandarinját. Közben persze van szőlő a Castelli dombjairól, a Vezúv lejtőiről, muskotályos szőlő Pantelleriából... Van sorrentói dió, forró nyári napokon remekhűsítő a jegelt görögdinnye (*cocomeri*)... Hideg téli estékre való a Monte Amiata erdeinek megsütött gesztenyéje. Egyikkel sincs fáradság, annál több velük az öröm - és a gyümölcsöknek ez a körforgása jó ok, hogy egy teljes évet töltsünk Rómában, ha már egyszer ott vagyunk!...

Annak már valami rendkívüli indoka kell hogy legyen, ha a *pietanza* és a *frutta* (gyümölcs) közé tészta is ékelődik. Az ilyen édességet ritkán készítik odahaza. (Faszenes tűzhelyen nem is lenne egyszerű dolog; persze parazsat rakhatunk a fazék tetejére, ekképpen süthetünk.) A *dolci*-t inkább a cukrásztól hozzák.

E szakma rendkívüli mestereit Torino adja. A város olyan közel van Franciaországhoz, hogy a *pâté de choux* és az *éclairs* minden nagyobb ügy-baj nélkül átjöhettek onnan a már Hannibal által használt úton. Amikor a savoyai királyok "isten kegyelméből és a nemzet akaratából" Rómába költöztek, velük tartottak a cukrászok is. Az ő tevékenységük hasznosabbnak és maradandóbbnak bizonyult, mint az uralkodóké. Mert a királyokból etiópiai császárok lettek a Quirinalén, s eltűntek; maradt azonban a *pâté de choux*, felülmúlhatatlan töltelékével, a *zabaione*-krémmel, amely marszalai borból, tojásból, citromból és tejszínből készül, és rendíthetetlenül őrzi meghódított állásait.

Ha meghitt, régi jó barátokhoz vagyunk hivatalosak, felajánlhatjuk, hogy magunk visszük a süteményt. Az édesség mindenképpen jó alkalmat kínál, hogy egy üveg délolasz bort kinyisson a házigazda, salentóit vagy marszaluit, netán egy Lacrima Christit, a Vezúv termését, és máris hasznosan telik a feketekávéig az idő...

# LA CROSTATA

## Rácsos (linzer)

*Crustulá*-nak hívták a rómaiak az édes süteményt; és a *crustulá*-tól a *crostata* csak egy lépés: potom 2000 év!

30 dkg lisztből, 15 dkg cukorból és ugyanennyi vajból (vagy zsírból), valamint három tojássárgájából hamar meggyúrható a tészta. Félóraig hűvös helyen állni hagyjuk.

Akkor kettéosztjuk; az egyik felét kinyújtjuk, és lapos sütőformába tesszük. A másik felét ujjnyi vastagra nyújtjuk, ennek lesz a rendeltetése, hogy rácsozatot képezzen a tölteléken.

A hagyomány meggy-lekvárt kívánna a crostatába, ám a mi évszázadunk ezt a tradíciót nem tiszteli méltóképpen, és más hasonló színű lekvár, még vörös áfonya is megjelent a meggy helyén; és a crostata olykor egész egyszerűen almás lepény képét ölti. A lekvárra kerül a tésztarács, hol is az utolsó darab a crostata szegélyéül szolgál.

# BIGNÉ DI SAN GIUSEPPE

## Szent József fánkja

Nyelvészek a *bigné* szót, mely semmiféle szótárban nem fordul elő, {A Herczeg-szótárban mindenesetre szerepel. (A szerk.)} a franciák *beignet*-jéből vezetik le; a Larousse szerint a francia szó őse viszont a kelta *bigne*; s mivel a gallok már i. e. 387-ben betörték Rómába (Livius elfelejti megemlíteni ugyan, hogy Brennus a *vae victis*-en kívül az édes sütemények készítéséről is mondott volna valamit), mégiscsak Rómáé lehet az alapszó.

A bigné - odahaza és az utcán - mindig március 19-én készül, Szent József napján, s a szent tiszteletére fogyasztják, aztán megint egy évre eltűnik az étlapról.

Ennek a fánknek az a különlegessége, hogy a tészta a serpenyőben (olajban vagy vajban) felpuffad, üreges labdát képez; a gömb vagy tojás alakú képződményt más alkalmakkor krémmel töltik meg, Szent József napján azonban üregesek maradnak, és vaníliacukorral megszórva, forrón kerülnek elfogyasztásra.

*Hozzávalók: 15 dkg liszt, 2 dl víz, 10 dkg vaj, 4 tojás, cukor, reszelt citromhéj, olaj.*

Egy pohár vizet (2 dl-t) 10 dkg vajjal felforralunk; a felforrás pillanatában levesszük a tűzről, beleszórunk 15 dkg lisztet, gyorsan elkeverjük, visszatesszük a tűzre, és addig keverjük, míg a tészta szilárd gömböcöt képez. Ekkor ismét levesszük a tűzről, hagyjuk teljesen kihűlni. Majd egymás után négy egész tojást belekeverünk - mindegyiket csak akkor, ha már az előzőt maradéktalanul összedolgoztuk tésztánkkal. Erőteljesen kavargatjuk tovább, míg a tészta hólyagot

nem vet; befejezésül egy kevés cukor és reszelt citromhéj jön bele. Amikor ezt mind összedolgoztuk, a tésztát pár óráig pihenni hagyjuk.

Ennek a tésztának kis - legfőljebb cseresznyemag nagyságú - darabjai a meleg olajban tojás nagyságúvá duzzadnak; hanem az olajat a sütés során tovább kell hevíteni. Mielőtt újabb ~~bagn~~ sütnénk, hagyjuk hűlni egy kicsit az olajat. A megadott masszából akár hetven-nyolcvan darab is készíthető. Mivel a kész fánkok kihűléskor összeesnek, nem szabad többet készíteni, mint ami azonnal fogyasztásra kerül.

## FAVE DEI MORTI

### Halottak babja

A különös név egy Halottak napjára készítendő tésztát jelöl.

*Hozzávalók: 10 dkg mandula, 10 dkg cukor, 6 és fél dkg liszt, fahéj, 1 tojás, vaj, reszelt citromhéj, zsír.*

A mandulát és a cukrot mozsárban összetörjük, szitán átszítaljuk.

Ezt a marcipánt összedolgozzuk liszttel, kevéske fahéjjal, egy tojással, egy dió nagyságú vajdarabbal és egy kevés reszelt citromhéjjal.

Masszánkból most jókora babszemekhez hasonló darabokat formázunk. Ezeket zsírral kikent, belisztezett sütőformában mérsékelt lángon megsütjük. Húszerp 5 perc múlva világosbarna színűek lesznek, s bár még puhák, máris készen vannak. Hosszabb állás során megkeményednek, s az ízük annál finomabb.

## FRITTELLE DI RISO

### Rizscsók

A szétfőzött rizsből készített frittella előnye, hogy forró olajban, serpenyőben süthetők, nincs szükség kemencére vagy sütőre.

*Hozzávalók: rizs, víz, olaj, vaníliacukor vagy cukros fahéj.*

A rizst ötszörös mennyiségű vízben először gyorsan felfőzzük, majd a tűzhely sarkára húzzuk (kis lángra tesszük), míg teljesen szét nem fő.

A masszát néhány órán át, esetleg egész éjszaka pihentetjük, s ezzel készen van. Kisütéskor kanalanként adagoljuk igen forró olajba.

A kész, barna frittellákat hintsük meg vaníliás cukorral vagy cukros fahéjjal.

## PAN DI SPAGNA

### Spanyolkenyér

A *pan di Spagna* könnyű, világos tészta, melyet a legkülönbözőbb krémekkel és lekvárokkal kenhetünk meg, mindenféle édes likőrrel "itathatunk" (locsolhatunk). A háziasszonyok többnyire a cukrásznál vásárolják, és megelégszenek azzal, hogy csak ezeket az utóbbi műveleteket végezzék ők maguk. A tészta, mely különféle neveken mindenütt ismeretes, könnyen elkészíthető.

6 tojássárgáját 15 dkg cukorral habosra keverünk, hozzáadjuk a keményre fölvert tojásfehérjét, 16 dkg lisztet óvatosan beleszítálunk, és a masszát tetszőleges formában 25 percig sütjük.

## ZUPPA INGLESE

### Angol leves

Semmi kétség: a pan di Spagna tálalásának legnépszerűbb módja a *zuppa inglese*. Mármint, hogy a spanyolkenyér jamaikai rummal és firenzei alkörmössel átítatva mennyiben angol, ez a konyha olyan misztériuma, amely talán még egy arkangyalnak is magas. Rómában rég elfogadták, hogy vannak ilyen titokzatos dolgok, és még csak próbálkozni sem kell a megfejtésükkel.

A *zuppa inglese* két (vagy több) réteg *pan di spagna*-ból áll, melyeket krém köt össze, váltakozva rum vagy alkörmös itatott át, és tejszín borít.

A krémet a következőképpen készítjük:

*Hozzávalók: 3 tojássárgája, 8 dkg cukor, 8 dkg liszt, citromhéj, 1/2 l tej.*

A tojássárgáját a cukorral habosra verjük, a lisztet belekeverjük, reszelünk bele egy kis citromhéjat, majd az egészet lassan feloldjuk tejben. Mérsékelt lángon mindegyre tovább keverjük, míg a krém tejszín sűrűségű nem lesz; de mihelyt forrni kezdene, levesszük a tűzről, és kihűtjük.

Az alkörmös piros színű, illatozó likőr. A nyugati szesz italok historikusai Firenzét jelölik születésének helyéül. Ott írta meg 1484-ben Michele Savonarola orvos, a boldogtalan Giacomo nagybátyja, a szesz áldásos hatásairól szóló könyvét. Az alkoholt korántsem burgonyából vagy gabonából állították elő, hanem Kréta és Malvázia nemes boraiból párolták le. Feltűnt, hogy a húst a szesz megóvjá a bomlástól, kézenfekvő volt tehát a gondolat, hogy az emberi élet is meghosszabbítható az *aqua vitae* (az élet vize) szorgos nyakalgatásával. Ma is mindegyre beigazolódnó tény, hogy idős emberek egy-két kortyocská konyak után úgy érzik, megifjodtak. Már Michele Savonarola ismer egy *aqua vitae compositum*-ot, vagyis egy borpárlatot, amelyben fűszereket



oldottak fel, vagy gyógyfüveket áztattak, meg olyat is, amelyik sáfránytól sárgult. (A karthauzi barátok, akiknek a regulája bőséges időt hagy a gondolkodásra, hamar felismerték a sárga és zöld likőrök gyógyhatását.) A Medici család, amely Európa vezető bankházának tulajdonosa volt, s ekképp megengedhetett magának némi luxust, élethosszabbító elixírt főzetett, mint mondják, Cosimo Ruggieri udvari asztrológus alkimistával, aki *alchermes*-nek - alkörmösnek - nevezte el főzetét. Az alkoholban fahéj volt, szerecsendióhéj, kardamómi, szegfűszeg, és a ragyogó piros színt az akkor merőben új chocenille-festék szolgáltatta. A Medici-házból származott pápák, X. Leó és VII. Kelemen az alkörmöst Rómába is elvitték; manapság itt nem tartozik a leggyakrabban fogyasztott italok közé, ám a zuppa inglese nélkülözhetetlen alkotóeleme.

A zuppa inglesét többnyire kerek, fületlen csészében tálalják; a tészta- és a krémrétegek változtatják egymást, sorukat tejszínhab zárja le és koronázza meg.

## MARITOZZI

### Mazsolás rúd

A *maritozzi*-t reggelihez ugyanolyan szívesen fogyasztják, mint a délutáni kávéhoz, a legörömelebb *con la panna* - tejszínhabbal.

*Hozzávalók: 10 dkg kenyértészta, 13 dkg olaj, 4 tojás, 60 dkg liszt, 10 dkg cukor, mazsola, tetszés szerint pineamag, cukrozott narancshéj és cukorszirup.*

A kenyértésztát összegyúrjuk 5 dkg olajjal, 2 tojással, 20 dkg liszttel, majd három óráig melegen állni hagyjuk, hogy megkeljen. Akkor hozzákeverjük a további 40 dkg lisztet, 2 tojást, 8 dkg olajat; 10 dkg cukor és mazsola, gyakran pineamagvak (*pinoli*) és cukrozott narancshéj egészítik ki a masszát.

Most kiformáljuk a hosszúkas maritozzókat (a rudacskákat); olajjal megkent tepsilapra tesszük őket, ezen további 6 óra - vagy egy éjszaka - hosszat hagyjuk kelni. Befejezésül forró sütőben (kemencében) megsütjük.

Ha azt akarjuk, hogy különösen szépek legyenek, felszínüket kenjük meg cukorsziruppal, és tegyük még egy pillanatra vissza a sütőbe.

## ST. HONORÉ

### Szent Honorius tortája

Szent Honoríust és tortáját a franciák szigorúan magukénak vallják. "Arles püspöke volt, ott halt meg 429-ben", hallhatjuk. A rómaiak viszont azt hangsúlyozzák, hogy életrajzíró kollégája,

szent Hilarius püspök szerint tősgyökeres római volt, konzulokkal az ősei közt. "Az erényes élet nem szükségképpen szomorú élet", mondogatta volt gyakran a szent tortanévadó, s már apátként gondja volt rá, hogy kolostorában derűs legyen a hangulat. Helyesen választott védőszentje hát ő egy olyan tortának, amelynek már pusztá látványa derűt kelt. Míg a többi szentet csak az év egy-egy napján emlegetik buzgóbban, Szent Honoriuszt - január 19-én, a neve napján kívül - minden istenadta vasárnap hálásan idézik.

Ám e rokonszenves szent patrónus-szerepe nem áll minden vita felett! Más szaktekintélyek szerint a torta Szent Honoratust illeti meg; ő Amiens püspöke volt, és harmincévnyi áldásos pásztortevékenység után 690-ben halt meg. Emlékünnepe május 16-a. A hagiográfia és a cukrászat közti határterület azonban még nincs kellőképp feltárva, így mi sem merjük eldönteni a kérdést.

Maga a torta dekoratív és egyszerű: vékony vajtésztaalap szélére körbe karamellacukorral egy koszorúnyi *bignè*-t ragasztunk, ám ezúttal krémmel vannak töltve a fánkok. (Lásd zuppa inglese.) A vajas tészta felszínét három részre osztjuk, ezek egyikét tiszta tejszínhabbal, a másikat a nevezett sárga krémmel, a harmadikat pedig tejszínből és reszelt csokoládéból készített barna krémmel vonjuk be.

# I VINI

## A borok

A római konyha valamennyi ételének, a legszerényebb fokhagymás, olajos és erős paprikás (*con aglio, olio, peperoncino*) pastasciuttától a legízesebb levű peccsenyőig, van egy közös vonása: mind bor kíséretében kerül asztalra. "Inkább éljek kenyéren és hagymán - de Rómában!", szól eltökélten, bár szerényen a római polgár, ha az idegenben remélhető jobb életkörülményeket ecsetelik neki. S valóban kész rá, hogy egy sfilatinóval, hagymával és pár csepp olajjal beérje - de az a pohár bor el nem maradhat.

Rómában kitűnő a víz. A régi városrészekben éjjel-nappal csorog a kutak (*le fontanelle*) vize. A vízvezetékek (melyek közül a legrégebbit Appius Claudius Caecus censor építtette) még működnek. Treviből, a dombvidék felől a legtisztább, kristályos; hideg víz folyik a városba. A Forumon ma is buzog Egeria nimfa forrása. Aki szomszagosan járja a várost, nem kényszerül sok keresgélésre: hamar megtele a forrást, és csak annyi a dolga, hogy ujjával ügyesen elzárja a csövet, és a fent előspriccelő vízugarat "bekapja". No meg a tenyeréből is meg kell tanulnia inni...

Hanem, ha terített asztalnál ül az ember, akkor mindjárt egészen más.

A víz, amit odaraknak elénk, nem ízlik úgy, mint a folyó-eleven! Akkor bor kell oda, bor... Melyiket válasszuk? Az idegen, aki még nem tette magáévá Metternichnek azt az alapvető megállapítását, hogy "Itália csupán földrajzi fogalom", nagyot hibázhat itt: megeshet, hogy Rómában chiantit kér, vagy lacrimae Christit!

Az ingyenc vándor legegyszerűbb szabálya: kérjen mindenütt valami helyi specialitást. Ám tájékozatlanságból eredően (no meg azért, mert az iskolai földrajzórakon a térképek mellé nem terítik oda az étlapokat is!) súlyos vétkeket követhet el. Aki gúnyosan kineveti a kínait, mert szegény feje Bécsben kér angolnalevest és Hamburgban rántott csirkét, képes Rómában *lasagne col ragu*-t rendelni, mintha Bologna árkádjai alatt bolyongana!

Aki Rómában étkezését a *Castelli Romani* borával kíséri, nem követ el hibát; a "római kastélyok" nedűi arra rendeltettek, hogy "a Szent Péter-templom kupolája alatt" kortyolják őket.

A kastélyok (*castelli*) tág félkörben dél felől övezik Rómát. Nagyon különbözőek. Némelyek ősrégiek: az Albano - Róma anyja; a Rocca di Papa a középkorban épült. Egyikük-másikuk uradalom középpontja volt, mint például Marino; van, amelyik csak erődítményül szolgált. Castel Gandolfo még ma is (helyesebben: ma újra) a pápa nyári rezidenciája; s ha így, ha úgy, szőlősdombok övezik valamennyit. Kolostorok és bíborosi villák, víkendházak, kacsalábon forgó palotácskák, melyeket a Cinecittà szépei építtettek nyugalmat áhító férjeiknek - mind szőlő lankákra néznek.

A castelli-lánc, mely látott egynémely csatát, s még az utolsó háborúban is hallhatta dörögni Anzio felől az ágyúkat, ma a fővárost már csak a szomszúság ellen védelmezi.

A legfontosabb bortermelő városok, melyeknek kertjei, őszibarackligetei, szőlőültetvényei lépten-nyomon összeérnek: Frascati, Marino, Grottaferrata, Albano, Genzano és Velletri. A fanyar fehér frascatitól (*asciutto*) az édes, nehéz vörös *cesanese di Grottaferrata*-ig a legkülönbözőbb árnyalatok s változatok ismeretesek, ám a leírásuk megközelítőleg sem olyan bódító, mint kóstolójuk ott helyt!

Ugyanabba az ízcsoportba tartoznak még a közvetlen környék borai is, mint a különösen illatos, édes subiacói vörös, az olevanói fanyar vörös (magát a városkát, Olevanót a festők rendkívül kedvelték, amikor még nem köszöntött be az absztrakció divatja!), s ne feledjük a halványpiros *cecubo di Sperlonga*-t, a *vinum Caecubum*-ot, melyet Horatius énekelt meg.

A kis osteriákban többnyire három-négyféle bor kapható: egy "száraz", vagyis fanyar fehér, egy édes, egy *sulla vena*, azaz félédes, egy vörös... Jól körbe kell járni a várost, ha valaki lelkiismeretesen vizsgálja a tárgyat, s hiteles képet akar kapni róla.

Délidőben sok család hozza-hozatja a maga liter castelli borát a legközelebbi trattoriából, ha már az autóban nem vittek magukkal egy hordócskát a vasárnapi kirándulásra.

Üveg vagy hordó... hogy ez milyen sajátos probléma, Heinrich Hase világította meg a számomra különös élességgel, ez a barátságos kis szász ember, akit a hadak istene és a béke szeretete Rómába sodort. Ott lakott nem messze az én szállásomtól. Találkoztunk, amikor borért mentünk délben, meg - csakúgy mint minden idegen - a főpostán ("San Silvestro") levélföladáskor. (San Silvestrónak a rómaiak persze tévesen nevezik a postahivatalt. A szent a posta mellett álló templom védnöke; a Szent Szilveszter-templom pedig arról nevezetes, hogy benne őrzik Keresztelő Szent János számos fejének egyikét.) Amikor már jobban ismertük egymást, Hase megosztott velem egy titkot:

- Feltaláltam egy postatakarékossági módszert - mondta.

- Ritkán ír? - kérdeztem naívnul.

- Nem, nem. A rendszer lélektani alapokra épül.

- ??

- Nézze csak, egyszerű. A postahivatalnokokat rosszul fizetik. Nem is dolgoznak szívesen. Egyébként én sem dolgozom szívesen. Hát maga?

- Én sem.

Hase láthatóan megörült ennyi hasonlóságnak.

- Nézze meg ezt a levelet! Súlya négy és fél deka. Lipcsébe kell küldenem. Ajánlva. Az isten kincse rámegy!

- Kétszáz?

- Több... Voltam már az első ablaknál. Megmérték, kétszázhetvenkét líra! De én ezt kevesebből kihozom.

Kétkedtem.

- A postaalkalmazottak fáradtak - ismételte most Hase, és közelebb hajolt. - Nézze!

Zsebéből egy egész halom postabélyeg került elő.

- Három darab húszas - lobogtatta meg -, hét darab ötös, két tizenkettes, egy nagy ötvenes emlékbélyeg, egy harmincas, tizenöt darab egylírás...

Egy bélyeggyűjtő örömét lelte volna benne.

- Még három darab ötös a legrégebbi sorból, de még forgalomban van; hét darab hármas... Mennyi is ez akkor?

- Az ördög tudja!

- Tessék, ez az én rendszerem! Ez összesen kettőszázhuszonkettő. Óhajt utánaszámolni? Várjon csak: a hétlírásokat az ötösökkel váltogatva kell felragasztani... így a szorzással sem jutnak messzire. Az ötvenes jól látszik. Még sosem történt meg, hogy a hivatalnok utánaszámolt volna. Ötvenet simán megtakarítok!

Szólt, s mintha nőtt is volna egy centit.

- Hase postatakarékossági módszere! - mondta büszkén.

Rövid távollét Rómából... utána újra összefutottam vele. Nocsak, észre se vettem, hogy már nem jár borért!

- Nem iszik többé? - kérdeztem. - Sose látom mostanában Peppinónál!

- Már nem vagyok olyan ostoba - válaszolta. - Vagyis hát persze hogy megiszom minden étkezéskor a két pohár marinómat, de hogy Peppinónál vásárolok? Nem! Van egy takarékosági módszerem.

- Az a bélyeges, az zseniális volt... de hogy van ez a Peppino-dolog? - Ezt mondtam volna, ha valami nem tart vissza, hogy a titka felől faggassam. Mivel azonban jó barátok voltunk, a kis szász magától is kibökte.

- A feleségemnek van egy bácsikája kint Marinóban. Ahhoz megyünk el olykor, vasárnaponként. És ott ugyanazt a bort megkapni százliteres hordókban. A nagybácsi gyümölcsöt szállít a városba, és magával hozza a hordót. Begurítjuk az ebédlőbe, és így... Nem kér maga is egyet?

Az ötödik emeleten laktam egy festőműteremben, és a lépcsőm utolsó szakasza meredek volt, mint egy tyúklétra. Nem lelkesített a gondolat, hogy én egy százliteres hordóval másszak fel rajta. Meg aztán a pénzem akkor... épp csak a napi literre volt elég.

- És tudja, mennyibe kerül így a bor? - zárta szavait Hase. - Megmondom. Feleannyiba! Fillérre pontosan: a felébe.

A takarékoság zsenije volt ez a Hase. Semmi kétség. Annál inkább elcsodálkoztam, amikor csakhamar ismét azt láttam: Peppinóhoz baktat a literes üvegével.

- Hase úr! - kiáltottam. - Túl sokat költ! Mi történt? A takarékosági módszer?!...

- *Non va* - felelte kicsit zavartan. - Nem megy.

- Hát hordóban nem feleannyiba kerül csak? Hase nem felelt azonnal. Lengette csak ide-oda az üveget, húzta-halasztotta volna a választ. - Igen - mondta végül. - Még egyszer utánaszámoltam. Pontosán a felébe kerül. De ... de... Tudja, úgy jóval többet iszunk, mint a duplájá!...

# LA PIZZA NAPOLETANA

## A nápolyi pizza

"*Andiamo a mangiar' una pizza*"... Menjünk, együnk meg egy pizzát... Ezekkel a szavakkal kezdődik sok család esti programja. Meg némely szerelmespáré, és számtalan turistáé. Mindig van jó ok a pizzaevésre: télen a hidegben az, hogy a tűz ott lobog mellette, s a látványa is öröm és melegség! Nyáron? A legtöbb *pizzeria*, a szabadban álló székekkel-asztalokkal, kellemes, hűs esti levegőt ígér. Mehet az ember azért pizzázni, mert ez igen olcsó vacsora, vagy azért, mert vacsorázott már, és épp ennyi hely van még a gyomrában. Vagy mert valami finomat akarunk enni. Vagy mert ürügy kell az iváshoz - *causa bibendi!*

A pizza nem készétel, mindenkinek frissen csinálják. Akinek nincs türelme várni rá, menjen, keressen valami mást. A várakozás ideje azzal is telhet, hogy megtudjunk egyet-mást erről a különös ételről. Miért éppen *pizza napoletana* a neve? Szülőhelye csakugyan Nápoly? Akadnak rómaiak, akik ezt elvitatják. "A konyha mesterei furcsa neveket aggatnak a találmányaikra. Hiszen a *zuppa inglese* sem Angliából jött!" Vagy: "Ezt a pizzát azért nevezik napoletanának, hogy megkülönböztessék a közönséges változattól." A közönséges változat pedig a kemencéből forrón kivett kenyértésztalángos, mely egészen kevéske olajjal megkenve a rómaiak kedvenc reggelije, főleg ha friss zöld füge kíséri.

Aki evett már pizzát Rómában is és Nápolyban is, már-már hajlik rá, hogy a rómaiaknak adjon igazat. A nápolyiak széles, száraz peremet hagynak, többnyire túl sok majoránnát szórnak pizzájukra, és az egyetlen vigaszos mozzanat evés közben a Nápolyi-öböl látványa, a Vomeróról elénk táruló pompás panoráma.

Egy nápolyi ínyesmester, akit ott a helyszínen faggattam ki, nem vitatta, hogy a római pizza jobb. "De miért az?", folytatta nyomban. "Azt hiszi, hogy a rómaiak találták fel? Már a pizzát is el akarják venni tőlünk? Elcsábítják tőlünk a legjobb specialistákat. Ezért ehetsz Rómában jobb pizzát... Már ha nem mindjárt New Yorkba mennek a mestereink", tette hozzá sóhajtván.

Kerek, lapos kenyereket már Pompeji freskón láthatunk. A fekete bivaly, melynek tejéből a mozzarellasajt készül, Nápoly környékén honos. Jobb tehát, ha óvatosan tartózkodunk e kényes téma megvitatásától, hiszen a véleménycsere - akár Capri borát, akár a kastélyokét igyuk hozzá - jócskán el is fajulhat. Efféle esetekben célirányos olyasmit mondani, ami biztosan nem számíthat ellenvetésre. Például: "Boldog az, aki a pizza feltalálása után, de a robogók feltalálása előtt élt Rómában...!"

Előkelő éttermei e világnak drágán fiztetik meg a vendéggel, hogy végignézhetsz, mint készül a palacsinta vagy a (számmal és születési bizonyítvánnyal ellátott) kacsa. A pizzeriában ezek az örömek olcsóbban megszerezhetők. A mester munka közben háttal áll a kemencének, előtte

sorakoznak az étel hozzávalói. Nincsenek titkai. Ahogy a zongoristánál, nála így ugyanúgy látható, hová nyúl az ujjával, ki-ki utánacsínálhatja.

Ott van hát, balra tőle, a kész kenyértésztával tele tál. Jól összedolgozták azt már kézzel, és most a sodrófával - ha nem is minden fáradság nélkül - megfelelően nyújtható, lapítható. Ki kell csak szakítani belőle egy darabot, megfelelő nagyságút, golyóvá gyúrni, hogy kisodrás-kinyújtás után szép köralakot kapjunk. Hogy milyen a "megfelelő nagyság", elsősorban attól függ: egy-, két- vagy négyszemélyes pizza készül-e. A tésztástál mellett ott a mozzarella. Ez a nyirkos sajt héjastul göngyölegestül sajtavóban tartandó. Sosem szabad kiszáradnia. Nyersen enni a mozzarellát bűn lenne: szívós, kemény, mintha ízetlen volna... Csak a hő olvasztja meg üdvösen, akkor sárgás színű lesz, és hihetetlen minőségekkel örvendeztet meg.

Következik - egészben - a nyers, kimagozott, meghámozott paradicsom, mellé bazsalikomlevelek kerülnek. Lehet paradicsomkonzervet is használni; mert bárki bármit mondjon is a nápolyiakra, egész paradicsomok bazsalikkal való eltevése olyan művészet, amelyhez csak ők értenek.

Mondani sem kell viszont, hogy só és frissen őrölt bors korlátlanul rendelkezésünkre áll; álljon bizony, de a sóval azért nagyon vigyázzunk, mert kéznél vannak a kiszájkázott, szétnyitott, olajba tett szardellák is, melyek eleme azonban egykor azért csak a sós víz volt.

Különleges pizzákhoz friss - vagy szárított, majd vízben felpuhított - gomba is alkalmas, és az is természetes, hogy az olajoskorsónak ott kell állnia kéznél. Mielőtt pizzáink elindulnának a sütőbe (kemencébe), még finoman meg kell őket kenni olajjal. Kerüljük ebben is a szélsőségeket, árthat a túl sok is, a túl kevés is... *In mediis tutissimus ibis*, legjobb közepütt tovamenned. {Tkp. *medio tutissimus ibis*, Ovidius: Metamorphoses II. 137. Ford. Devecseri Gábor.}

Amikor a pincér - kormányosának parancsot osztó hajóskapitány komolyságával és nyomatékával - elkiáltja magát: "*una pizza!*", kezdődik a virtuóz produkció: a mester kör alakúra nyújtja a tésztát, a kört egészen a pereméig mindenütt megszórja mozzarella-kockákkal, dekoratívan elhelyezi a paradicsomokat (négyet-ötöt), az *alici* (szardellák) is odakerülnek-terülnek (kellő mozdulat kíséretében!), az egészet meghinti borssal, megkeni olajjal, s ekkor lép a színre a következő szakember, a tűzijáték-rendező.

A kemence forró, nyitott ajtajából meleg levegő áramlik, ám a lassan ható hő sosem eredményezhet igazi remekmívű pizzát! Alig hogy belekerült a kemencébe, a fűtőnek egy darab izzó parazsat kell a pizza közelébe kotornia, majd "épp a kellő" mennyiségű forgácsot a parázsra dobnia: ez az "épp a kellő mennyiség" az, amelyik egyszer hevesen föllángol, és "annyi kalóriát sugároz", hogy a sajt, a paradicsom, az olaj és a szardellák egyenletes, puha, illatozó masszává folyjanak össze (vagy szét), s közben a pizza szegélye sehol ne száradjon ki, végképp meg ne égjen. És "épp a kellő pillanatban" kell a pizzát kivenni, s akkor a pincér kötelessége, hogy fürge legyen, mint a gyors lábú Akhilleusz, úgy tegye a vendég elé, hogy a sajt és az olaj hullámlása még "elevenen" látszódjék!



Igazán sajnálhatja a német irodalom, hogy amikor Goethe esténként Faustinájával sétált, nem létezett még pizza. Csak egy ilyen rangú lírikus lehetett volna képes az ábrázolt események végtermékét rímekbe foglalni. A próza az igazi (akár gombás, akár gombátlan) pizza érzékletes leírására eleve alkalmatlan.

Nagy a kísértés, hogy ezt a művészetet odahaza, egyszerűbb eszközökkel mi is utánózzuk. Kenyértészta helyett vehetjük valamilyen süteménytészta maradékát; a mozzarella helyett bármi más sajtot, amely kockára vágható; szardella helyett szardíniát; friss helyett sűrített paradicsomot - és az olívaolajat gyapotcserjék magvaival, netán földimogyoróéval helyettesíthetjük! S ezt a "pizzát" egyszerűen belökhethük a kemencénkbe, sütőnkbe - süljön...

De hogy ebből mi sül ki? Esedezve kérjük a kedves olvasót, aki netán ily jámbor szándékot dajkál, olvassa el még egyszer, ezúttal kissé figyelmesen a kastélybeli parasztasszony históriáját.

\*

## IL CALZONE

### "Nadrág"

Ígéretesebb vállalkozás, ha azt a sonkával és sajttal töltött sült tésztaféleséget próbáljuk meg előállítani, amelyet a pizzeriák *calzone* (nadrág) néven kínálnak. Ez is úgy a legízletesebb persze, ha melegen kerül ki a kemencéből (sütőből), és több személy is jóllakhat belőle.

*Hozzávalók: 2 dl tej, 1 kanál olaj, 2 1/2 dkg élesztő, 30 dkg liszt, 5 dkg vaj, 20 dkg mozzarellasajt, 10 dkg főtt sonka, só, bors.*

Megmelegítjük a tejet, s amikor langyos, belekeverjük az olajat és az élesztőt. Finoman összekeverjük, s amikor egyenletesen oszlik el minden, hozzáöntjük a lisztet, és az egészet gyorsan lágy tésztává dolgozzuk össze.

Ezt a tésztát az asztal lapján még pár percig tovább gyúrjuk, és lisztet szórunk rá, majd kendővel borítjuk le. Félóra múlva a tészta állaga olyan, hogy belenyomott ujjunk nyoma azonnal eltűnik; most kinyújthatjuk.

Ezután a vajat (vagy fele-fele arányban vajat és zsírt) a tésztára tesszük, a tésztát ráhajtjuk a vajra, és erőteljesen összedolgozzuk a kettőt.

Amikor a vaj egyenletesen eloszlott a tésztában, a tésztát ismét kinyújtjuk, az egyik felét megrakjuk a kockára vágalt mozzarellasajttal és az apróra darabolt főtt sonkával; só és bors kerül rá, befejezésül pedig a tészta második felét a megrakottra borítjuk. Meleg kemencében (sütőben) a *calzone* 25 perc alatt kész; kendőn szokás tálalni.

# Szótár

Kiváló útikönyvek kalauzolják Rómába és Rómában az érdeklődő zarándokot, nem kevésbé jeles szótárak segítik minden léptét; csak ott hagyják árván, azon a küszöbön, ahol a leginkább igényelné a rejtélyfejtő eligazítást: a vendéglők előtt. Dante Poklának megannyi körén-bugyrán tudós ismerettel vezet végig egy könyv, de csődöt mond szánalmasan, ha az *antipasta* vagy a *dolce* (no, nem a *vita*, persze!), előétel vagy utóétel jelenti a kérdések kérdését.

Alábbi listánk - ez a szerény szójegyzék - mintegy 200 szót foglal magába; szó sem lehet hát semmiféle hiánytalanságról, ám az olvasó most már mégsem áll tanácstalanul egy-egy trattoria étlapjára meredve... még ha a római nyelv nem is egészen azonos az olasszal. {Az olasz ételek egy részének neve többes számban használatos, ezt szószedetünkben tbsz-szel jelöltük.}

## A

*abbacchio* fiatal bárány  
*accinga*, (tbsz) *accinghe* szardella, ajóka  
*affumicato* füstölt  
*aglio* fokhagyma  
*agnello* bárány  
*agnolotti* (tbsz) (*ravioli*) töltött tésztácskák  
*agro* savanyú (*all'agro*: olajjal és citrommal)  
*al*, *allo*, *alla* módra, módjára, "valahogyan"  
*alice*, (tbsz) *alici* szardella  
*amatriciana* amatrici  
*animella* mirigy  
*antipasto* előétel  
*arancio* narancs  
*arrosto* sült  
*arzilla* rája  
*asciutto*, -a száraz

## B

*baccalá* tőkehal  
*basilico* bazsalikom (fűszer)  
*bigné* fánk  
*bistecca* beefsteak, bifsztek  
*braciolina* hússzelet  
*broccolo*, (tbsz) *broccoli* (a kelvirág egy fajtája)  
*brodettato* becsinált

*brodo* (hús)leves  
*bucatini* (tbsz) rövid csőtészta  
*budino* pudding  
*burro* vaj  
*burro fuso* olvasztott vaj

## C

*cacciatore* vadásznő  
*cacio* sajt  
*calamai, calamari, calamaretti* (tbsz) kis tintahalak  
*calzone* "nadrág", sonkával és sajttal töltött tészta  
*Campo de' Fiori* római zöldségpiac  
*cappelletti* (tbsz) (kalapocskas formájú) levesbetét (tészta)  
*carciofo*, (tbsz) *carciofi* articsóka  
*carota* sárgarépa  
*cavolfiore* kelvirág, karfiol  
*Castelli Romani* borvidék (kastélyok Róma körül)  
*ceci* (tbsz) csicseriborsó  
*cena* vacsora  
*cerase* (tbsz) (= *ciliege*) cseresznye  
*cervello* (agy)velő  
*ciliege* (tbsz) cseresznye  
*cipolla* hagyma  
*ciriola* (tiberisi) angolna, valamint: hosszúkás zsemlye, kenyérke  
*cocomero* görögdinnye  
*coda alla vaccinara* ökörfarokpörkölt  
*colazione* reggeli  
*con, col, colla* valamivel (-val)  
*conserva* konzerv  
*coppietta* húsgombóc, vagdalt hús, "fasírt"  
*coratella* szív-tüdő-máj (bárányé)  
*cosciatto* comb  
*cotechino* főzőkolbász  
*cozze* (tbsz) fekete kagylók  
*crostata* rácsos (linzer)

## D

*di, dello, della* -ból, -tól, -beli, valakié, valamié  
*diavola* (nőstény) ördög  
*dolce* édes (*il dolce*: utóétel, *i dolci*: desszert, édes tészta, sütemény)  
*dorato* tojásban kisütve, "aranyozva", bundás

## F

*fagioli* (tbsz) bab  
*fagioli della regina* királynőbab = frissen szedett, még puha bab fava, (tbsz)  
*fave* (nagyszemű) bab, disznóbab  
*fava dolce (dei morti)* mandulás tészta (Halottak napján), "Halottak babja"  
*fegatelli* (tbsz) májdarabok, -szeletek  
*fegato* máj  
*ferri* (tbsz) rost (aiferri=roston sült)  
*fettuccine* (tbsz) széles metélttészta  
*filetto* filé  
*fiore* virág  
*fornello* (faszenes) tűzhely  
*fragole* (tbsz) eper, szamóca  
*Frascati* Frascati, híres bortermő hely  
*fresco* friss  
*friggitore* rostsütő, nyárssütő, "lacikonyhás"  
*frittella* sült édes sütemény  
*fritto* rántott  
*frutta* (tbsz) gyümölcs  
*funghi porcini* (tbsz) tinoru, vargánya  
*fungo* gomba

## G

*gallina* tyúk (csirke)  
*giovedì* csütörtök (*Giovedì gnocchi*: csütörtökön krumplinudli)  
*gnocchi* (tbsz) krumplinudli  
*guancia* tokaszalonna

## I

*indivia* endíviasaláta  
*insalata (verde)* saláta (zöld, fejes)  
*involtino* tekercs

## L

*legumi* (tbsz) hüvelyesek  
*denticchie* (tbsz) lencse  
*limone* citrom  
*lombello* (= *lumbello*)szűzérme (sertésé)  
*lumaca*, (tbsz) *lumache* csiga

## M

*maccheroni* (tbsz) makaróni, csótészta  
*maiale* disznó, sertés  
*manzo* marhahús  
*maritozzi* (tbsz) mazsolás rúd  
*mascarpone* sajtfeleség (lágy krémsajt)  
*mela* alma  
*melanzana* tojásgyümölcs, padlizsán  
*minestra* első fogás; (zöldség-)leves  
*mortadella* (nagy) kolbász, felvágott  
*mozzarella* gombóc alakú, fehér, lágy sajt

## N

*noce* dió  
*noce moscata* szerecsendió  
*Norcia* város az Appenninekben, húsipari központ, a szarvasgomba fontos lelőhelye

## O

*olio* olivaolaj  
*oliva*, (tbsz) *olive*  
olajbogyó

## P

*padella* serpenyő  
*pagliata* vékonybél (marhác)  
*pagnotta* kerek kenyér  
*pan di Spagna* (kalács-)tészta, szó szerint: spanyolkenyér  
*pane* kenyér  
*panino* zsemlye  
*panna* tejszín  
*parmigiano* parmezánsajt  
*pasta* tészta  
*pastasciutta* főtt tészta, spagetti  
*pastina* levestészta  
*patata* burgonya  
*patatine fritte*, (tbsz) *pommes frites*, hasábburgonya  
*pecorino* (csípős) juhsajt  
*pepe* bors  
*peperoncino* (erős) cseresznyepaprika  
*pera* körte

*pesca* őszibarack  
*pesce* hal  
*pescivendolo* halárus  
*petto* mell  
*piatto* tányér, fogás, éték  
*piccione* galamb  
*pietanza* a második fogás  
*piselli* (tbsz) zöldborsó  
*pizza* lapos kenyértészta, pizza  
*pizza napoletana* pizza sajttal és paradicsommal  
*polenta* kukoricakása  
*pollo* tyúk  
*polpetta* vagdalt hús, frikadella  
*pomodoro* paradicsom  
*porchetta* sertéssült rozmaringgal  
*porco* disznó, sertés  
*poverella* szegényasszony  
*pranzo* ebéd  
*prezzemolo* petrezselyem  
*prosciutto* sonka  
*provolone* sajtfeleség

## R

*ravioli* (tbsz) töltött tésztatáskák  
*regaglie* (tbsz) belsőségek (tyúké, csirkéé)  
*ricotta* túró  
*rigatoni* (tbsz) rövid szálú csőtészta  
*ripieno* töltve; töltelék  
*riso* rizs  
*rosmarino* rozmarin  
*rosticceria* rostsütő (hely), rostvendéglő, nyársvendéglő, "lacikonyha"

## S

*sabato* szombat (*sabato trippa*=szombaton pacal van)  
*salsiccia* kolbász  
*saltimbocca* kis húsládok  
*salvia* zsálya  
*sarda*, (tbsz) *sarde* szardella  
*scaloppina* kis hússzelet, "snicli"  
*semolino* dara, gríz  
*seppia* tintahal  
*sfilatino* hosszúkás zsemlye  
*soffritto* fűszeres zsír  
*sottaceti*, (tbsz) "mixed pickles", savanyúság

*spaghetti* (tbsz) hosszú, vékony tészta-szálak  
*spezzatino* darabokra vágott hús  
*spiedo* nyárs  
*spuntino* imbisz, hideg falat  
*stracciatella* tojásos leves  
*stravecchio* igen öreg, régi  
*stufatino* párolt hús  
*sugo* szaft, mártás, lé  
*sul, sullo, sulla* rajta valamin (-on, -en, -ön)  
*suppli* rizsrudacska  
*sventola* (tűzszító) legyező

## T

*tacchino* pulyka  
*tartufo* szarvasgomba  
*tegame* serpenyő (al *tegame* = serpenyőben v. serpenyős)  
*telline* (tbsz) kis kagylók  
*testa* fej  
*timballo* pudingforma  
*tonno* tonhal  
*tortellini* (tbsz) levesbetét (kerek)  
*trippa* borjú- (vagy tehén-)gyomor, pacal  
*tritato* vagdalt

## U

*uccelletto* madárka  
*umido* nedves (l'*umido* = a párolt hús)  
*uovo* tojás  
*uva* szőlő

## V

*vecchio* régi, öreg  
*vena* (sulla *vena*) félédes (bor)  
*verdura* zöldfélé, főzelék  
*vino* bor  
*vitello* borjú  
*vongole* (tbsz) kis kagylók

## Z

*zabaione* marszalai bor cukorral és tojással

*zampone* disznóláb, csülök

*zucca* tök

*zuppa inglese* "angol leves" (= likőrrel átitatott édes tészta)