

Olaszország a pizzasütés hazája



Mentortanárok

Róka Livia

KKZKÁI Honvéd Utcai Tagiskola KKZKÁI Honvéd Utcai Tagiskola

Németh Marianna

Kaposvári Munkácsy Mihály Gimnázium

Tombor Virág

8.a

Bevezetés:

Témaválasztásomban az olasz kultúra játszotta a főszerepet. Ezen belül is a pizza készítés hagyománya, eredete, az egész világra kiterjedő jelentősége. Itália kulináris életének megismerése, valamint az olasz nyelv tanulása adott segítséget munkám témájának kiválasztásában. Nápoly az eredeti hazája a pizzakészítésnek? Innen ered valójában az első pizza? Az olaszok által használt „la verace pizza napoletana”, azaz „az igazi nápolyi pizza” kifejezés megállja a helyét? (1.sz. kép)

Dolgozatom célja, hogy választ kapjak ezekre a kérdésekre és arra vonatkozólag, hogy a világon ismertté vált oly sok olasz ételek közül miért a pizza vezeti a rangsort.

Úgy gondolom, kevés nemzet dicsekedhet azzal, hogy ilyen népszerű ételt adott a világnak. A pizza egész világra kiterjedő sikertörténetét szeretném munkámmal bemutatni.

Munkámhoz magyar, olasz, francia nyelvű internetes oldalakat, könyveket, újságokat, folyóiratcikkeket használtam, filmeket néztem, valamint a családommal tett olaszországi út során szerzett tapasztalataim, olasz szakácsokkal, étteremtulajdonosokkal való beszélgetések segítettek.

A pizza szó eredete

Munkám során megtudtam, hogy a pizza szó eredete nem egyértelmű. A sok feltevés közül hármat emelnék ki, mivel nyelvileg a legközelebbi rokonságot mutatják a pizza szóval.

1. A nápolyi dialektusban a „*picea*” és a „*pizza*” szó 1000 körül jelent meg először.
A „*picea*” szó, mely nápolyi nyelvjárásban „nyomást” vagy „rázást” jelent, arra a mozdulatra utal, amikor lapáttal kiveszik a tésztát a kemencéből. A latin „*pinsa*”, azaz lepénykenyér szó használata is ismert volt akkoriban.
2. 827-től 1091-ig a szaracénok uralták Szicíliát és Szardínia szigetét. Arab hatásra, befolyásra feltételezhető, hogy a pizza szó az arab „*pita*”, azaz kenyér szóból származik.
3. Egy germán eredetű nép, a longobárdok Itália földjén való terjeszkedése is említést érdemel, hiszen É-ről egészen D-ig hatoltak és Nápoly a 11 sz.-ig fennhatóságuk alatt állt. Nyelvükben a „*bizzo*” szó, azaz egy szelet kenyér utalhat a pizza elnevezésre.

E három feltételezés ellenére kiindulópontként a „*picea*” szót venném alapul, mivel az elolvasott cikkek, könyvek többsége leggyakrabban erre a szóra helyezi a hangsúlyt. A „*pinsere*, *pigiare*, *pestare*” igék is említést érdemelnek, hiszen

jelentésük nyomni, préselni, összenyomni”, azaz pizza készítéséhez szorosan kapcsolódó szavak.

A pizzatészta készítésének története Amennyiben a pizza eredetéről szeretnénk kutakodni, úgy gondolom, nagyon messzire kell visszamenni a történelemben, mivel a pizza tésztájának elkészítése egyszerű alapanyagokra épül, akár a mindennapi étkezésünkben elfogyasztott kenyéré.

Említést érdemel a Krisztus sz. előtti időszak, amikor ugyanis a meleg követ használták a mai kenyér „primitív” formájának sütéséhez. A régi Egyiptomban az egyiptomi hivatásos pékek felfedezték az élesztőt, melynek használatát átvették a görög és távol-keleti népek, hogy könnyebbé, lágyabbá tegyék az elkészített tésztát, kenyeret. A Perzsa Császárság korában a katonák egy-egy csata után lapos kenyeret ettek sajt és datolya feltéttel. A jelenlegi Olaszországban az etruszkokat emelném ki, hiszen ők voltak, akik elsőként készítették meleg kőven sütött lepényt



különböző feltéttel.

Néhány századdal később a Szicíliában letelepedő görögöknek köszönhető a napjainkban is ismert pizza fejlődése, amit gömbölyű, lapított kenyértésztából készítettek, zöldségekkel megrakott feltéttel. A 3. században említenek Rómában egy lapos, kelt tésztát, amit olíva olajjal, fűszerekkel, mézzel ízesítettek és köveken sütöttek meg. A tésztát még ekkor tejföllel vagy zsírral kenték, és erre kerültek a feltétek. Ezek a pizzák nem sokban hasonlítottak a mai változatokra, mivel ekkor még nem ismerték a két legfontosabb hozzávalót: a paradicsomot és a mozzarellát. A rómaiak folyamatos terjeszkedésének köszönhetően a meghódított vidékeken egészen a gallokig ismertté vált ez a tészta. Több változata is feltűnt, régióként más és más, de azt meg kell erősíteni, hogy az antik kortól használt hozzávalók jellemzőek maradtak. Ebből a fajta meleg, töltött kenyérből fejlődött ki egy olyan specialitás, mely Olaszországban manapság „Focaccia” néven ismert.

Genovában készítették 1490 körül az első olyan tésztaféleséget, amit már pizzának lehet nevezni.

Ez a tésztafajta elkészítési módjában és állagában is különbözött a maitól.

Abban az időben rendelkezésre álló hozzávalók közül a legszegényebbek egy kevés hagymát, olajat vagy szalonnát, kevés olívbogyót, néhány fűszerféléseget használtak.

Kiemelném, hogy jelentősége, fogyasztása már akkoriban is népszerű volt, hiszen a szegény emberek betevő falatjának, a parasztok mindennapi ételének számított Nápoly környékén. Jellemző volt, hogy tejfölt vagy zsírt kentek a tetejére.

Változás akkor következett be, amikor 1522-ben Kolombusz Kristóf felfedezésével a hajósok az Újvilágból behozták Európába a paradicsomot. Amerikából Spanyolországba, majd a Nápolyi Királyságba szállítottak palántamagot. Mivel az első paradicsomfajták aranyszínűek voltak, az aranyszínű gyümölcs „*Pomod'oro*” = „*Aranyalma*” olasz elnevezést kapta. Európa a 15. században ismerte meg a paradicsomot, de mérgezőnek tartották, ezért étkezési célra kezdetben nem használták, csak dísznövényként a kert díszeként termesztették. Elbeszélések szerint egy nápolyi, nem törődve a mérgezés veszélyével, egy napon tésztája elkészítéséhez felhasználta ezt az „új növényt”. Ettől kezdve a Nápoly környéki szegények tésztájának fontos része lett.

Hasonló a helyzet a mozzarellával is. Mint érdekesség megemlíteném, hogy az indiai vízi bivaly tejéből készül. A csordák Olaszországba a longobárdok déli terjeszkedése során kerültek be a Római Császárság bukása után. Fehér színű, íztelen, melynek elterjedése a 18-19. századra tehető.



Az elsőként megismert két pizza eredete

Az első két pizza a MARGHERITA és a MARINARA. A Margherita elődjének tekinthető az utóbbi, a Marinara, melyre sajt még nem került. Az a pizza, melyet mi is ismerünk, egy nápolyi változatra, a pizza Marinara pizzára vezethető vissza, mely nem annyira ismert, bár történetének kezdete korábbra tehető, mint a Margherita. 1730 körül kezdett elterjedni Nápolyban és környékén, melyre a paradicsomon és a fűszereken (bazsalikom, oregano, fokhagyma) kívül más nem került. Ez a pizza tekinthető a mai „modern” pizza elődjének.

Az első igazi pizza a Margherita nevet viseli. 1889-ben Savoyai Margit olasz királynő tiszteletére született. Raphaella Espositot Nápoly egyik ismert, legjobb pizzakészítőjét magához rendelte a nápolyi király, mivel palotájában vendégeskedett I. Umberto király feleségével, Szavoyai Margittal, aki a Nápoly környékén ismertté vált pizzát

szerette volna megkóstolni. Az a hír járta a városban, hogy ő süti Nápolyban a legjobb pizzát. (2.sz. kép)

Raphaelle 3 különböző pizzát készített: a „pizza *Mastunicola*-t” (sajt, bazsalikom, szalonna), a pizza „*marinara*-t”(paradicsom, bazsalikom, oregáno) és a pizza „*Pomodoro e Mozzarella*-t” (paradicsom, sajt, bazsalikom)melynek színei az olasz zászló trikolor nemzeti színeire emlékeztetnek: zöld (bazsalikom), fehér (mozzarella) és a piros (paradicsom).

Mondanom sem kell, a királynénak a 3. tetszett és egyben ízlett a legjobban. A királyné tiszteletére Esposito mesterművének a Margherita nevet adta. Így született meg az azóta világhírű királynőről elnevezett„Pizza Margherita”.

Az első pizzéria kialakulása

A pizza a nápolyi konyha egyik legkedveltebb étele volt. A pizzát kezdetben az utcán nyitott standokon árulták. Nápolyban és környékén a pizza számított az egyetlen ételnek, melyhez a szegény emberek hozzá tudtak jutni, és a téli hidegben energiát adott a megélhetéshez. Egészen 1830-ig nyitott standokon árulták, és utcai árusok kínálták e népszerű ételt.(3.sz. kép) Egy kicsit a mai Olaszországban lévő helyzettel is összehangba tudnám ezt hozni. Az utazásom során látottak és tapasztaltak szerint azok a turisták, akik nem tehetik meg,hogy egy drága étteremben vagy egy pizzériában étkezzenek, kevesebb pénzből is lehetőségük van egy Olaszországra jellemző specialitás elfogyasztására. Ezt megtehetik akár az utcán, mivel léteznek úgynevezett pizasütődék, melyek az utcai elfogyasztásra adnak lehetőséget. A kezdetekre tehető, azaz árusítási forma, amikor a kisült pizzát az ott dolgozó fiatal legények egy jellegzetes edénybe rakták, mely melegen tartotta azt, fejükre tették, és hangos kiabálással próbálták eladni az utcán lévőeknek. (4.sz. kép)

A 18. és a 19. század között a pizzát szokás szerint nemcsak otthon és az utcán lehetett elfogyasztani, hanem az elkészítés helyén,az ún. „pizzériákban” is népszerűvé vált, ahol már asztalok és székek is várták a vendégeket. Az első igazi olasz pizzéria, mely a világon is az elsőnek számít, valószínűleg 1830-ban nyitotta meg kapuit Nápolyban Port’Alba néven.Amikor Pietro Colicchio (1780) az első olasz modern pizzát megsütötte Nápolyban, létrehozott egy pizzériát is „Pietro e bastaCosi” néven, mely az első igazi pizzéria elődjének mondható. Többmint 200 évvel később „PizzeriaBrandi” névre keresztelték át, mivel Colicchionak nem volt fia, és halála után Enrico Brandinak köszönhető e pizzéria nagy sikere, népszerűsége. (5.sz.kép)

A legenda szerint a Brandi szakácsa volt Raffaele Esposito, az első Margherita pizza készítője.

Érdekesnek találom és itt megemlíteném, hogy a PizzeriaBrandi a mai napig üzemel, és Nápoly egyik legpatinásabb, leglátogatottabb pizzériája a Port’Albapizzeriával

együtt, ahol a feltétektől sok színben pompázó, Nápoly szimbólumának tekinthető pizzát meg lehet kóstolni. (6-7.sz.kép) A feltétek színei a város lakóinak életét, szenvedélyességét fejezik ki. Engem a Margherita pizzán lévő paradicsomszósz a Nápoly szimbólumaként szereplő Vezúv lávájára, a kissé megsült szélek viszont a vulkán hamujára emlékeztetnek.

A nápolyi pizza világhírneve

A pizza, mint olasz találmány, s mint Nápoly városának szimbóluma, híres lett az egész világon. Úgy gondolom, hogy szinte minden földrészre eljutott a híre, és akár pizzériákban, akár utcai sütődékekben, akár otthoni elkészítés során egyik legszívesebben elfogyasztott étel lett világszerte.

Elterjedése azoknak az olasz bevándorlóknak köszönhető, akik magukkal vitték a hazai ízeket. A 20.sz elejére tehető a pizza népszerűsítése az Amerikába bevándorló olaszoknak köszönhetően.

Mivel a mozzarella sajt ott nem állt rendelkezésre, amerikai sajt került az elkészített pizza tetejére. Mondhatjuk azt, hogy a nápolyi pizza továbbfejlesztett változata.

Amerikában az első pizzériát New Yorkban Gennaro Lombardi olasz bevándorló „Lombardi's” néven alapította. Ezt követően több amerikai városban, majd a világ más országaiban is kezdenek elterjedni a pizzériák. Születésüket mindenképpen olasz bevándorló pizzasütőknek köszönhetik. Itt emelném ki azt a tényt, hogy egy-egy ország pizzériái közül elsősorban azoknak a jelentősége nagyobb, melyeket eredeti olasz pizzasütő mesterek hoztak létre. Nem kell messze menni, példaként említeném Magyarországon, Szombathelyen a Bellagio pizzériát, ahol az olasz származású tulajdonos pizzériájában kimondottan nagy hangsúlyt fektet az Olaszországból beszerzett alapanyagokra, és emellett „az olaszos” hangulat megteremtésére. David Infante amerikai író szerint az olasz konyha egyedülálló az egész világon: „Itt úgy esznek, mint sehol máshol”. Szerintem ez a mondás a pizzaevés kultúrájára is vonatkozik, mivel annak ellenére, hogy a világ minden részén lehetőségünk van pizzát enni, egy igazi olasz pizzériában elfogyasztott pizza hangulata egyedülálló. (8.sz.kép)

A világhírű olasz tészta

Ízvilágában számtalan variációja van. A pizzatészta legnépszerűbb tésztává vált mivel hihetetlenül gyors és egyszerű az elkészítése, olcsó, feltétként otthoni elkészítés során használhatjuk az éppen rendelkezésre álló alapanyagokat. Ezért

van az, hogy gasztronómiai hírneve az egész világon a legnagyobb az olasz tészták közül.

Kiemelném sokszínűségének, gyors elkészítésének jelentőségét. A mai rohanó világban, a felgyorsult élet mellett egyre népszerűbbé váló gyorséttermi lánc, ún. fast-food körében is jól, gyorsan eladhatóvá válik. Sajnos ezáltal nem a minőségi előállítás, az egyediség kerül előtérbe, hanem úgy vélem, hogy egyfajta uniformizálódás tapasztalható, mely során hasonló, könnyen beszerezhető feltétek kerülnek a pizza tetejére, az elektromos sütőkkel rövid idő alatt, nagy mennyiségű pizza elkészítése válik lehetővé sajnos a fatüzelésű kemencében sült házias jellegű, kézműves pizza rovására.

A tésztához szinte mindenki könnyen hozzájuthat, hiszen a fagyasztott változatokkal, melyeknek az elterjedése az 1950-es évek végére tehető (olasz származású Celentano fivérek, valamint Rose Totino) az egész világon a pizzasütéshez nem értők is képesek sült pizzát varázsolni az étkezőasztalra.

Viszont, aki az igazi nápolyi pizzához hasonlót szeretne sütni, megteheti azt azzal az 1990-es években piacra kerülő sütőbe helyezhető kőtáblával, melyen a pizzasütése történik. Ezáltal elérhető az a ropogós állag, amit az igazi nápolyi kemencés sütés eredményez.

Az igazi olasz pizza jellemzői:

1. Vékony tészta vastag, gazdag feltéttel.
2. Forró, fatüzelésű kemencében, kőn sütik. Mivel vékony a tészta, és magas a sütés hőfoka, pár perc elegendő a ropogós szélű sütéshez.
3. Friss paradicsomból készült pizzaszósz, friss fűszerekkel, melyek közül a legfontosabbak a bazsalikom és az oregano. Nincs tartósítószer, és nem használnak ketchupot. (9.sz. kép)
4. Amint megtudtam, és itt fontosnak tartok kiemelni, az a feltétek minőségi előállítása, könnyű beszerezhetősége. Mint ahogy ezt tapasztaltam is olasz ismerőseimnél, akik saját maguk termesztik a paradicsomot, a fűszernövényeket, zöldségeket stb. Vannak olyan feltétek, melyek több éven keresztül készülnek helyi termelők által, ilyen például a híres Pármai sonka. A halak és tengeri herkentyűk, melyeket az itteni tengerekből halásznak, mindig frissen kerülnek a pizzéria konyhájába. Az étterem és pizzázók tulajdonosai, ismerőseim elmondásai szerint, mindig a megszokott, évek óta ismert helyi termelőktől, halászoktól vásárolnak. Így a biztos forrásokból történő árubeszerezés biztosítja az egyediséget, a verhetetlenséget.
5. A pizzára kerülő sajt is tipikusan olasz, mely lehet: parmezán, gorgonzola, de legfőképpen mozzarella.

6. A pizza ízének harmóniája, jellegzetessége a pizzatészta állagában, minőségében, ropogós héjában, puhaságában rejlik.

Az olasz és a saját készítésű otthoni pizza különbsége

Miért más az otthoni pizza? Erre a kérdésre kerestem a választ és megtudtam, hogy egyszerűsége ellenére nagy odafigyelést igényel a következők tekintetében:

- hozzávalók frissessége (tisztított víz, jó minőségű élesztő és liszt, reszelt mozzarella helyett finomra aprítás)
- hozzávalók adagolási módja, tészta jó kidolgozása
- megfelelő kelesztés
- megfelelő sütő és sütés

Készíthetünk a legjobb olasz pizzákhoz hasonlót, de ugyanolyan nehéz előállítani. Az ottani pizza különlegességek legfontosabb összetevője maga a tészta. Íz világát, karakterességét tésztájának állaga, minősége, puhasága, ropogós héja és a feltétek ízharmóniája határozza meg.

Az olasz pizza verhetetlensége

A pizzasütés behálózta az egész világot, népszerű a Föld sok országában. Léteznek nagyon jó minőségű pizzát előállító, a nápolyival versengő sütődék külföldön, de a minőségi nápolyi pizzához hasonlót alkotni nehéz, mivel úgy gondolom, hogy a tészta minőségén kívül elengedhetetlen az a barátságos, tipikusan az olasz emberekre jellemző fogadtatás, az a hangulat, víg kedély, temperamentum, életvitel, melyet olasz pizzériákba eltöltve tapasztaltam.

Viszont említést érdemelnek azok az utcai sütődék, melyek minőségben ugyanazt nyújtják, mint a náluknál nagyobb pizzériák. A gyors kiszolgálás mellett megmarad a minőség, és a pizzát sütő folyamatos beszédével, gesztikulálásával egyedi hangulatot kölcsönöz.

Nyilvánvaló Olaszországban is megtalálhatóak, az átlagosnál rosszabb minőségű pizzát sütő pizzériák, utcai sütődék. Ottani tartózkodásom alatt ezt én is tapasztaltam. Ezeket a helyeket jobb elkerülni, és a gasztronómiai folyóiratok által javasolt pizzériákat ajánlatosabb felkeresni. Ilyenek például a Nápolyban található nagy hírű Pizzeria Brandi, Pizzeria Dal Presidente, Antica Pizzeria Port'Alba.

Nem hiába Olaszországban készülnek a legjobb pizzák, hiszen a pizzasütő mesterek tipikus pizza iskolákban képzik magukat, ahol alapos tudásra tesznek szert e

mesterség magas fokú művelésében. Majd lehetőségük van később a Pizzasütők Társaságának munkájába bekapcsolódni, rangos versenyeken részt venni.

Konklúzió

Munkám során a bevezetésben feltett kérdések mindegyikére választ kaptam. A pizza készítésének legfontosabb állomása, a mai modern pizza első változatának szülővárosa, Nápoly mellett nem elhanyagolhatóak azonban azok a települések sem, ahol pizzakészítésnek nagy hagyományai vannak.

Elsősorban a kézzel elkészítettek a jelentősek, melyeknek sütése hagyományos módon történik.

Úgy gondolom méltán köthető a pizza Olaszországhoz, hiszen a világon elkészített első pizza egyet jelent Nápoly nevével, ill. a hagyományos elkészítés követése, a fatüzelésű kemencében való sütés okozta utánozhatatlan ízek varázsa is ezt igazolja. Úgy gondolom, méltán bizonyítja a nápolyi pizza első helyét az Olaszországban elkészített, világszerte ismert tésztaféleségek közül kiemelkedő szerepét az a tény, hogy az UNESCO által elfogadásra került a nápolyi pizza, mint kulturális világörökség, és az a fontos tény, hogy 2010. február 4-én az Európai Uniótól megkapta a „garantált hagyományos specialitás” minősítést.

Irodalomjegyzék

- <https://iltempiodellapizzawordpress.commagazine.snav.itsaporimedeterranei>
- <https://it.wikipedia.org/wiki/Pizzanapoletana>
- www.ilfattoquotidiano.it/Palazzi&Potere
- www.toscanapizza.hu/pizza.php
- www.federazioneitalianapizzaioli.com
- [izeseet.hu/magazin/a legjobb pizza nyomában](http://izeseet.hu/magazin/a_legjobb_pizza_nyomaban)
- <http://.3-2-1-pizza.fr/contents/fr/d15> Histoire de la pizza
- <http://www.food-info.net/fr/qa/qa-fp56htm>
- www.iltreno.hu/blog/ a tésztának is lelke van 12-13
- medusafilm: lanterna magica: Totosaporee la magica storia della pizza
- documentariosulla pizza di Napoli del 1967

Melléklet:



1.sz. kép



2.sz. kép



3.sz. kép



4.sz.kép



5.sz.kép



6.sz. kép



7. sz. kép



8.sz.kép



9.sz. kép