



Bárkányi Noémi

Ciao,
ITÁLIA!
50 *ÉRDEKESSÉG
OLASZORSZÁGRÓL*

scolar

© Bárkányi Noémi, 2022

© Scholar Kiadó, 2022

A képjogokra vonatkozó információk a kötet végén találhatók.

Minden jog fenntartva. A mű egyetlen részlete sem használható fel, nem tárolható és nem sokszorosítható a kiadó előzetes írásbeli engedélye nélkül.

ELŐSZÓ

Régóta tartó szenvedély gyümölcse a könyv, melyet kezében tart az olvasó. Mivel az Olaszország iránt érzett mérhetetlen vonzalmon nagyon sok magyarral osztozom, s a témában egy ma már sokak által kedvelt honlapot is szerkesztek immár majd' egy évtizede (olaszorszagrol.hu), igazából idő kérdése volt csak egy szép, papíralapú kiadvány megjelentetése.

Ami e kötet lapjaira kíváncszott, az viszont kicsit kilép a sablonból, amit Itália megszokott ábrázolásaként ismerünk, netalán várunk. Az olvasóval közös érdeklődés arra sarkallt, hogy segítsek más szemszögből nézni erre a gyönyörű országra. Így a következő oldalakon a megszokottól eltérő témákkal is találkozhatunk, amelyek talán szélesítik is kicsit az ismereteink horizontját.

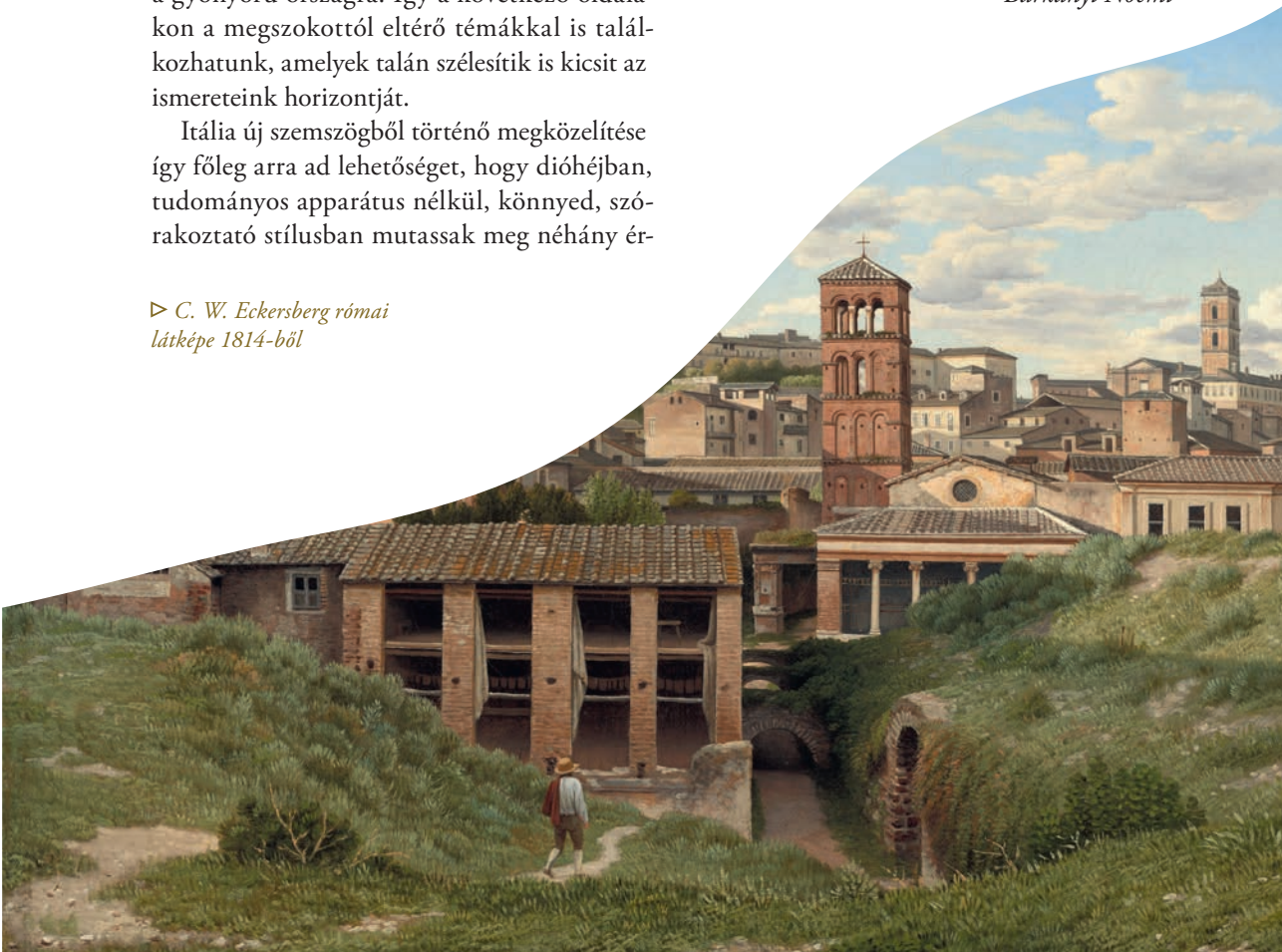
Itália új szemszögből történő megközelítése így főleg arra ad lehetőséget, hogy dióhéjban, tudományos apparátus nélkül, könnyed, szórakoztató stílusban mutassak meg néhány ér-

dekességet. Ízelítőként is tekinthetünk a könyvre, ami felhívja a figyelmet számos olyan különlegességre, amelyekről rendre kevés szó esik. Néhány téma önmagában megérne egy egész kiadványt – másokról tengernyi irodalom született már.

A célom alapvetően az, hogy az olvasó a másik, kevésbé ismert Itáliáról is képet kaphasson. Mivel a történetek nem kapcsolódnak szervesen egymáshoz, inkább egy-egy önálló, mini utazásra visznek, így az időhiánnyal küzdők is kedvvel olvashatják a rövid, de kerek sztorikat.

Bárkányi Noémi

▷ *C. W. Eckersberg római
látképe 1814-ből*





Δ Dohánylevelek száradnak egy pajtában

TOSCANA ÉS A DOHÁNY SZIVARFÜST EURÓPÁBAN

Igazán jó szivarok nemcsak Kubában készülnek, kubai dohányból, hanem a közelünkben, Európában is találunk megfelelő pőfékelnievalót, ha alaposan körülnézünk.

Toscanában az 1810-es évek óta állítanak elő kiváló minőségű szivart; eleinte Firenzéhez közel gyártották, a későbbiekben Lucca városa lett a központ.

Nagyon hosszú ideig, egészen 2004-ig olasz kézben maradt a szivargyártás, akkor azonban a BAT (British American Tobacco) Italia vette át az irányítást. Két évvel később, 2006-ban a Maccaferri család (a nagynevű, bolognai dinasztíának az üzleti élet számos más területén is vannak érdekeltségei) vásárolta meg, s így került újra olasz kézbe az előállítás. Jelenleg a cég Manifatture Sigaro Toscano S.p.A. néven működik.

Az elmúlt évekből származó adataik szerint évente kb. 196 millió szivart állítottak elő, amelyből óriási mennyiség, mintegy 3 millió darab készült kézzel. Jelentős az exporttevékenységük is, amely Európán kívül többek között Kanadába, Ausztráliába és az arab világba irányul.

A SZIVARSODRÓ NŐK SORSA

A szivargyár volt az első olyan munkaadó Olaszországban, amely egyenlő bérezést biztosított a férfi és női munkavállalóknak. Ám

ennek eléréséhez hosszú és rögös utat jártak be a szivarsodró nők. A rég áhított bérrendezéshez két sztrájkra is szükség volt, amelyek közül az első 1874-ben zajlott. Korábban ugyanis méltatlanul alacsony fizetségért foglalkoztatták az itt dolgozó, fontos feladatot végző nőket – nem csoda hát, hogy a munkabeszüntetés mellett döntöttek. A második sztrájk már nem csak és nem közvetlenül a bérezésről szólt. Az 1912-es felháborodás azért alakult ki, mert rendszeres volt a nőkkel szemben tanúsított nem megfelelő bánásmód, valamint a gyártáshoz használt dohány minősége sem volt kielégítő. A napi előírt darabszámot csak jó minőségű dohány sodrásával lehetett elérni, így önhibájukon kívül ütköztek komoly akadályba a munkavállalók. Ezen túlmenően nem fizették ki nekik a gyakori túlórákat, amelyek gyakorlatát néhány évvel korábban, 1906-ban vezettek be – mindez pedig kedvezőtlenül befolyásolta a dolgozók életét, ami egy idő után már nem volt tolerálható. A sztrájkok hatására a szivarsodró nők körülményei sokat javultak, nem volt hát további akadálya a magas minőségű munkának.

Ahhoz, hogy valaki önállóan el tudjon készíteni egy igazi, kézműves szivart, kb. másfél éves betanulás szükséges, tehát a munka egyáltalán nem könnyű vagy egyszerű. Rendkívüli körülmekintést igényelt (és igényel ma is) ugyanis, hogy a dohánylevelek egyenletes minőségűek legyenek, illetve hogy a szivar végül se túl laza, se túl tömör ne legyen. A 19–20. században a szivargyártás művészete nemritkán anyáról lányára szállt.

A sztrájkok és az ezekkel kiharcolt eredmények révén a szivarsodró nők (*le sigaraie*) az emancipáció, és ezzel együtt a modernitás élharcosai is voltak a korabeli Itáliában.

A gyár indulásakor csak mintegy 20 fő foglalkozott aktívan a szivarok készítésével, azon-

ban az olasz egyesülés (1861) után a dolgozók száma exponenciálisan emelkedett.

A szivarsodró hölgyek munkája a mai napig nagyon fontos, hiszen a legdrágább és legmagasabb minőségű szivarok ma is kézzel készülnek. Az 1900-as évek első felében már mintegy 12 000-16 000 nő dolgozott a szektorban. Mára a számuk jelentősen lecsökkent – de még mindig akad kb. 40 olyan szivarsodró, akik csak a kézzel készített szivarokat gyártják.

Úgy tudni, az elsők közé tartozott a gyár a tekintetben is, hogy óvodát hoztak létre mellette az ott dolgozó nők gyermekeinek, hogy egyszerűbbé tegyék az életüket; és persze azért is, hogy a munkavállalói kapacitást maximálisan kihasználhassák. Szezontól függően a munkaidő napi 7–14 óra hosszan tartott, s bár a szivarsodró nők nem éltek könnyen, az állás mégis pénzügyi függetlenséget biztosított nekik.

fumo / füst

A SZIVAR TÖRTÉNELME

A szivar európai történelme Amerika felfedezéséig nyúlik vissza. A távoli kontinens felfedezésének köszönhetően számos új növény került Európába; közéjük tartozik a dohány is. Az elmúlt nagyjából 200 évben szivar készítésére a Kentucky nevű fajtát használták – és bizonyos források tudni vélik, hogy már a Medici-család is kapott néhány tövet ebből az újdonságszámba menő növényből az 1500-as években.

Manapság öt olasz tartományban (Toscana, Campania, Lazio, Umbria, Veneto) folyik dohánytermesztés, és csak néhány helyen a gyártás (Lucca – Toscana, Cava de' Tirreni – Campania). Az olasz szivarok a „Toscano” márkanévet viselik, és számos típusuk létezik, amelyek ízben, aromában, füstjük színében és mennyiségében mind-mind eltérnek egymástól. Így az igazi ínyenc dohányzók is bizonyosan találnak a kifinomult ízlésüknek megfelelő változatot.

AZ ELŐÁLLÍTÁS TUDOMÁNYA

A szivarozás nem új keletű hóbort, komoly hagyományokkal rendelkezik. A szivarok előállítása nem egyszerű, és főleg nem rövid folyamat. A dohányleveleket pácolják, fermentálják, a levélhalmokat rendszeresen átforgatják. Ezt követően leválasztják az ereketől, és szétválogatják aszerint, hogy fedőlevél vagy töltelék készül

◁ Szivarsodró nők munka közben
▷ Lucca, az Örök hídja





majd belőlük. Értelemszerűen a nagy, hibátlan leveleket tartják meg a szivarok burkolatának, míg a kisebb, törött vagy sérült levelek a szivar belsejében bújnak meg. (Olaszországban fedőlevélnek észak-amerikai természetű dohányt is használnak, nem csak helyit. Ennek oka, hogy a növény Észak-Amerikában termő típusa nagyobb leveleket hoz, így szebben tekerhető.)

A kézi készítésű szivar esetén a dohányt a töltekhez speciális módon meg is „fésülik” a megfelelő légáteresztés biztosítására – ettől szelel a szivar, így lesz tökéletes az égés. A fésülés tehát a szivarkészítés egyik kritikus pontja. A fésülést és feltekerést követően a méretre igazított szivart minden szivarsodró a nevével ellátott tálcára teszi, ezután következik a minőség-ellenőrzés.

A „Toscano” szivarokhoz csakis Kentucky dohányt használnak, más fajtával való keverésről szó sem eshet. Az egyes variánsok ízét, füstjét az is befolyásolja, hogy a fermentálás és az érlelés mennyi időt vesz igénybe. A fermentálás

jellemzően 30–50 napig tart, az érlelés, szárítás azonban ennél jóval tovább – minimum 4 hónap, de akár egy teljes év is eltelhet, mielőtt csomagolnák és értékesítenék a pőfékelésre kész termékeket.

A szivarok nagy részének készítését már régen gépesítették. Ahogy már szó volt róla, manapság csak maréknyi szivarsodró dolgozik a kézi előállítású, extra magas minőségű szivarokon, az összes többi mechanikus úton készül.

IGAZI TOSZKÁN PŐFÉKELNIVALÓ

No de tudja-e valaki, mekkora egy rendes, toszkán szivar? Nos, először is nem ugyanakkora az átmérője a teljes hosszában, ebben is eltér a karibi térségben készített változatoktól. Középen, a hasnál ugyanis vastagabb, a szélek felé a két vége (a fej- és a lábrésze) vékonyabb, de egymással kb. azonos átmérőjű. Egy tisztes-



séges toszkán szivar átmérője 13–16 mm között változhat, hossza pedig 155–163 mm lehet.

Ez alól kivétel az egyik legimpozánsabb típus, amely az „Il Moro” névre hallgat, és minden bizonnyal az egykori Sforza-családfőről, Ludovico „Il Moro” Sforzáról nevezték el. A milánói Sforza-dinasztia egyik legkiemelkedőbb alakja és a korszak híres mecénása ragadványnevét (melynek jelentése: „a mór”) valószínűleg fekete haja és sötét tónusú bőre miatt kaphatta. Nem véletlen tehát az elnevezés, amely jogosan utal a szivar sötét színére. Ez a verzió 20 mm átmérőjű, hossza pedig 230 mm, így szó szerint kilóg a sorból. Ennek megfelelően ez az egyetlen, amelyet egyesével csomagolnak és hoznak forgalomba elegáns fadobozban, igen magas áron.

Mi mindenkit arra bátorítunk – amennyiben szenvedélyes szivaros –, hogy ne ragadjon le a kubainál. Ugyanakkor azt is hangsúlyozni kell, hogy a szivarozás is durva függőséget okoz, akár már heti egy darab is. Ráadásul egyetlen, tökéletesre sodort szivar majdnem annyi dohányt tartalmaz, mint egy doboz normál cigaretta – így csak óvatosan!

Mostanában a következő kézzel készült szivarváltozatok érhetők el a „Toscana” kínálatából:

- Il Moro
- Toscano Originale Millennium
- Toscano del Presidente
- Toscano Originale Selected
- Toscano Originale

Akad jó néhány kézi változat, amely csak időszakosan és csupán limitált számban készül. Léteznek hagyományos és ún. kortárs ízvillágú szivarok; néhány olyan is, amelyeket valamilyen hírességről neveztek el (Soldato, Modigliani, Garibaldi). Természetesen az utóbbi időkben megjelentek a különféle aromával megbolondított változatok, amelyek között egészen meghökkentő verziók is léteznek, mint pl. a kávé (ebből persze mindjárt többféle is), grappás, ánizsos vagy akár limoncellós.

A TOSZKÁN SZIVAR LEGENDÁJA

A toszkán szivar születéséről is szól legenda – mint Olaszországban szinte mindenről, tehát szemünk sem rebben.

1818-ban kezdték el a mai értelemben vett fermentált szivarok folyamatos gyártását, egy véletlen esemény eredményeként. III. Ferdinánd toszkán nagyherceg alapította meg a dohánygyárat – annak idején még Firenzében működött a manufaktúra –, ahol 1815-ben egy óriási zivatar eláztatta a dohányleveleket, és hiába szárogatták azokat, a fermentáció (ami addig nem volt része a folyamatnak) könnyörtelenül beindult, a természetnek köszönhetően.

A levelek fura szaga miatt a gyárban úgy döntöttek, hogy bár kidobni talán nem kellene mindet, az alapanyagból legfeljebb csak valami nagyon vacak minőségű, kimondottan alacsony áron eladható termék készülhet. Hamarosan piacra is dobták a kényszer szülte új készletet, amitől mielőbb szabadulni kívántak, azonban a szivar igencsak zajos sikert aratott. Füstje kellemesebbnek bizonyult, mint a korábbi változaté, és teljesen más, újszerű ízével szinte sokkolta a közönségét. A kereslet a vártnál jóval magasabban alakult, így a fermentált szivart nagy keletje miatt folyamatos gyártották. Ki tudja – talán ha nincs az a nagy zivatar 1815-ben, még ma sem tudnánk, milyen nagyszerű a fermentált szivar.

◁ Egy szivarkészítő asztala



△ Lucca – látkép a szivarkészítés egykori központjának otthonát adó városról





TARTALOM

ELŐSZÓ 5

TOSCANA ÉS A DOHÁNY 7

Szivarfüst Európában

BERETTA 15

A fegyvergyáros dinasztia

A SZEMÜVEG 20

Egy találmány sztorija

PLASZTIKAI SEBÉSZET 27

Az olasz módszer

GŐZÖLGŐ FEKETE 31

A kávé varázsa

MAMOIADA 39

Az olasz busójárás

CINEMA ITALIANO 44

Az olasz mozi

A SIENAI PALIO 48

A nyár különleges eseménye

RENEZÁNSZ SZAKÁCSKÖNYV 55

Platina remekműve

AZ ÁRVAHÁZ 59

Reneszánsz gondoskodás

ÉBENFEKETE GONDOLÁK 65

Velence kanálisain

LEONARDO STRUCCTOJÁSA 70

A Föld térképe

SÓHÁBORÚ 74

A sötlan kenyér legendája

A SZICÍLIAI MÚMIÁK 78

Rejtélyek sora

CSONTTÁR A LAGÚNÁBAN 83

Rejtett Velence

POVEGLIA 88

A kísértetsziget

SZENT PATRIK KÚTJA 92

Csigalépcső az alvilágba

A CSODÁS GUBBIO 98

Umbria ékköve

SZÉLMALMOS LAGÚNA 103

Ez is Szicília

ALBEROBELLO 108

A süvegtetős manóházak

BAROKK VARÁZSLAT 112

A csizma sarkának remekei

SZARDÍNIA 118

Az elveszett Atlantisz

SAN MICHELE 122

A temetősziget

ANNA PERENNA 128

És a római átoktáblák

A PROSTITÚCIÓ ÉS A RENESZÁNSZ 133

Kéj nők Itáliában

VERONICA FRANCO 139

A kurtizánok királynője

MAGNIFICI TRE 142

A Medici-lányok nászajándékai

AZ ELSŐ NŐI AKADÉMIKUS 149

A filozófia doktora

BAROKK SZUPERSZTÁR 153

Artemisia Gentileschi

SZAPPANGYÁRTÓ LEONARDA 157

Egy sorozatgyilkos története

LANCIA 160

Elegancia az autózásban

ALFA ROMEO 164
A sportos száguldás szerelmeseinek
A FIAT PLAYBOYA 170
Gianni Agnelli
LAMBORGHINI 175
Szédítő sebesség élénk színekben
FERRARI 179
Villámsebesen pirosban
MONZA 184
A száguldó cirkusz olasz színtere
MILLE MIGLIA 188
Az ezer mérföldes rali
VESPA 193
Made in Italy könnyedén
GRAND TOUR 200
A századokkal ezelőtti turizmus
ÉLÉNK GESZTUSOK 207
A „második olasz nyelv”
A MODERN OLASZ NYELV 214
Hogy születik egy nyelv?
DANTE ALIGHIERI 219
Az olasz nyelv atyja
ÓLOMÉVEK 223
A '70-es évek szörnyűségei
POLIZIOTTO VAGY
CARABINIERE? 227
Az örök kérdés
JÁRVÁNYOK 230
Évezredek ragályai
HARANGTORNYSOK 235
A katedrálisok őrei

KERESZTELŐKÁPOLNÁK 243
A battisterók meséje
A VÖRÖS PAP 249
Vivaldi titkai
SAN MARCO 254
Egy kolostor 800 éve
A HIÚSÁGOK MÁGLYÁJA 260
Ghirolamo Savonarola

KÉPJEGYZÉK 268

Köszönjük, hogy a Scholar Kiadó könyvét választotta. Iratkozzon fel hírlevelünkre a www.scolar.hu honlapon, vagy keressen minket a facebook.com/scolarklub oldalon!

Scolar Kiadó, 2022
1016 Budapest, Piroska utca 13.
Telefon: (+36 1) 466 7648
scolar@scolar.hu; www.scolar.hu

Felelős kiadó: Érsek Nándor
Felelős szerkesztő: Illés Andrea
Szerkesztette: Darida Bence
Borítóterv: Rajka Mária
Könyvterv, tördelés, képválogatás: Imre Judit
Nyomdai előkészítés: Imre Judit, Kósa Csilla

ISBN 978-963-509-551-3

Nyomta és kötötte: Central Dabasi Nyomda Zrt.
Felelős vezető: Balizs Attila vezérigazgató