



hagyomány szigorúan azt diktálja, hogy a *manfricoli* nevű tésztát a közeli *Nera* folyót tápláló stífonei források vizével készítsék. Állítólag ez a víz olyan sajátos sós ízt ad a tészának, amire még a tengeri só sem képes. A *Nera* folyó völgyében, *Spo-letto* környékén

és a *Trasimeno* tó körül olívaerdők népesítik be a vidéket. *Umbria* lényegében önellátó olívaolajból, a klíma, a föld az egyik legfinomabb itáliai extra szűz olívaolajat

adja. Mondani sem kell, hogy ez is eredetvédett termék, bárki gyártsa, aki megfelel az előírásoknak a *Dop Umbria* jelzést használhatja, a vásárló erről ismeri meg. Az umbrók eltanulták a toszkánoktól a só nélküli kenyeret, a hatalmas paraszt-cipókat (*pane*

casareccio) fatüzelésű kemencékben sültek éppúgy, mint azt a *torta* (*torte*) elnevezésű kenyérkülönlegességet, melynek alapanyaga tojás, liszt, *pecorino* juhsajt és töpörtyű. A *pan nociato* tulajdonképpen édes dióskenyér (dió, szőlő, szegfűszeg és juhsajt az adalék), formájára nézve inkább a molnárkára emlékeztet. Az édességek között sok hasonlóság van az *Umbriát* körülölelő régiókkal, de azért a helyi ínyencségek közül említsük meg *ciaramicola* (*csaramikola*) és a *torcolo* (*torkolo*) nevű süteményeket.

Burton Anderson

Norciai disznóságok

Norcia egy város. De van egy szó, amit így, ebben a formában kevesen ismernek: *il norcino* (*norcsino*). A *norcsino* az, aki levágja a disznót és feldolgozza a húsát. Jelentheti továbbá azt is, aki mészárszéket (*norcineria* – *norcsineria*) üzemeltet, vagy egy olyan üzletet, ahol mindenféle „disznóságokat”, kulturáltabban sertésből készült termékeket árulnak. Bizonyos vidékeken még ma is él a szokás, persze hatósági és egészségügyi engedélyekhez kötött, hogy házhoz hívják a *norcsinót* (a böllért), hogy otthon, családi keretek között készüljön a jóféle

kolbász, a töpörtyű. *Norciában* még a 20. század elején is, bizonyos vasárnapokon nyilvánosan toborozták hentesnek a környék fiataljait. Tanították, bevezették őket a szakma titkaiba, majd egy bizonyos tanonc időszak után elhelyezték őket más mészárszékeknél, henteseknél. A *norcino* kifejezés azt is jelölheti, aki *Norciából* jött. A köznyelvben ezt a jelzöt bizonyos körökben – nevezetese a korabeli orvosok között – leki-csinylően, lenézően használták azokra, akik adott esetben a sebészek helyét is elfoglalták. Az ókori Rómában ugyanis úgy

tartották, hogy az a szakember, amelyik képes kasztrálni egy sertést, képes feldolgozni a húsát, az olyan kezűgyességgel bír, hogy miért is ne tudna



kisebb műtéteket is elvégezni embereken, például felválni egy kelést, kihúzni egy fogat, vagy helyretenni egy törött végtagot. Némely hentes olyan ügyesség-ről tett tanúbizonyságot, hogy akár daganatot, hályogot, sérvet is képes volt operálni, de – szörnyedjenek el – azon gyer-



mekek kasztrálására is felkérték őket, akiket színházi, vagy énekesi karrierre szántak. Így maradhatott meg felnőttként is a gyermekien ártatlan csengő hangjuk. Mindez nem változott azon, hogy a norcsinik az

igazi orvosok által megvetett, lenézett kaszt maradt.

Ezeket azért mondtuk el, hogy az olvasók megértsék, hogyan is lett és maradt jó ideig Norcia a sertésből készült termékek egyik legfontosabb központja. Ez a hagyomány errefelé ősrégi. Valamikor akkor kezdődött,



amikor a rómaiak ide deportálták a zsidó rabszolgákat és velük őriztették azokat a sertéseket, amiből nekik tilos volt enni. Hogy miért éppen Norcia lett a kiválasztott, az egész félsziget hentesmesterségének a központja az mindig is foglalkoztatta a kutatókat és a szakembereket. Van, aki azt mondja, hogy a város és környékének ezen kiemelt státusza annak köszönhető, hogy a közelben volt a középkorban virágzó *Preci* anatómiai iskola. E verzió szerint, aki nem volt alkalmas orvos-sebésznek az elment hentesnek és megtanulta legalább az állatok korrekt darabolását. Azután képbe kerültek a *Szabin*

(*Sibillini*) hegyek mítoszai: a boszorkányok, a titkos mesterségeket űző javasasszonyok, akik állítólag fontos szerepet játszottak a kiváló hentesáruk elkészítésében is.

Tény, hogy a 12. és a 17. század között a sertésfeldolgozáshoz köthető mesterségek hatal-



mas fejlődésen mentek keresztül. Ekkor tűnt fel a „norcsinó” alakja is. Idővel a szakemberek megszervezték magukat, céhekbe, hivatásrendekbe, afféle kamarákba tömörültek. Közösen kutatták a szakma titkait, új termékeket, új piacokat kerestek és találtak. V. Pál pápa 1615-ben bullával ismerte el hivatalosan a *Szent Benedek* és *Szent Skolasztika* figyelmébe ajánlott *Norciai Testvéri Társaságot*. Nyolc évvel később XV. Gergely pápa egy fokozattal felértékelte a norcsaiakat és 1677-ben csatlakozott a rendhez a norciai és casciai hentesek és gyakorló orvosok egyeteme is (*l'Università dei Pizzicaroli Norcini e Casciani*



e dei Medici Empirici Norcini). Az itt szerzett képesítéssel a norciaiak az egész itáliai félszigeten hírnevet szereztek maguknak. Tevékenységük szezonális volt, a disznóvágások idejéhez igazodott. Október vége felé kirajzottak városaikból, majd március táján visszatértek és mondjuk nádat, szalmát vagy éppen kerti zöldségeket árultak.

A norcsino alakja érintetlen maradt a maga fontosságában, elismertségében, világhírségben egészen a II. Világháború végéig. Mára „visszaszorultak” az őshazájukba, ahol azonban ma is művészien gyakorolják a mesterségüket. És most nézzünk egy pár helyi jellegzetességet.

Sonka vagy lapocka?

A norciai sonkának jellegzetes körte formája van. Valamikor az volt a szokás, hogy sonkával vendégeltek meg mindenkit azok a boldog apák, akiknek éppen séggel fiút adott az ég, de „csak” lapocka jutott az örömködő rokonságnak, szomszédságnak, ha lány született. Vagyis közkeletű volt a kérdés, ha valaki meg akarta tudni milyen nemű is a kis jövevény: sonka vagy lapocka (itteni dialektusban: *spalletta o priscittu*)?

Ezzel jeleztük, hogy a „disznóságok” bemutatását illik a legnagyobb szaláminak, a sonkával kezdeni. A norciai eredetvédett sonka a



környékbeli hegyvidékeken nevelkedett súlyos, felnőtt sertések combjából készül. Hatalmas méretű darabról van szó, az íze intenzív, de nem sós, az illata kellemesen fűszeres. Errefelé sajátos tartási és legeltetési technikák alakultak ki már a rómaiak idejében. Úgy szervezték a dolgot, hogy a disznókat télen is kihajtották, vagyis időben racionálisan, folyamatosan használták a legelőket. Ennek köszönhetően termékeik jól ismertek és keresettek voltak az ország legtávolabbi területein is.

A norciai púpos

Tudják, van az a mondás, hogy valakinek a púpját megérinteni szerencsét hoz. Hogy honnan ered, nem tudom, de az olaszok is ismerik. Ennek a szaláminak már a formája is olyan, hogy szerencsét hoz... Púpos. Hát még, ha megesszük. Az a

szerencse ér bennünket, hogy lánogni fog tőle a szánk. Mert bizony csípős. Az *il Gobbo di Norcia* közepesen finomra darált húsból készül és közepesen hosszú ideig érlelik.

Corallina

Umbriában a sertések még ma is nagy részben makkon híznak és ez erős, mondhatnánk némileg vad ízekeket kölcsönöz a húsuknak. A sonka mellett az egyik legjellegzetesebb felvágott a *corallina* (*korallina*), jelentése korállos, leginkább a külső megjelenésére, színére utalva. A sertés olyan nemes részeiből készítik, mint a lapocka, a tisztított háj, inak. Sóval, szemes és őrölt borssal, borban „rohasztott” fokhagymával ízesítik. A friss, bekevert (az alapanyagokat nem darálják, csak apróra felkockázzák) töltelék magát is pár napig borban érlelik, majd természetes bélbe töltik. Egy hétig szárítják levegőjárta helyen, gyakran fatüzelésű



kemence közelében. Ha füstölik, borókaágakat is használnak az ízek fokozására. A füstölés utáni érlelés ideje három-öt hónap között van. A corallina jellegzetességét a viszonylag nagy húsdarabok, a szemes bors jelenléte adja. De jellegzetes az illata is. Valamikor ezt az illatot úgy kapta, hogy az érlelést padlózat nélküli, földes pincékben végezték, ahol jócskán szaporodtak az élesztőgombák. A szag pedig az így formálódott nemes penészrétegnek volt köszönhető.

Az öszvér töke

Coglioni del Mulo (koljoni del mulo). A név arra utal, hogy az umbrók egykor a valóságban is készítették szalámit, felvágottat a jámbor és alázatos öszvérek húsból. Az öszvér évszázadokon át volt hű társa a hegyi embereknek, segített nekik a súlyos terhek nehéz és fárasztó szállításában. Ráadásul, ahogy látják a képen, a kérdéses fel-

vágottnak a formája is bizony nagyon is emlékeztet arra a bizonyos testrészekre... Hogy még fokozzuk, mindig is párban árulják, mint mi a debrecenit. Ez a finomság ma már sertéshúsból készül és kizárólag ezen a vidé-



ken, Norcia környékén honos. Máshol ne is keressék. A sertés sovány részeit használják a készítéséhez. Tesznek bele egy darab bőr nélküli ízes szalonnacsíkot (lardello). Tulajdonképpen ez adja a tipikus ízét. Az érlelés természetes helyen, hűvös és párás környezetben történik néhány hónapig. Az érdekessége abban van, hogy az „öszvér tökeit”, az érlelés ideje alatt, az íz kedvéért bükkfa rönkökhöz kötik. Gyakran úgy fogyasztják, hogy két napig megáztatják egy kicsit vörösborban.

Kolbászok és májgyilkosok
Miután a sertés értékes részeit már feldolgozták, jöhet a kol-

bászok és felvágottak ideje. Azokba megy minden, ami megmaradt. A klasszikus, sovány húsból készülő sóval, borssal, fokhagymával ízesített kolbászokat fogyasztják frissen és szárazon is. A friss kolbász mellé szívesen csipegetnek szőlőszemeket, de gyakran ízesítik vele a tésztákat, a lencséből, krumpliból, hagymából készülő első fogásokat. A szárazkolbász viszont leginkább előétel házikenyérrel, vagy a sós, sajtos húsvéti „tortával” az igazi.

Ki kell emelnünk egy furcsaságot. Ez maga az umbriai májgyilkos (*mazzafegato umbro*). Feltalálási helye: *Gualdo Tadino, Spoleto, Orvieto és Gubbio*. Alapanyaga a sertésmáj. A töltelék háromnegyed részben nyesedék hús, egy negyed részben pedig kézzel apróra vágott máj. Készül édesen és sósan is, a különbséget természetesen a fűszerezés adja. A sóssal nem is igen van gondunk, bár fenyőmandula abba is kerül, de az édes... A húst ez esetben először is megpuhítják sóval, borssal, cukorral, fenyőmandulával, mazsolával és narancshéjjal. A töltelék természetes bélbe kerül majd spárgával megköti úgy, hogy a kívánt hosszúságú legyen. Az édes változat rövid száradási idő után akár fogyasztható is. Érett állapotában sötét színű, intenzív, erős íze van.

