



Szicília: pompás utószezon

Fénykorában Szicília a Földközi-tenger központjának számított, egyben kívánatos célpontnak a mediterrán térség valamennyi rablóállama szemében. A görög, az arab és a normann uralom egyaránt rajta hagyta nyomait, már csak ezek kedvéért is érdemes felfedezni – és akkor még nem beszéltünk a helyi konyha olyan fogásairól, mint a caponata, valamint a marcipánból készülő, vicces nevű minni di vergini („szűz melle”) vagy fedde del cancellerie („kancellár feneké”).

A nyári hónapokban Szicíliában nagy a forróság, az üdülőhelyek zsúfoltak, méregdrágák, és komoly kihívást jelent szállást találni. Szeptemberben viszont már nem kell elviselhetetlen tömegre számítani, az időjárás kellemes, sőt, a tengerben akár még novemberben is pancsolhatunk.

Piac és múmia

Ha csak néhány napra érkezünk Szicíliába, érdemes Palermóban kezdeni az ismerkedést a szigettel. Jegyezzük meg, az ókorban alapított város felfedezése nem az elkényeztetett turisták sportja – a forgalom óriási, a szegénység kézzel fogható, a barokk épületek hajdani pompáját gyakran nehéz felfedezni elhanyagoltságuk miatt. Az átlagosnál türelmesebb utazó viszont nagyszerű élményre számíthat.

A 831-től 1072-ig tartó arab uralom emlékét leginkább a labirintusra emlékeztető utcák, az élénk piacok (főként a Vucciria), a tarka díszítések őrzik, az arabok után érkező normannokét pedig Palermo legcsodálatosabb építményei, a monrealei székesegyház és a Palazzo dei Normanniban lévő Cappella Palatina.

Laza sétálgatásra, bámészkodásra a már emlegetett Vuccirián kívül a Ballaró piac is remek hely. Akik pedig alaposab-



▲ Selinunte ókori templomainak szépségét kiemeli idilli környezetük és a kék ég



ban el akarnak mélyülni Szicília történelmében, azoknak ki sem kell tenniük a lábukat a Museo Archeologico Regionale épületéből: a kiállított tárgyak az újkőkorszaktól a föníciai, görög, római, arab és normann éráig mutatják be a sziget történelmét. A múzeum legfőbb kincsei a selinuntei templomokról ide szállított domborművek, a szintén innen származó, Déméter Malophorosznak szánt fogadalmi ajándékok, illetve hét római bronzszobor, köztük az i. e. 3. századból származó bronzos.

És akkor még egy ajánlat a végére: ha valami igazán hátborzongatóra vágyunk, nézzük meg a Catacombe dei Cappuccini múmiáit. A benyomás általában maradandó, azt viszont nem állítanánk, hogy a program kimondottan gyerekbarát.

Dinnyefagyi és setteveli

Ha Palermón kívül (vagy helyett) csak egyetlen helyre jut időnk-pénzünk, mindenképp Taormina legyen az. Ha egy dérk taorminai a 18. században elhajtott egy követ, jó eséllyel fejbe talált vele egy angol vagy német körutazót, szegények valószínűleg klimatikus okokból menekültek ide hazájukból. Goethe egyenesen földi paradicsomnak nevezte a várost, később pedig olyan hírességek látogatása miatt vált Taormina divatossá, mint II. Vilmos német császár, az angol VII. Edward, vagy a brit író, D. H. Lawrence, aki 1920 és 1923 között élt itt.

Az 1950-es években aztán (részben filmfesztiváljának köszönhetően) végképp felkapta a nemzetközi sztárvilág, szépségéről Orson Wellesen át John Steinbecken, Greta Garbón keresztül Salvador Daliig rengeteg ismert személyiség áradozott.

Könnyű megérteni, hogy miért: csak el kell sétálni Szicília egyik legnagyobb ókori görög emlékéig, a színházig, melynek épülete nekünk, magyaroknak a híres Csontváry-festményről is ismerős.

.....
Szicília
National Geographic Traveler sorozat
192 oldal, 3500 Ft
Geographia Kiadó

www.alexandra.hu



Esetleg csak ülünk le kávézni a főtéren, a Piazza IX Aprilén, és nézzük az Etnát, a tengert, a korzózó embereket.

Még egy ötlet édesszájúaknak: a Corso Umberto 7. alatt üzemelő Gelatomania az erős olasz mezőnyben is nagyon menőnek számít. Savanykás dinnyefagylaltja is kísértő, de leg-híresebb produktumuk a hétrétegű tortát utánzó, vanília- és csokoládécsikkal tarkított *setteveli*. Mmmm...

Vadkömény és ricotta

És ha már gasztronómiai örömök: a szicíliai kulinária a világ összes nagy konyhájához hasonlóan komoly keveredések eredményeképpen alakult ki. A történet az ókori görögökkel kezdődött, a sziget Szürakuszai nevű városában alapították meg a nyugati világ első ismert szakácsiskoláját, és ugyanitt írta az i. e. 5. században az egyik első ismert szakácskönyvet egy Mithaikosz nevű hellén úriember. Később az arabok hozták magukkal a rizst, a citrusféléket, a kuszkuszt, a cukornádat, a fahéjat, a sáfrányt, valamint a fagylaltot és a sörbetet is nekik köszönhetik a szigetlakók. (Utóbbiak készítéséhez az Etna csúcsa közelében egész évben megtalálható havat használták fel.) Valószínűleg szintén arab találmány Szicília egyik legfontosabb tésztaétele, a *pasta con le sarde* (szardíniával, vadköménnyel, mazsolával, sáfránnyal és fenyődióval készítik). A legenda szerint az első hódító arab sereggel együtt érkező szakácsok alkották meg: egyszerűen mindent a serpenyőbe hajigáltak, amit az előrenyomuló sereg talált.

Még később pedig Szicília spanyol urai az Újvilágból származó paradicsommal és csokoládéval ismertették meg a leigázott őslakosokat. Azt nem állítanánk, hogy a hispán megszállás egyetlen virágillatú majális lett volna, de tény, hogy e nélkül nem született volna meg egy alapfogás, a *pasta alla Norma* (tészta, paradicsom, sós ricotta és padlizsán; nevét arról kapta, hogy ez volt a leghétköznapibb tésztaétel a sziget keleti felében.)

Márpedig hogy az mekkora baj lenne, arról bárki könnyen meggyőződhet: fogyassunk csak el egy becsületes adagot ebből a fogásból, és öblítsük le egy pohárkával a Corvo Borászat Colomba Platinójából. Egészségükre!

D. J.