



Málta

UTAZÁS A LOVAGOK FÖLDJÉRE



Égbe szökő középkori templomok, félelmet nem ismerő lovagok palotái, élő történelem és megunhatatlan, ínycsiklandó konyha. Ez mind Málta. A Marie Claire szerkesztője, Szántó Krisztina elmeséli útbeszámolójában, miként idézte fel rég elfeledett gyerekkori álmait ez a csöpp szigetcsoport.

SZÖVEG: SZÁNTÓ KRISZTINA

A középkor, amióta csak az eszemet tudom, elemetáris erővel vonz. Nem tudnám megmondani, hogy a kislánként hercegnőről és fényes palotákról szőtt álmok vagy az iskolapadban magamba szívott lovagi irodalom váltották-e ki bennem ezt az érzést. Málta mindenesetre csillapította a mesés középkor iránti kíváncsiságomat, időutazást tettem a történelemben. Valahol Európa és Afrika között félúton (pontosabban a Földközi-tenger közepén, Szicília és Tunézia közt) van egy apró, Budapestnyi méretű sziget, mely a melléte fekvő két még kisebb szigettel,



JÓ TUDNI

- Információ a repülőjáratokról: www.airmalta.com
- Máltán januártól vezetik be az eurót, addig viszont a máltai líra a hivatalos fizetőeszköz, amely, - Magyarországon nem -, csak helyben váltható (1 LM kb. 560 Ft).

- Belépők: a komp Málta és Gozo szigete között oda-vissza 2 LM, a Szent János-katedrálisba 1 LM, a Casa Rocca Piccolába 2,5 LM.
- Málta szigetén érdemes felkeresni a Razzett L-Antik középkori éttermet, ahol ezeréves receptek alapján

készült finomságokat kóstolhatsz, de akár főzőtanfolyamon is részt vehetsz (www.farmhousecooking.com), Gozo szigetén pedig ne hagyd ki a Ta'Frenc éttermet házi sütésű kenyerük és izletes fűszereik miatt. (www.tafrencrestaurant.com).

Gozóval és Cominóval alkot országot. A történelem folyamán számtalan népcsoport megfordult itt hódítóként, és érezni a majd háromszáz éven át a szigeten működő johannita lovagrend hatását. Málta ma is egy, a különböző civilizációkból összeállt kaleidoszkópon át láttatja múltját. Középkori palotái, szűk utcái, a hatalmas katedrálisok, a kristálytiszta tenger és a mézszínű sziklákkal szabdaltszaktakaszok elvarázsolják az ide utazót. A máltaiak pedig ügyelnek rá, hogy vendégeik jól érezzék magukat.

FIESZTÁRÓL FIESZTÁRA

Nem csak a látnivalók ékes bizonyítékai a lovagok egykori jelenlétének. A középkor vallásosságának, az inkvizíció és az egyház szigorának hatása máig érezhető. A helyiek közül sokan még ma is rendszeresen ékszereket és más értékeket ajándékoznak szentjeiknek, pontosabban szobraiknak. Rengeteg és hatalmas, impozáns templomuk van, amelyek a hétköznapi misék idején is zsúfolásig megtelnek. A mai napig tilos a válás, sőt engedélyezése még csak társadalmi vitatémává sem vált. A máltaiak hagyományait, de legfőképpen ünnepeiket legalább olyan komolyan veszik, mint történelmüket. Mivel nagy bennük a versenyszellem, egy-egy fiesztájukra hónapokon át készülnek, hogy látványosabb legyen, mint a szomszéd falué. Ilyenkor ameddig a szem ellát, színes zászlók, lobogók lengenek a házak tetején, egymást érik az utcai rendezvények, ahol a helyiek körbehordják szentjeiket, és lovagi ruhába öltözött katonák szórakoztatják bemutatóikkal a turistákat ép-púgy, mint a helyieket. Mivel minden városnak, falucskáknak külön fiesztája van, utunk során biztos, hogy mi is belecsöppenünk egybe. A fieszta elengedhetetlen, de már inkább modern

ÍNYENCFALATKÁK MÁLTAI LOVAGREND MÓDRA

Hozzávalók: máltai keksz (pirítóssal, kétszersülttel helyettesíthetjük), kecskesajt, bors, olívaolaj, méz.

A gyorsan és egyszerűen elkészíthető előételhez a kecszekre szeljük egy-egy darabot a kecskesajtból, szórjuk meg borssal, locsoljuk meg olívaolajjal, és csurgassunk rá kevéske mézet.





A VERMICELLIS OMLETT 18. SZÁZADI MARSAJAI RECEPT ALAPJÁN

Hozzávalók: 3 tojás, 15 deka kecskesajt, reszelt parmezán, 2 adag vermicelli tészta (helyettesíthető spagettivel is), friss petrezselyem, hagyma, olaj. Daraboljuk fel a hagymát, és három órával az elkészítés előtt áztassuk be az olívaolajba, hogy a sütésnél jobban érvényesüljön az ízhatás. (Egy régi máltai szokás szerint ugyanezzel a módszerrel akár egy évre is elteszik érni az olajba áztatott hagymát, hogy még erősebb, még zamatosabb legyen.) Főzzük meg a tésztát. Ha elkészült, egy másik tálban verjük habosra a tojást, passzírozzuk szét benne a kecskesajtot, ízlés szerint szórjuk meg reszelt parmezánnal, friss petrezselyemmel, és a masszában forgassuk meg a megfőtt tésztát. Közben a hagymás olajat melegítsük fel egy serpenyőben, majd tegyük bele a tésztás masszát, és süssük 5-10 percen keresztül. Félidőben fordítsuk meg, ahogy a palacsintát.

A lovagorból kialakított sólópárló tavak a mai napig működnek



része a tűzijáték is: amint besötétedik, a horizonton megjelennek a felvillanó fények és velejárujuk, a tenger visszhangozta éktelen durranások. (A reggel nyolckor durrogatott tűzijáték már jóval rejtélyesebb egy turista számára, mégis mindennapos...)

ÍNYENCEK SZIGETE

Föníciaiak, karthágóiak, rómaiak, arabok, törökök, szicíliaiak és a világ nyolc tájáról érkező lovagok mind nyomot hagytak az étkezési kultúrán is, noha a máltaiak – nagy fantáziával és ötletességgel – a saját szájuk íze szerint alakították az évszázadok során itt megfordult sok-sok idegen ételét. Annak ellenére, hogy az asztalok olasz, görög és arab eredetű fogások alatt roskadoznak, a büszke nemzeti öntudattól vezérelve mindent hagyományos máltai ételnek titulálnak. Vitának nincs helye. Sajatjukként tekintenek a bruschettára, mert ráadásként megszórják friss mentalevéllal, de ugyanígy az olasz spagettihagyományt is átalakítják máltai specialitássá azzal, hogy a tésztát sűrű nyúlhúsból és nyúlmájából készült szósszal bolondítják meg. Legtöbbször helyben termő alapanyagokból főznek. Az olívaolaj kis családi farmon préselődik, a kenyér saját ke-



mencében sült, a méz természetesen „itt a legfinomabb”, és helyben készül az ízletes kecskesajt is. A húsközött a nyúl vált nemzeti eledelükké, többek között a húsvéti ünnepi lakomák kötelező eleme. Nem hiába tengeri ország azonban Málta, a hal is mindig megtalálható az étlapokon. A legismertebb máltai hal az akár egy méter hosszúra is megnövő lampuka, de tenger gyümölcseiből is bőségesen válogathatunk. A máltaiak egyben verhetetlenek: még tovább ülnek az asztalnál, mint az olaszok.

ANDALÍTÓ MÚLTIDÉZÉS

Azért ne feledkezzünk meg a történelmi látnivalókról sem, kirándulásaink során ugyanis hűen nyomom követhetjük a lovagok históriáját. Első utunk éppen ezért Vittoriosába vezet, ahova a máltai lovagrend 1530 körül hosszas bolyongás után letelepedett. A hangulatos sikátorokban barangolva felfedezhetjük minden nemzetiségének külön-külön épült „auberge”-ét, amit ma leginkább nagykövetségnek neveznénk (sok valóban ezt a funkciót tölti be), és ugyanitt tekinthetjük meg, ha épp nyitva találjuk a kapukat, rendháztemplomukat, a vörös márvány borítású Szent Lőrinc-templomot.

Mivel nem szeretnénk kiengedni kezünk közül a történelem fonálát, Vallettában folytatjuk felfedező utunkat. A lovagok építették a mai fővárost,



A Palazzo Parisio a francia lovagok kedvelte pompát idézi



GOZÓ, A MÉZ ÉS SZERELEM SZIGETE

Ahhoz, hogy az ország illatát teljesen magunkba szippantsuk, komppal át kell keltnünk az azúrkék vízben Gozóra is. A sziget a máltai kultúra egészen más arcát mutatja. A sokkal zöldőbb és nyugodtabb Gozót a szerelem szigetének nevezik, mert a legenda szerint Calypso itt tartotta fogva egy barlangban Odüsszeuszt hét évig, a méz szigete névvel pedig mézszínű sziklával szegélyezett tengerpartja miatt illetik. Lovagkori emlékei közül kettőt érdemes kiemelni: a Qbajjar közelében található szabálytalan alakú sólepárló tavakat, melyek a lovagkor óta biztosítják a sóellátást, illetve a Dwejra közelében található Fungus sziklát, melyen a lovagok egykor gyógyhatású gombát termesztettek.



Olajat adó olivafák sora egy családi farmon

TÁRKONYOS NYÚLRAGU RABATBÓL

Hozzávalók: 1 nyúl húsa, 5 deka disznósír (helyettesíthetjük libasírral is), 20 deka paradicsomszós, 40 deka hámozott paradicsom, 5 deka cukor, 2 deka borsó, 4 fej hagyma, 2 répa, 2 babérlevél, 1 pohár vörösbor, ½ teáskanál oregánó, 1 teáskanál fűszerkeverék (szegfűszegből, fahéjból, kakukkfűből, bazsalikomból, fehérborsból és/vagy majoránából), tárkony ízlés szerint, 3 deci húslé.

Kenjük ki az edényt a zsírral, tegyük bele a felszeletelt hagymát, és főzzük körülbelül nyolc percre, amíg a hagyma átlátszó nem lesz. Adjuk hozzá a paradicsomot, a kis szeletekre felvágott répát, és alacsony lángon főzzük még tíz percre. Öntsük hozzá a bort, a húslévet, a paradicsomszószt, a cukrot, és kevergessük folyamatosan. Közben szórjuk bele a babérleveleket és a fűszereket. Lassú tűzön hagyjuk egy órán át főni az ételt, majd azon melegében tálaljuk. Főtt burgonyával, de kenyérral is kínálhatjuk.





A GOZÓIAK KEDVENC SALÁTÁJA KECSKESAJTAL

A mediterrán ízkavalkádhoz szeleteljünk fel borsos kecskesajtot, vöröshagymát és friss paradicsomot, tegyük mellé szárított paradicsomot, kapribogyót és olívabogyót. Fogyaszthatjuk kenyérrel.

hogy megerősítsék a sziget védelmét Nagy Szulejmán 1565-ös Málta elleni sikertelen ostroma után. A város jól védhető félsziget végén fekszik, egyenes utcáit pedig hatalmas erődrendszer öleli körbe. A lovagi konventek hangulatát leginkább a főváros egykori főutcájában – a mai sétálóutcán – megbújó Szent János-katedrális adja vissza. Itt látható Caravaggio számos, és köztük is a leg-híresebb, saját kézjegyével ellátott Szent János lefejezése című festménye.

Ahhoz, hogy ezek után betekintést nyerjünk a máltaiak hétköznapi életébe, beugrottunk a Casa Rocca Picolába.

A 16. századi magánpalotában a mai napig a De Pirók, egy máltai nemesi család leszármazottjai élnek. A palota igazi gyöngyszem korabeli bútoraival, kápolnájával, szalonjaival és a személyes emlékekkel együtt, sőt ha szerencsénk van, akkor a tulajdonos igen kedves felesége vezet körbe minket.

Mivel lelkesedésünk még kitartott, átutaztunk a közeli, igazán középkori hangulatot idéző Mdinába. Nem véletlenül nevezik „csendes városnak”, a középkorban a szűk utcácskákon ugyanis nem fértek el a lovas hintók, így itt mindenki gyalog járt. Ahogy a nyugodt városka macskaköves utcáin sétáltam,

képzeletemben kinyílt előttem az egyik barokk stílusú palazzó hatalmas kapuja, hallottam a báli ruhám suhogását, ahogy a táncterembe lépek, éppen úgy, ahogy kislánként álmodoztam róla... De nem csak ezért emlékezetes számomra Málta, mert felidézte bennem elfeledettnek hitt vágyaimat. Magammal hoztam a máltaiak hitét, hogy mindenben csak a jót látják. A büszkeségüket, a kitartásukat és a hűségüket, ahogy a hagyományaikat őrzik. Máltán megtapasztalhattam, milyen az életet úgy élni, hogy a legkisebb apróság is örömet okozzon.



Marsaxlokk a sziget legnagyobb halászfaluja