

Historia

Autor: Administrator
02.02.2010.
Zmieniony 03.02.2010.

Skąd wiemy, że jest najlepsza na świecie włoska potrawa? Oto historia pizzy...

Stara historia pizzy

Sięgając do korzeni musimy dotrzeć oczywiście do samej starożytności. Tym razem to Egipcjanie są winni całemu zamieszanemu, gdy to w ich kuchni istniało coś, co możemy nazwać pierwowzorem pizzy. Był to rodzaj okrągłego i cienkiego chleba, który służył jako podstawa wyżywienia ludności tej niezwyklej cywilizacji. Do jego wypiekania służyły specjalne piece, do których wkładano go dopiero po mocnym nagrzanu.

Ekspert twierdzi, że potrawę w rodzaju pizzy podawali także starożytni Grecy. W ich wersji kulinarnej był to płaski chlebek posmarowany oliwą, czosnkiem oraz posypyany ziołami. W ten sposób stopowali się później także Etruskowie oraz Rzymianie.

Dużo później, bo w XVI wieku podobne ciasto bez dodatków podawano włoskim biedakom, których nie było stać, aby kupić sobie coś innego do jedzenia. Z powodu braku dodatków nie należało zapewne ani do zbyt smacznych, ani zbyt sycących.

Dopiero w XVII wieku zostało ono docenione przez wyższe klasy społeczne, a to wszystko za sprawą odkrycia Kolumba, a dokładniej za sprawą pomidorów, które zaczęły być masowo importowane z Ameryki do Europy. Taki bogatszy smak odpowiada już wielu ludziom, ale w gruncie rzeczy był to dopiero początek błyskotliwej kariery pizzy. Przysmak królowej Marii Kariakowej Najbardziej znacząca data w historii pizzy jest 1899r., kiedy to królowa Maria Kariakowa z dynastii Sabaudzkiej, postanowiła odwiedzić Rafała Esposito. Był on w owym okresie najbardziej znaną osobą w Neapolu, a to za sprawą przygotowywanych przez niego wyśmienitych pizz. W niedługim czasie po tym, jak królowa wyraziła chęć spróbowania przyrządzonej przez Esposito smacznoci, zaszczycił ją swoją obecnością. Z tej okazji przygotował on, specjalnie dla niej, trójkolorową pizzę w barwach włoskiej flagi. Zieloną był zrobioną z bazylii, białą z mozzarelli, a czerwona z pomidorów. Na jej cześć nazwał ją „Margherita”, co po włosku oznacza „Maria Kariakowa”.

Od tego czasu pizza zaczęła podbijać cały świat i ciężko znaleźć kraj na ziemi, w którym nie znajduje się choćby jedna włoska restauracja. Bardziej ekonomiczną wersję są oczywiście bary i budki, lecz pizza w nich serwowana, niestety często ma z tym oryginalną jedynie wspólną nazwę i nic poza tym. Czyżby taki separatyzm pizzowy? Trzeba również zaznaczyć, że poszczególne regiony Włoch specjalizują się w robieniu różnych rodzajów pizz, choć oczywiście można w nich spotkać także inne smaki. I tak na przykład dla Lazio, którego stolicą jest Rzym, specyficzną pizzą jest Quattro stagioni, czyli taka podzielona na cztery kawałki, z których na każdym leżą inne dodatki (wersja dobra dla osób, których towarzysz ma zupełnie inne upodobania kulinarne). Na Sycylii furor robi pizza z czarnymi oliwkami, natomiast na drugiej włoskiej wyspie - Sardynii - z karczochami (trudne do opisanie warzywo, charakterystyczne dla regionu śródziemnomorskiego; w rzeczywistości trochę przypomina w wyglądzie i smaku brukselkę). Z kolei w Trydencie najwięcej popularności cieszy się zwykła pizza z grzybami, a w Apulii udekorowana wykwintnie owocami morza. Jak Włosi traktują pizzę na co dzień? Z pizzą w Italii jest podobnie jak w Polsce z ziemniakami - niby spokojnie można by się bez nich obyć, ale gdy ich nie ma, czegoś nam brakuje. We Włoszech pizza jest standardowym rodzinnym posiłkiem, lecz jej wersje mogą być bardzo niestandardowe! A to za sprawą użycia do niej przypraw oraz dodatków. Tak to już jest na tym świecie, że każda rodzina ma swój smak i inaczej przyrządza ulubioną pizzę. Niektórzy robią to z niesamowitą pieczołowitością przygotowując samodzielnie wszystkie składniki (pieczenie ciasta, trawienie sera, krojenie pieczarki, itd.). Inni zaś kupują gotowe blaty i rzucają na nie coś, co akurat jest „pod ręką” lub leży w lodówce od jakiegoś czasu. Podobnie jest ze sposobem jej jedzenia - kulturalniej byłoby oczywiście za pomocą sztućców, ale po co się w to bawić, skoro nie ma akurat zbyt wiele czasu?