

Dzień ostatni w Neapolu to wyprawa na górujące nad miastem wzgórze Vomero. Początkowo osiedli na nim kartuzi, którzy wybudowali tam swój klasztor (*Certosa di San Martino*) pod wezwaniem św. Marcina z Tours. Kartuzi utrzymali się w klasztorze przez cztery wieki, dopóki nie zostali z niego wygnani przez wojska rewolucyjnej Francji. Zakonnicy dwukrotnie powracali na wzgórze, ale ostatecznie klasztor został znacjonalizowany po zjednoczeniu Włoch. Obecnie mieści się w nim muzeum z ekspozycją obiektów z XIX wieku, a także kolekcja szopek bożonarodzeniowych.

Na dziedziniec klasztorny wchodzi się przez bramę z płaskorzeźbą przedstawiającą św. Marcina. Obok, po lewej kaplica dla kobiet, którym nie wolno było wchodzić na teren klasztoru. Fasada kościoła klasztornego barokizowana, jak i jego wnętrze. W przedsionku ciekawe freski, między innymi "cud założycielski" zakonu: podczas odbywającego się w paryskiej Notre Dame pogrzebu niejakiego Diocrèsa (profesora Sorbony) nieboszczyk podniósł się z mar i oświadczył zgromadzonym, że został osądzony i potępiony przez "sąd boży". Zaczem powrócił do stanu nieżywego, ku przerażeniu żałobników. Jednym z nich był niejaki Bruno, który pod wrażeniem tego przeżycia postanowił założyć zakon w alpejskiej wiosce La Chartreuse (stąd spolszczenie nazwy). Inny fresk ilustruje sen św. Hugona, który jako kumpel Brunona doznał epifanii, w której wskazano mu lokalizację przyszłego klasztoru. Potem są jeszcze freski ilustrujące przykrości jakich zakon doznał z rąk Henryka VIII Tudora oraz dotyczące lokalizacji klasztoru w Neapolu.

W nawie zwraca uwagę spektakularna posadzka z wielobarwnego marmuru i freski (Wniebowstąpienie) na krzyżowym sklepieniu. Na kontryfasadzie dwa posągi (Mojżesz i Eliasz), nad wejściem Pieta. Pierwsza kaplica po lewej poświęcona jest św. Januaremu (w jej ołtarzu głównym Maryja wręcza coś świętemu; po bokach obrazy ilustrujące różne etapy martyrologii świętego).

Druga kaplica z lewej to założyciel zakonu, św. Bruno. Tutaj mamy świętego nadającego regułę zakonną swoim współbraciom, spotykającego się z sycylijskim hrabią (później królem) Rogerem (tym od Szymanowskiego), uzdrawiającego chorych u źródła, wreszcie niesionego do nieba przez aniołki. Kaplica trzecia, Wniebowzięcia, zawiera zwyczajowy zestaw fresków o tematyce maryjnej. Kaplice po prawej stronie, od wejścia licząc, to kolejny kartuski święty - Hugon i jego życiowe przypadki (ożywienie zmarłego dziecka, rozmowa z Maryją i św. Anzelmem, ale także odbudowa katedry w angielskim Lincoln, którego Hugon był biskupem). Potem kaplice Jana Chrzciciela i św.

Marcina ze zwyczajowym zestawem fresków i obrazów. Jedyne, co nas zastanowiło to przedstawienie św. Jana Chrzciciela ewakuowanego z czyścica przez Jezusa (to on nie poszedł prosto do nieba?).

Prezbiterium poprzedza wspaniała balustrada z marmuru, kamieni szlachetnych i złoczonego brązu. Absyda, głęboka i prostokątna, z marmurową podłogą autorstwa Fanzago, stylistycznie odpowiadającą nawie, mieści okazały drewniany chór mnichów. Ołtarz główny ze złoczonego drewna i imitacji marmuru (to miała być makiet/model marmurowego, nigdy nie zrealizowanego ołtarza). Freski sklepienia z historiami ze Starego i Nowego Testamentu z ewangelistami, lekarzami Kościoła, prorokami i świętymi kartuzami.

Do części klauzurowej wchodzi się przez krużganek klasztorny. Ten właściwy, bo poprzedza go jeszcze tzw. krużganek prokuratorów. Przy czym prokurator u kartuzów to był zakonnik, któremu wolno było kontaktować się ze światem zewnętrznym i rozmawiać ze świeckimi - głównie w sprawach zarządzania interesami klasztornymi. Za kościołem znajduje się amfilada sal z zakrystią, dwoma chórami (ten drugi to dla tych, co nie potrafili śpiewać?) oraz skarbcem z (opisywaną przez Żeromskiego) *Pietą* Ribery.

W części klasztornej zwyczajowy zestaw pomieszczeń: rezydencja opata, sala kapituły, refektarz, parlatorium, również biblioteka (bez książek, za to z freskami przedstawiającymi św. Marcina i św. Brunona). Kartuzi mieli również aptekę (dziś wybebeszona z oryginalnego wyposażenia) z freskiem przedstawiającym św. Brunona uleczającego, czy też wskrzeszającego jakiegoś petenta. Ciekawym świętym, którego wizerunek znaleźliśmy w klasztorze był św. Cyriak z Jerozolimy (jeden z kilku świętych o tym imieniu). Cyriak był Żydem i miał na imię Judasz (co za pech!). Gdy cesarzowa Helena przybyła do Jerozolimy (w początkach IV wieku) przeprowadziła (jak mawiali milicjanci) rozpytanie wśród miejscowych w nadziei, że ktoś coś wie, pamięta, a może (pra)dziadek opowiadał. Po dobroci nie poszło, więc zabrano się za tortury. I Judasz Cyriakus wyśpiewał wszystko jak na (nie przymierzając) spowiedzi. Helena odnalazła relikwie św. Krzyża oraz szereg innych fantów. Cyriak się nawrócił (zapewne pod wpływem bólu i stresu), ale mu to nie bardzo pomogło - a w ramach odpowiedzialności zbiorowej Helena namówiła Konstantyna ("no nie zrobisz tego dla mamusi?") do wydania edyktów zarządzających prześladowania Żydów.

Sąsiadujący z kartuzją zamek Sant' Elmo (chodzi o zniekształconego św. Erazma, którego kapliczka stała pierwotnie w miejscu zamku) ma również średniowieczny rodowód. Przebudowywany wielokrotnie aż do czasów, w którym zamki straciły swoje pierwotne, obronne znaczenie. Później, aż do czasów bardzo współczesnych służył jako koszary i więzienie. Obecnie to przede wszystkim punkt widokowy na Neapol, Wezuwiusz i zatokę. W pomieszczeniach mieszczą się jakieś biura i instytucje oraz ekspozycja sztuki współczesnej. Weszliśmy tam tylko dlatego, że nasz bilet do kartuzji obejmował również i zamek.

A potem pojechaliśmy na lotnisko (z mocnym postanowieniem powrotu).

Kilka słów podsumowania

O ile stanowiska archeologiczne wyeksplorowaliśmy dość starannie, to być może Neapol zasłużyłby na kolejną wizytę: z dużych braków to przede wszystkim muzeum (pinakoteka) Capodimonte. Warto byłoby dać jeszcze jedną szansę św. Patrycji i dołożyć do tego kilka innych kościołów. Po macoszemu (szybkim kłusem) potraktowaliśmy XIX-wieczny Neapol. Z wysp w zatoce czeka na nas jeszcze Procida (najmniejsza i najbliższa). Chętnie wrócilibyśmy do Caserty.

Przyjemnym odkryciem był Benewent, wart wycieczki chociażby z powodu Łuku Trajana.

Poruszanie się kolejką Circumvesuviana jest bardzo wygodne: większość stanowisk archeologicznych jest w zasięgu spaceru (niekiedy bardzo krótkiego) od jej przystanków. Trzeba tylko uważać, żeby nie “wsiaść do pociągu byle jakiego” - część kursów nie zatrzymuje się na wszystkich stacjach, niektóre pociągi kończą bieg w pół drogi, linia rozgałęzia się na dwie odnogi jeszcze przed Pompejami, a system identyfikacji wizualnej praktycznie nie istnieje (także zrozumiałe zapowiedzi głosowe).

Pewną ciekawostką była obfitość polskich tablic rejestracyjnych na samochodach w Neapolu i okolicach. Okazuje się, że ani te samochody (czy też skutery) nigdy w Polsce nie były, ani ich kierowcy nie mówią po polsku. Chodzi o to, że stawki ubezpieczeń komunikacyjnych w Neapolu są najwyższe we Włoszech i z oszczędności właściciele pojazdów rejestrują je w Polsce na jakieś firmy-krzaki, względnie też kupują u mafii kradzione czy

podrabiane polskie tablice (wtedy już w ogóle nie ma mowy o jakichkolwiek składkach).

Kulinaria

Kampania to przede wszystkim kraina bawolim mlekiem płynąca: mozzarella, burrata, stracciatella czy ricotta, wszystko z dopełnieniem *di bufala* (di *Campana DOP*) powodują, że smak ich krowich odpowiedników jest tylko nieudolną imitacją jedynych słusznym oryginałów. Ciekawa jest dyskusja o pochodzeniu tutejszych (ba)wołów. Jedną z hipotez głosi, że bawoły przybyły z Arabami na Sycylię (z Mezopotamii). Gdy Sycylię i południowe Włochy podbili Normanowie zaintrygowali bawoły na kontynent. Jako zwierzęta pociągowe radziły tam sobie lepiej niż konie, osły czy muły, zwłaszcza z ciężkimi ładunkami przemieszczanymi w trudnym (grząskim) terenie. Inna teoria wiąże introdukcję wołów z Longobardami. W każdym razie dopiero w XVIII wieku i to za sprawą wysublimowanych podniebień neapolitańskich Burbonów nabiał z bawolego mleka (dwukrotnie wyższa zawartość tłuszczu i białka w porównaniu z krowim) stał się atrakcyjnym i poszukiwanym delikatesem.

Neapol ma opinię miasta, które wynalazło pizzę. Co jest sporym uproszczeniem: podpłomyki (flatbread) z przeróżnym "obładem" znane były od dawna w innych częściach świata (choćby turecki lahmacun, hinduski naan, czy meksykańskie tortille), ale to Neapol dał jej nazwę i szlachectwo. Uporczywa legenda głosi, że pizza Margherita powstała na cześć królowej Małgorzaty Sabaudzkiej, która odwiedziła miasto w roku 1889 (czerwone pomidory, biała mozzarella i zielona bazylika nawiązują do kolorów flagi zjednoczonych Włoch, co bardzo spodobało się królowej). Trampoliną do popularyzacji i globalizacji pizzy byli amerykańscy żołnierze, którzy wyzwolili miasto w roku 1943 i tak zasmakowali w tym lokalnym daniu, że wywołali na nie popyt po powrocie do domu. A z Ameryki rozlało się to na cały świat, choć prawdziwi Neapolitańczycy twierdzą, że poza Neapolem to wszystko są *focaccine*, a pizza tylko u nich. Jedliśmy kilkakrotnie, w zakładach gastronomicznych z długą tradycją. Smaczne. Ciasto cieniutkie, obkłady oparte na świeżych składnikach (popularne są lokalne nieduże żółte pomidory), niekiedy pomysłowe (mortadela plus pistacje).

Specyficzną pizzą jest *pizza frita* - złożona w "pieróg", ale inaczej niż calzone nie pieczona, a smażona w całości w głębokim tłuszczu. Jedzenie biednych ludzi, którzy nie mieli dostępu do pieca.

Inny popularny street food to *frittatina*, czyli rodzaj smażonego panierowanego kromki (?) z makaronu z serem i boczkiem.

Cukierniczą wizytówką Neapolu jest *sfogliatella*, czyli ciastko w kształcie muszli nadziewane kremem z ricotty. Występuje w wersji bardziej popularnej z ciasta listkowego (*riccia*) i nieco mniej znanej z kruchego (*frolla*). Miłą odmianą są *sfogliatelle* na konkretnie - wzięliśmy z dwoma wersjami ragù, czyli gęstego sosu mięsnego: napoletano (sos mięsno-pomidorowy) i genovese (sos mięsno-cebulowy). Mięso z warzywami gotuje się przez wiele godzin, do rozpadnięcia. Bywa podstawą dań z makaronem albo kanapek.

Kolejne neapolitańskie ciastko to baba, która, ciekawostka, przywędrowała nieco okrężną drogą... z Polski. Przez Francję (a konkretnie Lotaryngię), gdzie zamieszkał był polski król Stanisław Leszczyński, miłośnik babek drożdżowych. Jego kucharz, Nicolas Strohler, otworzył w 1730 roku cukiernię w Paryżu (działa do dziś). Podobno to on wpadł na pomysł nasączania ciastek (wypiekanych w małych, jednoporcjowych foremkach) słodkim winem albo rumem. W XIX wieku, przez francuskich szefów kuchni pracujących na dworach włoskich arystokratów, deser trafił do Neapolu. Szczególnie lubiła go królowa Maria Karolina Austriacka (siostra Marii Antoniny), żona króla Ferdynanda I (zwanego też IV albo III). Neapolitańską obocznością *baba au rhum* jest baba nasączana likierem limoncello.

Czymś z pogranicza ciastka i przekąski są *taralli* - małe wypieki w kształcie obwarzanków w różnych wariantach (klasyczne są z ciasta z dodatkiem smalcu, z migdałami i pieprzem, ale próbowaliśmy też z suszonymi pomidorami, kurkumą albo serem).

Odkryciem jest *caffè alla nocciola*, czyli espresso z puszystym kremem z orzechów laskowych i śmietany. Będziemy próbowali odtworzyć w domu.

Bibliografia, filmografia

Przy opracowaniu wrażeń z wyjazdu korzystaliśmy oczywiście z naszych oczu i głów, ale bardzo pomocne były liczne źródła, niekompletna lista których poniżej.

Książki, broszury:

Bartek Kieżun, *Neapol łakomym okiem* (Wydawnictwo Buchmann, 2024).

Teresa Wilkoń, *Nimfy oko błękitne: obrazy Neapolu w poezji polskiej XIX i XX wieku* (Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, Katowice 2006).

A Guide to the Pompeii Excavations (Board of Cultural Heritage of Pompeii, 2015).

Guide to the Oplontis Excavation (Pompeii Archaeological Park, 2018).

Antiquarium of Boscoreale (Soprintendenza Speciale Pompei, 2016).

Mary Beard, *Pompeii* (Profile Books, 2008).

Robert Harris, *Pompeje* (tł. Andrzej Szulc, Albatros, 2023).

Blogi:

Kawacaffe <https://www.kawacaffe.pl/>

Italia by Natalia: <https://italia-by-natalia.pl/>

<https://przypadkineapolitanske.wordpress.com/>

<https://www.napoligrafia.it/>

Bardzo solidnie przygotowane są przewodniki (nie tylko po Neapolu) na stronach Jacka Gancarczyka:

<https://www.gancarczyk.com/neapol-plan-zwiedzania-mapa-atrakcje-zabytki-biety-noclegi-ciekawostki/>

Podróże po Europie: <https://www.podrozepoeuropie.pl/neapol-zwiedzanie/>

Artykuł o hrabim Sansevero: <https://wiadomosci.onet.pl/kiosk/wyklety-geniusz-neapolu/9dthc>

Filmy:

Doktor Moscati (2007, włoski film telewizyjny, 2 części)

Genialna przyjaciółka (2018-2024, serial, 4 sezony)

Bogini Parthenope (2024)

Operacja San Gennaro (1966)

Nie wspominając już o całym mnóstwie filmów kostiumowych (mniej lub bardziej) zainspirowanych tragedią Pompejów.