Montescaglioso

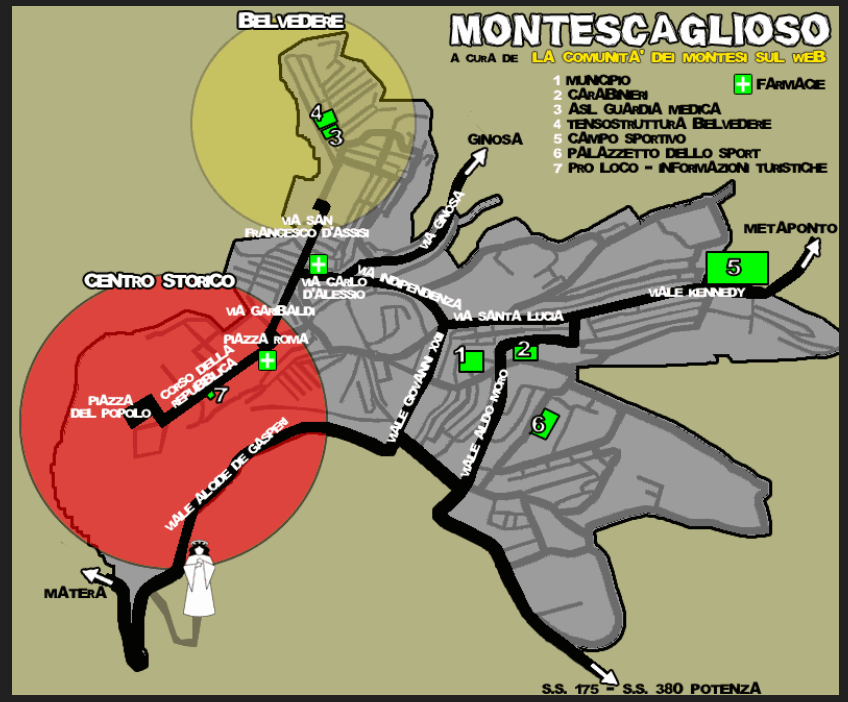
地理介绍

Maria Michela Dichio

Università per stranieri di Siena

A.A. 2019/2020

Montescaglioso是一个意大利10092人口的小城市，离Matera省会18公里远。它位于意大利南方的Basilicata大区里。它的面积175,29平方公里。2012年被选举了《Gioiello d’Italia》(意大利首饰)。



Montescaglioso在Murgia Materana公园的小山上，他的名字来源于《Mons Cabeosus》因为有很多*caverne* (洞穴)。中世纪的时候，城市主要的修道院，San Michele Arcangelo被建立。城市在这个很大的修道院周围逐渐发展。城市中心里，主要的地方是Piazza del Popolo和Piazza Roma。

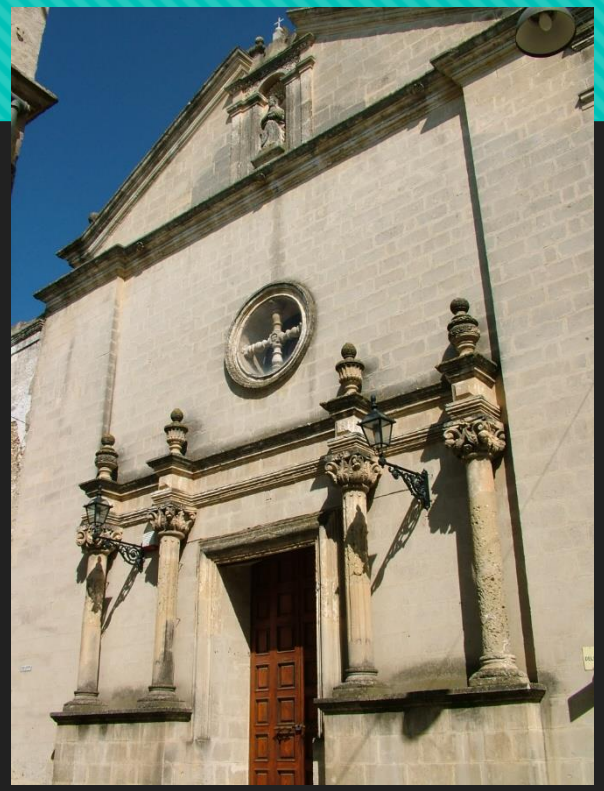
Piazza Roma

Piazza del Popolo

实际上，Montescaglioso被Basilicata人叫《La città dei Monasteri》(修道院的城市)，因为有四座大修道院。

San Michele Arcangelo修道院

Sant’Agostino修道院



SS. Concezione修道院

嘉布遣会的修道院

San Michele Arcangelo修道院

1099年San Michele Arcangelo修道院被建立了，Montescaglioso最大的修道院。过去，里面有本笃会修士，他们管理一个 位于Bradano河和Cavone河中间很大的地区。现在，修士已不在修道院里生活了，所以修道院属于市政府。

嘉布遣会的修道院

这个修道院献给San Francesco，1608年建立了。今天还有嘉布遣会修士，是唯一还在城市里生活的修士会。

Sant’Agostino修道院

这个修道院14世纪建造了，那时候一些修士来这里生活。有三层楼：一层楼有一个大的酒窖生产葡萄酒，二层楼有教堂，三层楼有图书馆和修士的房间。今天你们可以参观教堂：里面摆着18世纪追溯。

SS. Concezione修道院

这个修道院的来源追溯到18世纪，是本笃会 修女院。以前，它是一个孤儿院，然后成为了一个修女院。因为当时修女很多，所以修道院马上扩大了。现在，修女已不在里面生活了，所以修道院成为了市政厅，因为它在城市中心。今天，你们可以参观它的教堂，里面是意大利南方的式样。

传统节日

在Montescaglioso，人们很喜欢过一些传统节日。最重要的是：Cucibocca节日、San Rocco节日、狂欢节。

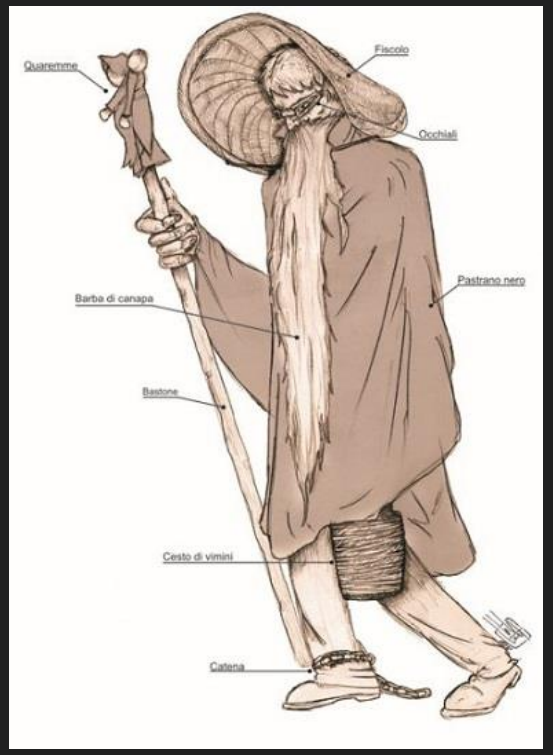
Cucibocca节日

San Rocco节日

狂欢节

Cucibocca节日

1月5号Montescaglioso人过这个很 有特色的节日。Cucibocca（《缝嘴巴》）是一些让孩子们害怕人物，他们穿一条黑的披风、一顶很大的麻做的帽子、大的桔子皮的眼镜、长的假胡子。他们的一个脚上还带着一条链子，如果孩子们表现得不好，他们把孩子的嘴巴缝起来。



San Rocco节日

夏天的时候，Montescaglioso人过他们的最重要的节日：San Rocco。这个节日比较长，因为连续三天：8月18、19、20号。8月20号是最重要的天：早上虔诚者把San Rocco雕像搬出教堂去参加仪式队伍，晚上雕像在一个大的四轮马车上逛城市所有的马路。

8月20号早上，有San Rocco仪式队伍

San Rocco的四轮马车

8月20号的晚上，主要的广场，Piazza Roma，节日装饰

狂欢节

这个城市举行一个很有特色的狂欢节，跟其他的Basilicata狂欢节不一样。主要的天是《Martedì Grasso》(狂欢节的最后一天)：早上有《Carnevalone》(大的狂欢节)，人们用报纸掩盖自己的脸，跟陌生人开玩笑。晚上，狂欢节运货马车过城市的马路，让人们跳舞、玩。狂欢节完的时候，有狂欢节的《葬礼》：人们对狂欢节说再见，四旬斋 就开始。

Carnevalone

狂欢节的运货马车

狂欢节的葬礼

美食

Montescaglioso是Basilicata《橄榄油的城市》，实际上，橄榄油要调味每个菜。主要的餐是：《cialledda》、《gnummaredd’》。这些菜只有方言的名称。

橄榄油调味《verdure sott’olio》(油泡蔬菜)

Gnummaredd’

Cialledda

Cialledda

这个菜有两个做法：热的做法用方言叫《Cialledda call》，凉的做法用方言叫《Cialledda fredd》。热的版本一般冬天的时候吃，凉的版本一般夏天的时候吃。它们都用一个很重要的配料：不新鲜的面包。过去，这个菜是穷人常吃的菜。

Cialledda fredd

凉的配料为：不新鲜的面包、番茄、橄榄油、精盐、大蒜、洋葱。你只把不新鲜的面包弄湿，然后用其他的配料调味。

Cialledda call

热Cialledda的配料跟凉的一样，但是还有鸡蛋。唯一的区别是：配料都煮熟了。

Gnummaredd’

这个菜 是羊肉卷起来的内脏，但是你可以随便加一些香料，例如辣椒或者欧芹。配料都要先烤子。

参考资料

- http://www.comune.montescaglioso.mt.it/info-su-montescaglioso.html
- https://www.culturacattolica.it/attualit%C3%A0/mostre-e-luoghi/luoghi/montescaglioso-la-citt%C3%A0-dei-monasteri
- http://m.economiaitaliana.it/it/articolo.php/Montescaglioso-la-cittA-materana-dei-monasteri-e-adesso-deia-moschettieri?LT=CULT&ID=32893&ARCHIVIO=1
- https://www.basilicataturistica.it/
- https://piattidiunavolta.wordpress.com/page/2/