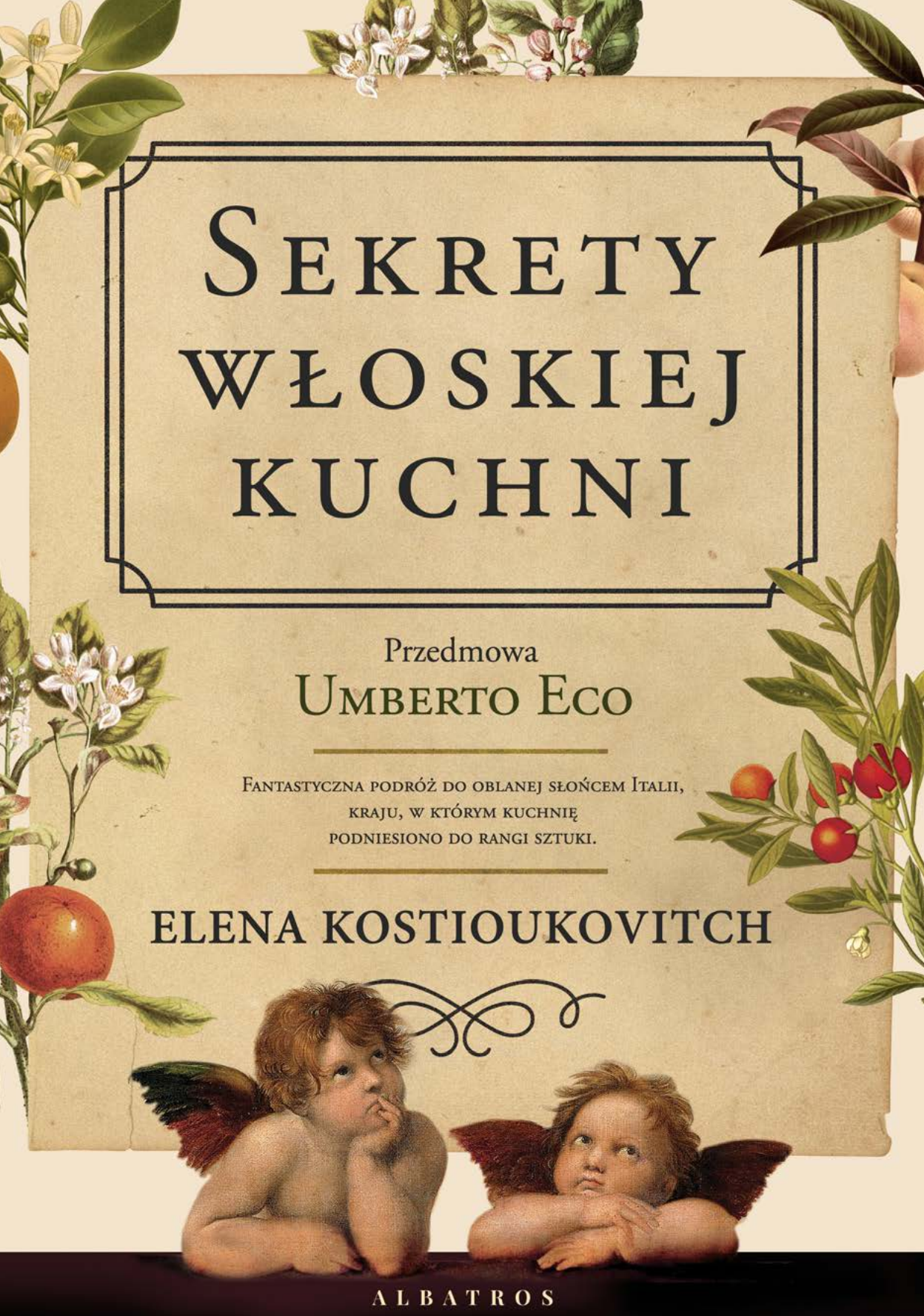


The book cover is adorned with various botanical illustrations. In the top left, there are white and yellow flowers with green leaves. At the top center, a cluster of white and pink flowers is visible. On the right side, there are green leaves and a small pink flower. In the bottom left, a large red apple is shown with green leaves. On the right side, there are green leaves and several red fruits, possibly cherry tomatoes. At the bottom, two cherubs with red wings are depicted, looking upwards. The entire cover has a light beige, textured background.

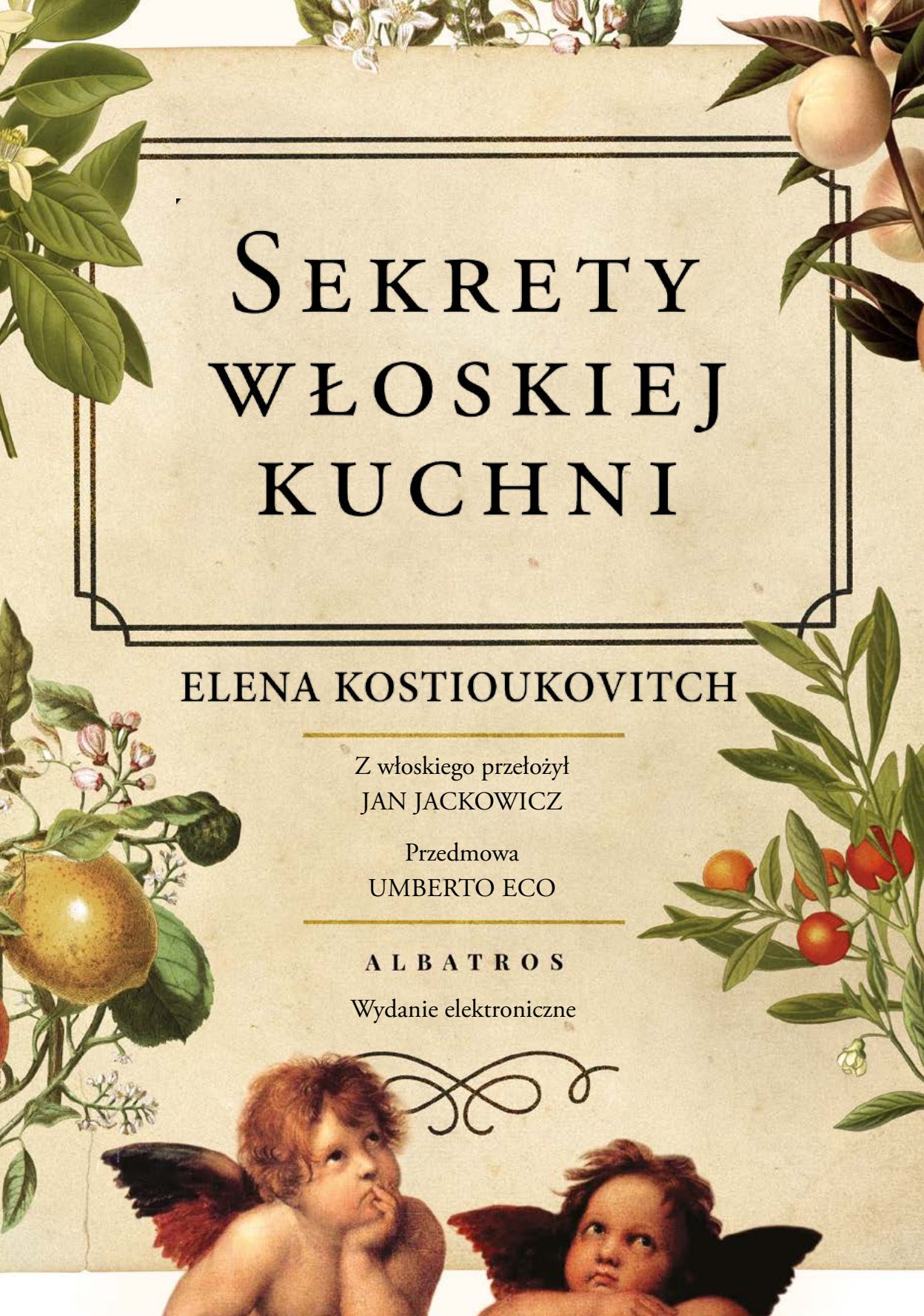
SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

Przedmowa
UMBERTO ECO

FANTASTYCZNA PODRÓŻ DO OBLANEJ SŁOŃCEM ITALII,
KRAJU, W KTÓRYM KUCHNIĘ
PODNIESIONO DO RANGI SZTUKI.

ELENA KOSTIOUKOVITCH

ALBATROS

The book cover is framed by a decorative border of various fruits and flowers. In the top left, there are green leaves and small white flowers. In the top right, there are several ripe peaches. In the bottom left, there is a large, detailed illustration of a pear and some small pink flowers. In the bottom right, there are green leaves and several red cherry tomatoes. At the very bottom, two cherubs with red hair and dark wings are looking upwards. The title is centered within a thin black rectangular frame.

SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

ELENA KOSTIOUKOVITCH

Z włoskiego przełożył
JAN JACKOWICZ

Przedmowa
UMBERTO ECO

ALBATROS

Wydanie elektroniczne

Tytuł oryginału:
PERCHE AGLI ITALIANI PIACE PARLARE DEL CIBO

Copyright © Elena Kostioukovitch
All rights reserved
Published by arrangement with ELKOST International Literary Agency and Graal Literary Agency

Polish edition copyright © Wydawnictwo Albatros Sp. z o.o. 2020

Polish translation copyright © Jan Jackowicz 2010

Redakcja: Marzena Wasilewska

Na okładce wykorzystano ilustracje autorstwa:
E. Twining, pochodzącą z książki *Illustrations of the Natural Orders of Plants* (pomarańcza)
F. Gyselnyck, E. Gyselnyck, pochodzącą z książki J. Linden, E.D. André, W.B. Hemsley, *The Illustration Horticole*, Gand 1874 (brzoskwinia)
F. Ware, pochodzące z książki E. Step, *Favourite Flowers of Garden and Greenhouse*, Londyn 1896 (pomarańcza i papryczka)
A także fragment obrazu Rafaela *Madonna Sykstyńska*

Projekt graficzny okładki i wnętrza książki: Kasia Meszka

ISBN 978-83-8125-616-2

Wyłączny dystrybutor
Dressler Dublin sp. z o.o.
Poznańska 91, 05-850 Ożarów Mazowiecki
tel. (+ 48 22) 733 50 31/32
e-mail: dystrybucja@dressler.com.pl
dressler.com.pl

Wydawca
WYDAWNICTWO ALBATROS SP. Z O.O.
Hlonda 2A/25, 02-972 Warszawa
www.wydawnictwoalbatros.com
[Facebook.com/WydawnictwoAlbatros](https://www.facebook.com/WydawnictwoAlbatros) | [Instagram.com/wydawnictwoalbatros](https://www.instagram.com/wydawnictwoalbatros)

2020. Wydanie II

Niniejszy produkt jest objęty ochroną prawa autorskiego. Uzyskany dostęp upoważnia wyłącznie do prywatnego użytku osobę, która wykupiła prawo dostępu. Wydawca informuje, że publiczne udostępnianie osobom trzecim, nieokreślonym adresatom lub w jakiegokolwiek inny sposób upowszechnianie, kopiowanie oraz przetwarzanie w technikach cyfrowych lub podobnych – jest nielegalne i podlega właściwym sankcjom.

SPIS TREŚCI

PRZEDMOWA

UMBERTO ECO 9

WSTĘP 15

PODZIĘKOWANIA 21

FRIULI-WENECJA JULIJSKA 25

SAGRA 37

WENECJA EUGANEJSKA I WENECJA 45

OLIWA 59

TRYDENT I GÓRNA ADYGA 69

PIELGRZYMI 77

LOMBARDIA 93

SLOW FOOD 111

DOLINA AOSTY 123

ŻYDZI 129

PIEMONTE 139

RISOTTO 161

LIGURIA 171

DAWNE DARY AMERYKI 185

EMILIA-ROMANIA 197

KALENDARZ 227

TOSKANIA	247
MAKARON	271
UMBRIA	287
PRZYGOTOWANIE JEDZENIA	293
MARCHE	301
NOWE DARY AMERYKI	309
LACJUM I RZYM	321
DIETA ŚRÓDZIEMNOMORSKA	341
ABRUZJA I MOLISE	363
DEMOKRACJA	377
KAMPANIA I NEAPOL	391
MATERIE PRIME	403
APULIA	411
EROS W KUCHNI	425
BASILICATA	439
RESTAURACJE	443
KALABRIA	463
PIZZA	473
SYCYLIA	483
TOTALITARYZM	507
SARDYNIA	519
SZCZĘŚCIE	533
SPOSOBY PRZYZRĄDZANIA MIĘSA,	
RYB, JAJ I WARZYN	549
SOSY DO MAKARONU	553
ZESTAWIENIA RÓŻNYCH RODZAJÓW MAKARONU	
I POTRAW MĄCZNYCH Z SOSAMI	557
PRZYPISY	573
BIBLIOGRAFIA	580
ŹRÓDŁA MATERIAŁU FOTOGRAFICZNEGO	598



PRZEDMOWA

UMBERTO ECO

Dlaczego właściwie miałbym pisać przedmowę do książki poświęconej sprawom kuchni? Zadałem sobie to pytanie, kiedy poprosiła mnie o to autorka, ale natychmiast wyraziłem zgodę, jak podejrzewam dlatego, że Elena Kostioukovitch tłumaczy moje książki na język rosyjski, a ja podziwiam ją nie tylko za pasję i cierpliwość, z jakimi podchodzi do moich dzieł, ale także za inteligencję i wszechstronne wykształcenie. Wciąż jednak dręczyło mnie pytanie, czy to wystarczy, skoro nie jestem człowiekiem, o którym można powiedzieć: To prawdziwy *gourmet*, smakosz.

Gwoli wyjaśnienia: *gourmet* to nie jest ktoś, kto usiadłszy przed wyśmienitą *canard à l'orange* albo przed potężną porcją nadwołżańskiego kawioru z blinami, oświadcza, że jest w siódmym niebie. Taki ktoś jest zwyczajnym człowiekiem, który zachował niezepsuty zmysł smaku i nie nosi nazwiska McDonald. Nie, *gourmet*, rozmiłowany w kuchni, wytrawny smakosz, to ktoś, kto jest gotów przebyć kilkaset kilometrów, żeby odwiedzić taką a taką restaurację, w której podają najlepszą na świecie kaczkę w pomarańczach. A ja nie jestem osobą tego rodzaju, gdyż zazwyczaj, jeśli mam do wyboru pizzę koło domu albo przejechanie taksówką nawet nie dwustu, ale paru kilometrów, żeby odkryć nową trattorię, wybieram pizzę.

Ale czy rzeczywiście tak to wygląda? Uświadomiłem sobie, że pokonałem wiele kilometrów w regionie Langhe (w pobliżu którego się urodziłem i o którym Elena opowiada w rozdziale poświęconym Piemontowi), żeby mój francuski przyjaciel (wielki *gourmet*) mógł skosztować legendarnych truflii z Alby. Przebyłem też długą

drogę, żeby uczestniczyć w jedzeniu tak zwanej bagna cauda w Nizza Monferrato, gdzie obiad zaczął się w południe, a skończył o siedemnastej, i wszystko z wyjątkiem kawy było na bazie czosnku. Kiedyś pojechałem też na odległe peryferie Brukseli, żeby napić się belgijskiego piwa, które nazywa się gueuze i można go spróbować tylko tam, ponieważ nie znosi transportu (nawiasem mówiąc, nie jedźcie taki kawał, lepiej napić się dobrego angielskiego ale).

A więc interesuje mnie kuchnia, czy nie interesuje? Cofnijmy się na chwilę do przykładów, które wymieniłem. Jeden dotyczył chęci odkrycia, jakie piwo lubią Belgowie, drugi zapoznania z kulturą piemoncką obcokrajowca, a ostatni doświadczenia na nowo atmosfery rytuału spożywania bagna cauda, który przypomniał mi magiczne chwile z dzieciństwa... We wszystkich tych przypadkach nie wybierałem się na poszukiwanie jedzenia, żeby dogodzić podniebieniu, ale z powodów kulturowych, nie po to (a przynajmniej nie tylko po to), żeby poczuć w ustach smak konkretnej potrawy, lecz żeby dowiedzieć się czegoś, przeżyć błysk wspomnienia czy też zrozumieć pewną tradycję, pewną kulturę – i umożliwić przyjacielowi ich zrozumienie.

No i zdałem sobie sprawę, że z pewnością, kiedy jestem sam, zjadam pizzę nieopodal domu i nie wyruszam w odkrywcze podróże kulinarne, ale gdy tylko przyjeżdżam do innego kraju, to zanim zacznę odwiedzać muzea czy kościoły, robię dwie rzeczy: przede wszystkim chodzę po ulicach, kręcę się jak najdłużej bez celu, żeby przyjrzeć się ludziom, wystawom, kolorystyce domów, wciągnąć do płuc zapachy, a potem staram się zjeść jakąś lokalną potrawę, bo gdybym tego nie zrobił, nie zrozumiałbym miejsca, w którym jestem, ani mentalności zamieszkujących je ludzi.

Uświadomiłem też sobie, że we wszystkich napisanych przeze mnie powieściach – może trochę mniej w *Wahadle Foucaulta*, którego bohaterowie (i czytelnicy) żyją nie za granicą, lecz we własnym kraju i spożywają tamtejsze potrawy, ale z pewnością bardzo dużo w *Baudolinie*, w *Wyspie dnia poprzedniego* i w *Tajemniczym płomieniu królowej Loany* – moje postacie dużo jedzą (co najmniej raz robią to mnisi w *Imieniu róży*) i każę im dużo czasu spędzać w kuchni. Bo jeśli zapędzimy się między wyspy mórz południowych czy na bizantyjski Wschód albo zagubimy w świecie, który znikł setki lub dziesiątki lat temu, musimy dać czytelnikowi jeść, żeby naprowadzić go na sposób myślenia bohaterów.

SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

Mam więc doskonały powód, żeby napisać przedmowę do książki Eleny. Bo choć Elena okazała się wspaniałą znawczynią włoskiej kuchni ze wszystkimi jej odcieniami i sekretami, w swej kulinarnej podróży prowadzi nas za rękę (a właściwie służy za przewodnika naszemu podniebieniu) nie tylko po to, żeby zapoznać nas z włoskimi potrawami, ale także by pokazać nam kraj, który odkrywa przez całe życie.

Książka, której lekturę rozpoczynacie, traktuje wprawdzie o kuchni, ale także o Włoszech, o ich kulturze, a raczej o wielu kulturach.

Bo mówienie o „kulturze włoskiej” jest zawsze kłopotliwe, tak jak kłopotliwe jest mówienie o „włoskim krajobrazie”. Jeśli wsiądziecie do samochodu i wybieriecie się w podróż przez Stany Zjednoczone, może się zdarzyć, że przez wiele, wiele dni będziecie oglądali przestrzenie ciągnące się aż po horyzont (a gdy się zatrzymacie, podadzą wam wszędzie takiego samego hamburgera, jakiego jedliście na poprzednim postoju). Jeśli zaś udacie się w podróż po północnej Europie, także może wam się przytrafić pokonywanie długich kilometrów autostrady ginących za równie szerokim horyzontem, wypełnionych tylko wspaniałymi łąkami żyta... Że nie sięgnę po doświadczenia z podróży po stepach Azji Środkowej, po Saharze, pustyni Gobi czy australijskim interiorze.

No dobrze, do Włoch nie przyjeżdża się po to, żeby podziwiać zawrotną strzelistość gotyckich katedr, ogrom piramid czy wodospady na miarę Niagary. Gdy tylko pokonacie Alpy (które z pewnością wywrą na was duże wrażenie, ale coś podobnego przeżyjecie także we Francji, w Szwajcarii, Niemczech czy Austrii), zaczniecie doświadczać zupełnie innych doznań. Horyzont nie oddala się tu nigdy tak, aby osiągnąć tytaniczne rozmiary, gdyż zawsze ogranicza go po prawej stronie jakieś wzgórze, po lewej niewysoki łańcuch górski, a przy drodze jest jedna mała miejscowość za drugą, w odległości nie większej niż pięć kilometrów. I na każdym odcinku trasy (z wyjątkiem skrawka Niziny Padańskiej) napotkacie jakiś zakręt, zmieni się kierunek jazdy, a wraz z nim pejzaż, i już nie tylko po przekroczeniu granicy regionów, ale w tej samej okolicy odkryjecie inne oblicze kraju, ukażą się wam kolejne formacje gór opadających ku morzu. Między wzgórzami Piemontu i Toskanii czy regionu Marche trudno znaleźć podobieństwa; czasami wystarczy przekroczyć ze wschodu na zachód lub na odwrót Apeniny, które niczym kręgosłup ciągną się przez cały półwysep, by poczuć się, jakbyśmy znaleźli się w innym kraju.

Różne są nawet okolice nadmorskie – widoki i plaże nad Morzem Tyrreńskim nie przypominają tych nad Adriatykiem, że nie wspomnę o wyspach i otaczających je wodach...

Ta różnorodność właściwa jest nie tylko regionom, ale także ludziom, którzy je zamieszkują. Włosi posługują się różnymi dialektami, tak odmiennymi w poszczególnych częściach kraju, że gdy Sycylijczyk słucha Piemontczyka z północnego zachodu, nie rozumie ani słowa z tego, co tamten mówi. Niewielu cudzoziemców zdaje sobie jednak sprawę, że miasta – a nawet wioski – leżące w tym samym regionie mają swoje własne dialekty.

I że w północnej części włoskiego „buta” żyją potomkowie plemion celtyckich i liguryjskich, które mieszały tam, nim jeszcze Rzymianie podjęli eksplorację tych terytoriów. Na obrzeżach wschodnich spotykamy potomków Ilirów, w centrum Etrusków i różnych plemion italskich, a na południu Greków. Powstały też grupy etniczne przez krzyżowanie się na przestrzeni wieków miejscowych populacji z Gotami, Longobardami, Arabami i Normanami (nie wspominając o Francuzach, Hiszpanach, Austriakach – trzeba bowiem pamiętać, że w pobliżu północno-zachodniej granicy mówi się dialektem bardzo podobnym do francuskiego, dialekt mieszkańców północno-wschodnich gór jest zbliżony do niemieckiego, a w niektórych miejscowościach na południu widać wyraźne wpływy albańskiego).

Tak jak różnorodne są we Włoszech krajobrazy, języki i grupy etniczne, tak – przede wszystkim – różnorodna jest kuchnia włoska. Nie ta, której można spróbować za granicą i która, choćby nie wiadomo jak była dobra, jest niczym kuchnia chińska poza Chinami. To coś w rodzaju języka koine, nieokreślona kuchnia, która czerpie inspirację z różnych regionów i – niestety – traci, dostosowując się do miejscowych gustów, starając się zaspokoić oczekiwania „przeciętnego” klienta, poszukującego „przeciętnego” obrazu Włoch.

Poznanie włoskiej kuchni w całej jej różnorodności jest równoznaczne z odkryciem głębokich różnic nie tylko w zakresie nazewnictwa, ale także gustów, mentalności, kreatywności, poczucia humoru, zachowań w obliczu żałoby i śmierci, gadatliwości lub skłonności do milczenia, które odróżniają Sycylijczyka od mieszkańca Piemontu czy wenecjanina od Sardynczyka. Być może we Włoszech bardziej niż gdzie indziej (choć zasada ta obowiązuje wszędzie) poznanie kuchni oznacza poznanie duszy mieszkańców kraju. Spróbujcie posmakować piemonckiej bagna

SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

cauda, potem lombardzkiej cassoeula, następnie zjedzcie tagliatelle alla bolognese, później l'abbacchio alla romana, a wreszcie la cassata alla siciliana, a odniesiecie wrażenie, że przenieśliście się z Chin do Peru, a z Peru do Timbaktu.

Czy Włosi traktują jeszcze spotkania z wieloma kuchniami własnego kraju jako okazję do wzajemnego poznania się? Nie wiem. Wiem tylko, że gdy cudzoziemiec (albo cudzoziemka), kierując się wielką miłością do tego kraju, ale zachowując dystans przybysza z zewnątrz, zabiera się do opisanía Italii poprzez jej kuchnię, to wtedy sami Włosi zaczynają odkrywać kraj, o którym (być może) w dużej mierze zapomnieli.

I za to powinniśmy być wdzięczni Elenie Kostioukovitch.

WSTĘP

Mieszkam we Włoszech już od dwudziestu lat, ale bardzo dobrze pamiętam pierwsze miesiące, które spędziłam w Mediolanie. Już wtedy nieźle mówiłam po włosku i rozumiałam, co do mnie mówiono, ale co jakiś czas moją ambicję wystawiano na ciężką próbę. Byłam na przykład na kolacji z przyjaciółmi i rozmowa dotyczyła jakiegoś nowego filmu lub wiadomości z dziennika, gdy nagle przestałam nadążać i zadawałam sobie pytanie: Co mi umknęło? W jednej chwili i bez ostrzeżenia wszyscy obecni zaczęli nagle rozmawiać z pasją o sposobach przyrządzania grzybów lub o absolutnie fantastycznej oliwie extra vergine, produkowanej przez jakiegoś znajomego. Było to naprawdę frustrujące...

Później, rozmawiając z innymi obcokrajowcami, uświadomiłam sobie, że ich także zdumiewało to zjawisko: we Włoszech dużo mówi się o jedzeniu, znacznie więcej niż gdzie indziej na świecie. Podczas gdy angielski czy rosyjski intelektualista uważa, że poświęcanie przesadnej uwagi jedzeniu może obniżyć poziom rozmowy, wstydliwie powstrzymuje się od wyrażania opinii i nie draży tematu, Włoch zostaje przy nim z widoczną przyjemnością i rozwodzi się nad szczegółami. Dlaczego? Wyrażenie „Mów tak, jak jesz!” nabiera tu dodatkowych znaczeń. Co przywołują w pamięci i wyobraźni rozmówcy, gdy opowiadają o dawnych obiadach albo planują menu i omawiają zalety produktów?

Często czułam się dezorientowana wobec tej pasji, tak głębokiej i powszechnej, że rozciąga się na inne obszary, na przykład na słownictwo, pozornie niemające nic wspólnego z jedzeniem.

Z czasem się przyzwyczaiłam i zaczęłam sobie przyswajać ten język, wciąż jednak nie przestaję zadrećtać przyjaciół i znajomych tysiącem pytań. Dlaczego wy

wszyscy, pisarze, dziennikarze i politycy, tak bardzo lubicie rozmawiać o jedzeniu? Dlaczego opisujecie poszczególne momenty historyczne za pomocą aluzji do jedzenia? Co ma wspólnego cykoria z walką klas? Dlaczego w faszystowskim dwudziestoleciu władze doszły do wniosku, że z jadłospisów powinna zniknąć pastasciutta? Co ma na myśli poeta Tonino Guerra, kiedy w wywiadzie radiowym mówi o *caffè sospeso*, co znaczy dosłownie „kawa w zawieszeniu”? A jeśli Dante Alighieri uważał cudzy chleb za gorzki, czynił to z powodu łez, które na niego wylewał, jak uważają wszyscy tłumacze, czy też miał jakiś inny, mniej romantyczny powód?

Jak wszyscy badacze włoskiej kultury, stopniowo odkryłam setki pisanych wierszem i prozą utworów pełnych „kulinarnych” odniesień, za którymi kryły się dużo poważniejsze zjawiska i teorie. Językowa obfitość przenośni nawiązujących do jedzenia jest doprawdy zdumiewająca: *andare a fagiolo* – przypadać do gustu (*andare* – iść; *fagiolo* – fasola); *cacio sui maccheroni* – w samą porę, na zawołanie (*cacio* – ser; *sui* – na; *maccheroni* – makaron); *buono come il pane* – dobre jak chleb; *rendere pan per focaccia* – odpłacić pięknym za nadobne (*rendere* – oddawać; *pane* – chleb; *focaccia* – rodzaj placka); *troppa carne sul fuoco* – zajmować się zbyt wieloma sprawami naraz (dosłownie: „za dużo mięsa na ogniu”); *mangiare il porro dalla coda* – zaczynać od złej strony (jeść pora od „ogona”)... Zbiorowa wyobraźnia odwołuje się do znaków kulturowych wyrażanych poprzez liczne aluzje do jedzenia.

Zjawisko to jest znane i zajmowało się nim wielu uczonych. Bardzo trafnie omówił je filozof Andrea Tagliapietra w artykule *La gola del filosofo. Il mangiare come metafora del pensare* (Żołądek filozofa. Jedzenie jako metafora myślenia): „Odczuwamy »chęć« (*appetito*) poznania, »łaknienie« (*sete*) wiedzy, »głód« (*fame*) informacji. »Pożeramy« (*divoriamo*) książkę, odczuwamy »przesyt« (*facciamo indigestione*) danych, czujemy obrzydzenie do czytania lub pisania (*abbiamo la nausea di leggere o di scrivere* – dosł. »czytanie lub pisanie przyprawia nas o mdłości«), nigdy nie jesteśmy »syci« (*sazi*) opowieści, dukamy, dosł. »żujemy« trochę po angielsku (*mastichiamo un po' di inglese*), »przeżuwamy« (*ruminiamo*) jakiś projekt, »trawimy« (*digeriamo*) z trudem pewne pomysły, podczas gdy »asymilujemy«, »trawimy« (*assimiliamo*) pewne idee lepiej niż inne. »Wierzymy« (*ci beviamo una*

SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

storia – dosł. »pijemy«) naiwnie w jakąś historię, przede wszystkim wtedy, gdy w jej opowiadaniu zostały użyte słowa »słodkie« (*parole dolci*) i nie została przyprawiona »gorzkimi« obserwacjami (*considerazioni amare*), »kwaśnymi« albo »niesmacznymi« uwagami (*battute acide o disgustose*) lub, co gorsza, wyrażeniami »mdłymi« (*allocuzioni insipide*) i »mało dowcipnymi« (*senza sale*). Nie przypadkiem za najbardziej »apetyczne« (*appetitose*) uważa się historyjki ozdobione »pieprznymi« anegdotami (*aneddoti pepati*), »pikantnymi« opisami (*descrizioni piccanti*), a także »smakowitymi« porównaniami (*paragoni gustosi*)”¹.

Myszę, że można to wyjaśnić następująco: we włoskiej kulturze ktoś, kto podaje nam przepis na jakąś potrawę, chce nas przybliżyć do miejsca swojego pochodzenia, a bardzo często określić też swoją przynależność. Historia Włoch ułożyła się tak, że każda wieś lub osada jest samowystarczalna, żadne miasto nie dominuje nad innym, nawet stolica okręgu nad swoim regionem czy centrum państwa nad prowincją. Z całego świata przybywali do Włoch cudzoziemcy, aby odbyć religijną pielgrzymkę albo objechać kraj i zapoznać się z jego artystycznym dziedzictwem, dzięki czemu nawet mała osada mogła poczuć się miejscem centralnym i ważnym. Miejscowości, przez które płynęły bezustannie potoki ludzi, nie mogły czuć się jak zapadłe dziury! Nie było też miejsca na kompleks niższości wobec wielkich miast w wioskach i miasteczkach, które chlubiły się wspaniałymi katedrami, szkołami klasztorными, bibliotekami. *To jest zarazem miasto i wieś*, pisał Gogol, który znalazł we Włoszech przybraną ojczyznę i tu napisał swoje najlepsze utwory. A inny rosyjski wygnaniec, Hercen, zauważył: *Każde miasteczko ma tu własne oblicze*².

Niniejsza książka powstała właśnie po to, aby zebrać w jednym tomie opowieści o potrawach, które są symbolami poszczególnych regionów Włoch, a także opisać „ideologiczne” treści zawarte w zjawiskach pozornie tylko gastronomicznych. Kto sięgnie po parmezan, żeby posypać nim makaron z sosem pomidorowym? Kto będzie wołał owczy ser pecorino? Dlaczego pizza powinna być cienka i nie ociekać tłuszczem, a więc wyglądać inaczej niż w fast foodach całego świata? Dlaczego babka panettone jest tłustsza i bardziej wyrośnięta niż wenecka pandoro? Jakie poetyckie i niepokojące legendy wiążą się z sycylijskim tortem cassata?

Im lepiej poznaje się Włochy, tym bardziej oczywiste staje się to, że każda wspólnota ma swoją „sztandarową specjalność”, to znaczy potrawę lub produkt, które zostały doprowadzone do doskonałości właśnie w tym miejscu, na przykład, befsztyk po florencku, mediolańskie risotto, cykoria z Treviso czy sałatka z Capri. I mieszkańcy są dumni z tych specjalów.

Książka pomyślana jest tak, aby czytelnik mógł odbyć w wyobraźni podróż z północy na południe półwyspu, przenosząc się z jednego regionu do drugiego. Próbowałam ustalić, jakie potrawy i dlaczego kojarzą się natychmiast w zbiorowej wyobraźni Włochów z poszczególnymi regionami. Starałam się też nie pominąć bogatego słownictwa i najbardziej rozpowszechnionych pojęć.

Wskażę również dania i produkty typowe dla każdego regionu; opiszę ich charakterystyczne cechy, a także, nie rosząc sobie pretensji do wyczerpania tematu (co nie jest możliwe!), w sposób arbitralny i całkowicie osobisty wymienię jakiś napój czy grupę napojów, które w swobodnej grze pamięci i wrażeń kojarzę z tym regionem. Na wszelki wypadek pragnę podkreślić, że jest to książka o potrawach, ale absolutnie nie o winach... Bo czyż mogłabym zająć się winami, co najmniej nie podwajając liczby stron?



Poświęciłam w tej książce wiele uwagi zbadaniu kodeksu kulinarnego, który, jak wspomniałam wyżej, dotyczy całych Włoch. Kodeks ten sformułowany jest w języku, którego muszą się uczyć zarówno cudzoziemcy, jak i Włosi, i którego zgłębienie pozwala wychwycić wszelkie niuanse.

Mówię to z podziwem: w odróżnieniu od przedstawicieli wszystkich innych narodów świata, Włoch, mówiąc o jedzeniu, nie ogranicza się do zwykłego wymieniania składników, ale celebruje rytuał. Wypowiada magiczną formułę. Recytuje jak litanie listę ryb nadających się do solenia albo wiosennych ziół, które składają się na bukiet liguryjskiego preboggión. To jest tak, jakby mówiący brał na język wszystkie przyprawy pasujące do opisywanego dania. Wypowiadając nazwy różnych potraw, znawca włoskiej kuchni smakuje w wyobraźni całe menu restauracji, od pierwszej do ostatniej pozycji. A menu jest jak różaniec albo katalog podbojów Don Giovanniego.

SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

Staralam się ułożyć własną listę przepisów, sosów i ich zestawień z różnymi rodzajami makaronów i innych past – znajdziecie je na końcu książki. Zgłębianie przepisów kulinarnych jest także badaniem lingwistycznym. Zasady przyrządzania jedzenia wyjaśniają i porządkują informacje odnoszące się do historii, geografii, rolnictwa, zoologii, etnografii, wzornictwa, semiotyki życia codziennego i praktycznej ekonomii.

Na czym polega sekret zadowolenia, z jakim Włosi rozmawiają o jedzeniu? To temat, który pozwala odkryć skarby pamięci, cieszyć się językową oryginalnością, upajać elokwencją własną i innych rozmówców, dzielić się z przyjaciółmi rezultatami poszukiwań podejmowanych w wolnym czasie. Dzięki zainteresowaniu jedzeniem dotyka się najróżniejszych tematów, które w niniejszej książce znalazły miejsce w „intermezzach” (wstawiam je między opisy poszczególnych regionów, niejako instynktownie, niekoniecznie w związku z tym czy innym regionem). Opisy różnych potraw pozwolą na mówienie o historii, socjologii, demokracji i totalitaryzmie. Zza tych opisów wyłoni się historia Włoch i ich wielorakich związków z historią innych krajów. Zwrócimy też uwagę na to, w jaki sposób poszczególne kultury, które rozwijały się na terenie półwyspu, wywierały wpływ na proces kształtowania się włoskiego kodeksu kulinarnego.

A jako że jest on czymś w rodzaju encyklopedii, zabawimy się w badanie naszej wiedzy gastronomicznej, jakbyśmy przeglądali katalogi. Materiały dotyczące kuchni będą też dla nas bodźcem do opowiadania o romantycznej eseistyce i filozofii zdrowego i świadomego życia. Inne dygresje dotyczyć będą poczucia własnej wartości ludzi, którzy demonstrują w rozmowie znajomość podstawowych składników i biegłość w posługiwaniu się rondlami i kuchenką. Odkryjemy, do jakiego stopnia kodeks kulinarny jest spoiwem, elementem budującym tożsamość narodową bardziej niż inne wartości i powszechnie uznane ideały. I że czasami wymaga ogromnego zaangażowania.

Badając kulturę jedzenia, możemy stwierdzić, że jest ono źródłem harmonii i radości – przy rodzinnym stole, w restauracji z przyjaciółmi czy podczas sympozjów naukowych, wszędzie, gdzie rozmawia się o jedzeniu językiem dostępnym dla wszystkich, ekscytującym i budzącym demokratyczne i pozytywne odczucia. O jedzeniu mogą gawędzić ludzie należący do najróżniejszych warstw społecznych. Każdy, bez względu na to, jakie ma pochodzenie czy dochody, bez trudu znajdzie wspólny język z innymi. O tym jedynym w swoim rodzaju jednoczącym języku tak mówi Carlo Petrini, założyciel ruchu Slow Food, który broni tradycyjnej, wrośniętej w miejscową kulturę kuchni: *Niektórzy opisują ją jako język³, ponieważ posługuje się słowami (produkty, składniki), które zestawia się według reguł gramatycznych (przepisy kulinarne), składni (menu) i retoryki (zachowania biesiadne). Będąc swego rodzaju językiem, kuchnia zawiera i wyraża kulturę tych, którzy się nią zajmują, jest depozytariuszką tradycji i tożsamości pewnej grupy ludzi. Manifestuje się i buduje porozumienie w sposób silniejszy nawet niż język, ponieważ jedzenie wchłaniane jest bezpośrednio przez nasz organizm: łatwiej i prędzej przychodzi nam spożywać jedzenie innych, niż mówić ich językiem...*⁴.

W ten sposób rodzi się język pewnej kultury, odporny na zepsucie przez konsumpcjonizm. W konsumpcjonizmie i jego nośniku, reklamie, widać obsesję na punkcie modnych, ulotnych nowości, stawianie z uporem na obniżenie wartości tego, co już znane, i dowartościowanie tego, co nowe. Język kultury zorientowany jest na historię i obnaża modne odkrycia jako zwyczajny kicz. Włoski kodeks kulinarny odznacza się godnością, erudycją i jest demokratyczny.

Już pewnie wiecie, że to właśnie ten kodeks jest punktem wyjścia i tematem niniejszej książki. Jako cudzoziemka badająca włoską kulturę muszę wyznać, że odkrycie i analizowanie go pochłonęło i oczarowało mnie bez reszty. Tak jak przed wieloma laty oczarowały mnie Włochy, które dały temu kodeksowi życie; wciąż głodna wrażeń, odkrywałam ten kraj, który podsycił we mnie potrzebę piękna i pragnienie sztuki... Wiem, że mnie zrozumiecie.

PODZIĘKOWANIA

Obok wielu osobistych spostrzeżeń oraz materiałów z literatury przedmiotu wykorzystałam w tej książce opisy regionalnych potraw sporządzone wcześniej przez innych autorów w dziełach: *Specialità d'Italia. Le regioni in cucina* (Kulinarne specjały Włoch. Kuchnia regionalna), pod redakcją Eugenia Medaglianiego i Claudii Piras, w przewodniku encyklopedycznym w trzech tomach *Viaggi & Assaggi* (Podróże i degustacje), a także we wkładkach do „Corriere della Sera” (jesień 2005) poświęconych „Wielkiej kuchni regionalnej”.

Bardzo cenne pomysły, fakty i opisy znalazłam w książce Williama Blacka *Al dente* (w przekładzie włoskim: *I bucatini di Garibaldi. Avventure storico-gastronomiche di un inglese innamorato dell'Italia* – Makaron Garibaldiego. Historyczno-gastronomiczne przygody Anglika zakochanego we Włoszech). Anglik William Black, z zawodu handlarz rybami, znał wszystkie rynki i porty rybackie we Włoszech. Zaobserwował i opisał w swojej książce wiele żywych szczegółów kulinarnej panoramy, bez których badanie włoskiej gastronomii po prostu nie mogłoby być kompletne. Przytaczam też chętnie unikalne materiały, które odnoszą się do roli kuchni w rozwoju włoskiej polityki i życia kraju, zebrane przez Filippa Ceccarellego w monografii *Lo stomaco della Repubblica: cibo e potere in Italia dal 1945 al 2000* (Żołądek republiki: jedzenie i władza we Włoszech w latach 1945–2000).

Wzięłam również pod uwagę dawne zbiory przepisów, pierwsze kompendia gastronomii włoskiej: książkę Giovanniego Battisty Crisciego (wiek XVII) *Luce de prencipi nella quale si tratta del modo di bene operare pubblicamente, e di essi, e di ciascuna persona con autorità di graui autori...* (Zbiór prawideł, w którym jest

mowa o sposobie dobrego postępowania w sprawach publicznych, także o owych prawidłach i o każdej osobie z powołaniem się na autorytet poważnych autorów...) i wiele innych uczonych dzieł powstałych w wiekach XVII, XVIII i XIX. Napisane są uroczym, staromodnym językiem (i dlatego cytowanie ich jest prawdziwą przyjemnością), uderzają głębią i rzeczowością, są też bliskie naszemu traktowaniu kuchni *sub specie philosophiae*.

Przemierzmy słynne szlaki historyczno-gastronomiczne sławnych znawców Włoch, takich jak niemiecki dziennikarz Hans Barth, autor książki *Osteria: Kulturgeschichtlicher Führer durch Italiens schenken von Verona bis Capri* (Osteria: Przewodnik historyczno-kulinary po włoskich karczmach od Werony po Capri); Paolo Monelli, którego podróż z roku 1935 została opisana w książce zatytułowanej *Il ghiottone errante* (Wędrowni łakomczuch); a także pisarz Mario Soldati, który unieśmiertelnił północne Włochy w książce z 1984 roku *Sua maestà il Po* (Dostojny Pad), z fotografiami Maura Galliganiego. Zaciekawimy się wrażeniami jednego z najgrubszych ludzi we Włoszech, Edoarda Raspellego, autora kompendium *Italia golosa: cronache di un viaggiatore esigente* (Włochy łakomczuchów: zapiski wymagającego wędrowca). Dotrzymają nam towarzystwa encyklopedyczne prace Luigiigo Veronellego, wielkiego znawcy kuchni i win, zmarłego w roku 2004 autora monografii *Alla ricerca dei cibi perduti: guida di gusto e di lettere all'arte di saper mangiare* (W poszukiwaniu utraconych potraw: przewodnik po gustach i literaturze o sztuce właściwego odżywiania się). I oczywiście zadumamy się nad pomysłami i spostrzeżeniami wypełniającymi książki i artykuły Davide Paoliniego, drukowane od wielu lat we wkładce niedzielnej gazety „Il Sole 24 Ore”, a także nad najnowszymi opowieściami Camilli Baresani o restauracjach. Śledząc najnowsze tendencje w ideologii odżywiania się, wykorzystałam w swojej pracy wykazy i opisy produktów objętych szczególną ochroną przez Slow Food (*L'Italia dei presidi. Guida ai prodotti da salvare* – Włoskie ośrodki Slow Food. Przewodnik po produktach do uratowania).

Jeśli chodzi o moje wypadki folklorystyczno-kulinarne, miałam szczęście zebrać przez wiele lat cenne materiały na temat historii życia codziennego i odżywiania się w gospodarstwie Cerreto w Ligurii, zarządzanym przez mądrego i przedsiębiorczego administratora Gio Battę Bruzzonego, który udzielił mi szczegółowych informacji

zarówno na temat gospodarki leśnej, jak i uprawy oliwek, technologii kulinarnych i lokalnych potraw różnych włoskich miejscowości. Korzystam z okazji, żeby wyrazić mu nieskończoną wdzięczność.

Dziękuję Ludmile Ulickiej, która w posiadłości Cerreto, dzieląc ze mną rozkosze kulinarne i etnograficzne, przeczytała pierwszą wersję niniejszej książki i poradziła mi, bym nadała jej nie kształt monografii, ale kulinarnej wędrówki.

Wiele rzeczy zademonstrował mi i wyjaśnił dyrektor targu rybnego w Mediolanie, profesor Renato Malandra. Dziękuję za cenne opinie i uściślenia sławnej autorce książek kucharskich i kolekcjonerce przepisów Elenie Spagnol. Margherita, Leo i Andriej Burtsewowie nie tylko nie zniechęcili się do mnie, gdy byłam zajęta redagowaniem tej książki, ale też czasami wnosili bardzo użyteczne poprawki i dostarczyli mi wartościowego materiału fotograficznego.

Gorące podziękowania składam Lindzie Michaels, agentce literackiej ze Stanów Zjednoczonych, która ze wzruszającym zainteresowaniem i entuzjazmem śledziła powstawanie niniejszej książki, od fazy projektowej do ostatecznego maszynopisu, i pomogła mi nadać jej charakter międzynarodowego projektu wydawniczego.

Chciałam też podziękować Wydawnictwu Albatros i jego właścicielowi, Andrzejowi Kuryłowiczowi, jednemu z najbardziej kreatywnych, energicznych i pełnych pasji wydawców, jakich spotkałam w ciągu trzydziestu lat mojej pracy w branży wydawniczej.

Jestem wdzięczna Umbertowi Eco nie tylko za to, że zgodził się napisać przedmowę do mojej książki, lecz także za wszystko: przekładając i omawiając od dwudziestu pięciu lat jego dzieła, znajduję w nim przewodnika, który jest równie nieodzowny mnie, jak i nam wszystkim jako przykład wspaniałej erudycji, najwyższej uczciwości i oddania swej pracy. A to pomaga.





FRIULI-WENECJA JULIJSKA

Piętno *gens Iulia*, jednego z najśłynniejszych rodów rzymskich, kryje się podwójnie w nazwie tego regionu: słowo *friuli* pochodzi w istocie od określenia *forum Iulii*. Dumny z dalekiego podboju staro-

żytny Rzym pragnął na wieczność potwierdzić swoją hegemonię nad tą prowincją, zarówno wznosząc tu budowle, jak i nadając jej prawa i cesarską nazwę. Mimo to urok tych terenów polega na ich „nieromańskości”, na silnie zaznaczonym elemencie słowiańskim, związanym z bliskością Bałkanów. Inskrypcje napisane alfabetem łacińskim mają tu często słowiańskie brzmienie. Chleb (główna potrawa wszystkich ludów słowiańskich) to prezentuje się pięknie na środku stołu, to znów znika zupełnie z codziennego jadłospisu. Na wiejskich jarmarkach czasami sprzedaje się pszenicę, a czasami kukurydzę, w jednym miasteczku ludzie jedzą chleb, w innym polentę.

W epoce rzymskiej i w średniowieczu tereny dzisiejszej Friuli-Wenecji Julijskiej zdominowane były przez Akwileję, miasto wielkie i okazałe, pełne mozaik i złota. W założonej w roku 181 n.e. Akwilei skupiał się cały handel morski między Italią, Wschodem i północą Europy. Tędy przejeżdżali konsulowie w drodze na Bałkany, tu przywożono bursztyn sprowadzany do rzymskiego świata. I właśnie bursztyn pozwolił wzbogacić i tak już szeroką gamę produktów miejscowego rzemiosła. W niektórych ośrodkach Friuli zrodziła się i rozkwitła żywa także w naszych czasach sztuka intarsji

i mozaiki, wykorzystywana w drobnych wyrobach jubilerskich, ale przede wszystkim w tworzeniu mozaikowych trotuarów (na przykład w Spilimbergo, zwanym „miastem mozaik”, jeszcze dziś znajduje się szkoła kształcąca friujskich mistrzów mozaiki, ciesząca się światową renomą). Podstawowy materiał wykorzystywany w mozaikach znajdował się tuż-tuż – był nim żółty żwir z rzeki Meduna, czarny, zielony i czerwony z rzeki Tagliamento i biały ze strumienia Cosa. Te barwne kamyki pozwalają tworzyć we Friuli-Wenecji Julijskiej cudowne place i tarasy, w których wykorzystuje się również materiały importowane – niebieskie otoczaki z Irlandii, czarne z Belgii i czerwone z Pirenejów. Friulscy artyści zdobyli sławę już w epoce rzymskiej i niewiele się zmieniło w ciągu tysiąca sześciuset lat, jakie upłynęły od ułożenia w IV wieku chodników odkrytych niedawno w Braida Murada. Pod koniec XVII wieku kamieniarzy i mistrzów budowania tarasów z okolic Spilimbergo wzywano do pracy w wielu włoskich i europejskich miastach, a w wieku XX tworzyli oni słynne mozaiki w całej Europie (Opera Paryska), a także za oceanem (katedra Świętego Patryka w Nowym Jorku).

Stolicą regionu jest Triest, ale prawdę mówiąc, miasto to, od zawsze cieszące się statusem niezależnego, wolnocłowego portu, napotyka pewne trudności w integrowaniu się z całym regionem. Triest ma własne psychologiczne oblicze i własne zwyczaje, związane głównie z pamięcią o roli ważnego ośrodka kultury środkowoeuropejskiej, jaką odgrywał w okresie, gdy należał do cesarstwa austro-węgierskiego.

Można by rzec, że miejscowa specyfika skupia się symbolicznie nie w Trieście, ale raczej w tym, co reprezentuje „duch” Akwilei. Mimo że dziś miasto to już nie istnieje, w czasach starożytnego Rzymu rozłożyło się ono na błotnistych brzegach laguny Grado jako stolica prowincji o nazwie Venetiae et Histriae. Później, po upadku cesarstwa rzymskiego, Akwileja przekształciła się w bastion pierwszych wspólnot chrześcijańskich i główny punkt tranzytowy dla pielgrzymów, którzy stąd udawali się pieszo do Rzymu. Laguna zapewniała osłonę przed bandytami i prześladowaniami religijnymi, a w czasie pierwszych najazdów Hunów mieszkańcy Akwilei chronili się na okolicznych bagnach i wyspach, gdzie mogli żywić się węgorzami i rakami, żabami, ptakami brodzącymi i żabnicami. Bagna mogły zapewnić schronienie na miesiące i lata: ludzie jedli ryby, ich tłuszczu używali do oświetlenia i ogrzewania, a skórąmi pokrywali łodzie; znajdowali w rybach



symboliczne zespolenie duchowego znaku chrześcijaństwa i środka utrzymania w latach niedostatku.

Z racji jej znaczenia jako ośrodka pierwszych wspólnot europejskiego chrześcijaństwa Akwileję można porównać z Rawenną lub z Mediolanem. W 381 roku odbył się tu sławny synod, na którym przybyły z Mediolanu święty Ambroży potępił herezję ariańską. Następnie diecezja Akwilei przyjęła nazwę Veneziana i w V wieku, niemal równocześnie z egzarchatem Rawenny, wymknęła się spod władzy Rzymu, przekształcając się w terytorium bizantyjskie. Gdy jednak w 590 roku papieżem został Grzegorz Wielki, postanowił zaingerować i wysłał przeciwko separatystycznemu miastu regularne wojsko. Region zapęłnił się wtedy schizmatykami, którzy wykorzystywali miejscowe możliwości, aby „bawić się” w chowanego na małych wyspach rozrzuconych po lagunie.

W późniejszych czasach, gdy nastała epoka pielgrzymek i lat jubileuszowych, a więc w wiekach XI–XV, do portu w Akwilei przybijała cała wschodnia Europa, aby podążać piechotą do Rzymu. Miasto zapewniało pielgrzymom gościnę, organizowało „szkolenie” teoretyczne i praktyczne, koordynowało logistykę. W niektórych okresach patriarcha Akwilei, zwierzchnik diecezji weneckiej, był nie mniej wpływowy niż papież w Rzymie.



W XVIII wieku region Friuli-Wenecja Julijska wszedł w skład cesarstwa austro-węgierskiego i spontanicznie zaczął aspirować do minionej wielkości Habsburgów w Europie Środkowej, ale w charakterze tej ziemi dużo wyraźniej odczuwa się piętno długiego okresu od XV do XVIII wieku, kiedy to region zdominowany był przez pobliską Wenecję.

Panująca na morzach, nieustannie zajęta zdobywaniem nowych wysp i nowych kolonii, Wenecja nie przejmowała się zbyt poziomem życia ludzi na otaczających ją ziemiach, którzy zostali ujarzmieni łatwo i szybko. W rzeczywistości ograniczała się do wznoszenia na kontynencie nowych wojskowych fortów w strefach pozbawionych perspektyw, takich jak Palmanova, która jest szczególnym zespołem architektonicznym, zbudowanym w 1593 roku przez najlepszych weneckich strategów, inżynierów, architektów i historyków fortyfikacji. Miasto, zaprojektowane według planów wymyślonych przez urbanistów odrodzenia, zachowuje jeszcze dziś formę doskonałej gwiazdy o dziewięciu ramionach, otoczonej trzema rzędami bastionów: dwa rzędy murów wzniesli Wenecjanie, trzeci został dodany w epoce napoleońskiej.

Tak naprawdę Wenecjan mieszkańcy Friuli interesowali głównie jako siła robocza. Zatrudniano ich przy budowaniu stolicy, a także traktowano jak potencjalnych rekrutów, których można było łatwo przyuczyć do walki z Turkami osmańskimi.

SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

Skutki tej polityki dla ziem otaczających Wenecję okazały się katastrofalne. Pozbawione rządu i organizacji, szybko zaznały upadku i zaniedbania, głodu i nędzy. Pola leżały odłogiem, a liczba ludności zaczęła maleć i być może wymarliby wszyscy mieszkańcy, gdyby nie uratowała ich kukurydza (zob. rozdz. *Dawne dary Ameryki*). To przywiezione z Nowego Świata, łatwe w uprawie i pożywne zboże rozpowszechniło się we Friuli-Wenecji Julijskiej w ostatnich dekadach XVI wieku.

Trochę później tę samą rolę miał odegrać inny dar Ameryki – ziemniak, który uratował jeszcze jeden wygłodniały kraj – osiemnastowieczną Rosję.

Jeszcze dziś w Gorycji, Udine czy Cortinie d'Ampezzo jada się codziennie polentę. Mimo wszystko... gdyż był czas, gdy polenta cieszyła się jak najgorszą opinią, ponieważ dla ludności północnych Włoch od XVIII do XX stulecia stanowiła właściwie jedyne pożywienie i ludzie zaczęli chorować na pelagrę. Podczas podróży do Włoch w latach 1786–1788 Johann Wolfgang Goethe zdiagnozował okiem lekarza klinicysty powód złego stanu zdrowia chłopów:

Przypuszczam, że ten chorobliwy wygląd jest skutkiem częstego odżywiania się kukurydzą i gryką. Pierwszą, zwaną polentą żółtą, i drugą, czarną, mielą, gotują na wodzie i jedzą w postaci gęstej brei. Po niemieckiej stronie Tyrolu grudki tej papki smażą na maśle, włoscy Tyrolczycy jedzą ją gotowaną, czasami posypują tartym serem. Przez cały rok nie widzą mięsa. Nic dziwnego, że taka dieta zamula i zatyka żołądek, zwłaszcza u dzieci i kobiet, o czym świadczy ich cherlawka kompleksja⁵.

Dzisiaj polentę je się mądrzej, idąc niemal za radami Goethego: po ugotowaniu opieka się ją i podaje z wędliną, serem, rybą czy mięsem, oddalając w ten sposób zagrożenie awitaminozą, a w rezultacie pelagrą.

Specjalnością regionu jest frico – świeży ser montasio smażony na maśle z ziemniakami i cebulą – znane w całych Włoszech. Rano, przed wyprowadzeniem bydła na pastwisko, gospodynie stawiały na nagrzaną półkę nad piecem resztki sera i ziemniaków z poprzedniego dnia i w ten sposób to, co pozostało po wczorajszej kolacji, zamieniało się w doskonały posiłek. Piec w domach friujskich chłopów są okrągłe, stoją pośrodku pomieszczenia i na całym obwodzie otoczone są dwiema miedzianymi półkami, umieszczonymi jedna nad drugą. Półki nagrzewają się od

ognia w palenisku na środku, nie są jednak zbyt gorące, tylko na tyle, aby jedzenie postawione wyżej nie wystygło, a to znajdujące się niżej gotowało się na wolnym ogniu przez wiele godzin, czasami cały dzień.

Piętnastego grudnia 1996 roku, w ramach inicjatywy solidarności promowanej przez stowarzyszenie Via di Natale w Pordenone, na placu San Giacomo w Udine usmażono największe frico na świecie, o średnicy trzech metrów i wadze trzystu kilogramów. Górale z Pontebby przywieźli w tym celu ogromną patelnię ważącą sześćset kilogramów, specjalnie zamówioną w Austrii.

Jest rzeczą zrozumiałą, że klimat regionu zahartował charakter jego mieszkańców i określił ich zainteresowania. Ponieważ we Friuli-Wenecji Julijskiej są najdłuższe i najbardziej śnieżne zimy we Włoszech, miejscowi ludzie znaleźli sobie zajęcie na długie martwe okresy; wykorzystując najbardziej dostępne surowce, specjalizują się w obróbce drewna, a przede wszystkim w produkcji krzeseł – prawie wszystkie krzesła eksportowane z Włoch do najróżniejszych krajów świata są wytwarzane w okolicach Mariano i Manzano w regionie Friuli. Na sarkofagu króla Longobardów Ratchisa (VIII wiek) w katedrze w Cividale del Friuli przedstawieni są rzemieślnicy zabierający się do wykonania krzesła, natomiast dokumenty zachowane w archiwum Pałacu Dożów w Wenecji poświadczają, że od XIV do XVIII wieku stolarzy friulskich zapraszano do miasta na lagunie, aby robili krzesła i fotele do sal audiencyjnych. W okolicy tej działa dziś około dwustu wytwórni krzeseł należących do konsorcjum Gruppo Esportatori Sedie del Friuli. Oknem wystawowym ich produkcji jest od roku 1977 Międzynarodowy Salon Krzesła. Przy wjeździe do Manzano, tuż obok bram Udine, wznosi się dziesięciometrowy pomnik poświęcony temu meblowi z napisem: WITAJCIE W STOLICY KRZESŁA! Mniej ważny gospodarczo, ale równie charakterystyczny jest inny produkt drzewnego rzemiosła friulskiego, bardzo użyteczny z uwagi na obfitość gajów orzechowych w tej okolicy – dziadek do orzechów, pięknie rzeźbiony i o wymyślnych kształtach.

Aby zapewnić składniki, jakich wymagała raczej mało urozmaicona dieta, chłopskie rodziny z najbiedniejszych, leśnych okolic Friuli (przede wszystkim ze wzgórz, na których rosną dęby, kasztanowce i orzechy) hodowały świnię. Zwierzęta



te niegdyś żyły na wolności, żywiąc się żołędziami i kasztanami. Dziś friulskie świnię, słusznie uważane za okazy najwyższej jakości, karmi się serwatką (produktem ubocznym miejscowego przemysłu nabiałowego) i wytlóczynami z winogron (produktem ubocznym miejscowego przemysłu winnego), a także, oczywiście, głębami kolb kukurydzy.

Świniobicie nadal odgrywa ważną rolę w codziennym życiu wsi. Jest to istotne wydarzenie zarówno dla rodziny, jak i sąsiadów. Zdarza się, że aby w nim uczestniczyć, dzieci nie idą do szkoły, a dorośli biorą wolny dzień. Wszyscy czekają na ważną chwilę, jaką jest przybycie wędrownego rzeźnika, nazywanego tu *purcitar*. Po zarżnięciu świnię kładzie się na ławie, by się wykrwawiła, a wszystkich ogarnia podniecenie. Trzeba jak najprędzej oprawić zwierzę, którego podroby, flaki i krew wykorzystuje się tego samego dnia. Chłopi robią smaczne kaszanki i pieką bardzo dobry chleb z krwią i skwarkami – *pan de frizze*.

Mieszkańcy San Daniele del Friuli wiedzą, jak konserwować jedną z dwóch najślawniejszych surowych szynek we Włoszech, o nazwie San Daniele, jedzoną z figami lub melonami. Romantyczne wyjaśnienie jej niezrównanej jakości zawarte jest w wywiadzie, który Cesare Marchi, wybitny znawca włoskiej kultury i obyczajów, także gastronomicznych, przeprowadził z Giacomem Miotto, właścicielem

firmy Daniel wytwarzającej San Daniele. Miottem rozważa różnice między szynką San Daniele a jej bardzo sławną konkurentką, szynką z Parmy, bardziej różową i słodkawą.

Obie są doskonałe, ale nasza dojrzewa w innych warunkach ekologicznych. Na szczęście dla naszej szynki zdarzają się tu burze: wyładowania elektryczne wytwarzają ozon, to znaczy trójatomowe cząsteczki tlenu, które wspomagają dojrzewanie. Po częstych burzach przychodzą dni palącego słońca, a wilgotność spada z dziewięćdziesięciu do pięćdziesięciu procent. Szybkie spadki wilgotności wywierają dobroczynny wpływ na mięso, tak jakby każde jego włókno, każda komórka były poddawane powolnemu, sięgającemu głęboko masażowi⁶.

W miejscowości Carnia, w najdalej na północ wysuniętej części Friuli, wytwarza się speck (rodzaj wędzonej szynki) i ser montasio. Ten ser z krowiego mleka, dojrzewający od dwóch do kilku lat, wynaleźli w XII wieku benedyktyńscy mnisi z myślą o pielgrzymach, którzy potrzebowali odpornego na zepsucie prowiantu na drogę z Akwilei do Rzymu (zob. rozdz. *Pielgrzymi*).

Za szczególnie pasujące do wędlin wieprzowych uznaje się miejscowe wina Collio, Grave del Friuli i Colli Orientali, które należą do najlepszych włoskich białych win. W celu utrzymania ich wysokiego prestiżu państwo ogranicza drogą regulacji prawnych powierzchnię winnic. W Wenecji Julijskiej i Friuli wino jest niezbędnym elementem relacji międzyludzkich, zasadniczym składnikiem rytuału zwanego *tajut*. Mieszkaniec Friuli po skończonym dniu pracy siada przed wejściem do baru i zaprasza przechodzących znajomych, żeby wypili z nim kieliszek. Wyrażają się w tym szczególnie bogactwo i jakość życia towarzyskiego: kieliszki są bardzo małe, za to stosunki międzyludzkie stają się niezwykle ożywione. Winu towarzyszą zwykle pinze (placuszki) i presnitz (ciastka z orzechami, rodzynekami i kandyzowanymi owocami).

Jak wiadomo, mieszkańcy Friuli potrafią destylować wyjątkowe grappy i na tym polu region ten rywalizuje z Piemontem. Produkcja owocowych wódek łączy się tu z estetyką: wytwarza się eleganckie karafki i puchary z delikatnego dmuchanego szkła (zarówno w samym regionie, jak i w wytwórni na wyspie Murano),



SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

przeznaczone do butelkowania i degustacji. Lśniąca butelka grappy, zamknięta w drewnianym pudełku i umieszczona na wystawie modnego baru w Rzymie czy w Mediolanie, może kosztować pięćset, a nawet tysiąc euro... Tyle, ile podpowiada wyobraźnia i nie zabrania poczucie wstydu.

LOKALNE POTRAWY FRIULI-WENECJI JULIJSKIEJ

PIERWSZE DANIA: **Bisna** – żółta polenta z fasolą i kiszoną kapustą, przyprawiona słoniną przysmażoną z cebulką; **brodetto gradese** (rodzaj lekkiego bulionu) z małymi rybami z miejscowych rzek; **zabnice w oliwie**, z czosnkiem i octem; **gnocchi** ze śliwkami; **iota** – zupa friulska, w której skład wchodzi fasola, mleko, biała rzepa i mąka kukurydziana albo w innej wersji: ziemniaki, kiszona kapusta i wędzonka wieprzowa. Sławnym specjałem jest **pistum** – kluski z bułki tartej, cukru, jaj, ziół i rodzynek, gotowane w rosole wieprzowym.

DRUGIE DANIA: **Brovada** – biała rzepa poddana fermentacji w wycieczynach winnych, utarta i uduszona ze słoniną i winem; **cevapcici** – kotlety z mięsa wieprzowego i wołowego upieczone na ruszcie, **smolz** – fasola z oliwą, słoniną i cebulą; **gran-seola alla triestina** – mięso krabów po triesteńsku smażone w oliwie z czosnkiem i natką pietruszki; **testina alla carnaiola** – głowizna cielęca w plasterkach z sosem z gotowanego mózdzku i chrzanu. Ponadto słusznie za specjalności regionu Friuli-Wenecja Julijska uznaje się także **gulasz** i **zajaca po cygańsku** (à la bohémienne) w białym occie winnym oraz inne środkowoeuropejskie potrawy będące spadkiem po austriackich okupantach, którzy panowali tu w pierwszej połowie XIX wieku. **Polenta; frico** – świeży ser montasio krojony w plasterki i smażony na maśle, często z ziemniakami i cebulą.

SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

LOKALNE PRODUKTY FRIULI-WENECJI JULIJSKIEJ

SERY: Montasio i tabor.

WĘDZONE WĘDLINY: Z mięsa mielonego w maszynce zwanej *pestadora*, w różnych wariantach: **pitina** (z dzikim rozmarynem), **petuccia** (z fenkułem) i **peta** (z jagodami jałowca); **szynki San Daniele, Sauris i Carsolino**.

Czosnek z Resii; *radic di mont* albo *radic da glaz* – mlecz alpejski, którego młode gotowane pędy są farszem do słonych tart.

DESERY: **Gubana** – rolada z rodzynkami i orzeszkami pinii; **presnitz** – ciasto z orzechami włoskimi, rodzynkami i owocami kandyzowanymi.

LOKALNY NAPÓJ: Grappa.



SAGRA

Słowo *sagra* wywodzi się z łacińskiego *sacrum*. W pierwotnym znaczeniu było to ludowe święto ku czci patrona dużej wsi lub miasta. Sagra może też być jednak celebracją pewnej potrawy albo produktu, warzywa lub

owocu, a nawet określonego rodzaju mięsa wołowego czy jagnięcego. Promuje się w ten sposób specjalność, którą chlubi się jakaś wieś lub miasto, na przykład pieczone kasztany, truskawki, żabie udka smażone w cieście.

Wymieńmy kilka z takich świąt, wybierając je w sposób przypadkowy. W sycylijskim miasteczku Ribera w pobliżu Agrigento odbywa się w kwietniu Sagra delle arance (święto pomarańczy, podobne do bitwy na pomarańcze podczas karnawału w mieście Ivrea): uczestnicy obrzucają się wesoło pomarańczami, biegają po tych owocach, ślizgają się i przewracają, czasami odnosząc kontuzje. Święto poświęcone kluskom gnocchi odbywa się w czerwcu w Castel del Rio, w pobliżu Bolonii. W lipcu Tropea obchodzi sagra na cześć drobnych ryb śródziemnomorskich i czerwonej cebuli. Lipiec, Castelfiumanese – sagra poświęcona morelom. W sierpniu w Norcii obchodzone jest święto sławnej soczewicy z Castelluccio, a w Eboli miejscowych odmian mozzarelli. W miasteczku Albanella w okolicy Salerno w sierpniu organizuje się święto pizzy, na Sardynii zaś obchodzona jest sagra pomidora (w Zeddiani w okręgu Oristano) oraz Sagra della Vernaccia (sławnego wina, również w okręgu Oristano, w Nurachi). Wiele osób przychodzi świętować w tradycyjnych strojach ludowych; festyny są głośnie, z muzyką i tańcami. La Sagra del bollito (gotowanego

mięsa) odbywa się we wrześniu w San Damiano d'Asti. Jesienią świętuje się na cześć kasztanów jadalnych w Marradi koło Florencji. Migdałowy nugat jest bohaterem listopadowej sagry w Cremonie, a grudniowej w Faenzy. Święto cykorii jest głównym wydarzeniem grudnia w Treviso.

W każdy ostatni weekend kwietnia w Pałacu Dożów w Mantui odbywa się krajowa wystawa Win Zachęcających do Medytacji, wymagających skupienia, a w drugi weekend tego samego miesiąca w Zerbolò w pobliżu Pawii odbywa się Święto Utraconych Smaków.

Włoska sagra ma pogańskie korzenie. Święta, podczas których celebrowano w starożytnym Rzymie pożywienie, i sama czynność jedzenia zostały opisane zarówno przez Owidiusza, jak i przez encyklopedystę Ambrozjusza Teodozjusza Makrobiusza, żyjącego w V wieku na dworze cesarza Honoriusza. Oceniał je on jako „rzeczy z odległych już czasów”. Świąteczne dni kipiały wesołością także po zwycięstwie religii chrześcijańskiej, a obecnie uczestnicy takich obchodów uczują spokojnie pod chorągwiami świętych pośredników i męczenników. I tak sagra odbywająca się w miasteczku Force (w regionie Marche) poświęcona jest podpłomykom z chlebowego ciasta zwanym cacciannanze, pieczonym w piecu opalonym drewnem, a jednocześnie nosi nazwę Święta Błogosławionej M.A. Pallotty. Uroczystość ta nie traci jednak dewocję, co często irytuje nawet gorliwych katolików, którzy nie zawsze biorą udział w tym wydarzeniu. Sagry organizowane są przeważnie przez nieformalne, niereligijne grupy, na przykład przez osoby połączone jakimś wspólnym „interensem” – stowarzyszenie rybaków, komitet ochrony środowiska albo miłośników historii, którzy interesują się dziejami regionu.

Zdarza się nawet, że tego rodzaju festyny stają się okazją do ideologicznych protestów, a w miejsce posągów świętych nad stołami biesiadników pojawiają się podobizny założycieli ruchów politycznych. Dość pomyśleć o świętach dziennika „l'Unità”, początkowo pomyślanych na modłę francuską i wzorowanych na *Fête de l'Humanité*, zorganizowanej po raz pierwszy na podparyskim przedmieściu Bezons we wrześniu 1930 roku. Podczas pierwszego włoskiego święta gazety „l'Unità”, które partyzancki dowódca Willi Schiapparelli urządził we wrześniu 1945 roku w Mariano Comense w Lombardii, nikt nie stawiał sobie za cel wychwalania jakiegś gastronomicznego specjału. Prawdę mówiąc, trudno by było zrealizować taki

cel, nawet gdyby ktoś go sobie postawił, zważywszy na zniszczenia i biedę pierwszych lat powojennych. Organizatorzy nie mieli w zasadzie do dyspozycji żadnych artykułów spożywczych. Uczestnicy pierwszego święta dziennika „l’Unità” znaleźli jednak jedzenie, które odpowiadało rewolucyjnemu zabarwieniu komunistycznego spotkania – polentę, pożywienie robotników rolnych, której towarzyszyło czerwone wino. Czerwone, gdyż było i jest rzeczą oczywistą, że w gastronomii walczącego proletariatu powinna przeważać czerwień... Choć tak naprawdę w jakiej włoskiej potrawie nie dominuje kolor czerwony?

Stopniowo także w jadłospisach komunistycznych pikników znalazł odbicie rosnący dobrobyt włoskiego społeczeństwa. W latach sześćdziesiątych, w okresie cudu gospodarczego, zyskało popularność „komunistyczne” grillowanie befsztyków i kiełbasek oraz różny w publicznych parkach, na boiskach sportowych, pośród ogarniętego zapalą tłumy.

Jakkolwiek by było, sagry to święta świeckie, otwarte, o swobodnym charakterze, demokratyczne.

Na wszystkich placach i na każdym wzgórzu Włosi opychają się na potęgę, radując się z owoców swojej pracy. Wróćmy do naszej przypadkowej listy: sagra czarnego chleba (Champorcher, Dolina Aosty); święto zupy w Valpelline (Dolina Aosty); kasztanów (Châtillon, Dolina Aosty); grzanego wina (Étroubles, Dolina Aosty); brzoskwiń (Canale, Piemont); orzechów laskowych (Cortemilia, Piemont); białych truflii z Alby (Alba, Piemont); miodu (Arese, Lombardia); żab (Bornasco, Lombardia); królików (Brembio, Lombardia); szparagów (Cantello, Lombardia); risotta (Villimpenta, Lombardia); czereśni (Bareggio, Lombardia); mleka (Truccazzano, Lombardia); gęsi (Mortara, Lombardia); borowika (Motta Visconti, Lombardia); czarnych jagód (Piazzatorre, Lombardia); jabłek (Caldonazzo, Trydent); oliwek (Pove del Grappa, Wenecja Euganejska); szparagów (Bassano del Grappa, Wenecja Euganejska); kukurydzy (Marano Vicentino, Wenecja Euganejska); cykori (Crespadoro, Wenecja Euganejska); truskawek (Faedis, Friuli); raków (Remanzacco, Friuli); oliwy (Moneglia, Liguria); anchois (Deiva Marina, Liguria); focaccii (Recco, Liguria), mięsa pieczonego na ruszcie w żarze z węgla drzewnego (Terzorio, Liguria); ślimaków (Borgio Verezzi, Liguria); focaccii z rozmarynem (Lavagna, Liguria); farinaty – placka z ciecierzycy (Maissana, Liguria); farinaty z kasztanów

jadalnych (Rossiglione, Liguria); pieczonego prosięcia i tortellini (Lavezzola, Emilia-Romania); kielbasy cotechino (Val Tidone, Emilia-Romania), bruschetty (Predappio Alta, Emilia-Romania), korzeni (Soncino, Lombardia)...

Stopniowo święta religijne (pod egidą miejscowego świętego) i święta ideologiczne (pod hasłem rewolucji proletariackiej) stopiły się z tradycyjnymi sagrami pogańskimi, a najważniejsze miejsce zostało zarezerwowane dla typowego regionalnego specjału lub produktu. W dawnych epokach przed kościołami i na placach – dziś na boiskach, w ogrodach i w parkach pod namiotami – uczestniczące w świętach gazety „l’Unità” rodziny wspólnie pieką, nakrywają prowizoryczne stoły, jedzą i sprzątają.

W istocie nic tak nie łączy ludzi jak jedzenie. Jeżeli brak jedności widać na poziomie wielkiej polityki, widać ją także w oświadczeniach dotyczących kwestii kulinarnych. Gdy w latach dziewięćdziesiątych Włoska Partia Komunistyczna podzieliła się na Demokratyczną Partię Lewicy i Odrodzenie Komunistyczne, Massimo D’Alema, ówczesny przywódca Partii Lewicy, podsumował to wydarzenie, odwołując się do języka „kodeksu kulinarnego”, oczywistego u włoskich mówców, dziennikarzy i polityków. Zwracając się do tych, którzy chcieli opuścić partię, żeby założyć inną, wykrzyknął: *Z wami... pójdą ci, którzy piekli befsztyki na świętach „l’Unità”*⁷.

Na tym jednak sprawa się nie zakończyła. Rozbieżności polityczne objawiły się także w łonie Demokratycznej Partii Lewicy. Zamykając w lutym 1998 roku ich kongres we Florencji, D’Alema dokonał zamachu na świętość tego, na temat czego, aż do tamtego czasu, nikt nie śmiał dyskutować – emiliańskich pierożków, czyli tortellini. To właśnie tortellini były głównym specjałem na sagrach „czerwonej Emilii-Romanii”! Ikoną ruchu partyzanckiego, symbolem demokracji, sztandarem walki rewolucyjnej!

Atakując emiliańskie tortellini, rzymianin D’Alema prawdopodobnie nie docenił siły swego uderzenia i palnął bez namysłu (tuż przed wyborem na stanowisko premiera!), że nie zamierza wylewać łez nad *lewicą złożoną z prawych bojowników, umięgłych rozdawać ulotki, rozlepiać plakaty i przyrządzać tortellini*⁸.

Te talenty, oświadczył D’Alema, nie wystarczają, żeby „rządzić krajem”.

No cóż, sam jest sobie winien, gdyż najprawdopodobniej właśnie ta wypowiedź uniemożliwiła mu kierowanie krajem.

Rząd D'Alemy przetrwał bowiem krócej, niż oczekiwano (od dwudziestego siódmego października 1998 do osiemnastego grudnia 1999 roku), a jednym z powodów jego upadku był brak wsparcia właśnie ze strony mocnego emiliańskiego filara złożonego z byłych partyzantów i ich zwolenników – wyborców z centralnych regionów *dei tortellini* (gdzie jada się pierożki), którzy już dawniej nie darzyli go



zbytnią sympatią, a po wysłuchaniu podobnych wystąpień zdecydowanie pokazali mu plecy. Trudno było boleśniej zranić tych wyborców. I rzeczywiście, były komunistyczny burmistrz Bolonii, Guido Fanti, rzucił w twarz D'Alema dumną odpowiedź: *Nie znalazłbys się tam, gdybyśmy nie gotowali tortellini.*

Indro Montanelli, wychwyciwszy natychmiast lapsus przywódcy lewicy, w artykule zamieszczonym w „Corriere della Sera” wskazał, że podnosząc rękę na emiliańskie tortellini, D'Alema dokonał zamachu na swego rodzaju świętość. Ale przywódca lewicowych demokratów uparcie trwał przy swoim: *...istnieje różnica między tortellino rządzącym a tortellino walczącym*⁹.

Lewica poniosła klęskę kilka miesięcy po bluźnierczych deklaracjach na temat emiliańskich pierożków. Upadając, pogрузzyła także Bolonię, od czterdziestu lat pełniącą funkcję lewicowej twierdzy. Rozsądni ludzie poradzili nowemu antykomunistycznemu burmistrzowi Bolonii (pierwszemu w czasach powojennych), którym został Giorgio Guazzaloca, rzeźnik, mistrz robienia kielbas i tłuczenia mięsa na kotlety, żeby publicznie wyraził swoje oddanie dla tortellini¹⁰.

Wieczne tortellini, dopóki Italia się trzyma! Gdy pod koniec roku 2000 w związku z bolońskim kongresem OECD (Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju) antyglobaliści organizowali wszędzie pikiety pod barami McDonalda (zob. rodz. *Nowe dary Ameryki*), przed amerykańskimi fast foodami rozdawano za darmo tortellini¹¹. Był to symbol walki klasowej, wyraz rewolucyjnego zapału i ludowej dumy. Grzmiały wojenne trąby i odrzucony przez D'Alemę „tortellino walczący” odzyskiwał swoje miejsce w szeregach.

Lokalne festyny ku czci świętych patronów miasta, a wraz z nimi także pikniki „l'Unità”, podobnie jak rozmaite inicjatywy kulturalne, które kończą się nieuchronnie wzmacniającym posiłkiem, kryją w sobie wyraźny symbol społecznego pojednania. Psychologowie, socjologowie, filozofowie i pisarze (jak Elias Canetti) opisują stan pojednanego społeczeństwa, gdy wygasa obudzona w nim skłonność do konfliktów i nie rozwija się skłonność do agresji. Tego rodzaju wpływ na ludzką masę może mieć wspólne praktykowanie religijnych rytuałów i na drugim miejscu, uczta. Tłum weseli się, tworząc ogromne rabelaisowskie grono. Ludzie łączą się, spożywając ten sam ogromny posiłek – pieczonego dzika, olbrzymią smażoną rybę, wielki omlet, gigantyczną polentę, cyklopową górę makaronu z sosem pomidorowym. Przy wielu okazjach sagra sprowadza się do wspólnej religijnej celebracji (ku

czci lokalnego świętego), w innych wyraża wspólne uniesienie na tle politycznych idei (festyny „l’Unità”, tortellini antyglobalistów), ale we wszystkich przypadkach osiąga kulminację w spożyciu góry dobrego jedzenia. Dlatego sagry kryją w sobie bardzo silny ładunek czynników uszlachetniających i jednoczących.

Co więcej, sagry i polityczne pikniki upowszechniają kulturę kulinarną. Tylko przy okazji tych świąt tysiące osób mogą spróbować rzadkich potraw, na przykład oślego mięsa lub żab. W roku 1991, na festiwalu Włoskiej Partii Komunistycznej w Bolonii, zjedzono siedemdziesiąt ton żabich udek¹².





WENECJA EUGANEJSKA I WENECJA

Podobnie jak mieszkańcy Friuli, którzy około piątej po południu celebrują rytuał *tajut* (siedzą w towarzystwie w barze albo przy stoliku na ulicy, popijając wino),

wenecjanie już od jedenastej rano spędzają czas na szczególnym zajęciu – *l'andar per ombre* (szukaniu cienia). To „szukanie” polega na powolnym przemieszczaniu się od jednego baru do drugiego i wypijaniu w każdym z nich kieliszka lodowatego prosecco. Według legendy wyrażenie to zrodziło się za sprawą wędrownych sprzedawców wina, którzy niezmordowanie przesuwali swoje straganiki, żeby schronić się przed przypiekającym słońcem w cieniu rzucanym na plac przez dzwonnice Świętego Marka.

Próżnowanie, wykwintność i głęboka melancholia, legendarne cechy weneckiego stylu życia, opiewane w poezji angielskiej, amerykańskiej i rosyjskiej, znajdują odbicie w charakterystycznej kuchni tego miasta. Właśnie tu wynaleziono przerażające risotto al nero di seppia (czarne risotto z mątwą), czyli ryż przesycony atramentem, którym, podobnie jak kałamarnica¹³, mątwą chciałaby ni mniej, ni więcej, tylko odstraszyć rybaków dybiących na jej wolność. Gdy podczas czyszczenia mątwy wyjmuje się wnętrzności, trzeba uważać, żeby nie uszkodzić woreczków z atramentem, które odkłada się na bok. Następnie kroi się głowonogi na cienkie paski, żeby zamarynować je w zwykłej mieszance „czosnku, oliwy,

cytryny i białego wina”, a atrament wylany z woreczków wykorzystuje się do przyrządzenia risotta.

Wenecjanie często przyrządzają suszonego dorsza, nazywanego tutaj *baccalà* (albo *bertagnin* w dialekcie weneckim); z miłości do miłego brzmienia tego słowa świadomie popełniają błąd terminologiczny. W całych Włoszech, poza Wenecją, *baccalà* oznacza dorsza solonego i moczonego, podczas gdy solony i suszony nazywany jest *stoccafisso*. A zatem ten popularny w kuchni weneckiej powinien być nazywany *stoccafisso*, ale wenecjanie są uparci – jeżeli postanowili nazywać go *baccalà*, to tak musi być.

Nazwa suszonego dorsza jest jedną z tych pozornie nieistotnych kwestii, połączonych niewidoczną nicią ze sferami, które mają podstawowe, a nawet symboliczne znaczenie dla mentalności Włochów – sferą lingwistyczną i etnograficzno-kulinarną. Albowiem to właśnie na poziomie przede wszystkim lingwistycznym, a następnie kulinarnym, rozpoczął się w epoce jednoczenia Włoch skomplikowany proces tworzenia tożsamości narodowej.

Jedną z głównych postaci, które podjęły to ważne zadanie, był Pellegrino Artusi (1820–1911), bankier, literat, miłośnik dobrego stołu. Urodzony w Forlì, jednym z miast Romanii, będąc gorącym zwolennikiem zjednoczonych Włoch, w roku 1891 zdołał zebrać i opublikować w książce siedemset dziewięćdziesiąt przepisów z najróżniejszych regionów północy kraju. W latach, w których dialekt tokański stawał się językiem literackim niedawno zjednoczonego narodu, pochodzący z Romanii Artusi spisał swój zbiór w autentycznym języku tokańskim. Aby lepiej się go nauczyć, w roku 1851 przeniósł się do Toskanii. Tak samo w roku 1827 zrobił Lombardczyk Alessandro Manzoni, który wyjechał do Florencji, żeby tam pomieszkać i „wyplukać ubrania w rzece Arno” przed zredagowaniem poprawionej wersji książki *Promessi sposi* (1840). Powstawał język jednoczący kraj, toteż potrzebne było także omówienie jednej kuchni narodowej. We wstępie do książki Pellegrina Artusiego *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Wiedza kulinarna i sztuka właściwego odżywiania się) Piero Camporesi pisał:

Oprócz tego, że *La scienza in cucina* jest smakowitym zbiorem przepisów, które wszyscy znają przynajmniej z nazwy, podsumowaniem włoskiej tradycji kulinarnej, doskonałym podręcznikiem smacznego

i zarazem wyważonego żywienia się, książka ta spełniła też, w sposób dyskretny, ukryty, nienamacalny, bardzo wychowawczą funkcję, najpierw w kuchni, a potem, już na poziomie mentalności zbiorowej, w niezgłębionych zakamarkach powszechnej świadomości, zjednoczenia i stopienia w jednolitą zbiorowość ludzi, którzy tylko formalnie oświadczyli, że są Włochami¹⁴.

I tak, w uczonym wywodzie na temat suszonego dorsza, wielki Artusi nalegał, aby odróżniać *baccalà* od *stoccafisso*. W odniesieniu do tej pierwszej erudyta Artusi sygnalizował istnienie dwóch odmian, *gaspé* i *labrador*; według niego „ten pierwszy pochodzi z Gaspejji, to znaczy z okolic wybrzeży Nowej Ziemi”, czyli z Ameryki. Oczywiście ten gatunek dorsza przed odkryciem Nowego Świata był w Europie nieznany. Natomiast *labrador* jest eksportowany do Europy z Islandii, dokąd dociera z morza opływającego półwysep Labrador. Włosi lepiej znają smak tej ryby i są do niej bardziej przyzwyczajeni. Do tego właśnie produktu nawiązywali autorzy najstarszych książek kucharskich, gdy pisali o sposobach przyrządzania dorsza. Także w specjalistycznych periodykach liguryjskiej Akademii Stoccafisso i Baccalà mówi się o dorszu łowionym u wybrzeży Labradoru¹⁵.



Niezależnie od nazwy, ryba ta dociera do Wenecji po wysuszeniu na słońcu. Tu poddawana jest skomplikowanej obróbce. Przed przyrządzeniem trzeba koniecznie sprawić jej tęgie lanie („Dorsz jest jak kobita, tym lepsza się robi, im więcej jest bita...”), potem moczyć go przez dwa albo trzy dni w wodzie, aż całą okolicę spowije potworny fetor. Według średniowiecznych praw miejskich wylewanie i zmienianie więcej niż raz dziennie wody, w której moczyły się dorsze, było zabronione, gdyż w przeciwnym razie płynęłaby ona ze wszystkich domów nieprzerwanym cuchnącym strumieniem. Średniowieczne władze miejskie pozwalały wylewać tę wodę do ścieku tylko w nocy, aby uchronić powonienie i nerwy mieszkańców.

Wenecja różni się bardzo od pozostałej części Wenecji Euganejskiej. Wzniesione na lagunie miasto oczarowuje odrapanymi ścianami domów z XV i XVI wieku, arystokratyczną atmosferą dekadencji, książęcymi salonami z wypaczonymi przez czas podłogami budowli projektowanych przez Palladia. Natomiast schludne i zadbane miasteczka regionu przycupnęły między zielonymi wzgórzami, a wśród wiejskiej zieleni bieleją klasyczne królewskie wille, zbudowane w XVI wieku przez Palladia. Ten idylliczny pejzaż nie mógł nie wzbudzić entuzjazmu Goethego:

Słowami jednak nie da się opisać wspaniałości nowego krajobrazu, który roztacza się przed oczami, w miarę jak schodzimy niżej. Wielomilowej długości i szerokości ogród, całkiem płaski i skrzętnie zagospodarowany, rozpościera się u stóp wysokich gór i stromych skał¹⁶.

Pola są żyzne, rosną na nich długimi rzędami drzewa, na których rozpięto winne latorośle, opadające jak eteryczne gałęzie. [...] Ziemia między latoroślami wykorzystana jest pod uprawę rozmaitych zbóż, głównie kukurydzy i prosa¹⁷.

Pod względem atmosfery bukoliczna Wenecja Euganejska jest harmonijna, pracowita, słoneczna i wiejska, a jej kuchnia ma raczej charakter kuchni stałego łądu, podczas gdy w Wenecji, jak można się łatwo domyślić, opiera się w całości na rybach. W kuchniach wenecjan, a zwłaszcza w trattoriach, podaje się przeważnie niezbyt wyszukane ryby i miejscowe frutti di mare, takie jak sardynki, *caragoi* (ślimaki morskie), *caparossoli* (przegrzebki), *cape de deo* (małże „brzytwy”) oraz *peoci*

SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

(omułki)¹⁸. Poza tym *pevarasse* (małże „sercówki”), a także *cicale di mare* (rawki, inaczej krewetki modliszkowate), *granseola* (kraby), *moeche* (kraby, które w okresie linienia, gdy nie mają pancerza, panieruje się i smaży).

W rozrzuconych po mieście osteriach, zwanych *bàcari*, każdy może się posilić *cichéto* (drobną przekąską), na przykład oliwką owiniętą małym anchois; połówką jajka na twardo z oliwą i pieprzem; grzanką z pastą z dorsza; marynowaną rybką; ugrillowaną dymką; kawałeczkiem serca karczocha z czosnkiem i natką pietruszki albo usmażonym na maśle klopsikiem mięsnym; gotowaną białą fasolą hiszpańską, przyprawioną oliwą, cebulą, octem i natką pietruszki; *nervéti* (długo gotowane kawałki mocno poprzerastanej wołowiny przyprawione oliwą, cebulą, octem i natką). *Cichéto*, zanim wkłada się je do ust, nadziewa się na wykałaczkę. Nie może przy tym zabraknąć *un'ombra de bianco* (jednej ósmej litra, w tym przypadku białego wina), żeby przepłukać usta.

Mało jest równie malowniczych obrazków jak codzienny targ rybny w Chioggi albo w centrum Wenecji, dwa kroki od mostu Rialto. Pięknie prezentują się tu zarówno cenione ryby i skorupiaki, także z importu – strzępiele, żabnice, langusty – jak i ryby tanie, takie jak sardynki przyrządzane *in saòr* (smażone, a następnie marynowane w occie z cebulą). Marynowane sardele i sardynki to jedno z najstarszych weneckich dań, bardzo ważny składnik diety marynarzy i rybaków, którzy zabierali je na pokład łodzi „upchnięte” w cennych baryłkach: sól, ocet i oliwa służyły do konserwowania ryb, podczas gdy obecna w cebuli witamina C zapobiegała szkorbutowi.

Na pozostałym obszarze Wenecji Euganejskiej, między Padwą i Weroną, w miastach pozostających dawniej pod władzą potężnych Sforzów, nie sięga się po świeże ryby. Jada się przeważnie ryby suszone, na przykład dorsza alla vicentina (jak w Vicenzy), który jest znakomitą tradycyjną potrawą. Królują tu warzywa i ich niezapomniane miejscowe odmiany. Na rynkach przyciągają wzrok wiązki dzikich ziół (pochodzących z terenów wokół laguny), takich jak *bruscandoli* (pędy chmielu) i *carletti* (kwiaty chmielu), oraz karczochy we wszystkich stadiach dojrzewania.

Karczochy mają w istocie nader urozmaicony żywot i mogą znaleźć się w sprzedaży w pięciu różnych postaciach. W okresie młodości znane są pod nazwą *canarini* (z pierwszego cięcia): są bardzo małe, spożywane w niewielkich ilościach, albo panierowane i smażone. Po nich są *castraure* (dosłownie „z kastracji”), czyli owoce



drugiego cięcia pędów głównej łodygi, których chłopci dokonują, żeby poprawić rozwój pozostałych. Są to małe wiosenne karczochy, przyrządzane z czosnkiem i oliwą albo smażone w cieście. Wreszcie pojawiają się prawdziwe kwiaty karczochów (z trzeciego cięcia), przygotowywane na bardzo różne sposoby. Ale na tym nie koniec, ponieważ znane są też *fondi di carciofo* (dno kwiatostanu z czwartego cięcia), smakujące wybornie po ugotowaniu w wodzie, upieczeniu na ruszcie albo usmażeniu. Owocem piątego cięcia rośliny są rozkwitłe kwiaty, zbierane w pęki i podziwiane w całym ich fiołkowym pięknie.

Weneckie karczochy z Sant’Erasmus, wyspy na lagunie, są tak sławne, że uprawiający je ogrodnicy udzielają wywiadów niczym gwiazdorzy filmowi, ujawniając szekspirowskie pasje ukryte pod spokojną maską ogrodnika:

Kiedy opowiada o castraure, oczy błyszczą mu tak, jakby był zakochany. Giovanni Vignotto, rocznik 1935, mieszkaniec wyspy, uprawia z nieopohamowaną pasją na Sant’Erasmus fiołkowe karczochy.

– Czy to prawda, że istnieją fałszywe castraure karczochów Sant’Erasmus?

– Niestety, zdarzają się łajdacy, którzy sprzedają tokańskie karczochy

jako castraure z Sant'Erasmo. Prawdziwe castraure można znaleźć tylko na rynku koło Rialto i w kilku najlepszych weneckich restauracjach, zamawiających je z wyprzedzeniem. Skrzyneczka, w której się je dostarcza, ma stempel Konsorcjum Fioletowego Karczocha Sant'Erasmo. Ci, którzy próbują sprzedawać tokańskie karczochy jako karczochy z Sant'Erasmo, to oszuści i należy ich demaskować. Powinno się ich uważać za złodziei, którzy kradną castraure¹⁹.

W Wenecji Euganejskiej rozwinęła się chłopska kultura podobna do holenderskiej, obca żywieniowym rytuałom śródziemnomorskim. Czasami południowa część regionu, Polesine, nazywana jest nawet w przewodnikach turystycznych „włoską Holandią”. Strefa ta obejmuje tereny poniżej poziomu morza, które, podobnie jak Holandia, powstały dzięki osuszeniu trzęsawisk i bagien.

Wenecja Euganejska jest regionem pozbawionym centrum; nie ma tu ani mieszkańców stolicy, ani prowincjuszy, jest tylko dużo niewielkich miast, które mają równe prawa (Werona, Vicenza, Treviso, Padwa, Bassano) i żadne z nich nie stara się zepchnąć w cień ani zdominować innych.

Łączy je tylko jedno: ich mieszkańcy dokładają starań, aby robić coś innego, niż robi się w Wenecji, a w każdym razie robić inaczej podobne rzeczy. I tak nawet jeśli ważnym surowcem, który wykorzystuje zarówno kuchnia Wenecji, jak i pozostałej części regionu, są warzywa, to Wenecja traktuje je inaczej niż reszta regionu. Dla części położonej na stałym lądzie charakterystyczne są takie potrawy, jak risi e bisi (risotto z zielonym groszkiem), natomiast w Wenecji to danie przyrządza się prawie wyłącznie na wiosenny Dzień Świętego Marka, dwudziestego piątego kwietnia. Tego dnia dożowie spożywali uroczyste i publicznie risi e bisi oraz karczochy *castraure*. W innych miesiącach roku Wenecja woli risotto, przede wszystkim z owocami morza.

Natomiast na pozostałych obszarach risotto przyrządza się z dynią, ze szparagami, z cykorią z Treviso albo z żabimi udkami (zob. rozdz. *Risotto*). Na bagnach i rozległych częściowo zalanych terenach w pobliżu laguny weneckiej żyje mnóstwo węgorzy, które miejscowi nazywają *bisati*. I tylko osoby niedoświadczone mogą pomylić risi e bisi, risotto z groszkiem, z potrawą risi e bisati, risottem z węgorzem. Mieszkańcy wybrzeża polują na ptaki z laguny i bagien, przede wszystkim na kaczki, a potem je pieką.

W Wenecji Euganejskiej często przeprowadzali eksperymenty arystokratyczni gastronomowie, doświadczeni teoretycy i zwolennicy naukowego podejścia do kwestii żywienia, którzy podczas wizyt w swoich posiadłościach udzielali rad chłopom, wypróbowywali nowe techniki upraw i selekcji i czasami osiągalni naprawdę godne uwagi rezultaty. W XIV wieku lekarz i astronom, markiz Giacomo Dondi Dall'Orologio, sprowadził z Polski do Wenecji Euganejskiej nigdy tu niewidziane kury, które, cenione zwłaszcza z uwagi na ich urodę, spacerowały sobie swobodnie po ogrodzie markiza. Rasa ta nosi dziś nazwę kura padewska albo *pita padovana*. Ma długie pióra, duże korale i godne uwagi, różnobarwne upierzenie, od czarnego i białego do srebrzystego i złotego. Przyrządza się je według starego przepisu; kurę faszeruje się aromatycznymi ziołami, wkłada do pęcherza wołu albo świni i gotuje w dużym kotle z wodą. Aby zapobiec pęknięciu pęcherza, wkłada się do niego rurkę, przez którą uchodzi nadmiar powietrza. Ten rodzaj gotowania nosi nazwę *alla canevera* (*la canevera* to nic innego jak cienka rurka albo trzcinka, która służy do odpowietrzania).

Przechodząc od wiejskiej egzystencji do wyrafinowanego życia w mieście, nie można zapomnieć o weneckim specjale, który spotkał się z uznaniem w całym świecie, a mianowicie o carpaccio. To pokrojona na cienkie plasterki wołowina, surowa, podobnie jak w uwielbianej przez Piemontczyków sałatce mięsnej *all'albese* (od miasta Alba; surowe plasterki przyprawione oliwą i cytryną) lub w innej tamtejszej mięsnej przystawce – pimonckim specjale nieróżniącym się w zasadzie od typowego tatara. Jednakże spośród wszystkich istniejących potraw z surowego mięsa największą sławę zdobył wariant wenecki i obecnie w menu na całym świecie można znaleźć nazwę tej potrawy pochodzącą od nazwiska urodzonego w Wenecji malarza, albowiem bez wahania można uznać carpaccio za specjał typowo wenecki. Został on przyrządzony po raz pierwszy w latach pięćdziesiątych XX wieku w położonym w samym centrum miasta lokalu Harry's Bar. Ten najślawniejszy wenecki bar został otwarty w roku 1931 przez wirtuoza przystawek i koktajli Giuseppe Ciprianiego w pobliżu placu Świętego Marka, przy *calle Vallaresso*, zaułku niezbyt wpadającym w oko, a więc znanym tylko dobrze poinformowanym i wybranym klientom. Bywalcami tego baru byli Ernest Hemingway, Somerset Maugham, członkowie rodu Rothschildów, Arturo Toscanini, Orson Welles, Arystoteles Onassis, Maria Callas, Truman Capote, Peggy Guggenheim, Charlie Chaplin, a także księżna Diana i wiele innych osobistości.

SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

W Harry's Bar powstało niemało ciekawych nowości gastronomicznych, których nazwy bez wyjątku pochodzą od nazwisk artystów, na przykład koktajle Tycjan czy Bellini. Do tej samej kategorii należy carpaccio. To sławne danie narodziło się w następujący sposób: w drugiej połowie lat pięćdziesiątych lekarz przepisał weneckiej damie z wyższych sfer, Amalii Nani Mocenigo, jedzenie surowego mięsa, które miało być lekarstwem na anemię. Giuseppe Cipriani wykorzystał do tego polędwicę wołową i pokroił ją na bardzo cienkie plasterki (polędwicę trzeba najpierw lekko zamrozić, wkładając ją na kwadrans do zamrażalnika, owiniętą w parafinowany papier; po wyjęciu, gdy zamieni się w twardy blok, można ją pokroić na plasterki o grubości pół milimetra).

Mięso, pokrojone i przyprawione sosem z dodatkiem rukoli (sos Worcester, świeży majonez, kilka kropli tabasco), otrzymało potem nazwę wziętą od nazwiska malarza Vittore Carpaccia (ok. 1455–1526), któremu poświęconych jest wiele sal w weneckiej Akademii. Wybrano jego nazwisko, ponieważ w chwili gdy Giuseppe Cipriani eksperymentował ze swoją potrawą z surowego mięsa, wielkim powodzeniem cieszyła się wystawa dzieł Carpaccia. Odtąd aż do dzisiaj twórca *Scen z życia świętej Urszuli* i *Cudu relikwii Krzyża Świętego*, malarz, na którego palecie znalazł się rubinowy kolor w tym samym odcieniu, jaki ma cienki plasterek polędwicy na delikatnym porcelanowym talerzu, jest mniej znany i doceniany niż potrawa jego imienia. Sława tego dania rozeszła się tak szeroko, że carpaccio stało się nie tylko określeniem dla cienko pokrojonego surowego mięsa, lecz także pokrojonej surowej ryby lub grzybów... Poddane tej transformacji słowo zaczyna więc oznaczać już nie konkretny specjał, ale rodzaj przygotowania.

Od roku 1949 do 1979 fotografik Fulvio Roiter uwieczniał karnawał wenecki na zdjęciach, wielokrotnie wystawianych i publikowanych. Ich bezdyskusyjnym bohaterem jest kolor: widać na nich smutne maski i trupio blade twarze, kontrastujące z agresywną żywiołowością barw na tle czarnej, iskrzącej się wody. Tragiczne i wyraziste, natychmiast rozpoznawalne fotografie Roitera często reprodukowane są na pocztówkach i w kalendarzach. Kto je oglądał, nigdy ich nie zapomni: są to nocne pejzaże o dziwnych kolorach, a wśród setek nieszczęsnych Pierrotów nie ma ani jednego Arlekina.

Już w roku 1841 historyk Pietro Gaspare Morolin narzekał: *Największą wadą weneccjan jest objadanie się*, nawiązując do obżarstwa mieszkańców i ich zamięłowania do rzadkich i drogich potraw. Ale w naszej epoce masowej turystyki, gdy większość przybyłych na karnawał zabiera z domu kanapki i spożywa je na ulicy, zostawiając w mieście nie pieniądze, ale zatłuszczone torebki, wenecka masowa gastronomia, mimo gorzkiego opłakiwania wyrafinowanych uczt w ekskluzywnych, po części sekretnych restauracjach, wypracowała bogatą gamę bardziej niż zadowalających kanapek, od panini z chrupką skórką po tramezzini przygotowywane z miękkiego pieczywa.

Do zajadania na spacerze przeznaczone są typowe smażone w oleju karnawałowe wypieki: galani (przypominające polskie faworki), fritole (małe pączki), crapfen (większe nadziewane). We Włoszech każde miasto ma własną odmianę tych specjałów, a w Wenecji kształty i nazwy karnawałowych słodczy różnią się w zależności od dzielnicy. Na wyspie Murano są zaleti, ale wystarczy przenieść się na inną wyspę laguny, Burano, aby napotkać nazwę buranelli. W Mediolanie te smażone w oleju ciastka noszą elokwentną nazwę chiacchiere (pogaduszki). Określenie to nawiązuje do florenckiego terminu oznaczającego ostatni czwartek karnawału, *berlingaccio*, czyli „dzień pogaduszek albo plotek” (nasz tłusty czwartek).

Florencki zapis z XVIII wieku pozwala nam dowiedzieć się, jak trwale powiązane są dwie słodkie radości wynikające z posiadania ust – rozkosze rozmawiania i podniebienia.

ERCOLANI: *Ale co oznacza to berlingare?*

VARCHI: *Jest to czasownik bardziej kobiecy niż męski, a znaczy tyle co gadać, paplać, szczebiotać, plotkować, a najczęściej wtedy, gdy inni, mając pełne lo stefano i la trippa (tymi słowami różni prostytutki nazywają ciało albo brzuch), rozgrzeją się od wina: od tego to czasownika nadają florentczykom miano berlingaiuoli i berlingatori ci, którzy znajdują przyjemność w napychaniu sobie la morfia, czyli ust, łapczywie jedząc i obлизując się. No a berlingaccio to czwartek, zwany przez Lombardczyków la giobbia grassa (tłusty czwartek), w którym to dniu, jak się wydaje, prawem ogólnego i przyjętego zwyczaju wszyscy uznają*



*za godziwe uprawiać rozpustę w jedzeniu i pogrążyć się w zgiełku, obżerając się smakołykami i przysmakami*²⁰.

LOKALNE POTRAWY WENECJI EUGANEJSKIEJ I WENECJI

PRZYSTAWKI: Baccalà mantecato (pasta dorszowa) – w rzeczywistości chodzi o *stoccafisso*, czyli suszonego dorsza, który w Wenecji nazywany jest uparcie *baccalà*, ponieważ słowo to ma ładniejsze brzmienie. Nie liczy się fakt, że w języku wszystkich innych Włochów oznacza ono świeżego solonego dorsza po namoczeniu. W Wenecji **baccalà mantecato** (który jest tradycyjnym drugim daniem!) przygotowuje się, mocząc *stoccafisso* przez 24–48 godzin, a potem gotując najlepsze części. Następnie rozciera się i ubija mięso, „tłukąc” je drewnianą łyżką i dolewając powoli, cienkim strumyczkiem, oliwę i dodając sól, pieprz (przydałby się też drobno posiekany czosnek albo natka pietruszki), aż powstanie gładka masa. Tej potrawie często towarzyszy polenta.

Inne przystawki: Ryby, na przykład sardynki czy sola, w marynacie z cebuli i octu (*in saor*). Ryba poddana jest pierwszemu soleniu już na łodzi rybackiej lub w porcie

i sprzedawana w takiej właśnie, lekko słonej postaci. Następnie smaży się ją, a na koniec marynuje. Jest to dość pracochłonna procedura.

PIERWSZE DANIA: **Zupa fasolowa na magasso** (dzikiej kaczce); **sopa coada** (gołąbie w rosole); **risi e bisi** (risotto z młodym groszkiem); **risi e bisati** (risotto z węgorkiem); **risi in cavroman** (risotto z karczochem *castrato*); **risotto alla chioggiotta** (z drobnymi rybami – babkami); **risotto alla trevigiana** (z cykorią z Treviso); **spaghetti** albo **risotto na czarno** (z mątwą).

DRUGIE DANIA: **Wątróbka po wenecku**, z dużą ilością cebuli, smażona na oliwie; **cappone alla canevera** – kapłon gotowany w pęcherzu wieprzowym albo wołowym z rurką odpowietrzającą; **kraby bez pancerza** (*moeche*), łowione w kwietniu i w maju lub w październiku i w listopadzie, w okresie linienia – wkłada się je żywe na dwadzieścia cztery godziny do jajka ubitego z aromatycznymi ziołami, a kiedy najedzą się go do syta, smaży się je na patelni i spożywa w całości; **samice krabów** (*masanete*); **ślimaki morskie** (*caragoi*); **ślimaki szkarłatne** (*garusoli*); **pieczona konina** (*pastissada*); **kury padewskie** (*pìte padovane*), **jagnięta z Alpago**; **duszona oślina**; **konfit z kaczki** – mięso jest zatopione we własnym tłuszczu (to typowy sposób przechowywania mięsa w wielu kulturach chłopskich); **ślimaki winniczki** (Sant’Andrea di Badia Calavena zwane jest „miastem ślimaków”).

Pearà... Tu także trzeba dokonać rozróżnienia: jeśli w Wenecji nazywają tak klopsiki z mózgu wołowego albo cielęcego z serem, w pozostałej części regionu, przede wszystkim w Weronie, pearà to zupełnie co innego – sos do gotowanego mięsa przyrządzany ze szpiku wołowego, bułki tartej, rosołu, pieprzu i tartego parmezanu. Pearà nie powinna też być mylona z innym weneckim specjałem, peverada, sosem podawanym nie do gotowanego, ale wyłącznie pieczonego mięsa, zwłaszcza drobiu. Przyrządza się go z wątróbek drobiowych, z anchois (sardelami), natką pietruszki, cytryną, soppresą (rodzajem weneckiej kielbasy), oliwą, octem i czosnkiem.

Polenta z ptakami (*polenta e osei*) – małe ptaki nadziane na cienki rożen, z szałwią i słoniną, pieczone w całości i podawane z polentą²¹; **indyczka alla melagrana** (z granatami); **gołąbie** (*toresani*) z rożna, typowa potrawa w Vicenzy; jagnię z Alpago w ziołach; **karczochy fioletowe** z Sant’Erasmuso z krewetkami z laguny; **pędy chmielu** (*bruscandoli*) gotowane i doprawione oliwą; **kwiaty chmielu** (*carletti*).

SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

Jeśli chodzi o polentę, to trzeba zaznaczyć, że w niektórych okolicach regionu, zwłaszcza w pobliżu Wenecji, Padwy i Treviso, zamiast klasycznej żółtej polenty jada się prawie wyłącznie bardziej wyrafinowaną, delikatną i drogą polentę białą, z drobnego ziarna otrzymanego z innej, jaśniejszej odmiany kukurydzy.

DESERY: **Fugazza** (focaccia z korzeniem irysu i skórką pomarańczową); **babka pandoro**, typowe ciasto drożdżowe, które piecze się w Weronie, ascetycznie wyszukane, bez jakiegokolwiek nadzienia. **Pandoro** różni się zdecydowanie od mediolańskiego panettone, pełnego kandyzowanych owoców, rodzynek, a nawet czekolady, choć oba są ciastami jedzonymi w Boże Narodzenie (zob. rozdz. *Kalendarz*). Te świąteczne ciasta różnią się między sobą tak, jak karnawał w Wenecji i okolicach od tego w Mediolanie. Ten drugi poświęcony jest w całości kuchni i objadaniu się (i trwa cztery dni dłużej niż okres ustalony przez Kościół, gdyż nie kończy się w ostatki, ale w pierwszą sobotę Wielkiego Postu), podczas gdy wenecki karnawał jest elegancką i wyrafinowaną maskaradą.

LOKALNE PRODUKTY WENECJI EUGANEJSKIEJ I WENECJI

SERY: **Asiago**; **monte veronese**; **morlacco** z Monte Grappa, wyrabiany z mleka krów wymierającej rasy la burlina (niedawno doliczono się tylko dwustu siedemdziesięciu sztuk, ale miejscowi członkowie Slow Food objęli je patronatem i obecnie liczba krów burline rośnie – zob. rozdz. *Slow Food*); **casatella** z Treviso; **soligo**; **schiz**; **formaio embriago** z Piave (ser „pijany”, moczony w świeżych wycieczkach winnych).

WĘDLINY: **Szynka** ze Wzgórz Euganejskich i **soppressa** z Vicenzy; **luganega** z Treviso (stosownie do nazwy, przepis na tę kielbasę miał być pierwotnie przywieziony z Lucanii – starożytna nazwa regionu Basilicata – obecnie luganega jest jednak ozdobą i chlubą kuchni Treviso).

OWOCE: Olbrzymie **czereśnie** z Marostiki ze wzgórz otaczających Weronę;

truskawki, jabłka, melony i brzoskwinie z Werony; **kiwi i cytryny** znad jeziora Garda; **gruszki** znad Adygi; **kasztany** jadalne ze wzgórz otaczających Treviso; **miód** z Dolomitów, z okolic Belluno.

WARZYWA: **Fasola** z Lamon; **czerwona cykoria** z Treviso; **białe szparagi** z Bassano; **czosnek** ze środkowej Adygi; **karczochy fiołkowe** z Sant'Erasmo, z których szczególnie cenione są te zwane *castraure*; ryż z Vialone Nano Veronese o małych ziarnach, wyselekcjonowany w XV wieku przez zakonnice benedyktyńskie z opactwa w Grumolo. Zakonnice zmeliorowały bagna w okolicach Werony, położyły kres niezdrowym wyziewom, wykopały w całym regionie kanały i stworzyły pola ryżowe, które do dziś przynoszą dobre zbiory.

Oliwa extra vergine z oliwek znad jeziora Garda i ze wzgórz werońskich (zob. rozdz. *Oliwa*).

LOKALNY NAPÓJ: Prosecco.

OLIWA

Podobnie jak inne kraje śródziemnomorskie, Włochy oparły swoją gospodarkę na uprawie oliwek. Bogata literatura przedmiotu, która analizuje relację między tą śródziemnomorską rośliną a psychologią,

historią i religią Półwyspu Apenińskiego, wciąż wzbogaca się o nowe materiały przy okazji najważniejszych krajowych kongresów i większych wystaw. Co roku w listopadzie odbywają się w Mediolanie Wystawa Smaków (Expo dei Saponi) oraz Salon Oliwy (Salone dell'Olio), ten ostatni organizowany przez Krajowe Stowarzyszenie Miast Wytwarzających Oliwę (Associazione Nazionale Città dell'Olio) dla przybywających z całego świata degustatorów oliwy. Na imprezie tej, finansowanej przez Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej, przeznacza się specjalne miejsce dla oliwy opatrzonej znakiem jej pochodzenia (DOP, Denominazione d'Origine Protetta) najznakomitszych włoskich marek. W ostatnią niedzielę listopada organizowany jest festiwal pod nazwą Chleb i Oliwa (Pane e Olio), odbywający się na wielu włoskich placach. Można tam spróbować świeżej oliwy i domowego chleba, regionalnych specjałów, a także odwiedzić właścicieli tłoczni oliwy. Do wyobraźni szczególnie przemawia organizowana w tym samym okresie w Imperii impreza Olioliva. W lutym odbywają się równocześnie w Sienie, Apulii, Mediolanie i Rzymie imprezy krajowego Tygodnia Oliwy. Każdego roku Werona udziela miejsca międzynarodowemu Salonowi Oliwy. W czerwcu rozpoczyna się na Sycylii impreza Archeolio – świat smaków w morzu oliwy, z kursami doskonalącymi dla specjalistów i wieloma stoiskami

dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej opartej na oliwkach i oliwie. Także w czerwcu w Rzymie organizowana jest impreza o nazwie Bimboil, z podtytułem „Poznać extra vergine...”. Lista podobnych imprez i spotkań nie ma końca.

Jak wiemy ze sztuki i z literatury klasycznej, Włochy odziedziczyły kult oliwy po starożytnym Rzymie, który przejął go od Grecji, gdzie oliwa zajmuje ważne



SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

miejsce w mitologii. Jej kult zawsze związany był z kultem rolnictwa i ziemi, uprawianej i wzbogacanej przez człowieka.

Kultura rzymska, podobnie jak grecka, nie odnosiła się z szacunkiem do dzikiej przyrody. W systemie wartości stworzonym przez greckich i rzymskich myślicieli przyroda w swoim prymitywnym kształcie była przeciwieństwem cywilizacji (*civitas*) i miasta (*urbs*), czyli porządku stworzonego przez człowieka, który pragnie odróżnić się od natury. Zaorane pole (*ager*) i ogród (*hortus*) przeciwstawiano pojęciu *saltus* (miejsce zalesione, góry).

Znalazło to potwierdzenie na przykład w mowie Cyncerona w obronie Sekstusa Roscjusza, w której mówi on bez ogródek o dwóch różnych poglądach na wiejskie życie: *Lecz ja [...] znam wielu [...], którzy uważają za najbardziej uczciwe i słodkie to samo wiejskie życie, które według ciebie powinno dostarczyć powodów do zniewag i oskarżeń*²². Ten system wartości znalazł uznanie od czasu, *gdy przyszli konsulowie powoływani byli wprost od pługą*, to znaczy od pracy na roli²³. Wergiliusz natomiast mówi w *Georgikach*:

*Rolnik zaś krzywym ostrzem rok w rok płuży glebę,
Stąd ojczyźnie pożytek i dzieciom, stąd długi
Wołów szereg i byczków pod jarzmem usługi*²⁴.

Rolnictwo stanowiło w zasadzie podstawę gospodarki Greków i Rzymian, a jej trzema filarami były zboża, wino i oliwa. Każdym z nich opiekował się jeden z olimpijskich bogów: Demeter-Cerera zbożem, Dionizos-Bachus winem i Atena-Minerwa oliwą.

Gdy greccy bogowie dyskutowali o swojej wyższości i zastanawiali się, kto ma wziąć w posiadanie Ateny i Attykę, postanowili, że wygra ten, kto zaoferuje najbardziej przydatny dar. Posejdon nakazał, aby ze skały wytrysnęła morska woda, symbol panowania Ateńczyków nad morzem, natomiast Atena kazała wyrosnąć nowemu, cudownemu drzewku oliwnemu. I to ona wygrała spór, a miasto, aby oddać jej cześć, wzięło od niej swoje imię. Zwycięstwo Ateny i jej daru zostało ponadto uznane za triumf postawy twórczej nad agresywną, elementu żeńskiego nad męskim. Choć inne ateńskie kobiety opłaciły ten triumf łzami.

*Dalsza część książki dostępna w wersji
pełnej.*

