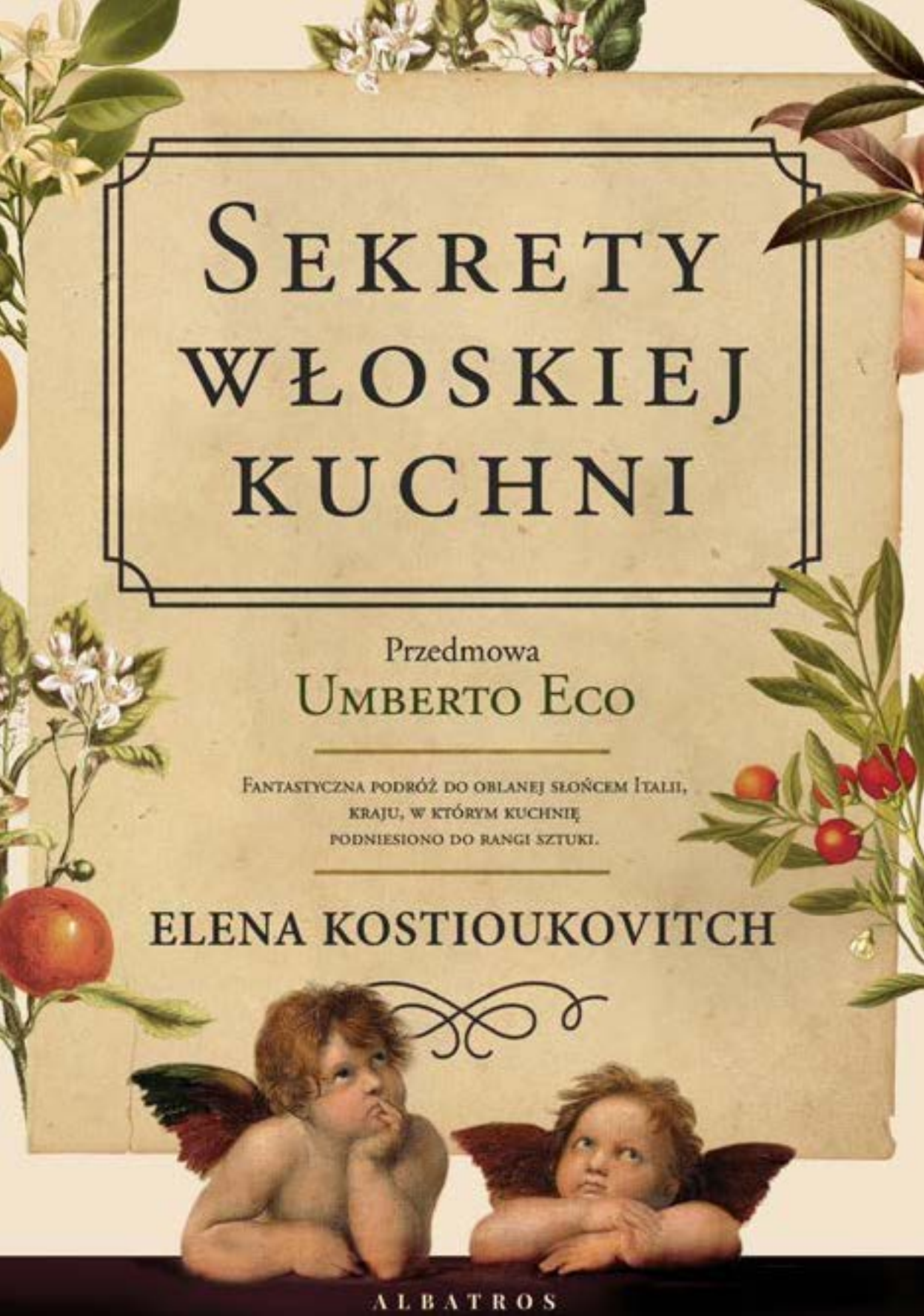


The book cover is decorated with various botanical illustrations. At the top, there are white and pink flowers. On the left side, there are green leaves and a red apple. On the right side, there are green leaves and red berries. At the bottom, there are two cherubs.

SEKRETY WŁOSKIEJ KUCHNI

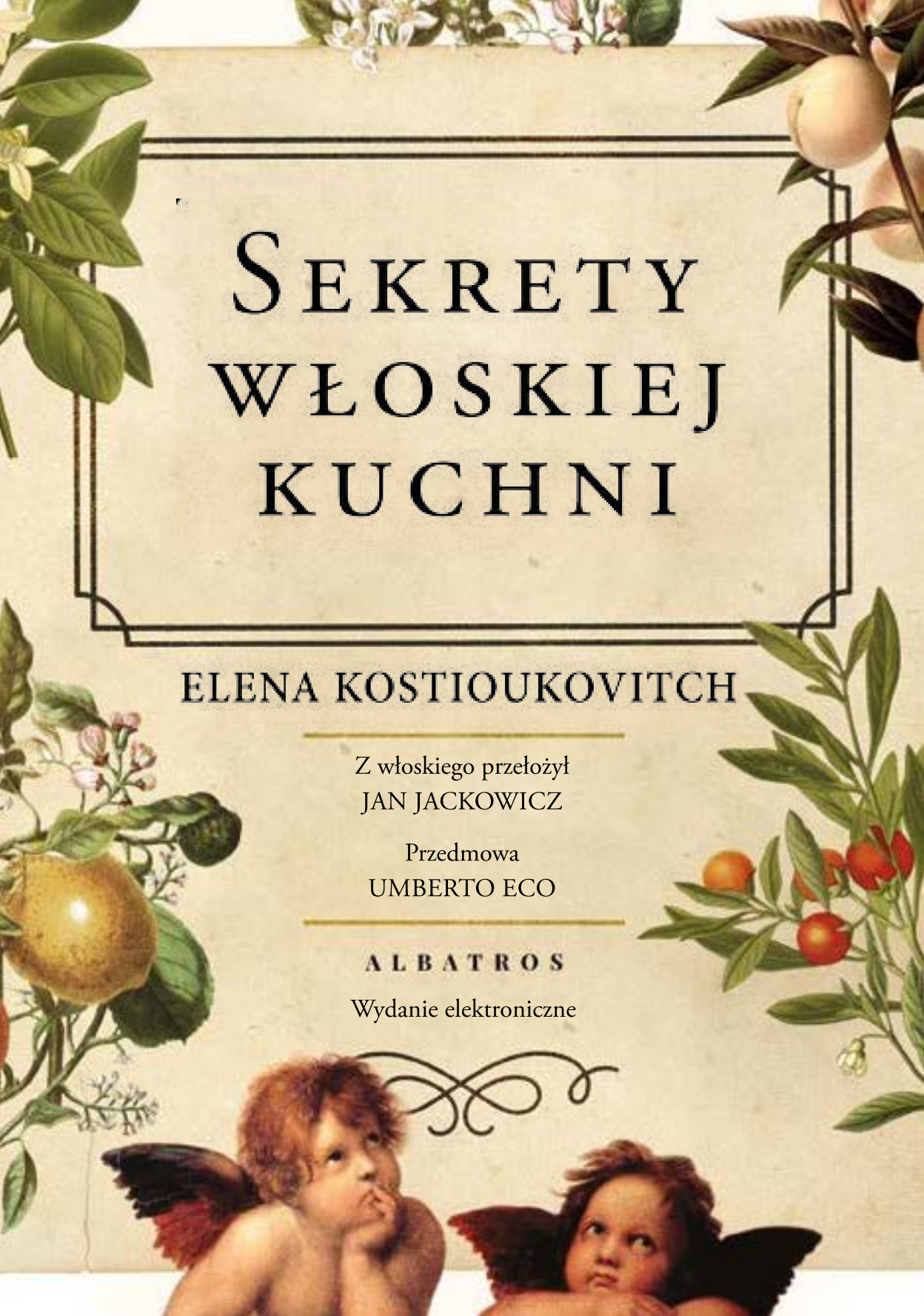
Przedmowa
UMBERTO ECO

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 plants and fruits. In the top left, there are green leaves and small white flowers. In the top right, there are green leaves and several ripe, yellow-orange peaches. In the bottom left, there are green leaves, small pink flowers, and a large, textured yellow fruit, possibly a pear or quince. 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 | 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 PRZYRZĄDZANIA MIĘSA,	
RYB, JAJ I WARZYW	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.

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, ukążą 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 Sardyńczyka. Być może we Włoszech bardziej niż gdzie indziej (choć zasada ta obowiązuje wszędzie) poznanie kuchni oznacza poznanie duszy mieszkańców kraju. Spróbujcie posmakować piemonckiej bagna

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 opisanie 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 zadrećcać 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 przerośniętych 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*), »przeżuujemy« (*ruminiamo*) jakiś projekt, »trawimy« (*digeriamo*) z trudem pewne pomysły, podczas gdy »asymilujemy«, »trawimy« (*assimiliamo*) pewne idee lepiej niż inne. »Wierzymy« (*ci beviamo una*

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 litanię 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.

Starałam 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-gastromomiczne 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 monografi *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 unieśmiertnił 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 Luigi Veronello, 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 najświetniejszych 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 Akwileę 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 zbytnio 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.

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 chlerlaw 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. Piece w domach friulskich 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 rosła dęby, kasztanowce i orzechy) hodowały świnię. Zwierzęta



te niegdyś żyły na wolności, żywiąc się żołędziami i kasztanami. Dziś friulskie świny, 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 masażowi ⁶.

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),



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 wytłoczynach 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 **zająca 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.



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.

