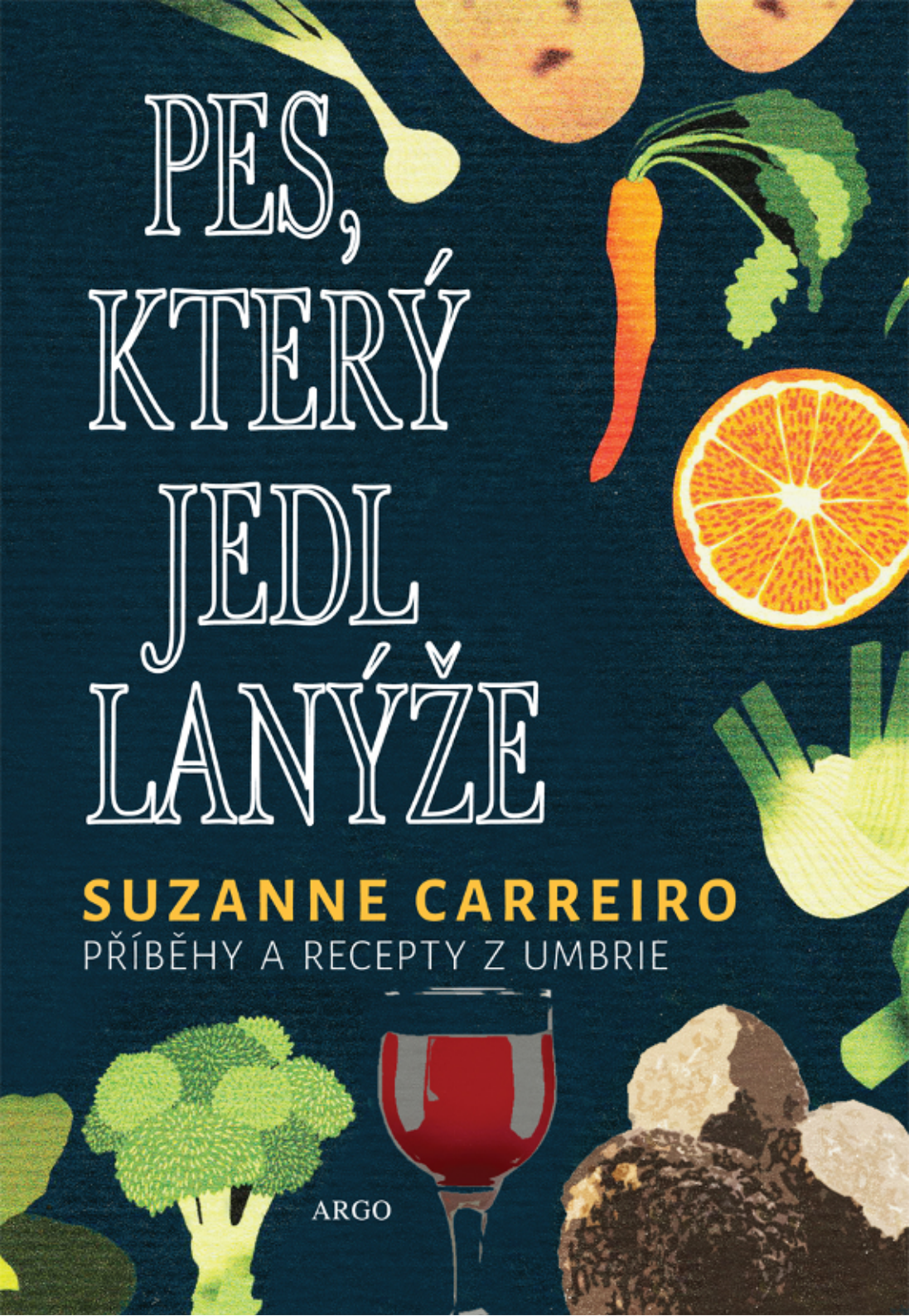




PES, KTERÝ JEDL LANÝŽE

SUZANNE CARREIRO

PŘÍBĚHY A RECEPTY Z UMBRIE

ARGO



PES,
KTERÝ
JEDL
LÁNÝŽE

SUZANNE CARREIRO
PŘÍBĚHY A RECEPTY Z UMBRIE

Přeložila Alena Heroutová

Czech edition © Argo, 2018

The Dog Who Ate the Truffle

Copyright © 2010 by Suzanne Carreiro

Published by arrangement with St. Martin's Press, LLC. All rights reserved.

Foreword © 2010 by Emanuela Stucchi Prinetti

Translation © Alena Heroutová, 2018

Cover design © Jiří Franc, 2018

ISBN 978-80-257-2492-7 (váz.)

ISBN 978-80-257-2569-6 (e-kniha)

Památce mé matky Virginie Carreiro

*Mému synovi Jacobu Fenstonovi,
mému „adoptivnímu“ umbrijskému synovi
Mariovi Ramaccionimu, jeho přítelkyni Michele,
Mariově matce Paole
a jeho tetě Silvii*

— PODĚKOVÁNÍ —



Při psaní této knihy jsem se mohla spolehnout na pomoc a podporu své rodiny a několika desítek přátel, jak v Umbrii, tak ve Spojených státech. Kdybych neměla to štěstí a nedostala se do rodiny Ramaccioniových, vznikla by jenom obyčejná kuchařka. Tento velkorysý rodinný klan mě „adoptoval“ a mám díky němu spoustu zážitků, které do mé knihy vnesly život. Mario Ramaccioni mě učil italsky a spolu se svou partnerkou Michelou byli těmi nejlepšími sousedy, jaké jsem kdy měla. Mariova matka Paola a jeho teta Silvia se mnou sdílely rodinné tradice i recepty. Silvie mi poskytla střechu nad hlavou.

Děkuju své agentce Nancy Crossmanové za to, že uvěřila mě i mému nápadu a dostala tuto knihu na trh. A *mille grazie* mé redaktorce Katie Gilliganové z nakladatelství Thomas Dunne Books za to, že si knihu zamilovala a umožnila její vydání.

Děkuji umbrijskému historikovi gastronomie a umělci Adrianu Bottaciolimu, který do knihy namaloval dvě krásné mapy Umbrie. Adriano i autorka kuchařek Rita Boiniová se mnou velkoryse sdíleli své znalosti z historie jídla a umbrijské kuchyně. Děkuji všem svým přátelům, kuchařům, vinařům, farmářům a řemeslníkům, kteří mě pustili do svého života, do svých domovů a podniků. A děkuji i všem ostatním v Umbrii –

svému lékaři, IT odborníkovi, fotografovi – kteří mě zachraňovali, když jsem to potřebovala.

Děkuju svému synu Jacobovi, který mě podporoval v tom, abych odjela do Umbrie na celý rok a napsala knihu. *Grazie* mé přítelkyni Anně Hogueové, která mi pomohla dokončit návrh na knihu, a také Vicki Robertsové Russelové, které pomáhala s balením na cestu do Umbrie. Děkuji Paige Dotsonové a Michelle Wingové za to, že se staraly o můj dům a kočky během mého pobytu v Umbrii, a Ritě Heldové, že se starala o poštu. A také Kim Farmerové, která kontrolovala účty a udržovala v provozu moje auto. Děkuji Marii Ciaciové, že jsem se k ní mohla připojit na své první cestě do Itálie. Seznámila mě se svými italskými příbuznými, včetně toskánské sestřenice Liany, která změnila můj způsob vaření.

— PŘEDMLUVA —



Z mnoha důvodů je mi ctí napsat předmluvu k Suzannině umbrijské kuchařce. Za prvé proto, že si uvědomuji hodnotu práce, kterou odvedla. Také jsem ráda, že můžu přispět k pochopení a ocenění kulturní pestrosti Itálie. Věřím, že tato skvělá kniha tomu napomůže. A také si vážím Suzanne jako člověka. Poznali jsme se prostřednictvím agentury, která reprezentuje naše vinařství ve Spojených státech.

Žiju v Toskánsku a vedu rodinné vinařství Badia a Coltibuono a kuchařskou školu při vinařství v Chianti, kterou založila moje matka Lorenza de' Medici. Jsem sice z Toskánska, takže by se mohlo zdát, že kniha zaměřená na Umbrii nebude nic pro mě. Ale v Itálii máme rádi pestrost. Každý region má silnou lokální kulturu a věřím, že tyto rozdíly hrají významnou roli v obrazu celé Itálie. Umbrie dnes vystupuje ze stínu Toskánska, už se nepovažuje za jeho méně známou příbuznou. Toskánsko budou lidé z celého světa stále milovat, ale jsem si jistá, že v srdcích lidí je dost prostoru i pro další krásné regiony. A mezi nimi by měla Umbrie zaujímat přední místo.

Kniha *Pes, který jedl lanýže* je pro ty, kdo se chystají na cestu do Umbrie a také pro všechny, kteří ji už navštívili. V mnoha ohledech je to kniha velice výstižná a zároveň plná vášně. Než se do ní Suzanne pustila, strávila spoustu času studiem italštiny, aby mluvila tak, jako by se

v Umbrii narodila. To není podružný detail, protože se po několik měsíců několik hodin denně učila se soukromým učitelem a celá se ponořila do místní kultury. Vrátila se do Umbertide na jeden rok, aby posbírala recepty přímo z umbrijských domácností a od profesionálních kuchařů, cestovala za nimi do jejich kuchyní ve vesnicích a městech po celém regionu. Učila se od mnoha různých lidí, aby získala širokou kulinární perspektivu a dokázala ocenit nuance místní kuchyně. Každý recept několikrát vyzkoušela, používala jak umbrijské, tak americké suroviny, které mohly dávat jiný výsledek. *Pes, který jedl lanýže* zaujme jak začátečníky, tak zkušené kuchaře, i každého, kdo dokáže ocenit autentické místní pokrmy a kulinární tradice.

Nejenže Suzanne žila jako členka umbrijské rodiny, ale spřátelila se také s mladými i starými kuchaři a kuchařkami, řemeslnými řezníky, lovci, farmáři a vinaři a mnoha dalšími lidmi. Díky tomu se jí podařilo napsat vzpomínkovou knihu plnou podrobně popsanych zážitků. Osobní příběhy, které vypráví, jsou pro místní kuchyni stejně důležité jako plodiny, které místní lidé pěstují, a pokrmy, které z nich vaří. Suzanne ukazuje život v Umbrii slovem i obrazem a líčí jeho krásu a jedinečnost.

Vždy mě velmi dojíámá, když si někdo Itálii tak silně zamiluje. Suzannina kniha vyjadřuje tuto náklonnost a je vítaným příspěvkem, který pomůže posílit, prohloubit, uchovat a rozšířit pochopení italské kultury. Vážíme si této lásky a podpory.

Emanuela Stucchi Prinetti

— ÚVOD —



Každý se mě ptá, jak mě napadlo napsat knihu o Umbrii. Když jsem začala tento region zkoumat, byl pro Američany poměrně málo známý – a pro mě zvlášť! Na své první cestě do Itálie v roce 1994 jsem krátce navštívila Assisi, ale tehdy jsme s příbuznými mé přítelkyně Marie strávili víc času v Toskánsku s její sestřenicí Lianou. Když jsem několik dní pozorovala Lianu v kuchyni, změnilo to po návratu domů můj přístup k vaření. Viděla jsem, jak z obyčejné cukety vykouzila vynikající omáčku na těstoviny. Udivilo mě, že její „trochu extra panenského olivového oleje“ znamená tlustou vrstvu oleje na dně hrnce. Všechno, co Liana uvařila, bylo jednoduché a velmi chutné.

Po celou dobu své kulinářské kariéry jsem vždycky chtěla napsat kuchařku. Psala jsem pro noviny a časopisy, ale jako svobodná matka jsem měla moc práce na to, abych se pustila do knihy. Když můj syn odešel na střední školu, rozhodla jsem se, že si udělám prázdniny. Můj sen z mládí, naučit se plynně nějaký cizí jazyk a proniknout do cizí kultury, mě nepouštěl. Už jsem se začala učit italsky, a tak jsem se rozhodla pro Itálii.

Zнала jsem Lianu a její rodinu a pracovala jsem s lidmi v toskánském vinařství, takže se nabízela cesta do Toskánska. Ale ceny pronájmu v tomto kraji byly vysoké, a tak jsem se zařídila podle rady mého toskánského přítele vinaře, který mi řekl, ať se vydám do Umbrie. Ubytování

bude prý levnější a umbrijská vína si získávají věhlas. Prostudovala jsem si oddělení kuchařek ve svém oblíbeném knihkupectví a zjistila jsem, že tam žádná umbrijská kuchařka není. Pak jsem si našla *un appartamento* nedaleko města Umbertide v Umbrii v údolí řeky Tivery.

Když jsem se ubytovala ve venkovském domě, všechno do sebe zapadlo. Můj soused Mario souhlasil, že mi bude dávat hodiny italštiny, a já se brzy spřátelila s celou jeho rodinou. Paola, Mariova matka a její sestra Silvia se staly mými nejlepšími přítelkyněmi. Když jsem zrovna nestudovala italštinu, jezdila jsem po vinařstvích a pátrala po dobrých kuchařích a kuchařkách. Nakonec jsem v Umbertide zůstala pět měsíců. Za tu dobu jsem si oblíbila Maria jako vlastního syna a do Umbrie jsem se bezhlavě zamilovala.

Když jsem se o několik let později do Umbrie na rok vrátila, Mario a jeho přítelkyně Michela i jeho rodina mě přijali jako ztracenou *parente* (příbuznou). Během těchto dvanácti měsíců, kdy jsem žila jako člen Mariovy rodiny, jsem vařila s desítkami lidí a dokončila jsem sběr receptů pro svou knihu.

Maria a jeho rodinu vám představím v prvních dvou kapitolách této knihy. Pak se s nimi budeme občas setkávat i v dalších kapitolách. Poznáte další kuchaře a kuchařky – mladé i staré, amatéry i profesionály. Seznámíte se také s několika přáteli – jedním z nich je Il Simba, legendární lovec lanýžů a jeho fenka Sara, která jedla lanýže. Za pobytu v Umbrii jsem si tolik oblíbila zdejší jazyk, kulturu, tradice a kuchyni, že jsem změnila původní záměr a místo kuchařky jsem napsala knihu plnou příhod a autentických receptů. Kniha přináší poměrně vyčerpávající pohled na umbrijskou kuchyni, není to ale katalog všech kulinárních nuancí a receptů tohoto regionu (který má rozlohu asi jako polovina San Francisco Bay Area) – to by bylo celoživotní dílo zvíci několika svazků. Na následujících stránkách vás zvu na kulinární cestu. *Buon appetito!*

JAK SE JÍ V UMBRII

Pokud rádi trávíte čas u stolu, vychutnáváte si dobré jídlo a víno, budete v Umbrii šťastní. Jídlo je tu pro všechny vašeň a stolování také. Obědy

a večere jsou důležitou každodenní událostí, ale snídaně se většinou odehrává ve spěchu, protože členové rodiny míří z domova do práce či do školy. I o víkendech je *la prima colazione* (snídaně) lehká a většinou sladká – *un cornetto* (italský croissant) nebo sušenky namočené do caffè latte nebo cappuccina. Často se podává dopolední svačina – sladké pečivo nebo *panino* (sendvič) naplněný prosciuttem.

Oběd je většinou hlavní denní jídlo a podává se okolo jedné hodiny. Kdykoliv je to možné, lidé se vracejí na oběd z práce nebo ze školy domů, aby si vychutnali několikachodové jídlo. Ale počet lidí, kteří dojíždějí daleko, narůstá – tito nešťastníci si musí vystačit se sendvičem nebo talířem těstovin někde blízko své práce. Večere se obvykle podává mezi osmou a půl devátou. Pokud byl oběd hlavním jídlem, večere je lehčí – polévka nebo těstoviny či bohatší salát, pizza nebo chléb se studeným masem a sýrem nebo obložené talíře.

V mnoha rodinách se stále dodržuje posvátná tradice nedělního *pranzo* (oběda). Měli by na něj přijít všichni členové nejbližší rodiny. Klasické *pranzo* se skládá z několika chodů a každý pokrm je stejně důležitý – žádné jídlo není hlavní. Slavnostní oběd může trvat čtyři hodiny a skládat se z mnoha chodů. Protože jako host nikdy nevíte, kolik chodů přistane na stole, těžko se odhaduje, kolik toho máte sníst!

Doma se jí podomácku. Na stole je nakrájený nesolený chléb a lahev minerálky a vína (většinou domácího), někdy také limonáda. Jídlo začíná chodem zvaným *antipasto* (doslova „před jídlem“), což jsou většinou *crostini* (nakrájený chléb se slanou oblohou). Potom následuje *primo piatto* („první talíř“) – těstoviny, polévka, polenta, risotto nebo gnocchi. Pečené, grilované nebo dušené maso, uzeniny nebo drůbež tvoří většinou *secondo piatto* („druhý talíř“). Porce masa bývají většinou menší než ty americké. *Contorni* (přílohy) – zelenina a brambory se podávají k „druhému talíři“. Salát se podává spolu s přílohou nebo po druhém chodu. Miska s ovocem obvykle znamená konec oběda, ale někdy se po ovoci objeví ještě sýr nebo dezert. Zvláště když jsou v domě hosté, se k sýru nebo k dezertu nalévá dezertní víno – *passito* nebo *vinsanto*. Na dobré trávení se podává likér. Když se dezertní talíře vyprázdní, nabízí se espresso, s cukrem, ale bez mléka. A pro kuřáky – a mnoho Italů dodnes kouří – je čas na cigaretu.

KUCHYNĚ UMBRIJSKÝCH MIKROREGIONŮ

Za posledních dvanáct let, co se projídám Itálií – od Alto Adige u rakouských hranic přes Toskánsko a Umbrii ve střední Itálii až po Řím v Laziu – jsem zjistila, že kuchyně v každém regionu má svůj osobitý charakter.

Když jsem žila v Umbrii, uvědomila jsem si, že v tomto regionu je několik mikrokuchyní. Kolem jezera Trasimeno se v tradičním ragú místo masa objevují ryby. V Cannare, městě, které se proslavilo cibulí, se cibule používá v ohromném množství. Kolem Norcie a Cascie jsou oblíbené luštěniny a v horách nad Folignem mají rádi holoubata. Ve městech u hranic regionu je kuchyně (stejně jako jazyk, smysl pro humor a způsoby lidí) ovlivněna sousedy. V kulinárním tavicím kotlíku najdeme i ingredience z ostatních italských regionů.

Je však překvapivé, jak málo Umbriané vědí o tom, jak se jí v sousední vesnici. Například o dezertu *cresionda*, který je populární ve Spoletu, v hodinu vzdáleném Umbertide skoro nikdo neví. A aby to bylo ještě složitější, jména jídel jsou často v dialektu dané vesnice, a ne ve standardní italštině. Takže stejné jídlo se o pár kilometrů dál může jmenovat úplně jinak.

Nezdá se, že by imigranti z posledních dob, ani ti z východní Evropy, ani ti z muslimských zemí, měli nějaký vliv na místní kuchyni. Největší hrozbu tradiční umbrijské kuchyni představují změny životního stylu – dojíždění do vzdálenějších míst za prací, zaneprázdněné dvoukariérové rodiny a nová generace, která nemá na vaření tolik času a ztrácí o něj zájem.

CO JE TO UMBRIJSKÁ KUCHYNĚ?

Když v této knize budete číst o umbrijské kuchyni, zjistíte, že se stále znovu a znovu odvolávám na Etrusky. Mnoho umbrijských kulinárních tradic pochází od tohoto prastarého národa, který žil v této oblasti před dvěma tisíci lety – pečení masa na rožni, fermentace vinných hroznů a výroba vína, pěstování šafránu, sýr podávaný s medem, lisování olivového oleje, výroba sýra pecorino z čerstvého ovčího mléka a starobylá

odrůda pšenice dvouzrnky zvaná *farro*. Některé suroviny v průběhu staletí získávaly a ztrácely oblibu. Hrachor, *farro* a šafrán například upadly téměř v zapomnění, ale v poslední době jsou opět v módě.

Stůl bohatých Etrusků – a později *tavola Romana* – se prohýbal pod množstvím jídla. I když umbrijské kulinární tradice navazují na období před tisíci lety, dnešní kuchyně má kořeny v nedávné době u chudých umbrijských zemědělských pachtýřů. Rolníci vařili z toho, co měli – čočky, fazolí, kukuřice, pšeničné mouky a zeleniny ze zahrady. Masa bylo málo, nic se nevyhazovalo. Když se například zabilo prase, *contadini* (rolníci) využili každou část, od krve, uší až po plíce a střeva. Maso sušili, solili, udili a z čerstvého vepřového dělali salámy, *prosciutto* a *pancettu*. Umbriané vepřové maso milují, ale rádi si dají také zajíce, králíka, husu, kachnu, holoubata, zvěřinu, kuřata, krůty, hovězí, skopové nebo telecí.

Strava ve vnitrozemí neobsahuje mnoho ryb. V minulosti, když katolíci během pátečního půstu nemohli jíst maso, jedli sušené solené ryby nebo konzervovaného tuňáka. Kolem jezera Trasimeno se tradičně připravují pokrmy z kaprů, okounů, úhořů a šneků. Řeka Nera je známá lovem pstruhů. Oblíbená jsou vejce, ale bývala to spíš vzácnost a často se vyměňovala za sůl, pepř nebo cukr.

Umbriané dokážou sehnat jídlo i v přírodě. V hubených časech sbírali v lese jedlé kaštiny a vařili z nich hustou, výživnou polévku. Dodnes chodí do lesa nejen na kaštiny, ale také na ostružiny, černé a bílé lanýže, divoký chřest, houby, divokou listovou zeleninu, divoký fenykl a jalovcové bobule. Mnoho lidí stále chová včely a stáčí med.

V Umbrii se vyrábí jeden z nejlepších extra panenských olejů. Používá se na vaření, pečení, včetně sladkých dezertů. A také jako *crudo* (za syrova) na dochucení polévky, salátu, zeleniny, masa, těstovin nebo bruschetty (opečeného česnekového chleba). V nedávné minulosti nebyly na každé farmě olivovníky, takže se místo oleje používalo vepřové sádlo, a mnoho kuchařů ho používá dodnes.

Vinný ocet a víno (obvykle bílé) dodává jídlům svěží chuť a pomáhá zjemnit chuť výrazné zvěřiny. Čerstvý rozmarýn, šalvěj, petržel, bazalka, divoký fenykl (květenství a listy), jalovcové bobule, bobkový list a chilli vložky jsou typické koření přísady. Černý pepř byl v kuchyních na

vesnicích velmi obvyklý, ale zdá se, jako by jeho obliba klesala, někteří lidé říkají, že není zdravý.

Dodnes jsou v Umbrii nejlepšími kuchařkami babičky, které vaří z těchto jednoduchých, zdravých darů země a umí je proměnit ve vynikající pokrmy.

NÁDHERNÁ KRAJINA

Krajina v Umbrii je kouzelná. Nekonečné zvlněné zelené kopce a hory, poseté kláštery, středověkými gotickými městy, obnovenými i chátrajícími hrady a věžemi, starobylými statky. U odlehlé prašné cesty často narazíte na drobnou kamennou kapli, ale věřící se už odstěhovali do města. Na úbočích kopců rostou pásy olivovníků a vinohrady. Vysoké opuštěné budovy, bývalé sušárny tabáku, ukazují, jak byla tato plodina dříve důležitá. Podél cest stojí před domy štíhlé cypřiše a pinie s korunou ve tvaru deštníku se stroze rýsují proti zářivě modré obloze s nadýchanými oblaky. Nad poli s kukuřicí, tabákem, čočkou, bramborami, cibulí, ječmenem, pšenicí *farro*, šafránem a cizrnou se zelenají zalesněné kopce. Jak jednotlivé plodiny dozrávají, proměňují se i barvy v krajině.

Ve městech tvoří skvostné katedrály a kostely plné gotického a renesančního umění, protiklad ke stavebním jeřábům, které se tyčí k nebi coby důkaz neustálých renovací, vylepšování a nové výstavby. V obytných a obchodních čtvrtích každé nezastavěné místo zabírají s láskou opečovávané zeleninové zahrádky.

Umbrie je sice vnitrozemský region, ale vody je všude dostatek. Protékají jí tři velké řeky: Tibera, Topino a Nera a množství dalších menších řek. Je zde několik jezer, z nichž největší je jezero Trasimeno. Na západě sousedí region s Toskánskem, na východě tvoří zasněžené vrcholky Apenin hranici s regionem Marche a na jihu sousedí Umbrie s Laziem.

ROČNÍ OBDOBÍ

Všechna čtyři roční období v Umbrii jsou krásná. Každé nabízí něco zvláštního. Ale když prožijete celý život ve slunné severní Kalifornii, potřebujete trochu času, abyste si zvykli na studenou umbrijskou zimu.