

[ze světa]

PŘÍPRAVILA MONIKA MICHÁLKOVÁ
FOTO MONIKA MICHÁLKOVÁ, JAROSLAV BÖHM, ISIFA A PROFIMEDIA

SARDINIE, kráska dvou tváří

Zatímco hornaté vnitrozemí Sardinie bylo a je teritoriem pastýřů a zemědělců, pobřeží, omývané smaragdovým mořem a lemované plážemi, pulsuje přímořským životem se vším, co k němu patří. Dvě tváře má také vynikající sardinská kuchyně – tradiční vnitrozemská, vycházející z darů země, a přímořská, bohatá především na plody moře.





VPRAVO NAHOŘE: MASOVÉ PEČENĚ SE PŘIPRAVUJÍ NA SARDINII TRADIČNĚ PO PASTÝŘSKU, NA ROŽNI NAD OHNĚM

VPRAVO UPROSTŘED: NA SARDINII SE DOSUD ZACHOVALY KAMENNÉ STAVBY TAJEMNÉHO NÁRODA NURAGŮ, KTERÝ ŽIL NA OSTROVĚ PŘED VÍCE NEŽ TŘEMI TISÍCI LETY

VLEVO UPROSTŘED: BĚHEM OSŁAV SV. EFISIA, PATRONA CELÉ SARDINIE, PROJÍŽDĚJÍ ULICEMI CAGLIARI VOZY, SVÁTEČNĚ VYZDOBENÉ KVĚTINAMI A OBTĚŽKANÉ DARY ZEMĚ

VPRAVO DOLE: SARDINSKÝ KAVIÁR – BOTTARGA DI MUGGINE – JE POVAŽOVÁN ZA JEDNIČKU MEZI BOTTARGAMI. MŮŽETE SI JEJ DÁT V NĚKTERÉ Z RESTAURACÍ TŘEBA POKAPANÝ OLIVOVÝM OLEJEM NEBO SI JEJ KOUPIIT VAKUOVĚ BALENÝ A PŘIVÉZT DOMŮ JAKO SUVENÝR



Jaksepatří poznat a ochutnat Sardinii chce čas. Tentokrát mířím na jih do města Cagliari a na západ do oblasti Oristano. Do hlavního města přijíždím v předvečer Prvního máje slavit nikoli Svátek práce, ale svátek patrona ostrova, svatého Efisia. A ochutnávat co hrdlo ráčí – Sardinie je totiž zaslíbenou zemí nejen pro milovníky pláží, přírodních krás a historie, ale je i opravdovým rájem pro mlsné cestovatele.

V předvečer Prvního máje v Cagliari

Sardinská metropole Cagliari je považována za bránu země. Architektura města, rozloženého na vápencových pahorcích nad mořem, nese stopy mnoha historických období od starověku až po baroko. Ve vláčku pro turisty prokdracám staré město úzkými ulicemi nahoru a dolů. Projížďka končí v blízkosti rušné Via Roma, odkud již pokračuji po svých. Na rohu Via Crespi objevím stylovou kavárnu Caffè Svizzero. Je právě doba aperitivu, tak si dám sklenku bílého Vermentino; podávají tu k němu malé a moc dobré chlebičky se sardelkovou a rajčatovou pomazánkou. Zapředu řeč se třemi chlápky, pochutnávajícími si na tomtéž co já. Ptám se jich na zítřejší slavnost. Jsou ale ze Sassari a nezapřou svůj místní patriotismus: „Svatý Efisio je bellissimo, ale ještě krásnější je naše Festa dei Candelieri (Slavnost světloňošů), která se slaví v Sassari vždy 14. srpna.“ Dobře,

pavé smažené ravioli polévané medem, vonícím zdejšími loukami. A také úžasně šťavnaté půlměsíčky pomerančů... Viva sardinská kuchyně!

Slavnost sv. Efisia

Kdo byl Efisio?

Efisio se narodil v Jeruzalémě ve 3. století našeho letopočtu. Na Sardinii ho vyslal římský císař, aby tam pronásledoval křesťany. Namísto toho ale Efisio přijal křesťanskou víru a přidal se na stranu tamních křesťanů, za což byl nakonec odsouzen k smrti, mučen a popraven na břehu moře u města Nora. Stal se pak sardinským hrdinou číslo jedna a patronem ostrova, který nenechá nikdy v úzkých. Každoročně na 1. máje se vydává od kostela S. Efisio v Cagliari třídní procesí, jehož se účastní poutníci z celé Sardinie.

Velkolepá podívaná začíná úderem desáté hodiny ranní. Ženy, děti a muži, svátečně vystrojení v divukrásných, ručně vyšíváných krojích, projíždějí městem na vozech zdobených květinami a obtěžkaných dary země – chlebem, rajčátky, artyčoky, cuketkami, klobáskami, salámy a sýry – stejně dekorativními jako květiny. Muži mají oheň v oku a hrdě se nesou, ženy jsou důstojné a sebejisté, děti se tváří vážně, počtené možností zúčastnit se. Ženské hlasy zpívající píseň Santa Maria se mísí s mužskými tenory a hrou na píšťaly a harmoniku. Následuje defilé jezdců na neklidných

Původní pastýřská kuchyně stojí na čtyřech základních darech země: mouka, mléko, sýr a pečené maso. Zatímco přímořská kuchyně je středomořská a sází na moře a zeleninu.

tak příště, slibuji. (Každé městečko i vesnice na Sardinii má totiž svého svatého patrona a toho poctivě oslavuje; jen svatý Efisio patří celé Sardinii.)

Pokračuji po Largo Carlo Felice až na Piazza Yenne, kde se za značné pozornosti publika rozezpívávají muži-tenoři na zítřejší slavnost. Město je živé, zalité odpoledním sluncem a plné očekávání.

Ještě týž večer zajdu do restaurace Su Cumbidu, vyhlášené sardinskými specialitami z masa a tradiční kuchyní: Jako předkrm se podává talíř s nakrájenými sardinskými uzeninami, s ovčím sýrem pecorino a slanou ricottou a s nakládanou zeleninou (lilky, artyčoky, karotka a hřibky). Jako první chod přichází trojbarevné gnocchetti sardi (vroubkované těstovinové nočky barvy bílé, šafránové žluté a zelené) s omáčkou z voňavých rajčátek. Druhý chod obsahuje pečené selátko, dušené jehňátko a také hovězí pečení. Na závěr ještě lahodné mandlové sladkosti s cukrovou polevou a křu-

koních (publikum podél cesty zděšeně uskakuje, ale vše dobře dopadne). Pak projíždí starosta Cagliari, hned za ním následuje průvod se sochou sv. Efisia, plačící vdovy v černém a předlouhý zástup věřících. Průvod má namířeno pěšky až do města Nora, vzdáleného asi 30 km, na místo, kde byl Efisio v roce 303 našeho letopočtu popraven.

Večer tančí snad celé Cagliari na náměstí piazza delle Carmine tradiční sardinský tanec za doprovodu pastýřských fléten. Nejdříve tančí s patřičnou vážností soubory v krojích, potom se roztančí s vervou i mládež v džínách. Myslím, že Efisio by měl radost. Báječnou tečkou za dnem naplněným žhavými emocemi je zmrzlina carapigno ve stánku na náměstí. „Dnes je to sorbetto museale (muzejní sorbet),“ říká paní ve frontě za mnou. Sorbet tu uměli připravit už před staletími. Recept z dob kolem r. 1600 zní takto: Sníh nasbíraný na vrcholcích pohoří Gennargentu se smíchá s mlékem, cukrem a citronovou šťávou.

SARDINSKÁ KUCHYNĚ

1. Původní pastýřská kuchyně

Původní kuchyně stojí na čtyřech základních darech země: mouka, mléko, sýr a pečené maso.

Sardinský chléb má snad tolik variant, kolik je na Sardinii vesnic – každá ho peče po svém a nazývá pokaždé jinak. V podstatě ale existují dva základní druhy: pečený v desetikilových i větších kusech nebo tenký a křupavý. Tomu se přezdívá carta da musica (papír, co hraje – rozuměj kroupe mezi zuby): je ideální pro pastýře na dlouhých výpravách.

Takřka národním jídlem jsou těstoviny gnocchetti sardi (sardinsky malloredus), připravované tradičně domácím způsobem z těsta, do něhož se pro barvu přidává šafrán. Podávají se jednoduše s máslem a strouhaným ovčím sýrem pecorino nebo s rajčatovou omáčkou. Pro sváteční příležitosti s ragú z jehněčího masa. Jiná typická těstovina je fregola, sardinská sestra severoafrického kuskusu; drobné kuličky z těstovinového těsta se používají k přípravě stejnojmenné polévky, podávané v různých variantách, např. s rajčaty a mořskými plody.

Sýr pecorino sardo je skutečný král mezi ovčími sýry. Mléko z voňavých pastvin mu dodává jedinečnou chuť a vůni. Může být jemnější fresco (čerstvý) nebo výrazné chuti stagionato (zralý a uleželý). Kuriozitou je vynikající ovčí sýr s mléčnými červy, jedinečné pikantní chuti, nazývaný marzu. Nevím, jak se na něj tváří evropské normy, ale věřte, že stojí za to. Dnes se červíci nasazují do bochníků ovčího sýra marzu zcela záměrně, ale marzu nejspíš vznikl (ostatně jako řada jiných delikates) nedopatřením – napadením sýra bílými mléčnými červíky, kteří dodají jeho pikantní chuť.

Masové pečeně se připravují na Sardinii tradičně po pastýřsku: Maso se peče na rožni nad ohněm ze dřeva aromatických stromů (oheň předává pečení vůni dřeva) a s kořením (divoce rostoucími aromatickými bylinami jako je rozmarýn, myrta, vavřík, máta). Nejproslulejší specialitou z masa je porceddu furria furria, tj. selátko pečené otáčením na rožni. Původ v pastýřské kuchyni má i jiná pozoruhodná specialita – pečeně ala carraxiu (tj. zahrabaná): Do jámy vyhloubené v zemi a vyložené aromatickým dřevem a větvemi myrty se položí celé zvíře (tele, kůzle, kanec, mufon či sele), přikryje se další větví myrty a aromatickým dřevem a pak se peče. Obměnou může být zvíře pečené ingravidato (doslova těhotné), tj. plněné; příkladem ►

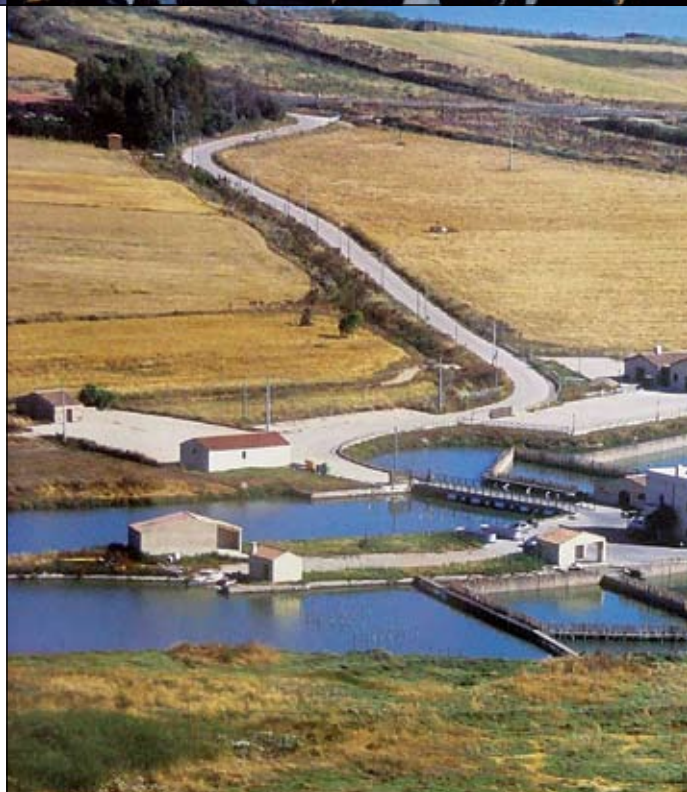


NAHOŘE: POZŮSTATKY ANTICKÝCH MĚST NA POBŘEŽÍ A ARAGONSKÉ VĚŽE JSOU VZPOMÍNKOU NA FÉNIČANY, KARTAGINCE NEBO ŘÍMANY ČI ŠPANĚLY, KTEŘÍ KDYSI NA SARDINII POBÝVALI

VLEVO: NÁRODNÍM JÍDLEM JSOU TYPICKÉ TĚSTOVINY GNOCCHETTI SARDI (SARDINSKY MALLOREDUS)

VPRAVO UPROSTŘED: FLÉTNISTI V PRŮVODU NA SLAVNOSTI SV. EFISIA V CENTRU HLAVNÍHO MĚSTA

VPRAVO DOLE: LAGUNA CABRAS, KDE DODNES PROBÍHÁ CHOV RYB TRADIČNÍM SARDINSKÝM ZPŮSOBEM



Trocha historie

Není vyloučeno, že Sardinie, ztracená mezi Evropou a Afrikou, je pozůstatkem bájně Atlantidy. Připouští se, že jejími obyvateli byl tajemný národ Nuragů; žil na ostrově před více než třemi tisíci lety a jeho kamenné stavby se zachovaly dodnes. Ostrov samozřejmě neunikl ani pozornosti mořeplaveckých výprav, které odjakživa křižovaly Středozemím: po Fénicianech a Kartagincích následovala římská a španělská nadvláda. Svědectvím toho jsou ruiny antických měst na pobřeží a četné aragonské věže. Nakonec, po krátkém habsburském in-

laguny duše podniku, Fabrizio Bonali. „Malé ryby necháme vplout do jezerních nádrží, oddělených od moře starodávným systémem rákosových přehrad. Tam zůstanou, dokud nedorostou, tzn. jejich vajíčka (jikry) nejsou dostatečně zralá. Pak je vylovíme, zbavíme váčků s jikrami a ty poté nasolíme, sušíme na slunci a lisujeme na vzácnou bottargu,“ dodává.

V restauraci Sa Pischer a é Mar é Pontis se zájmem pozorují kuchaře a rybáře v jedné osobě, jak na otevřeném grilu připravuje pochoutky z moře. Menu za asi 30 euro je na bázi bottargy a právě vylovených ryb a mořských

Obyvatelé ostrova se považují víc za Sardy než za Italy a vytrvale se distancují od kontinentu. Na moře pohlíží s nedůvěrou, což se odráží i v jejich způsobu rybolovu.

termezzu, ostrov ovládla Savojská dynastie, s níž se Sardinie v roce 1871 dostala pod křídla sjednocené Itálie.

Sinnis a oblast Oristano

Poloostrov Sinnis a oblast Oristano jsou přitažlivé i svými produkty a specialitami. Kromě lanýžů, granátových jablek, rozinek, klobásek z červeného skotu sardo modicana, pikantního olivového oleje Aromi del Sinis a výjimečně chutných úhořů a langust, je to kraj proslulého vína Vernaccia d' Oristano a sardinského kaviáru bottarga di muggine.

To, že obyvatelé Sardinie pohlíží na moře, které jim přineslo tolik invazí, spíš s nedůvěrou, se odráží i v rybolovu. Sardi totiž nevyplovávají na volné moře, ale loví v lagunách. V laguně Cabras produkuje rybářské konsorcium bottargu a současně provozuje rybí restauraci. „Systém chovu ryb a výroba bottargy probíhá tradiční metodou,“ vysvětluje mi na břehu

plodů; stálý jídelní lístek neexistuje. Víno do podniku dodává vinařství Contini (založené již v roce 1898), jehož chloubou je mimo jiné právě Vernaccia d' Oristano – výjimečné víno jantarové barvy, intenzivní a plné chuti s charakteristickým podtónem po mandlích, se snoubí s bottargou přímo skvěle. Denní menu ten den vypadá následovně: Na úvod pikantní plátky bottargy pokapané panenským olivovým olejem, salát z chobotniček s řapíkatým celerem, sardinky v oleji a nakládané cibulky; první chod tvoří gnocchetti sardi s ragú z cípala (muggine), druhý chod – směs grilovaných ryb (pražma, mořský okoun, cípal) obalených v aromatické strouhance s bylinami. Skutečný milovník darů moře se tady nutně cítí v sedmém nebi. Velmi vhod přichází na závěr vynikající citronový sorbet a samozřejmě espresso. Nešetřím slovy chvály a nakupuji do zásoby vakuově balenou vzácnou bottargu a lahve vína barvy jantaru. Jako báječný suvenýr a vzpomínku na vůně a chuť Sardinie.

ADRESÁŘ

Caffè Svizzero.

Largo Carlo Felice 6, Cagliari,
+39 070 653 784

Ristorante Su Cumbidu.

Via Napoli 11/13, Cagliari,
tel. 0039 070 660 017

Vinařství Contini.

Via Genova 48/50, Cabras,
+39 0783 290806

Sa Pischer a é Mar é Pontis.

Strada Provinciale 6
(směr S. Giovanni di Sinnis), Cabras,
tel. +39 0783 391 774

Rubriku podpořila cestovní kancelář Sardegna Travel, specialista na Sardinii.

Více na www.sardegnastravel.cz.



► za všechny je specialita z Villagrande – pečené velké tele, plněné divokou kozou, plněnou seletem, to plněné zajícem a ten plněný holoubětem. Tento monstrózně bohatý pokrm se jmenuje malloru de su sabatteri.

Dlouhou tradici mají i sardinské uzeniny. Klobásky z vepřového masa se koření feňklem, česnekem nebo někde i skořicí, a suší se od zimy do podzimu. Vynikající sušená šunka prosciutto se připravuje z masa volně chovaných vepřů krměných žaludy, anebo z výrazně chutnajícího kančího masa.

2. Kuchyně přímořských oblastí

Je středomořská a sází na moře a zeleninu. Sardové jakožto ostrované se zabývají přirozeně i rybolovem (ten je ovšem přizpůsoben jejich historicky dané obavě z moře) – výlovem ryb v lagunových nádržích, takže nemusí na volné moře. Nejrozšířenější rybami jsou tuňák, cípal a sardinky (těm dala Sardinie dokonce své jméno). Jedinou specialitou je sardinský kaviár bottarga di muggine (jikry z cípala), považovaný za jedničku mezi bottargami. Přímořská kuchyně se obohatila také o kulinářské zvyklosti přistěhovalců ze zámoří. Janované z Carlo Forte na ostrově San Pietro na jihozápadě jsou skutečnými mistry v lovu tuňáků. Na ostrov přinesli také četné ligurské speciality, jako např. noky s bazalkovým pestem. V severozápadní oblasti Alghero se usadila katalánská komunita se svými španělskými kulinářskými vlivy a velkou zálibou v darech moře – velmi vyhlášené jsou zdejší langusty. Do kuchařských knih Sardinie se zapsali i Piemontané (například plněnými těstovinami agnolotti) a přes Sicílii přišly mimo jiné i ozvěny arabské kuchyně – sladkosti z mandlového těsta, kuskus a zřejmě i citrusy.

Šťavnaté plody jako z ráje

Středomořské podnebí Sardinie je ideální pro pěstování ovoce a zeleniny; půda dává neobyčejně chutné a šťavnaté plody, bez nichž si sardinskou kuchyni lze sotva představit. Citrusy, třešně, ananas, granátová jablka, mandle, melouny či fíky mají chuť jako utržené v ráji. Po celém ostrově rostou divoce opuncie, jejichž lahodná dužnina se musí opatrně vydobýt mezi ostny. Ze zeleniny mají prim vyhlášené artyčoky, feňkl, chřest, fazolky fave, lilky a řada dalších. V posledních letech jsou stále více ceněná zdejší vynikající rajčátka intenzivní až pikantní chuti. Nakonec dobrá zpráva pro labužníky: Na Sardinii, v oblasti Oristano, se sbírají v písčité půdě lanýže (sardinsky túvara dis arenas).

