

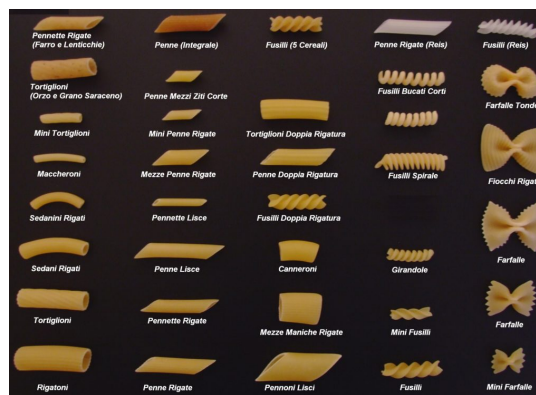
Ked' je päťsto druhov cestovín primálo

John Horvat II.

5. júna 2019 ✚ Kultúra ✚ Gastronómia

Ked' som listoval sekciou venovanou jedlám v časopise *The Wall Street Journal*, očaril ma ilustrovaný článok o amerických kuchároch ponúkajúcich náročným zákazníkom široký výber cestovín. Článok vedie ľudí za hranice špagiet, lasagní, makarónov a iných známych cestovín a čitateľom predstavuje bohaté variácie odrážajúce úžasné regionálne kultúry.

Cestoviny sú potravou chudobného človeka, pripravované so základných zložiek múky a vody. Je to výraz tvorivosti talianskeho národa, že bol schopný urobiť toľko rôznych druhov cestovín.



Zdroj: wikipedia.com

Prechádzka svetom cestovín

Prechádzka svetom cestovín je osviežujúcim kontrastom k masovo vyrábaným potravinám našich dní. V Taliansku existujú stovky tvarov cestovín, z ktorých každý odráža históriu, miestny región alebo známe predmety v každodennom živote.

Sú tam *radiatore*, rebrované cestoviny pripomínajúce staromódne vykurovacie radiátory. *Mafalde* je dlhá cestovina s dvojitém radom volánikov pomenovaná podľa princeznej Mafaldy Savojskej. *Zucca* znamená tekvica a cestovina pripomína otvorenú tekvicu, ktorá môže obsahovať krémové omáčky. *Creste di gallo* pochádza z talianskeho regiónu Marky a vyzerá ako hrebeň kohúta. *Vesuvio* z juhu Neapola je cestovina pripomínajúca blízky výbušný Vezuv.

V stredoveku majú pôvod okruhle *corzetti* majúce podobu skutočnej mince. *Lumaconi* v preklade znamená "veľkí slimáci", vyrábajú sa na juhu Talianska a odrážajú miestnu rozmanitosť slimákov. *Foglie d'ulivo* má tvar olivových listov, ktoré sú také bežné v celom Taliansku. *Cappellacci dei briganti* sú vyrobené tak, aby vyzerali ako klobúky v tvare kužela, ktoré nosili lúpežníci v južnom Taliansku.

Každá cestovina je vyjadrením miestnej kultúry

Toto je len začiatok z viac ako päťsto druhov cestovín, ktoré ponúkajú niektoré americké špecializované obchody. Každá cestovina má nielen svoju históriu, ale aj svoju osobitnú potravinársku kvalitu. Všetky

absorbujú omáčky a koreniny iným spôsobom. Niektoré druhy cestovín majú iné lokálne ingrediencie a korenia, ktoré zvýrazňujú regionálne chute a obohacujú stravovacie skúsenosti.

Svet cestovín je lekciou kultúry. Je to ovocie organickej kresťanskej spoločnosti, ktorá tvorí obrovské množstvo veľmi jednoduchých vecí. Či už ide o pivo, víno, syry alebo iné chutné jedlá, kresťanská kultúra prirodzene vytvára úžasné veci, vnímané ako odraz Božej dobroty a slávy. Boh vo svojej prozreteľnosti vložil zdroje do regiónov, aby sme mohli z týchto vecí brať a robiť ich krajšími a dokonalejšími na našej ceste k posväcovaniu sa.

Svet talianskych cestovín ma očaril. Je to nádherný spôsob, ako sa navonok prejavujú duše mnohých regiónov Talianska. Cestoviny sú plné malebného kúzla. Prihovárajú sa nám svojou bohatou históriou a úchvatným tajomstvom. Sme pozývaní do sveta, ktorý nás vyvádza z bežného života, ale udržiava v realite. Je to spôsob, ktorým môžem Boha milovať lepšie, keď budem obdivovať Jeho Prozreteľnosť, tak jasne prejavenu v tomto prostom jedle.

Keď päťsto druhov cestovín nie je dosť

Zároveň som vďačný, že americkí kuchári tento svet prinášajú k nám. V situácii, keď sa rozpadá talianska kultúra, zachraňujú niektoré z týchto cestovín pred zánikom. Máme šťastie, že môžeme oceniť túto veľkú kultúru.

Iba päťsto rôznych druhov talianskych cestovín však nestačí. Potrebujeme vyjadriť a vyzdvihnúť *našu* kultúru.

Veľká časť našej kuchyne zahŕňa kultúry iných národov. Reštaurácie zažívajú konjunktúru. Naša globalizovaná spoločnosť nám umožňuje zakúsiť bohatú škálu skutočne skvelých kuchýň. Mnohí však naše dedičstvo nepoznajú.

Uznávam, že niektoré americké regióny majú vynikajúcu miestnu kuchyňu. Kultúry, ktoré ich uchovávajú, však umierajú podobne ako v Taliansku. Strácame spojenie s koreňmi kuchyne, pretože naša kultúra je rozbitá, roztrieštená a podkopávaná globalizáciou.

Túžim po americkej kuchyni, ktorá by vyjadrovala naše regionálne kultúry tak ako talianske cestoviny. Aké úžasné by bolo mať naše vlastné „cestoviny“ – národné a regionálne jedlá so stovkami variácií – ktoré by hovorili o nás a o našich krajinách. Rád by som videl lokalizované verzie týchto jedál, pripravovaných doma a v reštauráciách – takže by sme po ich ochutnaní vedeli, kde sme. Potom by sme mohli oslavovať tieto skvelé prejavy našej identity.



Zdroj: wikimedia.com

Rozvíjať miestnu kuchyňu

Na rozvoj miestnej kuchyne potrebujeme tri veci: ľudí, miesto a čas. Náš problém spočíva v tom, že americká spoločnosť sa rozkladá a my prichádzame o prvky, ktoré by tvorili naše „cestoviny“.

Kuchyňa si vyžaduje zjednocujúce princípy, ktoré nás spájajú ako ľudí. Keď je ľud rozdelený a roztrieštený, už sa nemá ako vyjadriť a osláviť svoju jednotu. Na druhej strane, keď je ľud zjednotený, vzniká úžasné množstvo variácií kuchyne, ktoré sa zoskupujú okolo tejto jednoty.

Autentická kuchyňa je založená na princípe, že skôr dopyt *má ovplyvňovať produkciu ako produkcia určovať dopyt*. Neustálym prispôbovaním dostupných materiálov miestnym chutiam sa výrobca a spotrebiteľ stávajú „spoluvorcami“ jedla. Preto sa miestna kuchyňa rozvíja, keď miestni kuchári upravujú miestne jedlá a domáce ingrediencie tak, aby odrážali to, čo miestni obyvatelia majú radi.

Okrem toho ozajstná kuchyňa potrebuje cnostných ľudí, ktorí sa usilujú o dokonalosť aj v tých najmenších veciach. Ľudia musia byť ochotní prispôbovať sa a robiť radosť druhým. V kuchárskom umení musia vidieť prostriedok praktizovania cnosti a dokonca služby Bohu.

Už nemáme jednotnú kultúru, ktorá spoluvytvára úžasné „cestoviny“. Veď v našej individualistickej spoločnosti, kde každý robí, čo sa mu páči, chýba zmysel pre komunitu, ktorá slúži ako fórum, z ktorého vychádzajú skvelé jedlá. V našom sebeckom svete už ľudia nemajú o iných ten záujem, ktorý sa vyžaduje na dolaďovanie a rozvíjanie kuchyne.

Potreba zmyslu pre miesto

Chýba nám zmysel pre miesto, ktorý tiež zohráva osobitnú rolu v rozvoji kuchyne. Boh každé miesto obdaril veľkou rozmanitosťou a bohatstvom. Urobil to tak, aby tí, ktorí tam žijú, mohli toto bohatstvo využiť, aby im pomáhalo v ich snahe o dokonalosť.

Regióny by mali objavovať a využívať svoje miestne poklady a vytvárať podivuhodnú škálu potravín odrážajúcich chute, zdroje, pôdu a klímu miesta. To miesto môže dokonca vstúpiť do potravy tak ako cestovina majúca formu slimákov, tekvice, či ... vrchu Vezuv. Aj miestni ľudia a miestna história vstupujú do potravín vo forme klobúkov, mincí a historických postáv zakorenených v miestnej tradícii.

Bohužiaľ, moderná spoločnosť stratila spojenie s pôdou v našom globalizovanom svete. Málokto pozná svoj región a veľký potenciál, ktorý v sebe skrýva. Keď sa všetko dodáva zvonku, všetko má tendenciu chutiť a vyzeráť rovnako. Ľudia sa už viac nespájajú s prírodou a dedičstvom a iba s ťažkosťami by vedeli identifikovať slimákov, hrebene kohútov či olivové listy, a ešte menej je pravdepodobné, že by po nich pomenovávali potraviny. Podobne naša vysoko mobilná populácia sa snaží nadobúdať pôdu, ale ľahko jej uniká jej historický zmysel.



Destilované po celé generácie

Nakoniec, kuchyňa potrebuje čas. Vyžaduje lásku k tradícii. V hlboko kresťanských dušiach tých, ktorí varia, nachádzame vášeň pre dokonalosť, ktorá pobáda hľadať ideálne potraviny neustálou interakciou medzi kuchármi a miestnym obyvateľstvom v priebehu generácií. Miestna kuchyňa je teda destilačný proces, v ktorom ľudia zažívajú duchovnú radosť z toho, že vidia produkt svojej spoločnej tvorivosti s materiálmi, ktoré sú v priebehu času poruke.

Keď miestnu produkciu obohacujú rodiny, ktoré v priebehu generácií vylepšujú kuchyňu, ich tradičné potraviny sa stávajú zdrojom miestnej hrdosti. Oblasť sa stáva známou vďaka vínam, plodom či cestovinám.

Vo frenetickej uponáhľanosti moderného života nám tento čas vždycky chýba. Vždy je tlak ponúkať jedlá, ktoré sú práve v móde. Málokto sa chce venovať rozvíjaniu tradície dobrého jedla, ktorá by pokračovala po celé generácie.

Problémom nie je nedostatok zručností alebo kvalitných ingrediencií. Moderná kuchyňa dokáže často uspokojiť úzky segment trhu s vybranými potravinami. Môže dokonca ponúkať znamenité menu pozostávajúce výlučne z lokálnych či organických plodín, a to z farmy rovno na tanier. Chýbajú nám však komunity a cnostní ľudia, zmysel pre miesto a kontinuita generácií, vďaka ktorým kuchyňa prosperuje. Potrebujeme hlboké kresťanské korene, ktoré zabezpečujú toto bohatstvo, plus silný charakter, nachádzajúce sa napríklad vo vyše päťsto talianskych cestovinách.

URL adresa článku: <https://christianitas.sk/ked-je-patsto-druhov-cestovin-primalo/>