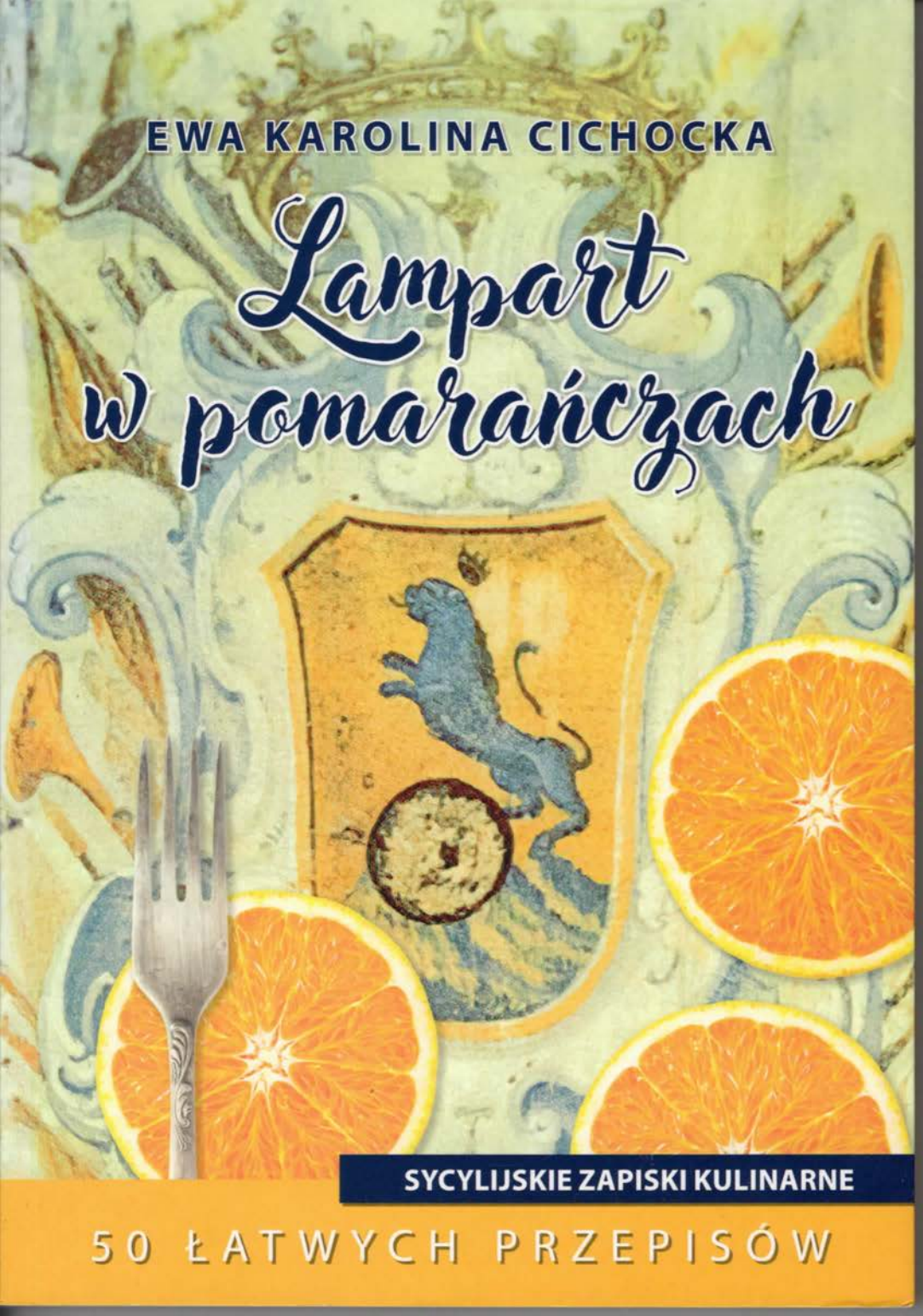


EWA KAROLINA CICHOCKA

Lampart w pomarańczach



SYCYLIJSKIE ZAPISKI KULINARNE

50 ŁATWYCH PRZEPISÓW

VI. UCZTA LAMPARTA





Galaretka w kształcie warownej baszty osadzonej na bastionach i skarpach wyglądała groźnie, imponująco; po jej gładkich śliskich ściankach nie wdrapałby się żaden śmialek; z wierzchu przybrana była wiśniami i pistacją; a jednak łyżka zagłębiała się w niej ze zdumiewającą łatwością: ta bursztynowa forteca była przezroczysta i drżąca¹.

– Jesteś księżną, mieszkasz w pałacu, świetnie gotujesz i zastanawiasz się, co mogłabyś robić? – zapytała ją kiedyś przyjaciółka. Tak zrodził się pomysł na dzień gotowania z księżną w Palermo. Po powrocie z wieloletniej podróży po świecie księżna Nicoletta Polo Lanza Tomasi di Palma osiadła w stolicy Sycylii i wprowadza chętnych w sekrety kuchni sycylijskiej. Rodzinny pałac pełen jest literackich wspomnień *Lamparta*, pachnie także sycylijską kuchnią.

¹ To opis galaretki rumowej z *Lamparta* Lampedusy: G.T. Lampedusa, *Lampart*, tłum. Z. Ernstowa, Wyd. Książka i Wiedza, Warszawa 1988, s. 57.

Wiekowe pałace wraz z żyjącymi w nich sycylijskimi arystokratami – żywymi legendami stały się pretekstem do mojej ostatniej podróży do Palermo. Do siedziby rodu z prawdziwymi książętami wybieram się, aby porozmawiać o sycylijskiej i pałacowej kuchni, ale także o literaturze.

Lampart, czyli gepard

Wąską uliczką via Butera tuż przy bulwarach nad zatoką Palermo idziemy z Agnieszką Kwiatek, mieszkanką stolicy Sycylii, na spotkanie z księżną Nicolettą. Umówiliśmy się, aby porozmawiać o *Lamparcie* (a właściwie o *Gepardzie*, bo taki jest tytuł oryginału, mylnie przetłumaczony i używany przez lata). To jedyna powieść teścia księżnej (właściwie przybranego ojca jej męża) – Giuseppe Tomasiego, księcia Lampedusy i diuka Palmy, która o mały włos pozostałaby w rękopisie wśród pamiątek po krewnym. Ukazała się bowiem już po śmierci autora, za jego życia nie wzbudziła entuzjazmu wydawców. Dziś jest dostępna w kilkudziesięciu językach i uznana za najważniejszą sycylijską powieść. (*Notabene*, to ważna wskazówka dla literackich debiutantów, żeby nie słuchać tylko jednego krytyka i wierzyć w siłę swojego dzieła.)

Książka, napisana w konwencji XIX-wiecznej powieści, ukazuje schyłek świata starej burbońskiej arystokracji na Sycylii w czasach zjednoczenia Włoch. Do tego została wybitnie zekranizowana przez Luchina Viscontiego (także arystokratę) w 1963 roku z gwiazdorską obsadą: Burtem Lancasterem, Alainem Delonem i Claudią Cardinale w rolach głównych. Spotykamy się także, aby porozmawiać o kuchni sycylijskiej. Księżna Nicoletta jest specjalistką w tej materii, a ja mam do tych dań słabość od lat. Książę Gioacchino, mąż księżnej, jest muzykologiem, a także spadkobiercą literackiej spuścizny księcia Lampedusy i autorem wstępu do ostat-

niego polskiego wydania dzieła. Wraz z żoną – rusycystką, poliglotką i animatorką kultury – po wielu latach spędzonych w różnych zakątkach świata powrócili do Palermo. W odremontowanym i rozbudowanym pałacu, gdzie ostatnie lata życia spędził autor *Lamparta*, udostępniają gościom stylowe apartamenty, a księżna prowadzi dla zainteresowanych kursy kulinarne.

Za lwią bramą

Przy dość niepozornej *via Butera* w rzędzie kamienic-pałaców jest pod numerem 28 wielka brama z rzeźbionymi lwami. W ogromnych wrotach otwieramy mniejsze drzwiczki, którymi wchodzimy do środka. Na wewnętrznym dziedzińcu z ukrytymi samochodami schodzi szerokimi schodami drobna brunetka i z uśmiechem mówi perfekcyjnie po polsku: – Dzień dobry.

Księżna Nicoletta jest sympatyczną i bezpośrednią osobą z poczuciem humoru. Rozmawiamy w wielkim salonie, dawnej sali balowej, z cudownym widokiem na zatokę. Nie ma chyba lepszego widoku z żadnej palermskiej rezydencji. Jasne pomieszczenie wyposażone jest w stylowe meble, a ściany pokrywają ozdobne tkaniny, wielkie lustra i ciemne płótna dawnych mistrzów. Siedzimy na żółtych sofach i prowadzimy uroczą konwersację. Uprzejma księżna zauważa, że moje spodnie w żółte róże świetnie komponują się z miodową barwą szezlonga, na którym siedzę... Śmiejemy się, że miejsce jest po prostu dla mnie stworzone.

Rozmawiamy o prawdziwym pałacu księcia Lampedusy. Ten, w którym gościmy, Palazzo Lanza Tomasi, nie jest bowiem autentycznym rodzinnym gniazdem. Został wybudowany ponad dwieście lat temu na zrębach dawnych kazamat wojskowych. Kupił go w 1849 roku pradziadek księcia – książę Giulio Fabrizio Tomasi di Lampedusa, astronom amator i pierwowzór głównego bohatera

powieści. Stał się nową przystanią po utracie rodzowego domu i to w nim autor *Lamparta* spędził ostatnie lata życia.

Rodzinny pałac (przy dzisiejszej via Lampedusa), w którym Lampedusa spędził prawie całe życie, oddalony około kilometra od nowej siedziby, został zbombardowany w 1943 roku przez aliantów. Nie pozostało po nim nic oprócz cudem ocalałej biblioteki. To był dramatyczny moment w życiu autora *Lamparta*.

– Do końca życia nie mógł pogodzić się z utratą tego świata – mówi księżna Nicoletta i pokazuje gablotę, w której obok rękopisu *Lamparta* (wielki zeszyt zapisany równym, starannym odręcznym pismem) znajdują się tylko trzy ocalałe przedmioty z herbem rodzowym Lampedusów. To srebrne papierośnica i zapalniczka oraz... mały porcelanowy kieliszek do jajek.

Z rezydencji zburzonej w czasie wojny trafił tu też cały gabinet z bibliofilską kolekcją ukochanych dzieł literatury, należących do teścia księżnej. Wiedzą o nich z pasją dzielili się ze studentami. Miejsca, w którym pracował, nie zmieniono od czasu jego śmierci, czyli od ponad sześćdziesięciu lat.

Co prawda kilka lat temu pierwotny rodzinny pałac został odbudowany, ale to po prostu nowy dom, który jedynie stoi w miejscu dawnego pałacu. Mimo że wisi na nim tabliczka z napisem *Palazzo Lampedusa*, zupełnie nie oddaje dawnego klimatu.

Księżna Nicoletta z przyjemnością oprowadza nas po pałacowych pomieszczeniach. Poza stylową i autentyczną biblioteką z kominkiem oglądamy jadalnię z długimi stołami i z ukrytą w kredensach porcelaną. W jednej z jadalni, ze stołem dla wielu gości, ze srebrną zastawą i świecznikami, trudno nie sięgnąć do *Lamparta* i zmysłowego opisu składników i bogactwa menu pałacowego przyjęcia: *Pod kandelabrami, pod piramidami nigdy nie zjadanych tortów, piętrzącymi się w pięciu kondygnacjach, rozciągało się monotonne bogactwo stołów zastawianych na wielkie bale:*

czerwone, koralowe, żywcem rzućane w ukrop homary, woskowe i śliskie chaud-froids z cielęciny, solki² koloru stali zanurzone w gęstym sosie, przyrumienione na złoty kolor indyki, pasztety z gęśich wątróbek, różowe pod pancerzem żelatyny, obrane z kości bekasy na wysokich bursztynowych grzankach, przystrojone posiekanymi podróbkami, galaretka koloru jutrzeńki i dziesiątki innych, okrutnych i barwnych specjałów³.

Wreszcie dochodzimy do kuchni, kulinarnego serca domu. Oświetla ją duże otwarte okno z widokiem na wewnętrzny dziedziniec i błękitne niebo w górze. Ściany pokryte ceramicznymi kaflami z kobaltowymi wzorkami kontrastują ze staroświeckim zestawem wypolerowanych na błysk miedzianych rondli i foremek do deserów i ciast. Wielki okap nad palnikami także pokryty jest kafelkami z niebieskim deseniem. Rozmawiamy w miejscu, gdzie ze smakiem Sycylii spotykają się praktycznie uczestnicy kursów. Podziwiamy wyposażenie, rozmawiamy o kulinariach i smakujemy kandyzowane owoce z małych, równo poustawianych słoiczków.

Pokój z białymi kafelkami

Jak wyjaśnia nam księżna Nicoletta, kuchnia arystokratycznych pałaców kontrastowała z rustykalną, często prostą i ubogą kuchnią przeciętnych Sycylijczyków. Wśród zwykłej rolniczej ludności popularne były nieskomplikowane i tanie potrawy.

– Takich lokalnych dań nie podawano na pańskich stołach – wyjaśnia księżna. W pałacach powszechne były wyrafinowane smaki kuchni francuskiej. Tworzyli ją rodowici francuscy kucharze lub adepci szkół kulinarnych z kraju nad Sekwaną.

² Chodzi o solę.

³ Tamże, s. 301.

Monsú – takie miano nosił pałacowy kucharz, a nazwa pochodziła wprost od francuskiego słowa *monsieur*.

– Każdy więc miał swojego *monsú*. Posiadanie wybitnego *monsú* było przedmiotem prestiżu i konkurencji pomiędzy rodami – opowiada arystokratka.

Kuchnia z wpływami francuskimi należała do skomplikowanych, wymagała pracy, ale także bogactwa składników – dużo mięsa, masła czy śmietany.

– W takim domu *monsú* nie przyrządzał po prostu jajek. To był *soufflé* – żartuje księżna Nicoletta. Podkreśla, że dawniej jedzono więcej, ale też tłustiej i zdecydowanie mniej zdrowo.

Pytamy o predyspozycje kulinarne wysoko urodzonych.

– Panie z pałacu nie gotowały – wyjaśnia nasza przewodniczka. – Nigdy nie wchodziły do kuchni – dodaje i pokazując nam portret pięknej kobiety z chłopcem, wspomina rodzinną anegdotę o matce swojego męża, która zapędziwszy się kiedyś w kuchenne rejonny pałacu, ze zdziwieniem stwierdziła: – Jaki dziwny pokój z białymi kafelkami...

Zapiekanka lamparta

W *Lamparcie* można znaleźć sporo opisów wyszukanych potraw. Nie znamy ich smaku, ale bogactwo języka pozwala nam próbować je sobie wyobrazić i wierzyć, że miały wyjątkowy nie tylko wygląd...

Kiedy przechodzimy przez kolejne pałacowe salony i jadalnię z długim stołem, podziwiając srebrne zastawy, lichtarze i dekoracyjne ptaki, niemal czekamy, aż przez drzwi wejdą – jak w *Lamparcie* – lokaje w zieleni i złocie liberii, w bieli upudrowanych włosów, z piętrzącymi się na srebrnych półmiskach piramidami zapiekanego makaronu, czyli *Il timballo del Gattopardo*. Co roku tym daniem witał swoich gości bohater powieści Don Fabrizio Sa-

lina podczas otwarcia sezonu w letniej rezydencji w Donnafugacie. Tu znów sięgamy do książki i znanego smakowitego opisu słynnej zapiekanki makaronowej z licznymi dodatkami i sosami, zapieczonej pod ciastem francuskim: *Przyrumieniona na złoty kolor powierzchnia ciasta i bijący w nozdrza słodkawy aromat cynamonu stanowiły tylko preludium do delicii ukrywających się w środku; gdy nóż przecinał chrupiącą powłokę, najpierw dobywała się ze środka wonna para, a potem dopiero ukazywały się kurze wątróbki, cienkie plasterki jajek na twardo, szynki, kawałki pulardy i trufle zagłębione w tłustej, gorącej masie nitek makaronu, któremu esencjonalny sos mięsny nadawał pełny kolor brązowego zamszu*⁴.

Pytam księżnę, czy często przygotowuje tę słynną zapiekankę z uczty księcia Saliny. Okazuje się, że przyrzadziła ją tylko... raz.

– Zajmuje to zbyt wiele czasu – wyjaśnia. – Przygotowanie jej zajęło mi aż dwa dni – szczerze wyznaje. Nie ukrywa, że zadanie nie jest łatwe z racji wieloskładnikowej receptury, zawierającej między innymi trufle, szynkę, łączone dwa sosy, a wszystko przykryte słodko-słonym ciastem z dodatkiem cynamonu. Księżna podkreśla także trudności w zdobyciu dziś niektórych produktów, takich jak kura z jajkami... w środku. A także niebagatelny koszt samych składników, wynoszący blisko dwieście euro.

Rozmawiając o tym tak pięknie opisanym daniu myślimy o podobnym: znanej na Sycylii zapiekance *timballo*. Można powiedzieć, że pałacowa wersja jest o wiele bardziej skomplikowana i wykwintna niż ta popularna dziś na Sycylii.

Jako że moją pasją są także poszukiwania sycylijskich wspomnień w polskiej literaturze, przytoczę wspomnienie polskiego hrabiego Michała Borchy, który gościł w sycylijskich arystokratycznych pałacach w XVIII wieku i podkreślał *lśniąca manierę*

⁴ Tamże, s. 102-103.

u tutejszej szlachty: *A kiedy urządza święto, lub obiad, to nie oszczędza nawet w najmniejszym stopniu, i wydaje się, że wszystkiego jest w nadmiarze. W żadnym innym kraju nie dba się, tak jak tu, o przepych, smak i szczególnie o odpowiedni zbytek. Na przyjęciach potrawy są przygotowywane zazwyczaj według mody francuskiej, panuje nadmiar obcych win, wielkich, wspaniałych ryb, konfitur, lodów itp. Używane są przy tym srebrne nakrycia, piękny lniany obrus, najlepszy chleb i woda, uważna obsługa, i w ogóle wszystko, czego można sobie życzyć. Ale kiedy takie święto lub obiad w jakimś domu wyprawi, to po nim przez długi czas panuje cisza⁵.*

Między targiem a pałacem

Księżna z wykształcenia jest tłumaczką, z zamiłowania zaś kucharką. Kuchnia sycylijska nie jest jej rodzinną tradycją. Jest kuchnią rodziny jej męża. Księżna wiele czasu spędziła w Wenecji, gdzie się urodziła, a także w Moskwie. Zawodowo zajmowała się tłumaczeniami, redakcją książek, organizacją festiwali muzyki i sztuki. Jako anegdotę wspomina rozmowę sprzed lat ze swoją przyjaciółką w Nowym Jorku o planach na przyszłość.

– Jesteś księżną, mieszkasz w pałacu, świetnie gotujesz, więc co mogłabyś robić? – pytała przyjaciółka. I tak zrodziła się koncepcja dnia gotowania z księżną w prawdziwym pałacu w Palermo.

Dla osoby, której domowa kuchnia wywodziła się z Wenecji, przyswojenie smaków sycylijskich nie było jednak proste. Pytamy, które miasto i kuchnia są jej bliższe: północ czy południe? Księżna dyplomatycznie odpowiada, że serce ma... podzielone. Generalnie stara się na swoich kursach prezentować lokalną, sycylijską trady-

⁵ M.J. Borch, dz. cyt., s. 226.

cję, ale czasem wplata jakiś element wenecki. Akcentuje jednak spore różnice pomiędzy kuchnią Wenecji i Palermo – inne ryby i przyprawy.

– Tu, na Sycylii, mamy całe bogactwo przypraw, które wpłynęły na tę kuchnię jeszcze w czasach arabskich – wyjaśnia. Podkreśla rolę makaronu, oliwy i nieco odmiennych niż w Wenecji warzyw takich jak okrągłe bakłażany, kolczaste karczochy i długie cukinie. Odmiennych także z powodu sycylijskiego wulkanicznego podłoża.

– Przygotowywałam się sama, pilnie ucząc się na własnych błędach – wspomina księżna początki swojej pracy nad kursem. Jej koncepcją było wypracowanie receptur na wspólne przygotowanie kompletnego posiłku – od przystawki po deser, różnych w zależności od pór roku.

Zajęcia odbywają się w kameralnych grupach do dwunastu osób. Kurs zaczyna się wcześniej rano wspólną z uczestnikami wizytą na palermskim targu Il Capo. To jeden z trzech znanych *mercato* w Palermo. Mimo że bliżej znajduje się słynna Vucciria, to jednak wybór sezonowych ryb, owoców i warzyw nie jest tam największy. Księżna korzysta także ze swojego ogrodu znajdującego się na pałacowym tarasie. Uprawia tam cytryny i zioła.

Uczestnicy kursu pod fachowym okiem gotują w pałacowej kuchni, aby potem zasiąść do biesiady i zjeść wszystkie przygotowane wspólnie dania.

Pytamy o adeptów kursów. Okazuje się, że uczestniczą w nich ludzie z różnych stron świata. Ponieważ księżna włada wieloma językami, warsztaty może prowadzić po włosku, angielsku czy hiszpańsku.

– W zajęciach uczestniczą osoby, które interesują się kuchnią i które poprzez kulinaria chcą poznać Sycylię – wyjaśnia. Czasem przyjeżdżają także ci, którzy traktują zajęcia rozrywkowo, zaciekawieni chyba najbardziej wizytą w pałacu u księżnej.

Specyficzną grupę stanowią Amerykanie.

– Czasami zaskakują pytaniami – przyznaje arystokratka. – Pytali na przykład o to, czy nasz pałac to stary budynek lub czy jestem bardzo religijna, bo mamy tyle świętych obrazów...

Czasami zaskakują też oczekiwania kursantów. Księżna Nicoletta pamięta młodożenców, którzy sądzą, że warsztaty poprowadzi dla nich indywidualnie.

– Nie potrafili odnaleźć się w grupie i porzucili nas już podczas zakupów na targu – wspomina.

Większość przybyłych jest jednak czynnie zaangażowana i zadowolona.

– Bywa, że ci bardzo usatysfakcjonowani wracają ponownie na kurs – mówi księżna. – Wtedy muszę sprawdzić, co gotowaliśmy poprzednim razem, żeby nauczyć ich czegoś nowego – żartuje.

Arbuzowy przysmak z jaśminem

Biancomangiare to deser z mleczka migdałowego, powstałego z namoczonych migdałów, który wśród sycylijskich receptur słynie jako przysmak arystokratycznych stołów (przepis na str. 237). Oczywiście także księżna Nicoletta go przyrządza, podkreślając arabskie wpływy i rodowód przysmaku. Dopytuję o jej recepturę, spotkałam się bowiem z dwoma sposobami jego przygotowywania – z żelatyną lub ze skrobią kukurydzianą. Jak się okazuje, księżna jest zwolenniczką drugiej opcji. W jej wersji istotne są także samodzielne przygotowanie mleczka z najlepszych migdałów oraz dekoracyjne dodatki, takie jak pistacje, czekolada z Modiki czy kandyzowana dynia. Kosteczkami tej ostatniej częstuje nas w pałacowej kuchni z wielkim okapem.

Kuchenną rozmowę o słodkościach kieruję znów w stronę literatury. Pytam, czy prawdą jest, że Lampedusa pisał swoją powieść

przy kawiarnianym stoliku w słynnej cukierni obok Teatro Massimo w Palermo. Dowodem w sprawie jest cytata z wiersza Romana Brandstaettera, który także chodził na kawę do kawiarni Pasticceria Mazzara di Palermo, gdzie *il Principe Tomasi di Lampedusa scrisse parte del romanzo Il Gattopardo*⁶. Okazuje się, że faktycznie był to jego ulubiony lokal, który jeszcze do niedawna słynął ze swoich wyrobów i był licznie odwiedzany przez mieszkańców i turystów. Niestety, został zamknięty i zakończyła się ponad stuletnia historia lokalu, ulubionego przez miłośników teatru, melomanów, artystów, pisarzy i polityków. Im więcej czasu upływa od zamknięcia *pasticcerii*, tym większa jest legenda, która dziś głosi, że swój stolik miał tam także sędzia Falcone, bywali malarz Guttuso i pisarz Sciascia. A klientela przychodziła, zwabiona nazwiskami bywających tu gwiazd włoskiego kina: Felliniego, Viscontiego czy Mastroianniego. Księżna wyjaśnia także, że słodczyce były słabością i wielką przyjemnością jej teścia. Nie dziwi więc chyba tak smakowite opisy słodkości w *Lamparcie*, jak choćby zacytowany na wstępie tego rozdziału opis galaretki rumowej.

Pytam o najbardziej ulubiony deser księcia – *gelo di melone* (po sycylijsku – *gelu di muluni*). Okazuje się, że to nie lody, jak sądziłam, ale rodzaj kisielu z arbuza. Mięsz tego owocu, który raczej kojarzy się z konsumpcją na surowo i na zimno, tu jest wyciskany i gotowany. Deser *gelo di melone con fioridi gelsomino* jako ciekawostkę z Palermo przygotowuje księżna Nicoletta z kursantami. Dekorują go kwiatami jaśminu z tarasowego ogródka przy pałacu i drobnymi kawałeczkami czekolady, imitującymi arbuzowe pestki. Wykonanie deseru często kończy kulinarne spotkanie (przepis na str. 237).

Kuchnia księżnej, która czerpie z sycylijskiej tradycji, jest także kuchnią nowoczesną, bo jest prosta i niskokaloryczna.

⁶ R. Brandstaetter, dz. cyt., s. 235.

– Dziś w Europie zmieniamy się. Trzeba jeść bardziej zdrowo, świadomie i oszczędniej – wyjaśnia. – Tę prostotę zaczynamy na nowo doceniać.

Wracając z odwiedzin u księżnej, mijam po drodze dwa inne pałace. Palazzo Gangi, w którym nakręcono słynną scenę balu w filmie Viscontiego na podstawie *Lamparta*, dziś jest tajemniczym i odciętym od świata jak obronna twierdza miejscem z pozamykanymi bramami i okiennicami. Obok znajduje się Giardino dei Giusti z palmami i drzewkami pomarańczowymi oraz ruinami XVIII-wiecznego pałacu arystokratki Franceski Fulci, unicestwionego przez wojenne bombardowania. Myślę o przemijaniu i rozpływającym się dawnym świecie. Po drodze znajduję w szczelinie chodnika z czarnych kamiennych płyt błyszczący przedmiot. To kryształowy wisior z pałacowego żyrandola. Wolę myśleć, że zagubił się tu podczas transportu do renowacji, a nie w ostatniej drodze na licytację.

Pizza z polentą

Spotkanie w Palazzo Butera nie było jedyną moją wizytą w siedzibie arystokratycznego rodu. Odwiedziłam, a nawet spędziłam tam trzy dni, Palazzo Biscari w Katanii. To najbardziej znany prywatny pałac w tym mieście. Liczy ponad siedemset pokoi, do dziś mieszkają tam potomkowie rodziny księcia Ignazia Biscariego. W XVIII wieku powstało tam jedno z pierwszych na świecie muzeum starożytności, a w 1784 roku odwiedził pałac i księcia Julian Ursyn Niemcewicz, podkreślając gościnność gospodarza, prowadzącego naukowo-towarzyski salon miasta. Przyznam, że ogromne wrażenie podczas zwiedzania pałacu zrobiła na mnie istniejąca do dziś sala balowa z zainstalowaną pod sufitem loggią dla muzyków. Można sobie wyobrazić, jak muzyka spływała z góry na wirujących w tańcu gości księcia. A kapelmistrzem był tu Vincenzo Tobia Bellini, dziadek Vincenza Belliniego...





Palermo, Palazzo Lanza Tomasi