

Dorota Kaniewska

NOTA RECENYZJNA: EVA CELADA, *SEKRETY
KUCHNI WATYKANU*, WYD. ŚWIAT KSIĄŻKI,
WARSZAWA 2010, ss. 320.

Dwór watykański to najstarszy z istniejących do dzisiaj dworów europejskich, niezwykle dostojny i tajemniczy, fascynujący zarówno duchownych jak i osoby świeckie. Zwyczaje poszczególnych papieży od wieków stanowiły interesujący materiał do analiz, badań oraz bywały tematem wielu książek. W 2010r. ukazała się w Polsce praca hiszpańskiej autorki Ewy Celady, zatytułowana „Sekrety Kuchni Watykanu”, wydana nakładem Wydawnictwa „Świat Książki”.

Książka została podzielona na pięć rozdziałów. Każdy z nich umożliwia czytelnikowi poznanie „od kuchni” określonego okresu dziejów papieżstwa.

W rozdziale I zatytułowanym „Kuchnia papieska i sztuka kulinarna do XIII wieku” autorka przybliży czytelnikowi tajniki kuchni watykańskiej pierwszych trzynastu stuleci. Wprawdzie skrótowo tylko okres do IV w. uzasadniając to słusznym stwierdzeniem, iż chrześcijanie do IV w. byli prześladowani, w związku z tym musieli żyć w ukryciu, to jednak i ten trudny okres w historii Kościoła nie został całkowicie pominięty. Autorka na podstawie archiwaliów i opisów wydarzeń historycznych, w których uczestniczyli pierwsi papieże a także ich kontaktów z ówczesną arystokracją, rekonstruuje sposoby odżywiania się pierwszych Biskupów Rzymu. Podkreśla, że papieże „epoki prześladowań” wybierani byli z grona najznamienitszych biskupów, utożsamiających się w pełni z ideą unikania ziemskich przyjemności. W związku z powyższym ich posiłki służyły wyłącznie zaspokajaniu poczucia głodu i nie różniły się niczym szczególnym od posiłków konsumowanych przez „zwykły lud”.

W kolejnych częściach rozdziału I autorka opisuje symboliczne znaczenie niektórych potraw i sposoby ich przygotowania. Czytelnik poznaje symboliczne znaczenie jabłka, chleba czy baranka. Ponadto poznajemy rygorystyczne ograniczenia dotyczące spożywania posiłków w judaizmie, poznając tę budzącą szacunek oraz nierzadko szokującą nawet współczesnego człowieka, wielowiekową kulturę. Sporo uwagi poświęca się w książce okresom postów opisując – w lekko okraszony anegdotami sposób – opracowane przez ówczesne duchowieństwo techniki „obchodzenia” wprowadzonych na mocy soboru nicejskiego rygorystycznych zasad. Autorka przytacza anegdotę o pewnym portugalskim klasztorze usytuowanym niedaleko rzeki, którego zakonnicy podczas Wielkiego Postu wrzucali do wody baranki, krowy i świnie, a później udawali, że je właśnie znaleźli i krzyczeli radośnie „zobaczcie bracia, jakie dziwne ryby rzeka nam dziś przynosi!”.

W książce omawia się też podstawowe składniki diety człowieka – mięso i ryby. Opisuje zauważane ówczesnie przez znamienitych duchownych zagrożenia wynikające ze spożywania nadmiernej ilości pokarmów mięsnych. Autorka przedstawia w sposób barwny, uwarunkowany czynnikami geograficznymi, uzasadniającymi konieczność stosowania bardziej kalorycznej i bogatej w tłuszcze zwierzęce diety, sprzeciw ludności północnej Europy przeciwko rygorystycznym ograniczeniom spożywania mięsa. Książka przybliży też wygląd średniowiecznego, postnego klasztorowego menu, opisując przy tym, jak wielkim i mistycznym symbolem dla wczesnych chrześcijan była właśnie ryba.

Poznajemy też nie dającą się przecenić rolę Kościoła w rozpowszechnianiu produktów z Nowego Świata. Książka uzmysławia czytelnikowi jak ogromny wpływ wywarł Kościół na to, jak współczesne potrawy są przygotowywane. Poprawiając np. humor słodką czekoladą nie zdajemy sobie sprawy z tego, że współczesny słodki smak tego popularnego na całym świecie przysmaku zawdzięczamy zakonnicom z meksykańskiego klasztoru w Oaxaca de Juarez. To właśnie tam po raz pierwszy gorzki smak płynnej czekolady został przełamany poprzez dodanie do kakao cukru trzcinowego.

W książce znajdują się wreszcie przepisy kulinarne na ulubione dania pierwszych Biskupów Rzymu. Niektóre potrawy oraz sposób ich przygotowania mogą zaszokować współczesnego czytelnika (m.in. przepis na sos garum, którego głównym składnikiem jest rybia krew i wnętrzności). Czytelnik otrzymuje możliwość porównania tego jak bieg historii zmieniał nie tylko światopogląd, sposób ubierania się ludzi, lecz dostaje rzadką możliwość wkroczenia w tak często pomijany, ale kluczowy dla życia ludzkiego aspekt, jakim jest sposób odżywiania się. Szczególnie interesujący jest opis najbardziej uroczystego momentu życia żydowskiego – wieczerzy paschalnej.

Załamaniem się porządku feudalnego, stopniowe pęknięcie światopoglądu zgodnie z którym w centrum zainteresowania człowieka stał Bóg i związane z Nim sprawy, upowszechnienie się idei humanizmu i związane z tym rosnące zainteresowanie zdrowotnymi aspektami odżywiania, nie ominęły także Stolicy Piotrowej. W rozdziale II zatytułowanym „Kuchnia papieska od XIV do XVIII wieku. Wpływ odrodzenia na sztukę kulinarną”, autorka opisuje, jak „wiek rozumu” wpłynął na sposób odżywiania się papieży. W hołdującym tradycji Rzymie, co prawda dość mozolnie, ale za to z sukcesem zakorzeniały się dobrodziejstwa jakie przyniosła ze sobą epoka odrodzenia. Watykańscy kucharze docenili szczególnie walory zdrowotne i smakowe, sprowadzanych z „Nowego Świata” jarzyn.

Wraz z charakterystycznym dla epoki odrodzenia domaganiem się szczęścia, równości i tolerancji zaczęto poszukiwać sposobów by przyrządzane potrawy posiadały bardziej konkretny i wyrazisty smak. Kucharze watykańscy zaczęli stosować coraz bardziej wysublimowane przyprawy, które stopniowo zmniejszały rolę kluczowych dla XV w. cukru i cynamonu.

W rozdziale drugim książki nie zabrakło interesujących anegdot z życia papieży oraz innych ciekawostek. Niewielu z nas zadaje sobie sprawę z tego, iż tak powszechne we współczesnym świecie „gotowanie na parze” to wynalazek watykańskich kucharzy. A recepturę, kluczowego dla kuchni włoskiej sosu beszamelowego, niezbędnego do przygotowania pysznej lasagne, zawdzięczamy Pittemu i Strozziemu (kucharzom zarówno papieża, jak i rodziny Medyceuszy). Natomiast uwielbiany na całym świecie sos boloński po raz pierwszy został przyrządzony w 1541 r. dla papieża Pawła III. Jego smak zachwycił ówczesnego zwierzchnika Kościoła i po dzień dzisiejszy zachwyca swoim smakiem najbardziej wyrafinowane podniebienia smakoszy na całym świecie.

Niewątpliwie fascynuje czytelnika kunszt literacki Ewy Celady i jej obiektywizm. Autorka nie przedstawia papieży jako „świętych za życia”, nie skupia się także wyłącznie na wadach ich charakterów, ale mówi o zwierzchnikach Kościoła jak o zwyczajnych ludziach, którzy bez wątpienia wyróżniali się nieprzeciętnym intelektem i wiedzą, chociaż miewali też pewne przywary. W rozdziale drugim, np. autorka opisuje zarówno ascetyczny, wypełniony troską o najuboższych pontyfikat Innocentego IX jak i pełen skandali, nepotyzmu okres kiedy to na „tronie piotrowym” zasiadał papież Aleksander VI. W niezwykły sposób wprowadza czytelnika w świat wystawnej (będącej konsekwencją przejęcia przez Watykan tzw. dworskiej tradycji), pełnej przepychu kuchni watykańskiej epoki odrodzenia. W nieprzeciętny, wypełniony osobliwościami sposób autorka przedstawia rytuał przygotowania potraw, wygląd ówczesnej papieskiej zastawy, a nawet przebieg charakterystycznych dla tamtej epoki wystawnych uczt.

Ciekawostką są też umieszczone w książce przepisy na ulubione potrawy papieży, co sprawia, że autorka umożliwia nam poznanie klimatu tamtej epoki papieżstwa ale też stwarza nam możliwość delektowania się w zaciszu domowym m.in. ulubionymi potrawami papieża Aleksandra VI.

W rozdziale, zatytułowanym „Watykańskie desery”, czytelnik poznaje historie serwowanych na watykańskim stole łakoci, czyli słodczy . Od zawsze bowiem stanowią one jedną z niewielu pociech w okresie rygorystycznych postów oraz pełnią rolę zwiastunów najważniejszych świąt religijnych. Niezwykle interesującym jest, że od niepamiętnych czasów papieże nie gardzili łakociami pochodzącymi od „niewiernych”, np. arabskim nugatem. Ciekawe są receptury na wykwintne i wyszukane desery, jak np. krem z kasztanów po bolońsku, ale najciekawsze są opisane przez autorkę historie pochodzenia niektórych ciast, czy też deserów, chociażby historia słodkiego chleba bożonarodzeniowego – panettone.

Wielka Rewolucja Francuska pochłonęła miliony ludzkich istnień, niosąc ze sobą głębokie zmiany światopoglądowe, które nie ominęły nawet zakotwiczonego w tradycji, odgrozonego murami tradycyjnych wartości Państwa Kościelnego, które w następstwie dokonujących się w całej Europie zmian zostało wchłonięte przez jednoczące się Włochy.

Czynnikiem, który czyni książkę „Sekrety Kuchni Watykanu” ponadprzeciętną lekturą, jest to, że autorka nakreśla kontekst historyczny dla swoich opowieści. W sposób przyjazny, nawet dla przeciętnego czytelnika, przybliżyła nam wydarzenia, które doprowadziły do powstania państwa – miasta Watykan. W ten sam charakterystyczny dla siebie sposób, przedstawia czytelnikowi skomplikowaną strukturę oraz opisuje sposób funkcjonowania tego niezwykle, najmniejszego państwa na świecie.

W rozdziale IV zatytułowanym „Państwo Watykańskie w XIX i XX”, autorka. Przedstawia przeobrażanie się „zamkniętej” kuchni papieskiej w międzynarodową. Kardynałowie przestają żywić się wyłącznie w elitarnych „stołówkach” i zaczynają dostrzegać korzyści wynikające z jadań w restauracjach. W dalszej części rozdziału IV, poznajemy zwyczaje żywieniowe papieży XIX i XX wieku. I tu pojawiają się anegdoty i ciekawostki. Analizując sylwetki kolejnych Biskupów Rzymu, możemy poznać ich poglądy na określone sposoby odżywiania się, a także słabości do niektórych dań.

W ostatnim rozdziale zatytułowanym „Kuchnia watykańska w końcu XX i na początku XXI wieku. Jan Paweł II i Benedykt XVI”, czytelnik otrzymuje możliwość poznania współczesnego Watykanu „od kuchni”. Odnajdujemy tu opisy zakorzenionych od lat tradycji spożywania potraw, które kultywują współcześni Biskupi Rzymu, ale czytelnik jakby „wchodzi” do Państwa – Miasta Watykanu

tylnymi drzwiami. Poznaje codzienny rytuał spożywania posiłków przez najwyższych dostojników Kościoła katolickiego. Współczesny Watykan nie posiada jednej, charakterystycznej kuchni. Kardynałom i biskupom posiłki najczęściej przygotowują siostry zakonne, które się nimi opiekują. Z reguły pochodzą one z tego samego kraju co dani dostojnicy Kościoła katolickiego. Natomiast księża oraz świeccy pracownicy, jadają w specjalnej przeznaczony dla nich stołówce. Papież obecnie spożywa posiłki praktycznie wyłącznie w swoim prywatnym apartamencie.

Oddając się lekturze książki „Sekrety Kuchni Watykanu”, możemy przez pryzmat zwyczajów kulinarnych prześledzić, jak na przestrzeni wieków zmieniał się obraz Kościoła katolickiego. Współcześni kardynałowie obecnie nie spożywają posiłków wyłącznie w swoim zamkniętym gronie. Sobory Watykańskie otworzyły Kościół katolicki na wyzwania współczesności. Dynamicznie zmieniająca się rzeczywistość wpłynęła także na światopogląd oraz zwyczaje kardynałów. Obecnie najwyżsi dostojnicy Kościoła katolickiego, doceniają uroki jedzenia w wykwintnych rzymskich restauracjach. Autorka skrupulatnie wymienia nazwy ulubionych lokali najwybitniejszych współczesnych kardynałów, a także ich ulubione dania. W ostatnim rozdziale dość dużo uwagi poświęca historii i organizacji watykańskiego Domu Świętej Marty, który obecnie pełni funkcję luksusowego hotelu dla najwyższych dostojników Kościoła katolickiego. Znany jest też jako miejsce, w którym serwowane są najbardziej wykwintne potrawy. To właśnie tam odbywają się bankiety z okazji najważniejszych wydarzeń m.in. Synodów Biskupów, beatyfikacji czy też spotkań Kolegium Kardynalskiego. Z lektury książki, możemy także dowiedzieć się jakie potrawy są serwowane najczęściej z okazji tak ważnych wydarzeń w dziejach Kościoła katolickiego. Jednakże nie tylko najwyżsi Dostojnicy Kościoła katolickiego mieli przyjemność spożywania posiłku w Domu Świętej Marty. Jak już wspomniałam wcześniej, jedną z cech, które wpłynęły na mój pozytywny stosunek do kunsztu literackiego autorki, jest jej obiektywizm. Otóż dnia 3 stycznia 1988r. w domu Świętej Marty zorganizowano posiłek dla ubogich, w którym uczestniczył Papież Jan Paweł II. Na koniec przyjęcia ubodzy podziękowali papieżowi za to, że zechciał z nimi dzielić stół. Jan Paweł II odpowiedział wówczas: „Pewnego dnia Jezus zapewne zapyta mnie, czy ja, który jadłem z możnymi tego świata, chociaż raz jadłem z ubogimi. Może się wówczas okazać, że ten właśnie posiłek będzie dla Niego najważniejszy”. W ostatnim rozdziale (podobnie jak w poprzednich) Watykan nie jest przedstawiany (jak ma to często obecnie miejsce) wyłącznie jako zamknięta, nieprzebyta dla zwykłych ludzi twierdza, wypełniona przepychem, służąca tylko najwyższym dostojnikom kościelnym. Odnajdujemy tu wyważony, obiektywny

obraz historii papieżstwa, historii poznawanej przez przyziemny, ludzki pryzmat upodobań kulinarnych.

Fragment książki poświęcony jest opisowi pontyfikatu Jana Pawła II. Lektura tej części książki umożliwi czytelnikowi poznanie rozkładu dnia codziennego papieża. Jan Paweł II, został ukazany jako skromny, niezwykle, pracowity, wielki człowiek. Poznajemy również jego ulubione potrawy, chociaż w swoim życiu kierował się raczej zasadą „jeść aby żyć”. Spożywane w towarzystwie „możnych tego świata” posiłki były dla niego bardziej doskonałą okazją do rozmów niż sposobnością spożycia wyszukanych potraw.

Także tu nie zabrakło przepisów na ulubione dania papieży danego okresu. W części poświęconej ulubionym potrawom Papieża Jana Pawła II, znalazły się głównie przepisy na tradycyjne dania kuchni polskiej, którą Karol Wojtyła zabrał ze sobą do Stolicy Piotrowej i praktycznie do ostatnich dni swojego życia pozostał jej wierny.

W książce ponadto opisane zostały zwyczaje żywieniowe obecnego papieża, Benedykta XVI. Ulubiona kuchnia obecnego Ojca Świętego to swoista mozaika kuchni bawarskiej i włoskiej. Oczywiście nie zabrakło przepisów na ulubione dania Benedykta XVI.

Analizując dzieje kuchni papieskiej należy pamiętać o tym, że współcześnie kuchnia ta, to doprowadzona do perfekcji kuchnia włoska, urozmaicana ulubionymi daniami poszczególnych Następców Świętego Piotra, które przywozili oni ze swoich ojczyzn do Wiecznego Miasta. Kolejni najwyżsi zwierzchnicy Kościoła katolickiego, przybywając do papieskiego pałacu, zabierali ze swoich rodzinnych krajów nie tylko drogocenne książki i modlitewniki, ale także ludzkie słabości, w tym umiłowanie do niektórych potraw. Spożywając tradycyjne dania kuchni ich ojczystego kraju, łatwiej znosili trudy sprawowania tak odpowiedzialnego urzędu oraz wprowadzali do apartamentu papieskiego namiastkę swojej ojczyzny.

Lektura omawianej książki prowadzi mnie do konkluzji, że jest to ciekawa praca. Stanowi przystępne przedstawienie historii papieżstwa przez pryzmat upodobań kulinarnych Biskupów Rzymu. Ciekawa narracja w znaczący sposób ułatwia lekturę a barwne ilustracje, m.in. obrazy Leonarda da Vinci, umożliwiają czytelnikowi „wczucie” się w klimat kolejnych analizowanych przez autorkę epok z dziejów papieżstwa. Jest to książka godna polecenia dla wszystkich, którzy interesują się historią papieżstwa i papieży ale też... po prostu nie gardzą smacznym jedzeniem.