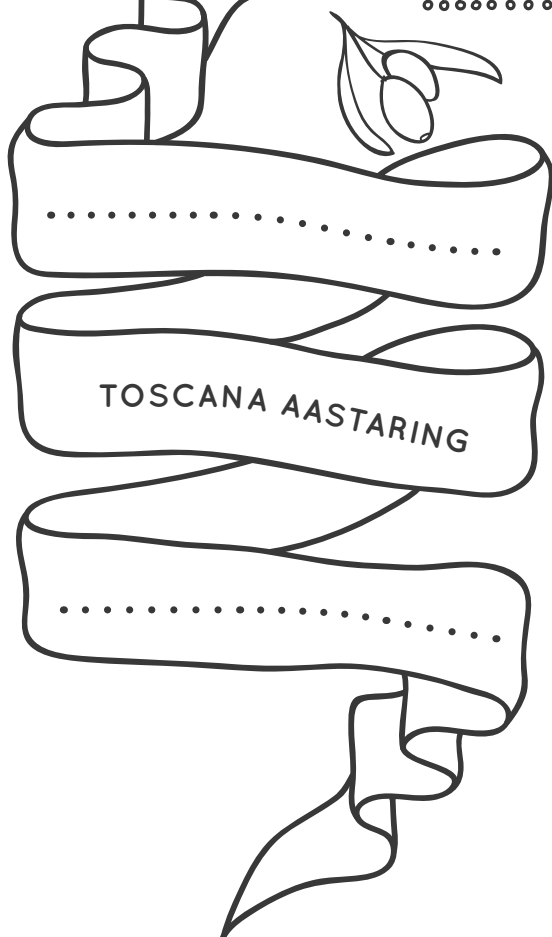


Elizabeth
.....
Romer
.....



Elizabeth
Pomer



Elu ja toidud
ühes maalilises
Itaalia orus

Inglise keelest tõlkinud
Sash Uusjärv

Elizabeth Romer
„The Tuscan Year“
Weidenfeld & Nicolson / Hatchette UK, 2018

Tekst © Elizabeth Romer, 1984, 1993, 2018

Eestikeelne tõlge © Sash Uusjärv ja AS Tänapäev, 2019
Toimetanud Teele Saul-Kaasik
Kujundanud Angelika Schneider

ISBN 978-9949-85-446-2
Trükitud AS Pakett trükikojas
www.tnp.ee



●●●●●●●●●●●●●●●●

7	Eessõna
9	Sissejuhatus
17	<i>Jaanuar</i> Silvana köök – sead ja <i>prosciutto</i> – salaami, <i>cotechino</i> ja teised vorstid – <i>gnocchi</i> ja <i>ragù</i> – veisehautised ja -praed
43	<i>Veebruar</i> Silvana aed – ürdid – <i>minestrone</i> ja <i>minestre</i> – metsikud aedviljad ja salatid – tubakas ja kuu – <i>mangiafagioli</i> – karnevalikoogid – <i>ballo in maschera</i>
67	<i>Märts</i> Viinamarjad ja lambad – juustu valmistamine: <i>pecorino</i> , <i>raveggiolo</i> , <i>ricotta</i> – pööningu laoruumid – juusturoad
83	<i>Aprill</i> Preestrid ja pidusöögid – värske küüslauk – õnnistatud munad – roheline kevad – lihavõttelammas ja makroonid – artišokid
107	<i>Mai</i> <i>Zappatura</i> – talutööliste toitmine – pasta – forell – <i>baccalà</i> ja <i>stoccafisso</i> – basiilikupotid

- 125 **Juuni**
Toscanalased ja umbrialased – oad ja trühvliid – pulmapidu –
kirsid ja kummel – ürdid täiskuu ajal – *mangiare in bianco*
- 139 **Juuli**
Suve kõrghetk – maisi peksmine – *merenda al fresco* –
lõikuspeod – küpsetamine kiviahjus
- 159 **August**
Igapäevane leib – iidset retseptid – lillede praadimine –
panzanella – tomatihoidised – Rooma sõbrad ja nende uued
road
- 179 **September**
Sügisjaht: faasanid ja teised linnud – *funghi*: kirk ja mürk –
puravikud ja kukeseened – *ovoli* ja *pratolini*
- 203 **Oktoober**
Öökülmad ja saak – *vendemmia* – vein ja veinitegu – *punch* ja
kastanid – *vin santo* – polenta – perekondlikud pühapäevad
- 225 **November**
Kastanimetsad – hiirelõksud – frititud koogid ja küpsetatud
õunad – *schacciata pannaio*'l – metssiga: jaht ja
valmistamine – preester voodis
- 245 **Detsember**
Puude istutamine ja metsategu – oliivikoristus – oliivid ja
nende õli – *fett'unta* ja *pinzimonio* – jõulupidusöögid – *tortellini*
ja kalkun – kardi – *zabaione* – aasta lõpp
- 265 Lisad
Mõõtühikud – koostisained – ürdid – erinevad
tomatihoidised – leib – varustus
- 269 Tänusõnad



Vana Toscana talumaja südameks on hiiglaslik tulekolle, mille ääres saavad kõik talvel halutule soojuses istuda. Kolle on kodu, mugavuse, rahu ja armastuse sümbol. Kui me esimest korda Silvana ja Orlando Cerottiga kohtusime, valmistas Silvana parajasti tule kohal toitu ning köögilaua taga nautisid tema pastarooga kakskümmend talutöölist. Silvana nõudis, et me ühineksime nendega, ning ei läinudki kuigi kaua, kui meie kahekesi sõime juba innukalt tema ülimalt lihtsat toitu. Täna selgi päeval, kuigi möödunud on juba pea nelikümmend viis aastat, ei ole tema ega ta perekonna kodukultuur eriliselt muutunud.

Kui alustasin „Toscana aastaringi“ kirjutamist, oli minu eesmärk kirjeldada Cerotti perekonna elu läbi kõigi aastate aegade, nii et umbes saja aasta pärast võiksid inimesed seda raamatut lugeda ning päriselt mõista, milline oli elu Toscana maapiirkonnas varastel 1980-ndatel. See raamat – erinevalt nii paljudest kokaraamatutest – polnud minust ja minu toidust, vaid ühe Toscana taluperekonna elust väga konkreetsel ajahetkel.

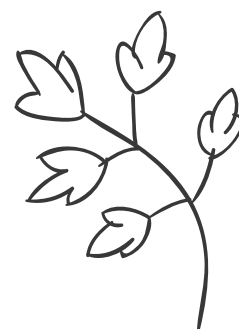
Loomulikult on möödunud aastate jooksul mitmed asjad orus muutunud ja edasi arenenud. Sel ajal, kui ma kirjutasin „Toscana aastaringi“, kogus Orlando oma meestega küll suur-

tes kogustes viinamarju ning oliive veini ja õli tegemiseks, aga see kõik oli suuremas osas mõeldud tarbimiseks oma perele. Kuid turg ja moed on muutunud: Cerottide poeg Sauro on istutanud juba suuremad viinamäed ning nende head veinid villib pudelisse üks Umbria edasimüüja. Nende oliiviõli on suurepärase kvaliteediga ning täna müüvad nad seda suurtes kandilistes pudelites, sildil sama lihtne pilt, mida kasutati selle raamatu esimese trüki kaanel Suurbritannias.

Sauro ja tema naine Anna on laiendanud oma tegevusringi – neile kuuluv ruumikas naabermaja, kus kunagi elas karjane oma perekonna (ja tohutu lambakarjaga esimesel korrusel asuvates lautades), on nüüdseks muudetud suviseks külalistemajaks, kus võõrustatakse külastajaid kõigist Euroopa riikidest, nagu näiteks Holland, Saksamaa ja Taani. Mõned neist külalistest on sinna meelitanud tõepoolest raamatus „Toscana aastaring“ kirjeldatud taluelu, ning nad on minult ka oma raamatutesse autogramme palunud. Igatahes on välismaalased alates Grand Touri aegadest õppinud hindama Toscana ja Umbria aardeid: kauneid maastikke, iidset arhitektuuri, rääkimata veel Piero della Francesca töödest lähedalasuvates Sansepolcros, Monterchis ja Arezzos.

Sauro ja tema poeg Cesare, kes lõpetas just kooli, jätkavad endiselt töödega, millele pani aluse Orlando Cerotti, kes kahjuks lahkus elavate seast 29. juunil 2015. aastal. Koos oma palgalistega rassivad nad talumaid ümbritsevas metsas ja teevad puid, mida müüakse nii maa- kui ka linnarahvale. Orunõlvadele tipitud majades *fattoria* läheduses elavad endiselt Menchino, Guido ja Tonio, talu pikaajalised olulised töötajad, ning naudivad endiselt Silvana kokakunsti.

E. R. 2018



.....

See raamat räägib toidust, mida kasvatab ja valmistab perekond, kes elab peidetud haljendavas orus, kus kohtuvad kaks Itaalia kõige ajaloolisemat ja kaunimat piirkonda – Umbria ja Toscana. Ühtlasi räägib see raamat selle perekonna igapäevaelust ja piirkonna kultuurist, sest Toscana köök on lahutamatult ühte põimunud Toscana maakonna kultuuri ja omapära ning seal elavate inimestega. Toscana köögi all ei pea ma silmas keerukaid roogi, mida võib nautida mõnes uhkes ja peenes restoranis, mida sealkandis leidub palju – ma pean silmas toitu, mida sööb kelner, kui ta õhtul koju läheb, retsepte, mille järgi koka vanaema iga päev toitu valmistab.

Armusin Toscanasse inglase jaoks väga traditsioonilisel viisil, kui rändasin kunstitudengina Roomast läbi Toscana linnade põhja poole. Mind hurmas Itaalia kunst, arhitektuur ja maastik, kuid veelgi enam itaallased ise ja nende toit. Ma armastasin Rooma lärmakaid turunaisi, kes surusid enne ostu tegemist mu pihku maitsmiseks kirsikobaraid, toidupoodide muljetavaldavaid juusturidu, hiiglaslikke robustseid leivapätsi ja veini, mida kallasime oma pudelitesse tibatillukeste toidupoodide hämaras sügavikus peituvatest vaatidest. Ent alles mitmed aastad pärast seda, kui olin juba süüvinud Lähis-Ida arheoloogiat täis ellu, jõudsimme abikaasaga otsusele, et kõi-

ge loogilisem elukoht oleks meie jaoks kusagil Inglismaa ja Egiptuse vahepeal. Nõnda siis asusime majaotsingule Vahemere piirkonnas, varustatult selle vähese rahaga, mida oli tol ajal lubatud Suurbritanniast välja viia. Pärast mõningast viivitust ühes Türgi majas Kreekas purjetasime Itaaliasse ja võtsime suuna otsejoones Toscanale.

Minu esmamulje majast, mis sai meie omaks: samblase punase kivikatusega hall kivihoone roheliste lõhnavate põldude kohal, mida kirjasisid kõige erkpunasemad moonid ja helesinised rukkililled. Seda ümbritsesid lopsakatest kastanitest haljendavad künkanõlvad, läbi oru kulges tolmune valge teelint ja oja, millest pidime mööda väikest silda maja juurde minnes üle minema. Oli juunikuu ning õhk humises mesilaste katkematust suminast. Üle aasa kõndides kargasid meie sammudest häiritud rohutirtsud teelt eest. Pärast seda, kui olime maja üle vaadanud, võtsime suuna selle omaniku *fattoria*'sse, tema kodutallu, ning astusime sisse tohutu suurde hämarasse kööki. Seal oli Silvana Cerotti, käte vahel hiiglaslik pastakauss, ja serveeris parajasti toitu töölistele, keda võis olla nii kahekümne ringis. Otsekohe hakati toole nihutama ning perenaine nõudis, et me lõunastaksime koos nendega. See oli esimene paljudest söömaaegadest, mida me Cerrotide juures nautisime.

Aastate jooksul said meist sõbrad. Olen istunud palju tunde Silvana köögis ja jälginud, kuidas ta süüa teeb, kõndinud koos temaga üle põldude, kus ta õpetas mulle, milliseid taimi korjata *insalata di campo*, metsiku salati valmistamiseks, ning kõige meeldejäätavamad olid seenejahid metsas, kus mulle sai selgeks, millised seened on söödavad ja millised mürgised. Alguses, kui me alles orgu kolisime, triikis Silvana pesu antiikse seest õõnsa rauast pressrauaga, mis tuli triikimiseks täita hõõgivate sütega. Ühel päeval, kui *fattoria*'sse juhtusin, leidsin ta

aga kasutamas elektritriikrauda ning itsitamas suurest rõõmust uue riista kerguse ja mugavuse üle. Siis mõistsin, et see vanamoodne elu võib muutuda – järgmine maanaiste põlvkond on võib-olla juba unustanud, kuidas valmistada juustu, *prosciutto*'t ostetakse poest ning vanad oskused unustatakse ajapikku. See oli üks põhjus, miks hakkasin kõiki Silvanalt õpitud asju üles kirjutama. Teine põhjus oli see, et tema Toscana eluviis on nii rahuldustpakkuv ja toidud nõnda maitavad, et need on väärt suurema hulga inimesteni jõudmist. Kui Silvanale rääkisin, mida ma teen, vaimustas teda mõte, et teised naised kuskil kaugetel maadel võiksid lugeda tema elust.

Elu selles orus kujundavad endiselt väga tugevalt mineviku tavad. Kaks piirkonda, mis siin orus kohtuvad – kuulsad oma kunsti, arhitektuuri, traditsioonide, köögi ja maastiku poolest – on klassikalise Itaalia kultuuri sünnipaigad. Siinsed elanikud elavad keskaegsetes majades, palvetavad altarite ääres, mille on maalinud renessansiaegsed kunstnikud ning valmistavad toitu ilu ja tasakaaluga, mille on välja kujundanud sajanditepikkune mõõdukas tsivilisatsioon. Nad kasutavad retsepte, mida antakse edasi emalt tütrele ja põhinevad isekasvatatud toiduainetel.

Cerottide majapidamine on sissejuurdunud traditsioonide musternäide. Nii Orlando kui ka Silvana on mõlemad päritolult toscanalased, kasvanud suletud kogukondades kõrvalises mäestikupiirkonnas Cortona ja Castiglion Fiorentino vahel. Nende kahest pojast on elus vaid noorem, Sauro, vanem poeg Pietro sai surma tööõnnetuses mõned aastad tagasi kuueteistkümnepäevase vanuselt. Hiigelsuur uus traktor kukkus mäeküljel ümber ja poiss jäi selle alla. Silvana ise tõi ta põllult ära, nüüd on nende poeg maetud väikesesse surnuaeda künkanõlval majast kõrgemal. Igal pühapäeval viib ta hauale värskeid lilli, mida kasvatab maalapikesel köögiviljaaia kõrval,

ning poja surma-aastapäeval tulevad Cortonast preestrid ja peavad maja kõrval seisvas 18. sajandi kabelis mälestusmissa. Silvana valmistab neile oivalise lõuna ja see on lohutav sündmus.

Cerottid pärinevad iidsest talunike tõust ning elavad ja töötavad vanade tavade kohaselt. See on nende valik, mitte vajadus. Nende elu on seotud maaga, mille nad täielikult ära kasutavad, ning tänu sellele on nad sama hästi kui isemajandavad. Maavaldus on suur, üle 400 hektari, ning selle hulka kuulub aakrite kaupa metsa, põllumaad, ojasid, viinamägesid, palju pisikesi maju ning nende oma muljetavaldav *fattoria* koos selle müüri ümbritsetud köögiviljaaia, oliivisalude, kabeli ja abihoonetega. Nad kasutavad iga viimast kui ruut-sentimeetrit oma valdustest ja selle vilju aitavad neil hooajal koristada nende *contadino*'d, talupojad, kes elavad oma perega ümbritsevates kivimajades. Aastaid tagasi oli tavaline, et *contadino*'d võidi mõne eemalviibiva maaomaniku tuju ajel majast välja tõsta ning ajada minema maalt, mida nad olid aastaid harinud, kuid tänapäeval on nad paremini kaitstud. Sellegipoolest kipuvad nende lapsed kolima ära linnadesse ja neil poegadel, kes tallu jäävad, on raskusi naise leidmisel, kes tahaks nendega abielluda ning jagada ebamugavate kivimajade tõmbetuult, maaelu raskusi ning lakkamatut tööühendamist talus. Maale jäävad need, kes seda armastavad ja hinnata oskavad.

Kui uskuda seda, mida räägitakse mujal Itaalias on toscana-lased mõistlik, isegi range rahvas. Kuigi Cerottid on tänapäeva moodsas maailmas väga edukad, on nende väärtushinnangud tugevalt juurdunud möödaniiku talustraditsioonidesse. Nende perekonnas on võimalik tajuda isegi selliseid väärtushinnanguid, mis pärinevad Antiik-Rooma aegadest. Iidsed voorused *gravitas*, *pietas* ja *simplicitas* on endiselt hinnas. *Gravitas*, ehk elu tõsiselt võtmine ning tegelemine igapäevaelu probleemidega

täie tõsidusega, olgu need kui tahes tühised, väljendub nende elus väga tugevalt. *Pietas*, allumine autoriteedile, olgu siimaisele või taevasele, ja kuulekus sellele on endiselt nähtav perestruktuuris – isa sõna on seadus ja ta ise peab reeglitest kinni. *Simplicitas*, ehk oskus näha asju selgelt sellisena, nagu need tegelikult on, tuleneb ilmselt maaelust juba seesmiselt, kuna teod ja nende tagajärjed on väga selged. Kui sa põlde ei kasta, taimed surevad. Kui sa ei vasta ärikirjale otsekohe, võib tagajärg olla vähem ilmne. *Vesta*, kodukolle, on siiani äärmiselt oluline. Iidse Rooma *Lares* ja *Penates* on moondunud väikesteks kipspühamuteks, mis on pühendatud Õnnistatud Neitsile või Pühale Südamele. Perekond on laienenud nagu Rooma aegadel – emale, isale ja lastele lisaks hõlmab see ka teisi sugulasi ja ülalpeetavaid. Isa on kohtunik ja ülim autoriteet kõigi tegevuste osas ning ema on vahekohtunik kõigis moraali ja käitumist puudutavas. Kõik otsused arutatakse läbi ja võetakse vastu õhtusöögilauas.

Talu saagid kasvatatakse, koristatakse ja ladustatakse aasta ringi täpselt samamoodi, nagu see on välja kujunenud eelnevate sajandite jooksul. Päevad algavad vara, lõppevad hilja ja puhkusi ei ole. Nagu *Silvanal* on tihti kombeks öelda – kui tahad süüa ehedat toitu, pead sa selle saamiseks vaeva nägema. Tööülesanded varieeruvad vastavalt aastaegade ja kuufaaside vaheldumisele – kuu rütmid näevad ette, millal tuleb liigutada veini, külvata seemneid ja korjata ürte. Kohustused on ära jagatud. *Orlando* vastutab põldude ja saagi, metsa, viinamägede ning karja eest. *Silvana* valdusalaks on maja, köök, laoruumid ja köögiviljaaed, kuigi seda kaevab ja taimi istutab mõni meestest. Lisaks hoolitseb *Silvana* koduloomade eest, keda ta toidab – kõndides vahel kilomeetreid, et koguda parimaid värskeid rohhtaimi –, nuumab ja lõpuks tapab. Tema töö on ka juustuvalmistamine ning puu- ja köögiviljade sissetegemine.