

YOTAM OTTOLENGHI

JERUZALÉM

SAMI TAMIMI

JERUZALÉM

YOTAM OTTOLENGHI

JERUZALÉM

SAMI TAMIMI

slovarť

Doplňkový text Nomi Abeliovichová a Noam Bar

Fotografie pokrmů Jonathan Lovekin

Fotografie města Adam Hinton

Obsah

Úvod 8

Jeruzalémské jídlo 10

Okolní energie 12

Recepty 15

Poznámka k vlastnictví 16

Dějiny 18

Zelenina 24

Luštěniny a obiloviny 94

Polévky 130

Plněné 150

Maso 172

Ryby 214

Slané pečivo 240

Sladkosti a dezerty 256

Ochucovadla 296

Rejstřík 310

Poděkování 318





Úvod

Mezi naše oblíbené recepty v této sbírce patří jednoduchý návod na přípravu kuskusu s rajčaty a cibulí. Jeho základem je pokrm, který Samiho maminka Na'ama Samimu často vařila, když žil jako dítě v muslimském východním Jeruzalémě. Přibližně ve stejnou dobu v západní židovské části města připravoval Yotamův tatínek Michael jídlo, které bylo tomuto pokrmu velmi podobné. Protože Michael pochází z Itálie, používal při tom drobné kuličky z těsta nazývané ptitim. Obě verze byly nádherně konejšivé a chutnaly přímo báječně.

Pokrm téměř stejný jako Michaelův je také součástí kuchyně tripoliských (libyjských) Židů. Říká se mu šorba a je výsledkem italského vlivu na libyjskou kuchyni v době italské vlády v uvedené zemi v první polovině dvacátého století. A tak byl Michaelův ptitim možná inspirovaný tripoliskou kuchyní v Jeruzalémě, která zase byla ovlivněna Michaelovou původní italskou kulturou. Příslůvečnou třešničkou na tomto mezikulturním dortu je skutečnost, že Michaelův prastrýc Aldo Ascoli byl admirálem koloniálního italského námořnictva, které vpadlo do Tripolisu a okupovalo Libyi v roce 1911.

Že je v tom pěkný zmatek? Takový už je Jeruzalém v kostce: velmi osobní, soukromé příběhy ponořené do velkých kulinárních tradic,



OBA DVA JSME
Z JERUZALÉMA
ODEŠLI PŘED VÍCE
NEŽ 20 LETY. TO UŽ
JE POŘÁDNÝ KUS
ČASU, DELŠÍ NEŽ
DOBA, KTEROU
JSME TAM STRÁVILI.

které se často nepředvídatelným způsobem překrývají a navzájem ovlivňují a dávají vzniknout směrům a kombinacím jídel patřících určitým skupinám, ale zároveň i všem ostatním. Takto zamotaný rodokmen má i mnoho dalších nejoblíbenějších jeruzalémských pokrmů.

Tato kniha a tato cesta za jeruzalémskou kuchyní jsou součástí naší soukromé odysey. Oba jsme vyrůstali v Jeruzalémě, Sami v jeho muslimské východní části a Yotam v židovské západní části, ale neznali jsme se. Žili jsme tam jako děti v 70. a 80. letech a v 90. letech minulého století jsme odtamtud odešli, nejprve do Tel Avivu a pak do Londýna. Teprve tam jsme se setkali a vyprávěli si své paralelní příběhy. Stali se z nás kamarádi a obchodní partneři, ještě s dalšími – ve firmě Ottolenghi.

Přestože jsme o svém domovském městě Jeruzalémě mluvili často, nikdy jsme se moc nezaměřovali na tamější jídlo. Nedávno jsme však začali vzpomínat – že by to bylo věkem? – na stará oblíbená jídla a zapomenuté dobroty. Hummus (chumus), o němž jsme se předtím snad ani nezmínili, se najednou stal až jakousi posedlostí.

Oba dva jsme z Jeruzaléma odešli před více než 20 lety. To už je pořádný kus času, delší než doba, kterou jsme tam strávili. A přitom stále myslíme na Jeruzalém jako na svůj domov. Není to pro nás domov ve smyslu místa, kde žijeme svůj všednodenní život nebo kam se stále vracíme. Jeruzalém je naším domovem vlastně téměř proti naší vůli. Je naším domovem, protože nás určuje, ať se nám to líbí, nebo ne.

Chuti a vůni tohoto města jsou naší mateřštinou. Představujeme si je a jsou jazykem našich snů, přestože už jsme si osvojili nové, možná propracovanější jazyky. Určují, co je nám příjemné, co nás nadchne, vyvolá v nás radost a přinese nám dokonalé, poklidné štěstí. Všechno, co ochutnáváme a co vaříme, prochází prizmatem zážitků z dětství: jídla, kterými nás krmila maminka, plané bylinky nasbírané na školním výletu, dny strávené na tržišti, vůně vysušené pudy v létě, kozy a ovce na kopcích, čerstvá pita s mletým jehněčím, nakrájená petrželka, sekaná játra (tradiciční gehakte leber), černé fíky, kouřem ovoněné plátky masa, sirupem prosycené dezerty, drobné sušenky. Seznam je nekonečný – příliš dlouhý na zapamatování a příliš složitý na to, aby se dal popsat. Většina našich jídel vzniká mimo naše vědomí... prostě vaříme a jíme a řídíme se tím, co nám připadá správné, pěkně vypadá a výborně chutná.

A právě na to se zaměříme v této knize. Chceme svým čtenářům nabídnout letmý pohled na ukrytý poklad a současně zkoumat svou vlastní kulinární DNA, objasnit dojmy a skutečnosti z města, které nás oba formovalo z hlediska jídla.

Upřímně řečeno se jedná také o pozitivní, nostalgický výlet do naší minulosti. Zprvu a především se vracíme proto, abychom znovu zažili ony nádherné chuti a vůně našeho dětství, uspokojili potřebu, kterou cítí většina dospělých, a prožili znovu první setkání s jídly, jimž se v pozdějším životě už nic nevyrovná. Chceme jíst, vařit a nechat se inspirovat bohatstvím města s historií dlouhou 4 000 let, během níž mnohokrát změnilo vládce, města, které je dnes považováno za centrum tří velkých náboženství a v němž žijí lidé natolik rozmanití, že překonávají i pověstnou rozmanitost obyvatel dávného Babylonu.

Jeruzalémské jídlo

Existuje přesto něco jako jeruzalémská kuchyně? Uvažujme: ve městě žijí řečtí ortodoxní mniši, ruští ortodoxní kněží, chasidské Židé původem z Polska, neortodoxní Židé z Tuniska, Libye, Francie nebo z Británie, sefardské Židé jsou zde po generace, žijí tu palestínští muslimové ze Západního břehu Jordánu a mnoho dalších z města a širokého okolí, sekulární aškenázské Židé z Rumunska, Německa a Litvy a o něco kratší dobu tu jsou sefardské Židé z Maroka, Iráku, Íránu nebo Turecka, potkáme tady křesťanské Araby a arménské ortodoxní křesťany, jsou tu jemenští Židé a etiopští Židé, ale také etiopští koptové, Židé z Argentiny a další z jižní Indie, jsou tu ruské jeptišky pečující o kláštery a celá čtvrť Židů z Buchary (Uzbekistán).

VŠICHNI, NAPROSTO
VŠICHNI, KRÁJEJÍ
NADROBNO OKURKU
A RAJČATA
A PŘIPRAVUJÍ Z NICH
PODLE ÚHLU
POHLEDU BUĎ
ARABSKÝ, NEBO
IZRAELSKÝ SALÁT.

Ti všichni a mnozí další tvoří obrovskou směsici kuchyní. Není možné spočítat kultury a subkultury v tomto městě. Jeruzalém představuje složitou, spleťtou mozaiku lidí. Je proto velmi lákavé říci, že něco takového jako místní kuchyně neexistuje. A skutečně, zajdete-li do ultraortodoxní čtvrti Me'a Še'arim (Me'ah She'arim) a porovnáte-li jídla, která se tam prodávají, s výběrem jídel připravovaných palestinskou matkou pro její děti ve čtvrti at-Tur na východě města, můžete si myslet, že lidé z těchto čtvrtí žijí na různých kulinárních planetách.

Když se však podíváte z odstupu, uvidíte některé typické prvky snadno zjistitelné ve většině místních kuchyní, které se objevují ve všech částech Jeruzaléma. Všichni, naprosto všichni, krájí nadrobno okurku a rajčata a připravují z nich podle úhlu pohledu buď arabský, nebo izraelský salát. Zelenina plněná rýží nebo rýže s masem se rovněž objevují téměř na každém stole, stejně jako celá paleta nakládané zeleniny.

Všem společné je také hojné používání olivového oleje, citronové šťávy a oliv. Ve většině kultur se setkáváme s různými podobami pečiva se sýrovou náplní.

Potom jsou tu vzdálenější podobnosti, prvky, které najdeme v některých kuchyních, ale ne ve všech – kibbi (kuba) z bulguru nebo semoliny s masovou náplní, saláty z opálených lilků,



polévky s bílými fazolemi, kombinace masa se sušeným ovocem. Tato jednotlivá propojení mezi různými skupinami nakonec spojují dohromady všechny v jednu velkou skupinu s jasně vymezenou místní kuchyní.

Kromě toho se zde klade důraz na používání místních surovin. Obyvatelé Jeruzaléma mají v oblibě sezonní jídla a rádi vaří to, co roste v jejich oblasti. Seznam takových surovin by byl nekonečný. Našli bychom v něm desítky druhů zeleniny (rajčata, okru, fazolky, květák, artyčoky, červenou řepu, mrkev, papriky, okurky, celer, kedlubnu, cukety, lilky), ovoce (fíky, citrony, broskve, hrušky, jahody, granátová jablka, slívy a meruňky), bylinky, ořechy, mléčné výrobky, obiloviny a luštěniny, jehněčí a kuřecí maso.



Okolní energie

Právě tato diverzita a bohatost Jeruzaléma, jak z hlediska kuchařů a jejich odlišných kořenů, tak i z hlediska surovin, které používají, je přitažlivá pro každého cizince. Citová a duchovní energie, jíž je město prosyceno, tuto přitažlivost ještě násobí. Pokud jde o emoce, nedá se při líčení jedinečnosti tohoto města snad ani přehánět.

Čtyři tisíce let intenzivních politických a náboženských pří (VIZ STRANA 18) nelze nijak zakrýt. Ať už jdete kamkoli, v židovských částech centra města nebo uvnitř hradeb starověkého Starého Města, všude uvidíte, jak se obyvatelé horlivě snaží chránit a zachovávat to, co považují za svoji zemi, svou ohroženou kulturu nebo své právo na určitý životní styl. Často to bývá dost hrozná. Nesnášenlivost a pošlapávání základních lidských práv jsou v tomto městě na denním pořádku. V současné době nejvíce trpí palestinská menšina a nejsou vidět žádné známky, že by zase začala sama řídit svůj osud. Rostoucí počet ortodoxních židů současně zatlačuje na okraj životní styl židů sekulárních.

Druhou, pozitivnější stranou této mince je skutečnost, že se vrozená citovost a energie obyvatel Jeruzaléma projevuje ve svém výsledku ve fantasticky tvůrčím přístupu k jídlu a vaření. Ve městě najdete nejlepší krámky s hummusem, jejichž metody přípravy byly dovedeny k dokonalosti generacemi kuchařů (a místní obyvatelé rádi vedou vzrušené debaty o tom, kde mají hummus nejlepší), stejně jako moderní restaurace s tvůrčím přístupem patřící k nejlepším v celé zemi. Živost a nadšení umožňují zdejším obyvatelům připravovat jídla tak dobře jako snad nikde jinde na světě. Ovzduší města má také velmi zřejmý dopad na chuti, které jsou zde silné a výrazné, hodně kyselé a hodně sladké. Jeruzalémský palestinský hummus je ostrý, tak jako polévky sefardských Židů připravované po páteční večery.

Kromě toho se ve městě projevuje jakýsi duch laskavosti a šlechetnosti, který někdy téměř převládá. Hostům se vždycky servírují hory jídla. Nic se nedělá střídmě. „Dejte si ještě,“ zní místní motto. Je nemyslitelné něco nedojíst. Když jdete do restaurace nějakého kamaráda nebo restaurace, která patří kamarádovi kamaráda, nikdy se od vás neočekává, že budete platit. Je to určitá kombinace proslulé blízkovýchodní pohostinnosti, která sahá až do dnů Abrahamových, a typického způsobu, jakým Židé a Arabové zahrnují hosty a příbuzné pochoutkami, aby nedej bože „nešli domů hladoví“.

Je škoda, že i když obyvatelé Jeruzaléma mají tolik společného, je jídlo v současné době jedinou sjednocující silou na tomto vysoce roztržitém místě. Dialog mezi Židy a Araby, a často mezi Židy samotnými, téměř neexistuje. Je smutné vidět, jak málo spolu

MUSÍME HODNĚ VĚŘIT,
A MY TOMU VĚŘIT
CHCEME, ŽE
OBYVATELE
JERUZALÉMA
NAKONEC SPOJÍ
HUMMUS, KDYŽ UŽ
SE TO NIČEMU
JINÉMU NEPOVEDE.



jednotlivé komunity hovoří, jak se lidé uzavírají v homogenních skupinách. Zdá se však, že jídlo občas jejich hranice narušuje. Společně nakupují na tržištích nebo jedí v restauracích jiných skupin. Při vzácných příležitostech spolupracují v podnicích zaměřených na jídlo. Musíme hodně věřit, a my tomu věřit chceme – nemáme přece co ztratit –, že obyvatele Jeruzaléma nakonec spojí hummus, když už se to ničemu jinému nepovede.



Recepty

Z JERUZALÉMA
A JEHO JÍDEL
ČERPÁME INSPIRACI,
V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ
SE VŠAK NESNAŽÍME
VYLÍČIT PŘESNĚ
JEHO DNEŠNÍ
REALITU.

Náš výběr receptů v této knize zahrnuje tradiční, starodávné pokrmy, uvařené tak, jak se má, bez jakékoli změny nebo moderní obměny. Další jsou také poměrně tradiční, dovolili jsme si však básnickou licenci a upravili jsme je tak, aby odpovídaly nové době nebo našemu pojetí. A potom jsou zde recepty, které jsou jen volně inspirované chutěmi Jeruzaléma: velice lahodné pokrmy, jež by se docela dobře hodily na mnoho jeruzalémských stolů, zatím se však ještě nestaly místní klasikou.

Naším cílem není obsáhnout všechna jídla z Jeruzaléma, ba dokonce nechceme uvádět ani jejich podstatnou část, ani se nebudeme zabývat všemi komunitami ve městě. To by ani nebylo možné. Do židovské a arabské kuchyně se už ponořili hlouběji jiní odborníci a obě kuchyně podrobně zdokumentovali. Psalo se i o kuchyních jiných komunit ve městě. Takže jsme mnohé vynechali. Některé typické místní pokrmy, například kugl (pomalu vařený nudlový koláč), bagl (arabský nebo židovský), paštida (slaný koláč), pastelikos (masové koláčky sefardských Židů), čulnt nebo chamin (cokoli uvařeného v jednom hrnci přes noc na šabat), štrúdl, chala (sladké pečivo na šabat), to vše vynecháváme. Obzvlášť málo jsou zastoupeny pokrmy aškenázských Židů. Je to způsobeno naším původem a typy chutí, které máme při vaření rádi, i chutí samotných jídel.

Z Jeruzaléma a jeho jídel čerpáme inspiraci, v žádném případě se však nesnažíme vyličit přesně jeho dnešní realitu. Recepty pro tuto sbírku jsme vybírali na základě svých preferencí a zvyků při vaření a také podle toho, co mají rádi naši čtenáři. Kuchaři, kterým se líbí náš styl vaření a chuťové kombinace, žijí (obvykle) západním, moderním stylem života. Mají k dispozici určitou paletu přísad a přemýšlejí jako lidé z 21. století (přidávají do jídla méně oleje, tráví méně času v kuchyni...). Můžeme pouze doufat, že se nám pomocí našeho náhodného, často až výstředního postupu při vybírání a pomocí našich úprav podařilo zachytit ducha místa, které nás utvářelo a formovalo.

Poznámka k vlastnictví

V části světa, kterou se zabýváme, chtějí všichni všechno vlastnit. Existence vypadá tak nejistá a tak křehká, že lidé zuřivě a vášnivě bojují o to, aby mohli něco vlastnit: zemi, kulturu, náboženské symboly, jídlo – všechno je ohroženo tím, že to může být ukradeno anebo to může zmizet. Výsledkem jsou prudké hádky o vlastnictví, o místo původu, o to, kdo přišel jako první a co bylo první.

Jak jsme viděli při svých výzkumech a jak bude jasné každému, kdo bude číst tuto knihu nebo podle ní vařit, jsou tyto hádky zbytečné.

Za prvé jsou zbytečné proto, že na tom ve skutečnosti nezáleží. Pohled daleko do historie nebo do vzdálených zemí pouze rozptyluje a odvádí pozornost. Krása jídla a krása jedení je zakořeněná v současnosti. Jídlo je základní, hédonistické potěšení, instinkt, který všichni máme a v němž si libujeme. Je škoda ho kazit.

Za druhé můžete vždycky hledat dále v minulosti. Například hummus (chumus), vysoce výbušný předmět sporů, je nepochybně důležitou součástí stravy místní palestinské populace, byl však také stálou součástí jídelníčku Židů v Aleppu, kteří v Sýrii žili po tisíciletí a potom v 50. a 60. letech minulého století přišli do Jeruzaléma. Kdo má větší právo nazývat hummus svým pokrmem? Nikdo. Nikdo nemůže nějaké jídlo „vlastnit“, protože je velmi pravděpodobné, že ho někdo jiný vařil už dřív a ještě před ním ho vařil někdo ještě jiný.

Za třetí, a to je nejdůležitější, v tomto složitém městě je naprosto nemožné zjistit, kdo tuto pochoutku vynalezl a kdo ji sem s sebou přinesl. Kultury jídla jsou navzájem propletené a propojené tak, že je nelze navzájem odlišit. Působí jedna na druhou a neustále se ovlivňují, takže dnes už nic není čisté. Vlastně ani nikdy nebylo. Jeruzalém nikdy nebyl izolovanou baštou. Po tisíciletí sem přicházeli nespočetní přistěhovalci, okupanti, návštěvníci a obchodníci – a ti všichni sem přinášeli jídla a recepty ze všech koutů světa.

Snažíme-li se připisovat určitá jídla určitým národům, zjistit původ nějakého pokrmu, najdeme často řadu jiných jídel, která jsou danému pokrmu velmi podobná, připravují se ze stejných surovin a podle stejných zásad. Výsledek je pak jen mírně odlišný, působí spíše jako variace na stejné téma.

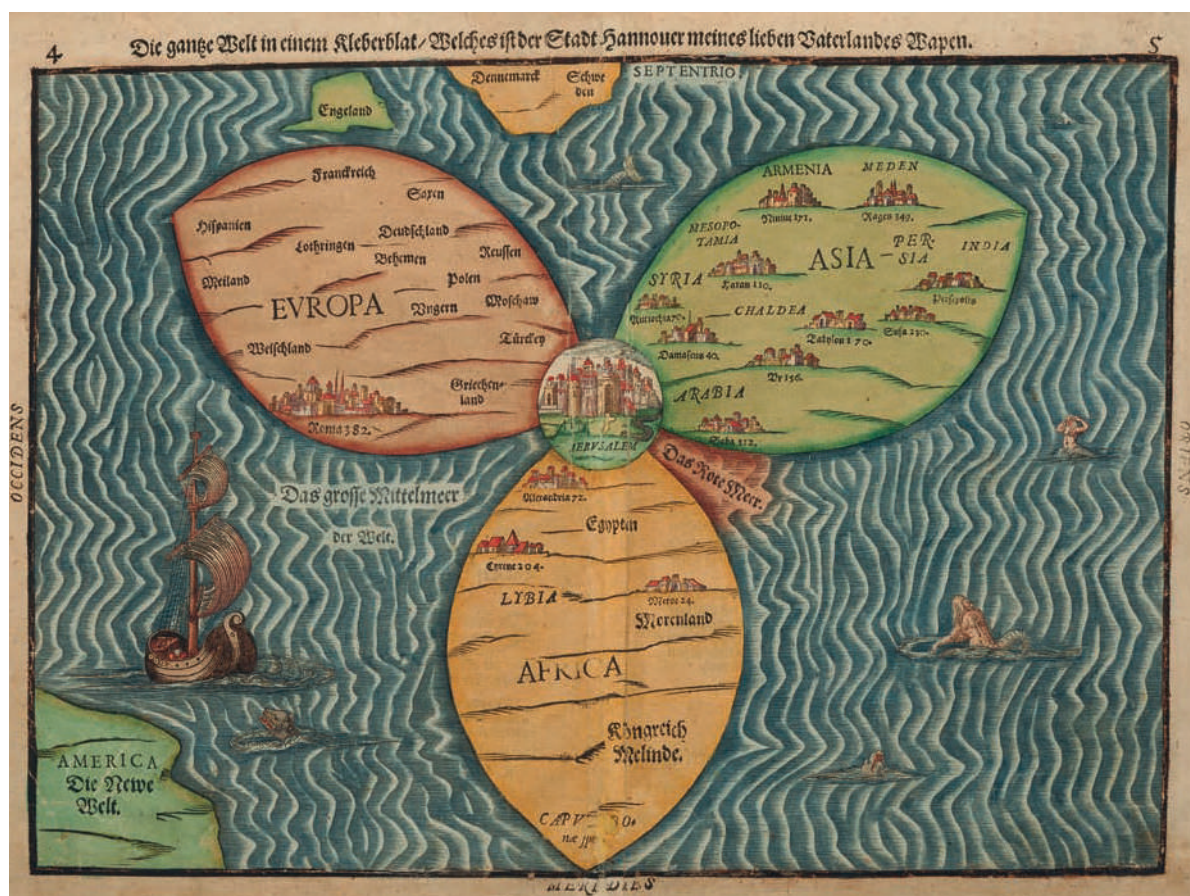
JÍDLO JE
ZÁKLADNÍ,
HÉDONISTICKÉ
POTĚŠENÍ,
INSTINKT, KTERÝ
VŠICHNI MÁME
A V NĚMŽ SI
LIBUJEME. JE
ŠKODA HO KAZIT.



Dějiny

Složitost a pestrost jídla v Jeruzalémě je dána polohou města na křižovatce cest mezi Evropou, Asií a Afrikou a také neuvěřitelnou bohatostí jeho historie. Jeruzalém byl tradičně zobrazován, například na této staré mapě (dole), jako střed světa, obklopený třemi kontinenty. Na světě je jen málo míst, která se mu mohou rovnat co do významu. A přitom Jeruzalém nikdy nebyl velkou metropolí. Nikdy neměl tak velké chrámy jako Luxor, tak vyspělé umění jako Řecko nebo tak nádherné veřejné budovy jako Řím. Neměl velké císařské dvory jako Čína a Indie ani živá obchodní centra jako střední Asie. Vždycky to bylo poněkud malé a značně zalidněné město, postavené z kamenů vylámaných z okolních kopců.

Energie Jeruzaléma vzniká přímo ve městě samém. Zrodila se z národů, které po tisíciletí přicházely a odcházely a navzájem se ovlivňovaly, a z ducha, který jako by se vznášel mezi olivovníky, nad pahorky a v údolích. Jeruzalém nezískal svůj význam prostřednictvím něčeho materiálního, ale prostřednictvím víry, učení, zbožnosti a bohužel i fanatismu.



V ROCE 587 PŘ. N. L.
ZAÚTOČILI
NA JERUZALÉM
BABYLOŇANÉ,
DOBYLI HO, VYPÁLILI
MĚSTO I CHRÁM
A OBYVATELE
ROZEHNALI. PRÁVĚ
V TOMTO OBDOBÍ
POPRVÉ VIDÍME
NEJVĚTŠÍ EMOCI
VE SPOJENÍ
S JERUZALÉMEM
- TOUŽENÍ.

Když král David založil Jeruzalém okolo roku 1000 před naším letopočtem jako své hlavní město, byla zde stejně jako dnes skupina spoře porostlých členitých pahorků se skromnými zdroji vody. David byl válečník a toto místo pro svoje hlavní město vybral ze strategických důvodů – nacházelo se uprostřed království. Jeho syn Šalomoun, nejslavnější židovský král, postavil v Jeruzalémě první Chrám a Chrátová hora, na níž stál, se stala posvátným místem. Po Šalomounově smrti se mladé židovské království rozpadlo kvůli příbuzenským sporům a častým útokům ze severu. V roce 587 př. n. l. zaútočili na Jeruzalém Babyloňané, dobyli ho, vypálili město i Chrám a obyvatele rozehnali.

Právě v tomto období poprvé vidíme největší emoci ve spojení s Jeruzalémem – toužení. Vypráví se o dvou židovských vůdcích, Ezdrášovi a Nehemjášovi, kteří si určili za své poslání obnovu Chrátu v Jeruzalémě a návrat židovského národa do jeho domoviny. Tato touha se později objevuje znovu a znovu, u židů, muslimů a křesťanů ze všech koutů světa. Je natolik silná, že psychiatři zjišťují u poutníků jeruzalémský syndrom – zhrouť se, když se jim splní jejich životní cíl, dlouho očekávaná cesta do Svatého města.

V roce 332 př. n. l. podlehl perská říše Alexandrovi Velikému a následovalo několik staletí helénského vlivu. Odehrávala se zde dlouho trvající válka kultur mezi moderními a lehkovážnými helénskými židy, kteří se nebránili smíšeným manželstvím, a židy smýšlejícími tradičněji. Na určitou dobu se vlády ujali rebelující židovští tradicionalisté – Makabejští – a dařilo se jim řídit náboženský život. Jejich povstání nám dalo Chanuku, svátek světel, kdy si připomínáme příběh o tom, že po obnovení Chrátu a jeho židovských tradic se zázračně podařilo udržet posvátné světlo po dobu osmi dnů jen s malým džbánkem oleje.

Pro mnoho lidí je makabejské povstání příběhem o osvobození a inspiraci, někteří odborníci je však považují za další epizodu po staletí trvajícího boje mezi tradicionalisty a kosmopolitními židy. Také toto téma se v Jeruzalémě opakuje stále znovu a znovu. Dnes se projevuje v podobě boje mezi ortodoxními a sekulárními židy ve městě.

Římané se poprvé objevili v Jeruzalémě v roce 63 př. n. l. – hned po helénském vlivu – a postupně upevňovali svou moc proti židovskému odporu, který vyvrcholil neúspěšným povstáním v roce 70 n. l. Římané město dobyli a tehdy byl také zbořen druhý (a poslední) Chrám. Tato událost se bolestně vryla do židovské historie jako počátek pomalého procesu úpadku, který skončil až nástupem sionismu.

Ježíš Kristus žil několik desetiletí před touto významnou událostí, v době velkých politických, vojenských, kulturních a duchovních změn. Jeho přítomnost na tomto místě je dosud zřejmá v mnoha památkách ve městě, především v chrámu Božího hrobu, v místě zmrtvýchvstání. Chrám (baziliku) Božího hrobu tvoří několik tlumeně osvětlených jeskyní, staveb a kostelů pocházejících ze

sedmnácti staletí, z nichž každá část je důležitá pro jiné křesťanské vyznání, všechny jsou však navzájem spojené. Jako obvykle v Jeruzalémě tu není žádná nádhera, ale davy poutníků, ukryté kouty, kde lidé klečí a modlí se ve světle svíčky, náznaky velkého umění a význam v každém kameni – to všechno představuje skutečně působivý zážitek, možná až nadpřirozený.

Současně s pomalým vývojem rodícího se náboženství stále skrytě doutnal římsko-židovský konflikt, který vyvrcholil další vzpourou v roce 132 n. l. Po ní měli židé po mnoho staletí zakázáno vstupovat do města (až na jeden den v roce). Město bylo přejmenováno na Aelia Capitolina a na základě zvyšování významu křesťanství v byzantské říši bylo vyzdobeno křesťanskými kostely a stalo se skutečným křesťanským městem, bez jakékoli židovské přítomnosti.

BĚHEM KŘIŽÁCKÉ
VLÁDY VZNIKALA SÍŤ
TRŽIŠŤ NA
STAROVĚKÝCH
ŘÍMSKÝCH CESTÁCH
VE STARÉM MĚSTĚ...
NA JEDNÉ NABÍZELI
KUPCI ČERSTVÉ
POTRAVINY,
MALQUISINAT BYLA
VYHRAZENA
HOTOVÝM JÍDLŮM
A „KRYTÝ TRH“
VYUŽÍVALI
PRODEJCI LÁTEK.

Palestinští historikové považují tuto dobu a další podobná období za důkaz toho, že dlouhodobý historický nárok na toto město mají nejenom Židé, ale také Palestinci (z nichž mnozí jsou křesťané). Někteří Palestinci dokonce tvrdí, že jsou potomky Jebúsejců, původních obyvatelů Jeruzaléma, kteří byli přemoženi králem Davidem.

Islám se zrodil v 7. století a spolu s ním přišly další nároky na město. Jeruzalém, arabsky al-Kuds (Al-Quds), což znamená „svatý“, je třetím nejposvátnějším místem pro sunitské muslimy. Muslimové věří, že právě odtud vystoupil prorok Mohamed na nebesa. Po smrti proroka si muslimové podmanili rozsáhlé oblasti, včetně Jeruzaléma. Chrámová hora, místo, kde stával dávno zbořený židovský Chrám, byla zasvěcena islámu vybudováním dvou velkých mešit. Zlatá kupole jedné z nich dodnes vyniká na horizontu Starého Města. Chrámová hora zůstává výhradně muslimská, židé zde užívají pouze Západní zeď, nazývanou také Zeď nářků – pozůstatek starověké zdi obklopující nádvoří židovského Chrámu a místo, kde někteří dosud oplakávají Chrám ztracený před dvěma tisíci lety.

Následovalo více než tisíc let muslimské vlády, během nichž bojovaly o moc různé muslimské skupiny. Křesťané vznesli nový nárok na město ve středověku, kdy se katolické církvi podařilo spojit síly z celé Evropy, aby znovu dobyla Svatou zemi. Do náročného tažení se zapojovali rytíři ze vzdálených oblastí, například až z Norska. Křižáci vládli městu od roku 1099 do roku 1187, potom je však opět ztratili. Během křižácké vlády vznikala síť tržišť na starověkých římských cestách ve Starém Městě, která se dochovala do dnešních dnů. Na každé ze tří cest se prodávalo určité zboží: na jedné nabízeli kupci čerstvé potraviny, druhá (malquisinat neboli „špatná kuchyně“) byla vyhrazena hotovým jídlům určeným především mnoha poutníkům, kteří se sjížděli do města, a třetí, „krytý trh“, využívali prodejci látek.

Jeruzalém se pak stal spíše opomíjeným místem, kde se střídali (většinou) muslimští vládci. Muslimské úřady byly obecně dosti tolerantní, určitě tolerantnější než křesťanské. Židům bylo dovoleno zůstat ve městě a křesťané se zde mohli modlit. V 19. století za vlády

Osmanů zažíval Jeruzalém dosud určitou slávu díky přítomnosti cizinců. Většina návštěvníků ho však popisovala jako smutné, přecpané a špinavé provinční město.

Za první světové války, v roce 1917, dobyla Jeruzalém Velká Británie a město svoji ospalost ztratilo. Britové se snažili prosadit modernizaci a jejich snaha byla spojena s růstem palestinské národní identity a sionistických nároků na Izrael. Jeruzalém je od té doby v srdci bojů mezi těmito dvěma krajními nacionalistickými hnutími, a když Organizace spojených národů v roce 1947 rozhodla o rozdělení Palestiny mezi ně, dostal Jeruzalém mezinárodní správu. Následovala však spíše válka než poklidné rozdělení. A co je zajímavé, tato válka bývá nazývána různě: pro Židy je to válka za nezávislost, odvážný čin po traumatu holocaustu, Arabové jí však říkají nakba neboli katastrofa. Mladému izraelskému státu se podařilo udržet západní část města, východní, starověkou část, hustě obydlenou Araby, však ztratil. Východní Jeruzalém ovládalo Jordánsko do roku 1967, kdy se Izrael zmocnil celého Jeruzaléma i s okolními oblastmi.

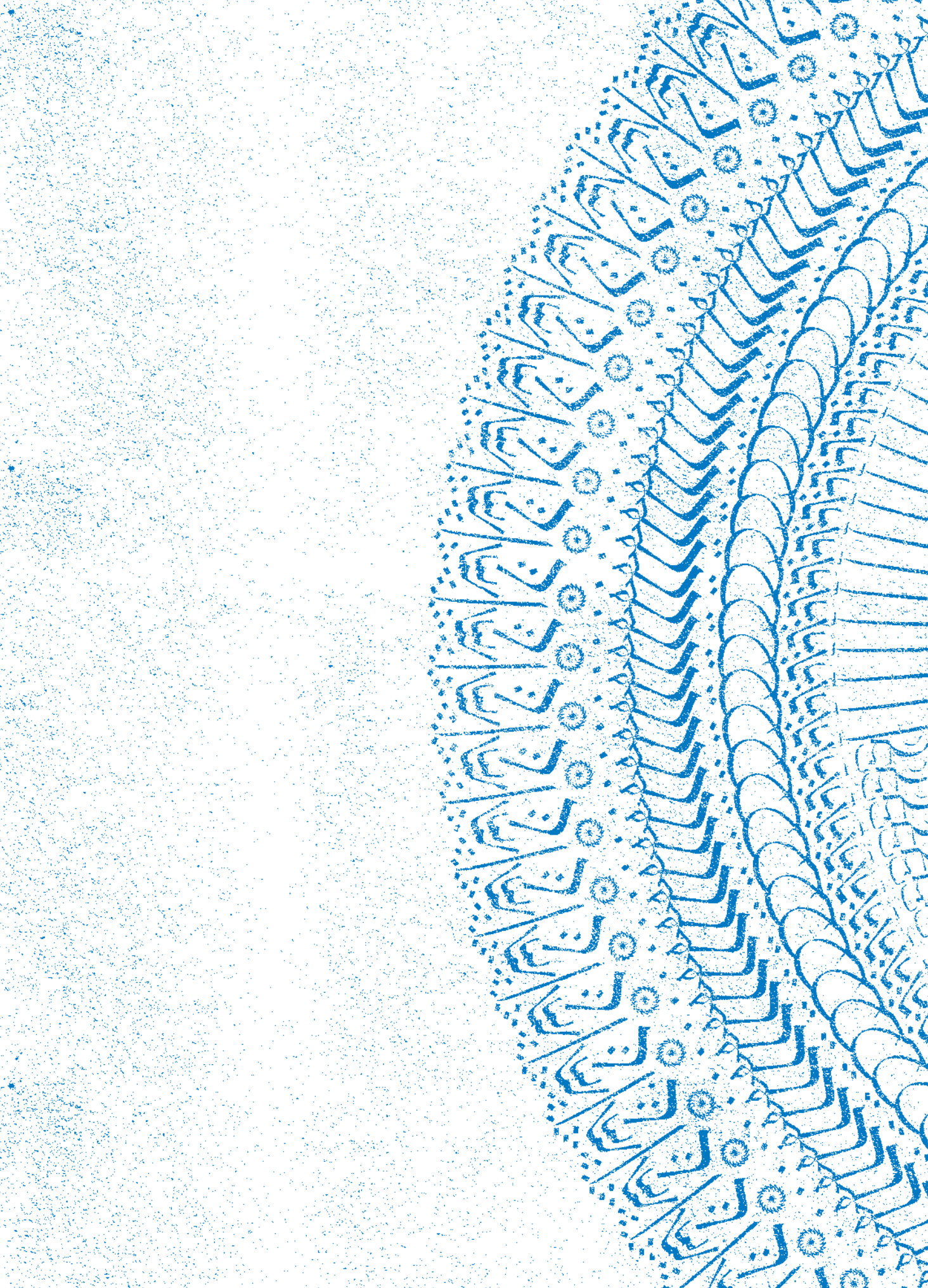


Počet obyvatel ve 20. století rychle rostl. Arabové se usazovali ve městě v rámci obecného trendu urbanizace a Židé přicházeli z celého světa do nově nalezeného domova svého národa. Stěhovaly se celé komunity a obvykle se usazovaly v určitých oblastech, kde udržovaly svoje tradice. Tato tendence vytvářet ostrůvky, ve spojení se skutečností, že většina rodin, jak židovských, tak arabských, má mnoho hladových krků a málo majetku, formuje skutečný mikrokosmos tradice.

Izrael považuje Jeruzalém za „věčné hlavní město židovského lidu“ a Palestinci ho pokládají za hlavní město svého státu. Otázka tohoto města je velmi důležitým bodem izraelsko-palestinského konfliktu a její vyřešení je nezbytné pro splnění stále nesplněného snu o míru na Blízkém a Středním východě. Možná jsme naivní, ale doufáme, že toto město mohou všichni uznat za součást světového dědictví – bezpochyby světovým dědictvím skutečně je – a že Jeruzalém může ukázat, že je možné společné užívání určitého území, vzájemné přijetí a klidné soužití.









ZELENINA

Pečené batáty a čerstvé fíky

V Jeruzalémě nejsou fíky žádnou vzácností a mnoho stromů, na nichž dozrávají skutečně výborné plody, vlastně nikomu nepatří, takže si každý může posloužit. Letní měsíce jsou vždycky prosycené vůní planých bylinek a zralých fíků. Jabbar, maminka Samiho souseda a kamaráda z dětství, sušila přebytky fíků (a rajčat) na horkém letním slunci na střeše. Celé hodiny je pečlivě čistila a přebírala. Chudák Um Jabbar – Sami a její syn nikdy nelenili, potichu se vkrádali na střechu a pochutnávali si na jejich fících, když byly nejlepší. Pravidelně tam také nadělali pěknou paseku. Ale to ještě nebylo všechno. Kluk měl tak rád sladké, že si vždycky s sebou nosil krabičku plnou kostek cukru, jen tak pro případ potřeby. Tento zvyk však měl pro něho nepěkné důsledky – prozrazoval ho „okouzující“ úsměv.

4 malé batáty (sladké
brambory, celkem 1 kg)
5 lžic olivového oleje
40 ml balzamikového octa
(můžete použít nějaký
podřadnější)
20 g krupicového cukru
12 jarních cibulek,
rozpůlených po délce
a nakrájených na kousky
dlouhé 4 cm
1 červená chilli paprička,
nakrájená na tenké
plátky
6 čerstvých, zralých fíků
(celkem 240 g),
nakrájených na čtvrtky
150 g rozdrobeného
měkkého kozího sýra
(možno vynechat)
maldonská mořská sůl
a černý pepř

Tato neobvyklá kombinace čerstvého ovoce a pečené zeleniny patří v restauracích podniku Ottolenghi mezi nejoblíbenější. Základem úspěchu jsou fíky – musejí být sladké, šťavnaté a dokonale zralé. Vybírejte baculaté plody nepravidelného tvaru s mírně rozpraskanou spodní částí. Při zmáčknutí musejí klást určitý odpor, ale ne velký. Musejí sladce vonět. Pokrmu hodně pomáhá redukce s balzamikovým octem, a to jak jeho vzhledu, tak i chuti. Chcete-li si práci usnadnit, můžete použít balzamikový krém nebo glazuru.

Předehřejte troubu na 240 °C (horkovzdušnou na 220 °C, plynovou na stupeň 9).

Batáty omyjte, rozpulte po délce a pak každou půlku nakrájejte na 3 dlouhé klínky. Promíchejte je s 3 lžicemi olivového oleje, 2 lžičkami soli a trochou černého pepře. Klínky rozložte na pečicí plech slupkou dospod a pečte asi 25 minut, aby byly měkké, nesmějí však rozměkknout. Vyndejte plech z trouby a nechte batáty vychladnout.

Připravte balzamikovou redukci: v rendlíku smíchejte balzamikový ocet a cukr, přiveďte k varu, zmírněte oheň a vařte 2–4 minuty do zhoustnutí. Rendlík odstavte, dokud je ocet tekutější než med, při chladnutí ještě zhoustne. Pokud zhoustne příliš, vmíchejte do něho před podáváním kapku vody.

Pečené batáty upravte na mísu. Ve středně velkém rendlíku rozehejte zbývající olej, přidejte jarní cibulky a chilli papričku a za častého míchání opékejte na středně silném ohni 4–5 minut tak, aby se paprička nespálila, a potom směs naneste na batáty. Rozdělte mezi klínky batátů čtvrtky fíků a vše pokapejte balzamikovou redukcí. Podávejte při pokojové teplotě případně posypané rozdrobeným kozím sýrem.





Na'amin fatuš

200 g řeckého jogurtu
a 200 ml plnotučného
mléka nebo 400 ml
podmáslí (místo jogurtu
i mléka)
2 velké starší turecké
ploché chleby nebo chleby
naan (celkem 250 g)
3 velká rajčata (celkem
380 g), nakrájená na
kostky o hraně 1,5 cm
100 g ředkviček,
nakrájených na tenká
kolečka
3 libanonské okurky nebo
mini okurky (celkem
250 g), oloupané
a nakrájené na kostky
o hraně 1,5 cm
2 jarní cibulky, nakrájené
na tenké plátky
15 g čerstvé máty
25 g nahrubo nakrájené
hladkolisté petrželky
1 lžice sušené máty
2 drcené stroužky česneku
3 lžice citronové šťávy
60 ml olivového oleje plus
trocha navíc na pokapání
2 lžice cidru nebo bílého
vinného octa
¾ lžičky nahrubo umletého
černého pepře
1½ lžičky soli
1 lžice sumahu (škumpy)
nebo více podle chuti,
na poprášení

Arabský salát, krájený (sekaný) salát, izraelský salát – ať už ho nazýváte jakkoli, neuniknete mu. Kamkoli se ve městě vydáte, v kteroukoli denní dobu, s velkou pravděpodobností uvidíte nějakého obyvatele Jeruzaléma s talířem nakrájené čerstvé zeleniny – rajčat, okurek a cibule, se zálivkou s olivovým olejem a citronovou šťávou – podávaným k čemukoli jinému. Vážně je to takový místní „neduh“. Přátelé, kteří nás navštěvují v Londýně, si vždycky stěžují na „nezdravou“ stravu, protože nemají čerstvý salát ke každému jídlu.

Existuje mnoho různých variací krájeného salátu, mezi nejoblíbenější však patří fatuš, arabský salát s grilovanou nebo smaženou zbylou pitou. Může se přidat také paprika, ředkvičky, listový salát, chilli papričky, máta, petrželka, koriandr, nové koření, skořice a sumah (škumpa). Každý kuchař, každá rodina, každá komunita má svou vlastní variantu. Malým jablkem sváru je velikost kostičky. Někteří prosazují co nejmenší kousky, s hranou jen několik málo milimetrů, jiní mají raději salát hrubší, s kostkami o hraně až 2 cm. Všichni se však shodují v tom, že nejdůležitější je kvalita zeleniny. Všechna zelenina musí být čerstvá, zralá a chutná, vypěstovaná na slunci.

Tento fantastický salát pravděpodobně vymyslela Samiho maminka – Sami si nepamatuje, že by ho takto připravoval někdo v jejich sousedství. Říkala mu fatuš a je to fatuš pouze do té míry, že obsahuje nakrájenou zeleninu a chléb. Na'ama přidávala určitý typ domácího podmáslí a chléb nesmažila, což dodává jejímu salátu příjemné vlastnosti.

Při přípravě tohoto a vlastně jakéhokoli jiného čerstvého salátu se snažte používat malé okurky („nakládačky“), které chutnají úplně jinak než dlouhé a hladké salátové okurky prodávané v supermarketech. Místo směsi jogurtu a mléka můžete použít husté podmáslí, vyhnete se tak fázi fermentace. Chcete-li připravit typický krájený salát, zkuste salát s kořeněnou cizrnou a čerstvou zeleninou (viz STRANA 56), jenom vynechte cukr a cizrnu.

Jestliže chcete použít směs jogurtu a mléka, začněte nejméně tři hodiny, případně až jeden den před podáváním jejich důkladným prošleháním v míse. Postavte mísu na chladné místo nebo do chladničky a počkejte, až se na povrchu začnou tvořit bubliny. Vznikne domácí kysané podmáslí, ale méně kyselé.

Natrhejte chléb na kousky a dejte je do velké mísy. Přidejte zakysanou směs jogurtu s mlékem nebo koupené podmáslí, potom zbývající přísady, dobře promíchejte a nechte 10 minut rozležet.

Rozdělte salát do misek, pokapejte trochou olivového oleje a důkladně poprašte sumahem.

Špenátový salát s datlemi a mandlemi

1 lžíce bílého vinného octa
 ½ středně velké červené
 cibule, nakrájené
 na tenké plátky
 100 g datlí medjúl bez
 pecek, nakrájených
 po délce na čtvrtky
 30 g nesoleného másla
 2 lžíce olivového oleje
 2 malé pity (asi 100 g),
 natrhané na kousky
 o průměru asi 4 cm
 75 g celých mandlí,
 nakrájených nahrubo
 2 lžičky sumahu (škumpy)
 ½ lžičky chilli vloček
 150 g opláchnutých listů
 baby špenátu
 2 lžíce citronové šťávy
 sůl

V Jeruzalémě se pity jedí zásadně čerstvé. Nejlépe během několika málo hodin po upečení. Starší se mohou použít k přípravě křupavých krutonů. Přidáváme je do polévek, sypeme je na saláty a jiná menší jídla (mezze). V dobře uzavřené nádobě vydrží nejméně týden. Tento salát můžete podávat jako předkrm; jeho ostrá svěžest skutečně zvyšuje chuť k jídlu.

Ocet, cibuli a datle dejte do misky. Přidejte špetku soli a rukama promíchejte. Nechte 20 minut marinovat, potom vylijte ocet, co zbyl na dně.

Mezitím rozehřejte ve středně velké pánvi máslo a polovinu olivového oleje, přidejte kousky pity a mandle a opékejte je na středně silném ohni za stálého míchání 4–6 minut, dokud není pita křupavá a zlatavě hnědá. Pánev odstavte, přidejte do ní sumah, chilli vločky a ¼ lžičky soli. Zamíchejte a nechte vychladnout.

Těsně před podáváním smíchejte ve velké míse obsah pánve se špenátovými listy. Přidejte datle a červenou cibuli, zbývající olivový olej, citronovou šťávu a špetku soli. Ochutnejte, případně dochuťte a ihned podávejte.



