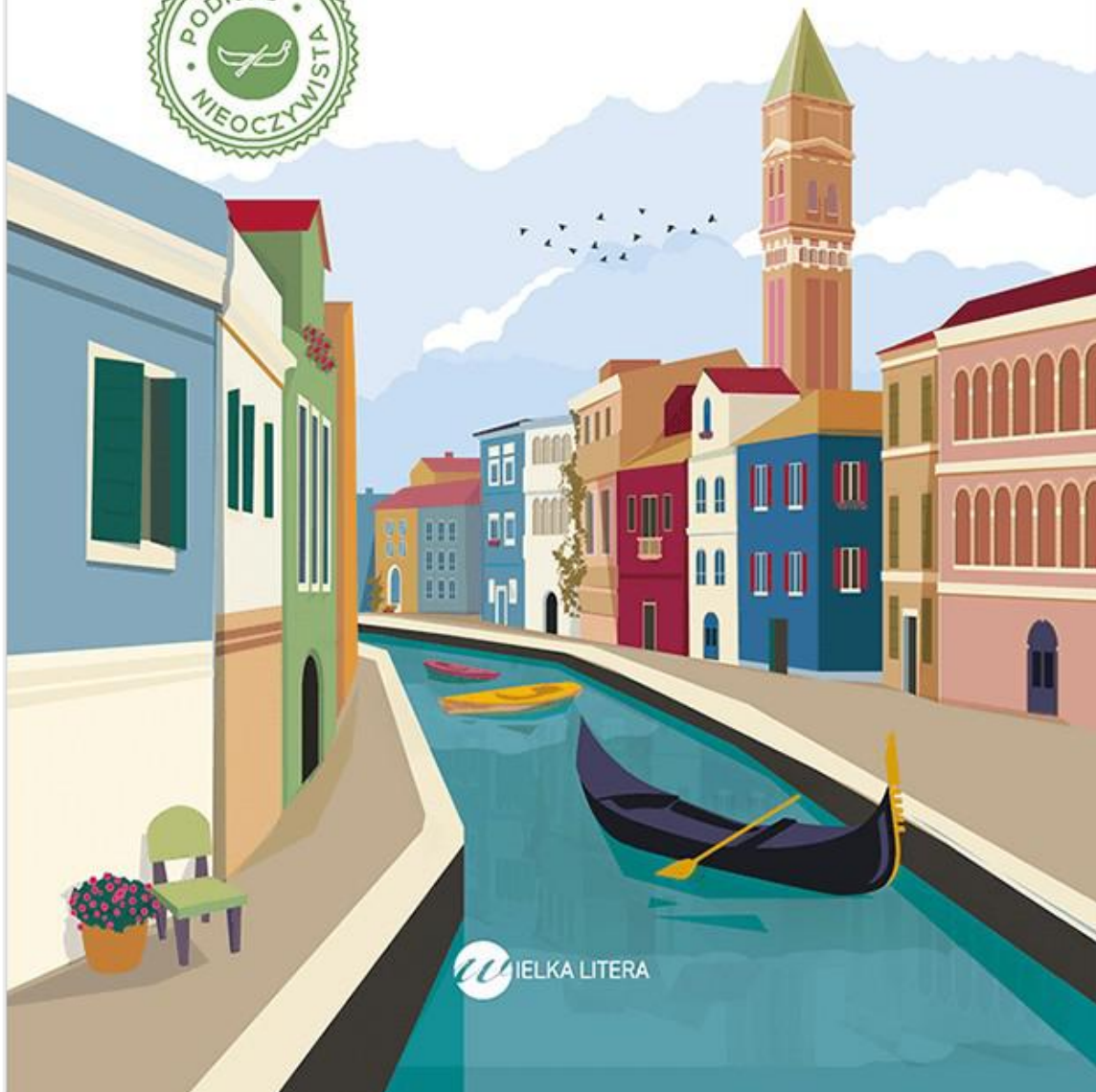


MANUELA GRETKOWSKA

WENECJA

MIASTO, KTÓREMU SIĘ POWODZI



[fragment książki](#)

Najdroższa kawa

Caffè Florian, otwarta w 1720 roku, jest jedną z najstarszych kawiarni Europy. Dawniej słynna ze swoich gości, teraz z ceny za kawę. Wenecjanie pierwsi sprowadzili od Turków ten szatańsko czarny napój. Nadal można się napić we Florianie prawdziwej tureckiej, przygotowanej według starych receptur. Potępiona za swoje muzułmańskie pochodzenie, była nielegalna. Dopiero poczęstowany w Wenecji „małą czarną” papież Klemens VIII zdjął z niej anatemę i ochrzcił. Inaczej nie mógłby poprosić o następną filiżankę. W Rzymie, wdychając aromat mocno palonej kawy, nie czuł tak bardzo dymu ze stosu przy Campo di Fiori, na którym palono Giordana Bruna. Za jego pontyfikatu w łapy rzymskiej inkwizycji wydał Bruna wenecki patrycjusz po uczcie w swoim pałacu Mocenigo Casa Vecchia.

Gorącą czekoladę, pochodzącą od podbitych indiańskich pogan, pito do woli podczas mszy. Za kawą ciągnął się aromat konkurencyjnego dla chrześcijan seraju. Była wenecką amfetaminą. Nakręcała to nadaktywne miasto działające jak Wall Street połączona z Las Vegas. Turcy hamowali działanie kofeiny dawkami opium. Zachód dla spokoju sumienia, nie układu nerwowego, wdychał opium dla ludu w kościołach. Co odkrył dopiero Marks. Jedna z niewielu sław XIX wieku, która nie przyjechała do Wenecji. Powód chyba prosty: kapitał z miasta przeniósł się już gdzie indziej. Chociaż pierwszymi *capitalisti* byli kilkaset lat wcześniej Wenecjanie prowadzący na lądzie

swoje gospodarstwa rolne. Dla zysku, coraz większego, stąd ich przydomek – kapitaliści.

Nad Florianem przyjmowali bankierzy i prostytutki. Kawiarnia była giełdą informacji, miejscem schadzek. Pobudzający ciała i umysły napój mieszał warstwy społeczne, geny. Nazwałabym kawę czarną dzumą intelektu. Zarażała rewolucyjnymi ideami, grzebiąc przestarały świat. Jej koedukacyjne, bezklasowe picie prowadziło do diabelskich podszeptów, jak przewidzieli papieże. Mała czarna, przygotowując oświecenie nocnymi dyskusjami encyklopedystów, obaliła porządek boży monarchii. W kawiarniach Paryża podpalono lont pod Bastylię. We Florianie spiskowano za zjednoczeniem Włoch.

W dzisiejszym menu tej kawiarni nie znajdziemy fermentu. Zakąski, pasta, przede wszystkim napoje i słodyczne. Najślynniejszy renesansowy zgryźliwiec, Aretino, po przeprowadzce do Wenecji stwierdził, że jej największym osiągnięciem kulinarnym są suche ciastka – *baicoli*. Brane w daleką, kupiecką drogę miały tę zaletę, że odnalezione po 200 latach na Krecie (kiedyś własność Serenissimy) zachowały jadalną świeżość. Wcale się nie dziwię, że przez dwa stulecia nikt nie chciał ich jeść. *Baicoli*, nawet świeże, mają smak sucharów. Twarde *cantucci* to przy nich tiramisu, też zresztą wynalezione w Wenecji.

Zabytkowe sale Floriana są wnętrzami bogato zdobionego kredensu. Brzęczą szybami luster. W talerze gości zaglądają z portretów zawieszonych na ścianach sławni Wenecjanie. Oprócz szatańskiej kawy po turecku subtelna Caffè del Levante z kremem kawowym i sycylijskim, pomarańczowym likierem. Dla wielbicieli dekadencji weneckiej Caffè dell'Imperatore – z firmowym, likierowym zabajone i bitą śmietaną. Podbiłabym cenę do 50 euro za zwykłą kawę w oryginalnej filizance bywającego tu Casanovy. Nikt nie udowodni, że nie pił w jakiejś poobcieranej porcelanie. We Florianie bywali też Sartre, Dickens, Byron. Przesiadują tu nostalgia i turyści.



Obskurna znaczy zabytkowa fasada Caffè Florian.



Kolumnada Nowej Prokuratury skazującej na szarość.

Zjeść zabytek

Aretino, naśmiewając się z kuchni weneckiej, nie miał racji i za to pokutuje. Myślę, że gdzieś między rusztem piekła a pod-Niebieniem. Chociaż jego duch widywany jest przy pałacu, gdzie mieszkał, koło Rialto.

Jaka była kuchnia włoska przed wiekami, można się przekonać w trzy minuty. Tyle zajmuje przejście z Caffè Florian na Piazzę do osterii Enoteca San Marco przy Calle Frezzaria 1610. Nie podają tam wykastrowanego barana, tradycyjnego dania weneckiego. Za to są ravioli według przepisu sprzed kilkuset lat. Wbrew temu, co mówi się o dawnej kuchni hojnej w przyprawach, nie są bardzo aromatyczne. Smakują „dietetycznie”, dziecięcą potrawką.

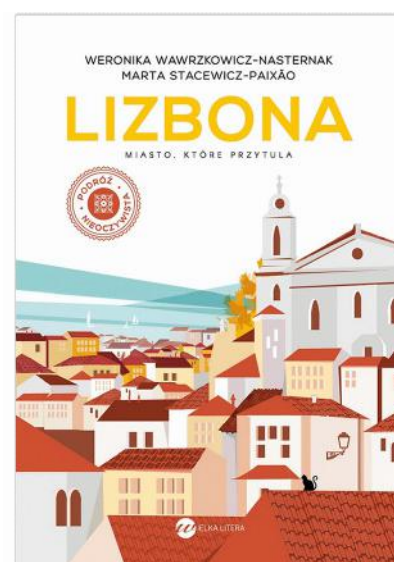
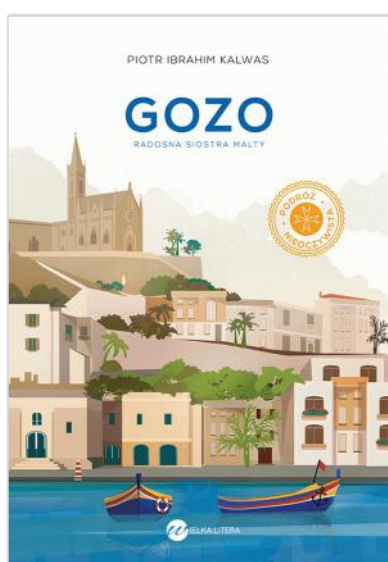
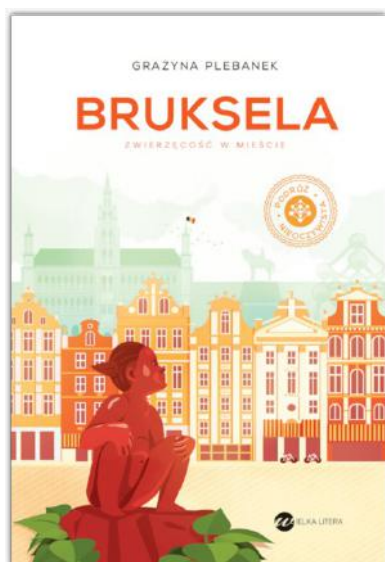
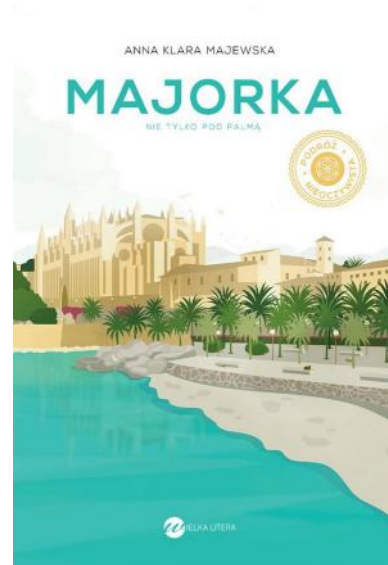
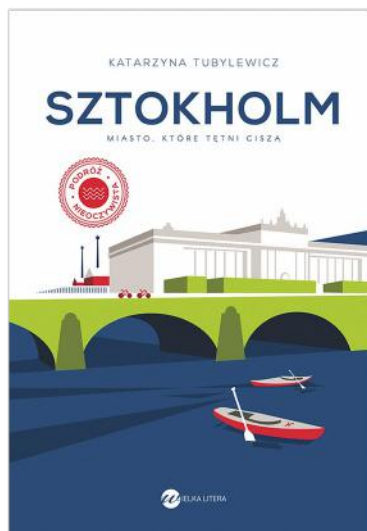
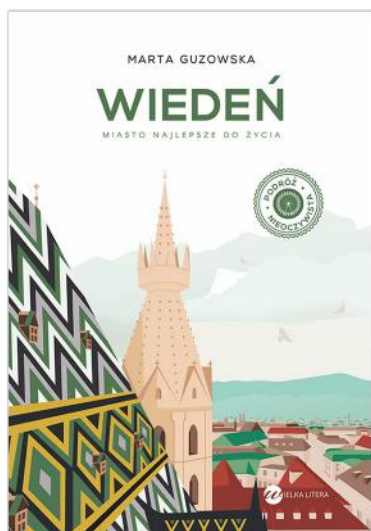
Jedzenie zabytków to interesujące doświadczenie. Wspaniałym daniem jest *sarde in saor*. Jak nieszczęsne *baicoli* wymyślonym na długie podróże. Marynowane sardynki chroniły przed szkorbutem. Pieczone warstwami pod cebulą wymieszaną z octem, musztardą, rodzynkami, orzeszkami pinii, podawane na ciepło, ani słodkie, ani kwaśne, idealnie weneckie.

Doceniana przez lokalsów Trattoria da GiGio przy Rio Tera San Leonardo podaje *saor*, które określiłabym jako poematyczne. Tessa Capponi, florentynka z urodzenia, napisała po polsku bestsellerową książkę o Toskanii *Moja kuchnia pachnąca bazylią*. Moja Wenecja smakuje *saor*, wymyślonym i genialnie przyrządzonym tylko tutaj.

Inna wenecka specjalność *castradina*, wykastrowany baranek wędzony kilka dni, wzięta się z przeciwległego wybrzeża – Dalmacji. Dobrzy ludzie spod Czarnogóry przyrzadzili po swojemu, pastersku, baraninę dla głodującej przez zarazę Wenecji. Nie mam opinii co do tego tradycyjnego dania. Jestem pescatarianką, z mięs jem wyłącznie ryby. Z owoców morza tylko w sezonie *moeche* – weneckie kraby o miękkiej skorupce, żywiące się ściekami kanału Giudecca. Przezarte solą pachną jednak morzem, a przetrawione odchody nadają im wyjątkowej miękkości. Danie sezonowe, wiosenno-jesienne. *Moeche* pieczone, posolone i polane sokiem cytrynowym dorównują rafinadą białym truflom.



Sprawdź pozostałe tytuły z serii:



Sprawdź nasze [NOWOŚCI](#)
Zapraszamy na wielkalitera.pl