

Pašta Marka Pola

DRAGAN GRBIĆ

Pašta Marka Pola priča je iz knjige *Okusi straha*, izdavača Redak d.o.o. Knjigu možete kupiti preko web-stranice www.webknjizara.hr. Dragan Grbić, rođen u Splitu 9. studenog 1979, majstor je kuhinje, restoranski savjetnik i publicist. Piše gastronomske putopise, povijest gastronomije i kulinarske knjige. Ugostiteljsku školu završio je u Trogiru, a majstorom kuharom postaje 2007. *Chartewave* ga je 2013. uvrstio u deset najboljih kuhara za charter-jahte. Ljeti radi na jahti *Navilux*. Napisao je knjige: *Teatar u pjatu* (VBZ, Zagreb, 2010), *Poznati hrvatski kuhari* (*Knjigotisak*, Split, 2010) i *Okusi straha* (Redak, Split, 2014).



Tko ne zna mit o Marku Polu koji je sa svojim ocem Nicolom i bratom Maffeom, Venecijancima po jednim, a Dalmatincima po drugima, iz Kine u Italiju donio paštu? No osim standardnih, ima još jedna zanimljiva predaja. Prema njoj su se 1295. godine braća Polo, obučeni u dronjke, pojavili u Veneciji nakon dvadeset i četiri godine odsustva, izgleda srodnija Mongolima nego Mlečanima, pa su ih svi njihovi prijatelji zamijenili nekim strancima, štoviše skitnicama, a njihova plemenita rodbina s njima nije htjela razgovarati. Shvativši poruku, razderali su svoju prljavu odjeću u kojoj su skrivali uživo blago u draguljima i pokazali ga rođacima. Kad su pohlepnici ugledali blještavo kamenje, u alegoričnom su naboju prigrlili povratnike i upriličili im veliku gozbu. Priča se da se cijeloga dana u kući Polovih zveckalo loncima i noževima i da se kao rezultat toga na blagovalištu

te noći s nanizanih drvenih pladnjeva na kredencima uzdizala mirisna para gusaka i kopuna, srnećih i telećih pečenki i jednog sočnog odojka nadjevna slaninom. Proždrljivi su gozbenici rukama otkidali komade mesa i trpali ih u usta, a kosti bacali psima pod stol. Na trpezi se našla i pašta sa zečetinom koja je mirisom kiptjela podjednako na Istok koliko na Zapad, osobito Mediteran, snažno dražeći nepca Polovih rođaka. Marko ju je u duhu srednjovjekovnih gozbi, na kojima je jelo moralo uzbuditi i zadiviti, teatralno predstavio tradicionalnim jelom dalekoga Kitaja (Kine) i poslasticom Velikog Kana. Bili su to tanki rezanci posluženi u prigodno izrađenoj džunki od tijesta, na podlozi od raznolikog povrća kao utjelovljenje morskih valova po kojima se Marko s braćom vratio kući Indijskim oceanom. Njihov poriv za sladostrasnim užitkom da kušaju Markovu paštu bio je

pod začaranim imperativom njihova ega. Kao posljedica toga, prva je *planula* tjestenina, potom se gozba, na kojoj su se nadahnuto i neprestano dizale zdravice u čast braći Polo, protegnula dugo u noć.

I doista, to je samo jedna u nizu verzija ove znamenite priče o tome kako je pašta krenula u svoju gastronomsku pustolovinu. No Marko tada nije ni slutio da će samo tri godine poslije, u pomorskoj bitki između Genove i Venecije, kod Korčule biti zarobljen i da će jedno vrijeme provesti u uzništvu genoveškog zatvora. Odatle će dakle uz pomoć stanovitog romanopisca Rustichella iz Pise, kojemu će Marko došaptavati svoje doživljaje iz Azije, proizići knjiga *Livre des merveilles du monde*. Ona će poslije biti naslovljena *Il Millione*, zbog apokrifnih priča u kojima se prepleću stvarnost i fikcija, ali postat će ona i nadahnućem mnogim pustolovima koji će koje stoljeće poslije otkrivati put do Indija. Tako jedna vjerodostojna predaja tvrdi da je natpis na nekoj staroj karti Polove knjige, nedaleko od mjesta označenog kao Calcut, nadahnuo Vasca da Gamu da postane jednim od njih. I ubrzo će portugalske karavele iz Istočnih Indija donositi mnoge začine koji će bogatiti europske pečenke, kolače i na plamenu kuhane krepke juhe.

Međutim varaju se oni koji tvrde da je Polo, donijevši paštu u Italiju, dva stoljeća prije velikih otkrića spasio Veneciju, a zatim i cijelu Italiju od silne gladi. Jer istina je da su Talijani tjesteninu poznavali od antičkih vremena. Tomu svjedoči jedan etruščanski reljef iz četvrtoga stoljeća prije Krista, kao i nekoliko stoljeća stariji rimski predložak ili recept nekih lasanuma, danas popularnih lasanja, koje naziv vuku od grčkoga *laganon*, što znači fini list tijesta koji se prži, a odnosi se na rezance. Nadalje, pedeset godina prije putovanja Marka Pola i Arapi i Indijci jeli su tjesteninu, od koje je najpoznatija bila rišta, ili svježi rezanci s mlijekom, dok su suhu paštu na zvali itrija i ona je bila manje popularna. Preko Orijenta recept dopire do Europe, pa već 1279. godine košaru suhих makaruna Đenovežanin Ponzò Bastone u naslijeđe ostavlja svojim sinovima.

Ako pustolov Marko nije ovu deliciju donio iz Dalekog istoka, moguće je da je on svojim uvjerenjima popularizirao paštu u gradu na lagunama, što je izazvalo živo zanimanje venecijanskih kuhara, koji će nakon višegodišnjih nastojanja pronaći pravu kombinaciju vode, brašna, jaja

i soli. Ta je formula bila po volji Kraljici Mora, kojoj je zbog galopirajućeg prirasta stanovništva pšenica, barem tada, bila predragocjena. Od nje se pravio kruh, a budući da u to vrijeme Republika Sv. Marka nije pretjerano marila za poljodjelstvo, pšenicu je morala uvoziti. Dokaz tomu brojne su isprave o uvozu žita i točno raspisane mjere koje su određivale težinu hljebova kruha prodavanih u Veneciji, a njezinom takmacu Dubrovačkoj Republici bio je zabranjen pristanak brodova u Serenissimi, osim ako su dovozili žito u njezine hambare. Jer može se reći da je žito poput soli bilo državni monopol. A kako je za pripremu pašte potrebno manje brašna nego za kruh, ona se već u petnaestom stoljeću, kad su žetve bile slabe, prometnula u spasiteljicu siromašnih i gladnih, kao što će krumpir postati nekoliko stoljeća poslije. A kad bi žetva bila dobra, Venecijanci bi ulice punili povicima *Lasagnari!* i *Prodavači tjestenine!*, veličajući njihove proizvode.

Kako bilo, pašta je postojana tekovina kulinarske povijesti. Premda se prvotno u Italiji posluživala kao prilog, a tek poslije kao samostalno jelo, pjatanca je to za kojom cure sline probranih gurmana i pomoraca. I danas, gotovo da nema brodske štive u kojoj se ne nalazi nekoliko kilograma suhe tjestenine koja nautama predstavlja pravu gastronomsku svečanost. Njezina priprema zahtijeva tek dvadesetak dekagrama mesa ili ribe, nešto povrća ili vongola, ili tek nekoliko kapi maslinova ulja s malo mirisna češnjaka i peveruna. Posljednja tri sastojka u svom alkemijskom slijedu preobrazbe ključ su recepture za paštu *aglio olio*. Osnovno je pravilo u njezinoj besprijekornoj pripremi da mora biti *kuhana na zub*, ili kako to Talijani kažu, *al dente*. Ispit je to na kojemu padaju početnici dobrog teka. Ima među njima i kulinarskih diletanata koji paštu lijepe malo za zid, malo za pločice, samo da se uvjere da je kuhana. Međutim danas se ipak s pravom smatra da je kolijevka moderne pašte ljupki gradić Graniano u okolici Napulja. Nekoć se u tom hramu pašte u južnoj Italiji tjestenina spravljala s izvorskom vodom i durum pšenicom, a sušila se vani na zraku koji je nadirao s mora i koji joj je davao osobit okus. Tjestenina nije slučajno postala popularna u ovom južnotalijanskom gradu. Naime još u sedamnaestom stoljeću zbog nestašice mesa na gradskim tržnicama tjestenina je doživjela trijumfalan uspjeh. Ako tomu

Tagliatelle s tripicama

LUK	
MASLINOVO ULJE	
JANJEĆE TRIPICE	500 G
LOVOR	1 LIST
SOL, PAPAN	
ČEŠNJAK	3 REŽNJA
SLATKA PAPIRIKA	½ ŽLIČICE
BIJELO VINO	50 ML
TAGLIATELLE	
OVČJI SIR	

- 1 Sitno nasjeckan luk zažutite na maslinovu ulju.
- 2 Dodajte sitno nasjeckane, prethodno obarene janjeće tripice i list lovora te posolite.
- 3 Sada pospite s nasjeckanim češnjakom i slatkom paprikom te podlijte bijelim vinom. Posolite i popaprite.
- 4 Kuhajte oko 45 min na laganoj vatri i povremeno podlijevajte vodom.
- 5 Kad su tripice kuhane, dodajte im napola kuhane *tagliatelle* i dokuhajte ih *al dente* s tripicama. Služite s naribanim ovčjim sirom.

pridodamo i umak od rajčice, koji nekako u to vrijeme iz Španjolske stiže u Italiju, ne čudi što je napolitana i danas jedan od najpopularnijih recepata za paštu. Ona se spravlja tako da rajčice očistimo od peteljki. Nožem im odstranimo zeleno srce, a potom u tavi na maslinovu ulju pozlatimo nekoliko glavic nasjeckana češnjaka. Da češnjak ne zagori, brzo dodamo krupno narezane i oguljene rajčice. Ako procijenimo da su rajčice kisele, prikladno ih je pri kuhanju posuti šećerom kako bi umak bio manje oštar i kiseo. Vatru smanjimo i kuhamo oko petnaest minuta. Ako se priprema veća količina šalše, kuhamo je i do dva sata. Na samom kraju dodamo nekoliko listića bosiljka i malo ljute papričice ili peveruna. Gotov umak pomiješamo sa špagetima ili *pennetama*.

Pašta pripremljena na ovaj način odiše poput mlade ljubavi. 🍷