



**YOTAM OTTOLENGHI**

**JERUZALÉM**

**SAMI TAMIMI**

**JERUZALÉM**



**YOTAM OTTOLENGHI**

# **JERUZALÉM**

**SAMI TAMIMI**

**slovar**

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. Přísloivečnou 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,



kteří 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 dobrotu. 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 vůně 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 (tradiční 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 požitkářský, nostalgický výlet do naší minulosti. Zaprvé 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.

---

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

---

## Jeruzalémské jídlo

Existuje přesto něco jako jeruzalémská kuchyně? Uvažujme: ve městě žijí řečtí ortodoxní mniši, ruští ortodoxní kněží, chasidští Židé původem z Polska, neortodoxní Židé z Tuniska, Libye, Francie nebo z Británie, sefardští Židé jsou zde po generace, žijí tu palestiniští muslimové ze Západního břehu Jordánu a mnoho dalších z města a širokého okolí, sekulární aškenázští Židé z Rumunska, Německa a Litvy a o něco kratší dobu tu jsou sefardští 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, spleťtí 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 zjištělné ve většině místních kuchyní, které se objevují ve všech částech Jeruzaléma. Všichni, naprosto všichni, krájejí 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 pro páteční večery.

Kromě toho se ve městě projevuje jakýsi duch laskavosti a šlechternosti, 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 obyvatelé Jeruzaléma nakonec spojí hummus, když už se to ničemu jinému nepovede.



# Recepty

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.

---

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

---

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 vylíčit 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. Kultura 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 přistěhovanci, 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.

---

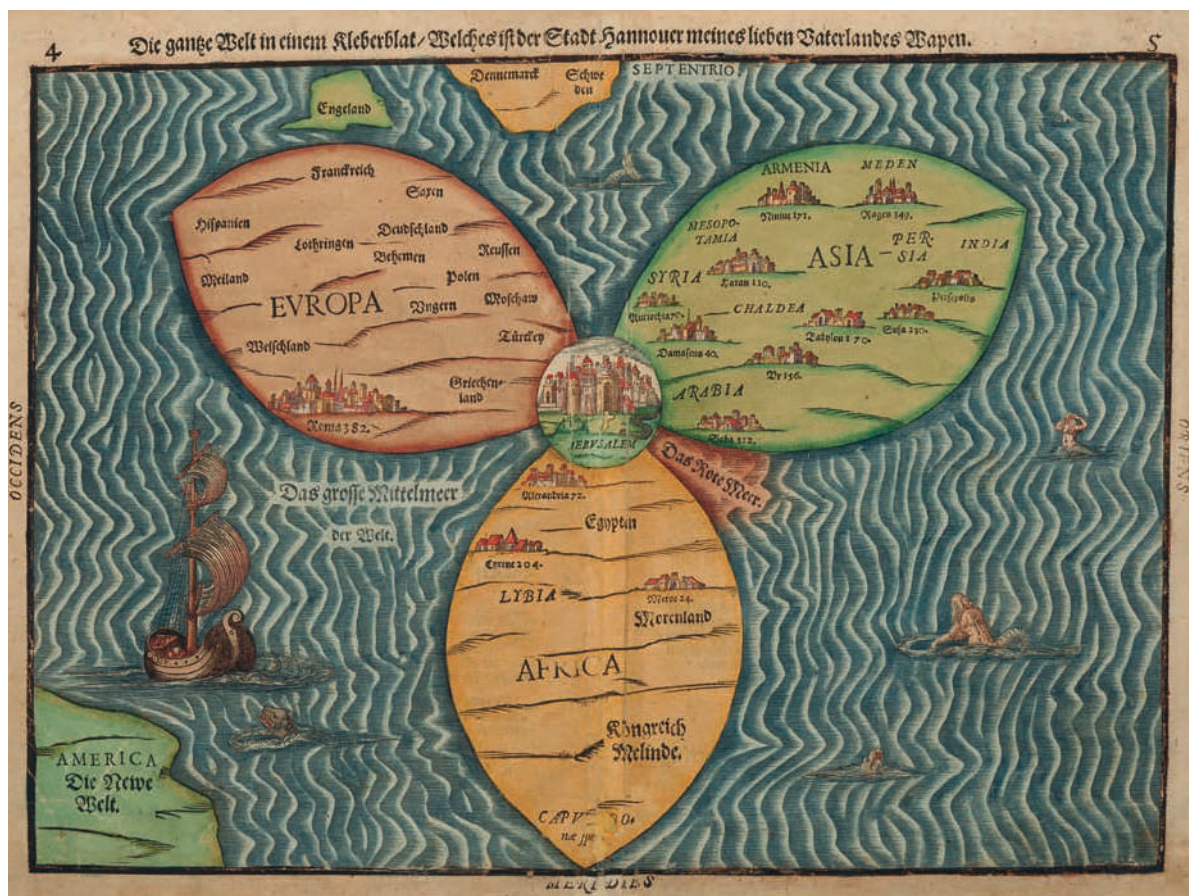




# Dějiny

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 Chrámová 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 Chrámu 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. podlehla 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 Chrámu 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