



Nekonečné svahy se stromy a vinicemi, sady a olivovými háji – Jižní Toskánsko

vytáhnou dlouhé špagety. Ty se zamotají a nechají se uschnout na hrubé kukuřičné mouce, které se říká polenta.“

Paní Trma má kolem pasu zelenou zástěru, na tváři neustálý úsměv, a když popisuje výrobu té místní speciality, vše rovnou předvádí.

„Veškeré těsto se zpracovává výhradně ručně, protože je to tradice a také to pak lépe chutná,“ hněte těsto ve velké míse a dodává: „Vždy se dělá várka těsta ze šesti vajec a asi jednoho litru vody, protože jinak by se to už ručně zpracovávalo jen těžko. To je dávka asi tak pro třicet osob. Bylo by možné samozřejmě zpracovat těsto i elektrickým hnětačem, ale už by to nebylo ono.“

Paní Trma najednou praští těstem do mísy: „Počkej, počkej!“ volá na slečnu, která kolem nás nese nad hlavou velký tác.

„Toto je koláč zvaný crostata, protože je takový mřížkovaný. Je to dělané z drobného těsta – mouka, máslo, vejíčko, cukr a nahoru se dává marmeláda ze švestek. No ochutnejte!“ nabízí nám skvělý moučník. Zamířili jsme do kuchyně vedle. Tady je to už úplný babinec. S přípravou těsta vypomáhali asi dva muži, ale tady už žádného nenajdete. Na jednom sporáku ženské předvařují smotky těstovin a prolévají je olejem, aby se neslepily. Na druhém pak připravují v ohromném

hrnci ragú. Je to vlastně maso rozvařené v rajčatové šťávě. Ručně dělané těstoviny se zalijí tím ragú a podávají se v den slavnosti ve velkém stanu, stojícím na náměstí ve čtvrti Ruga. I ostatní části Montalcina připravují nějakou svou specialitu, a tak tu můžete ochutnat nejen pince, ale také například grilovaná masa, fazolovou polévku nebo pappardelle s divočkem. Ceny mírné, a výtěžek jde na úhradu nákladů spojených s celou tou parádou.

Na stadion za lukostřelci

V sobotu se v jedenáct hodin rozezní na náměstí Piazza del Popolo v centru města podmanivé melodie doprovázející taneční skupinu Il Trescone di Montalcino. Muzikanti, tanečníci, vše připomíná svět lidových tanců a toskánské tradice, ale chytlavá melodie se prosadila až v roce 1941, kdy v městečku natočili film „La Pia Dé Tolomei“. Ten proslavil Montalcino po celé Itálii a filmové melodie zcela zlidověly.

„Každá čtvrt postaví k lukostřeleckému klání své družstvo lučištníků. Z nich jsou před radnicí vylosováni dva, kteří pak soutěží při závodech ve střelbě do terče ve tvaru divokého prasete. Kdysi to prý byla dokonce

živá prasata, ale záhy se začaly používat pouze terče. Vyhrává ten, jehož šípů je v terči nejvíc,“ vyprávěla nám Maria Pia Nardi, aby nám přiblížila, co se bude dít.

„A co s tím vším má společného drozd?“ ptám se naší průvodkyně. „To pojmenování dostala slavnost podle toho, že probíhala v době, kdy se kolem Montalcina ve velkém loví právě drozdi. Vždy v tuto dobu totiž táhnou zdejší krajem a odedávna se i loví. Původně se také při slavnosti drozdi prodávali jako pochoutka. Dnes se ale od toho upustilo. Nakonec i slavnost vypadala trochu jinak. Zatímco dámy korzovaly po městě, muži lovíli v okolí. Vyhrál ten, kdo přinesl největší úlovek.“ Maria se směje tak, že nevím, jestli to myslí vážně, anebo si ze mně utahuje. To už se ale všichni řadí a městečkem vyrazí na pochod slavnostní průvod jako v dobách největší slávy renesance. Začíná jakási generálka na zítřejší klání.

Teprve neděle rozhodne, která ze čtvrtí bude jaksepatří slavit. Slavnostní průvod, požehnání střelců před katedrálou, to vše k tomu patří, ale samotné závody se odehrávají na hřišti přímo pod hradbami zdejší pevnosti.

Pevnost pochází ze 14. století (výstavba začala roku 1361) a je to typická ukázka toskánské obranné architektury. Má půdorys pětiúhelníku a věže v každém rohu. Půdorys se do dneška zachoval prakticky nedotčený a pro lukostřelecké závody si lze jen stěží představit nějakou úchvatnější kulisu.

Stadion je plný diváků. Je jich tu mnohem víc než u nás na fotbale. Pravidla jsou všem jasná. Střelí se z 25 metrů a každé další kolo se o pět metrů vzdálenost zvyšuje. Střelí se čtyři kola, ale vzdálenost, na kterou se střelí kolo poslední, se losuje. Vyhrává ta dvojice střelců, která má v terči více šípů. A není to výhra ledajaká. Každý rok se soutěží o stříbrný šíp, jednou za deset let je výhrou šíp zlatý.

Celá slavnost je ale především příležitostí sejit se sousedy, pobavit se, pozvat hosty a zároveň skvělým způsobem upozornit pozornost na Montalcino. ■

LUMÍR PECOLD

Foto: autor



Příprava
na Slavnost
drozda vrcholí
i v kuchyni