

Halušky na římský způsob

s rybí omáčkou

„Nasolí se makrely, popřípadě jenom jejich vnitřnosti a krev. Tato směs ještě ve spojení s jinými menšími rybkami se naloží do hliněných nádob, van nebo kádí, v nichž se pak nechá stát na teplém místě po dobu dvou až tří měsíců. A jen občas se důkladně promíchá...“

Marcus Gavius Apicius popisuje výrobu omáčky garum: spis O umění kuchařském

text: Mirek Brát foto: autor

Gaius Otilus, centurio římské legie, mrzutě odhodil svitek, jehož čtení mu ještě před chvílí přinášelo zřejmé potěšení. Jenomže, čtete si kuchařské recepty, když vám kručí v břiše!

Hladový legionář

Mrzutě se rozhlédl kolem. Přejel pohledem po tmavé hladině řeky, jejíž břehy lemovaly černé hradby lesa. U Jupitera! Všechno je tady tak smutné a bez barev! Slunce ještě není úplně nízko a už abys zapaloval lampičku na čtení. Ke všemu k večeri bude zase jen čocka! Neveselé myšlenky táhly toho večera hlavou římskému

veliteli. Daleko od sluncem zalitého Říma, daleko od moře i hospůdek, které mají vždy pohotově přichystáno několik štíhlých amfor s rybí omáčkou garum. Tady však ti barbaři žádné garum neznají! Zásobovací vozy přijedou až za měsíc. A čas při čekání si náš milý Gaius Otilus krátí čtením kuchařských receptů, které mu při poslední návštěvě Říma věnovala sestřenka Octavia. „Nasolí se makrely, popřípadě jenom jejich vnitřnosti a krev...“ Gaius Otilus hned cítí tu navinulou kyselou pikantní božskou chuť, které se nic nevyrovná. Proto už nemohl číst dál a raději odevzdaně čeká na talíř erární čocky.

Římané na Slovensku

Jsem stále pod hladinou jednoho zatopeného šterkoviště severně od Bratislavy. Nahoře nad hladinou je 21. století. To jen jedno idylické povodní zátiší mě posunulo na ose času zpět o dva tisíce let. V sedimentu dna je zabořena kýmsi vyprázdněná a poté odhozená láhev od vína. Kolem plují ryby: slunečnice a okouni. Připomnělo mi to výjev hrdla amfory vyčnívající z mořského dna tam dole na jihu – na Jadranu. Možná ale i vody v okolí mohou ukrývat nějakou tu zapomenutou amforu z antických časů. A třeba v ní je ještě pár lžic omáčky garum, o níž snil centurio

Čistá voda zatopeného šterkoviště v oblasti města Senec severně od Bratislavy

Pokračování čtete v tištěné verzi v Rybářství číslo 10.