

Kruh iz Altamure

- Kako sta pekarici Graziella in Teresa iz Forna Santa Caterina postali zvezdi Instagrama
- Kruh iz Altamure na italijanskem škornju uživa poseben ugled in mora biti pečen iz posebne pšenične moke, da je vreden geografske oznake
- Pečenje v skupnih krušnih pečeh se je ponekod v Italiji ohranilo do začetka druge svetovne vojne

Tekst: Agata Tomažič



Mi prineseš malo kečapa, lepotička, reče možak, ki sedi za mizo in oholo žveči fokačo s paradižnikom. Časa za obžalovanje svojih besed ne bo imel: »Teresa, daj ga!« zakliče gospa, ki so ji bile namenjene in za katero bomo pozneje izvedeli, da ji je ime Graziella. Teresa jo uboga in neotesanca, ki je z željo po kečapu obe globoko užalil, z valjarjem lopne po glavi. In čeprav imata Teresa in Graziella skupaj vsaj kakšnih 150 let, ju v naslednjem kadru zagledamo, kako vrečko za smeti z nečim podolgovatim, kar spominja na truplo, polagata k zabojnikom. »Kar tule ga pustiva,« pravi ena, druga pa doda: »Requiem aeternam.«

Prizor se je odigral na enem od notranjih dvorišč v mestu Altamura v Apuliji. A čeprav je bila peta italijanskega škornja še v osemdesetih letih zloglasna zaradi svoje različice mafije, imenovane Sacra Corona Unita, in znana kot prizorišče številnih umorov, je bil obračun z gospodom le zaigran. Teresa in Graziella, pekarici iz Forno Santa Caterina, ene od pekarn v Altamuri z večstoletno tradicijo, sta že uigran par, ki se pojavlja v kratkih promocijskih filmčkih, objavljenih na Instagramu. Opisani video, ki so ga objavili konec oktobra, je v poldrugem mesecu od objave požel več kot 8,5 milijona ogledov in všečkov.

Bob Sinclar vabi v najboljši nočni klub na svetu

Najbrž si ne snovalci spletne kampanje za Forno Santa Caterina – trije domačini iz Altamure, od katerih nihče ni starejši od 35 let – ne nič hudega sluteči in neskončno potrpežljivi gospe niso mislili, kaj bo sledilo, ko so maja 2023 odprli račun na Instagramu in začeli objavljati prve kratke slike in videe z duhovito vsebino. Najprej se je pojavljala samo Graziella, micena gospa rjavih, v figo počesanih las z velikimi uhani in obveznim predpasnikom. Potem se ji je pridružila še Teresa, ki je od nje za dve glavi večja, ima svetle kodrčke in ji z uhljev prav tako poviseva nakit. In zvezdi viralnega oglaševanja sta bili rojeni.

Število sledilcev, všečkov in ogledov je vztrajno raslo, poleg tega so začeli dobivati tudi nagrade in priznanja za svoje proizvode,



■ Že med kukanjem od zunaj sem uzrla Graziello ...

recimo od osrednje italijanske kulinarčne revije Gambero Rosso. Zares pa je odjeknilo, ko je sredi oktobra letos v enem od kratkih filmčkov nastopil sam Bob Sinclar, ki je na taistem notranjem dvorišču ob pekarni stal za mešalno mizo, vrtel italijanske canzone in se pozibal s prijateljicama Graziello in Tereso ter nedvoumno povedal, da je »Forno Santa Caterina najboljši nočni klub na svetu«. In samo malo je manjkalo, pa bi Forno Santa Caterina za vedno zaprli – oglaševanje na Instagramu je bilo namreč poskus, da se pekarna ponovno vzpostavi in si pridobi nazaj svoje kupce, česar so se domislili Giacomo Barattini, Giuseppe Continisio in Roberto Loporcaro. Med pandemijo so jo bili namreč prisiljeni zapreti, veliko kamnito krušno peč so vnovič zagnali spomladi 2023.

Altamura je mestece v Apuliji, ki danes šteje malce več kot 70.000 prebivalcev in je od večjega in nam bolj znanega Barija oddaljeno slabih 50 kilometrov v notranjost dežele. »Città del pane« piše na



Čakajoči smo poželjivo, nekateri pa prav napadalno gledali vse, ki se jim je že uspelo prebiti do pulta in se potem izviti nazaj na ulico z naročjem, polnim papirnatih škrnicljev s pečenimi dobrotami.

V Altamuri je mogoče obiskati tudi muzej kruha, ki so ga uredili v prostorih še ene od skupnih peči, ki danes ne deluje več. Skupaj s Forno Santa Caterina se poteguje za naziv najstarejše v mestu.



Najprej se je pojavljala samo Graziella, micena gospa rjavih, v figo počesanih las z velikimi uhani in obveznim predpasnikom. Potem se ji je pridružila še Teresa, ki je od nje za dve glavi večja, ima svetle kodrčke in ji z uhljev prav tako poviseva nakit. In zvezdi viralnega oglaševanja sta bili rojeni.

tabli ob cesti, mesto kruha. Da se levo in desno nizajo pekarnice, ni v tem delu Italije nič posebnega – tako kot je prekaljenemu popotniku povsem jasno, da v vsaki od njih pečejo izvrsten kruh in druge pekovske izdelke. Ki se jim ne bo mogel upreti in bo pod pretvezo popotniške radovednosti hotel pokusiti vse, požrešnost pa se mu bo maščevala z občutkom obteženega želodca in težavami pri zapenjanju pasu na hlačah naslednji dan. Ampak Altamura res ni kraj, kjer bi se človek držal diete ali celo zdravorazumskih zapovedi, ki velevalo, da se po osmi uri ne gre napokati hrane, še zlasti ne sveže pečene kruha ...

Petek zvečer je, ampak na dan mrtvih ali dan vseh svetih, kot mu rečejo v Italiji. V Sloveniji bi tujec verjetno ostal lačen, saj ne bi bile odprte ne gostilne ne trgovine. Altamura pa kar poka po šivih od ljudi, ki se v prijetno toplem vremenu sprehajajo po starem mestnem jedru s kamniti tlakovanimi uličicami. Kaj sprehajajo, človeška reka valovi in se razliva tudi onkraj glavne žile Corso Vittorio Emanuele, ki poteka tudi mimo katedrale, ki jo je dal zgraditi umni in razgledani vladar Friderik II. in je ponoči odeta v rožnati soj reflektorjev. Če slediš kažipotom, te hitro pripeljejo v ulico, kjer naj bi delovala pekarna. Hm, recimo ... Verjetno sem kje zgrešila, tole ne more biti pravi naslov ...? Čez ozko uličico so razpete lučke, svetijo pa se tudi napisi in pred enimi od vrat se vije dolga vrsta ljudi, kot bi se res znašla pred nočnim lokalom. »Pane, Amore e tanto Priscio« se izpisuje z neonskimi črkami in tako se prepričam, da sem le prišla na pravi kraj: napis omenja kruh, ljubezen in neko meni neznano besedo, za katero se pozneje izkaže, da je narečni izraz in po apuljsko pomeni nekaj med navdušenjem, trdom in srečo.

Pomirjena se postavim v vrsto skupaj z drugimi – ne, sploh ne turisti, temveč večinoma kar domačini ali vsaj obiskovalci iz drugih, severnejših predelov Italije. Proste dni v kombinaciji s praznikom vseh svetih so očitno mnogi Italijani izkoristili za odkrivanje manj znanih delov svoje domovine in cel kup jih je pridrlo tudi v Altamuro, kjer je receptorka v hotelčku v mestnem središču še v soboto razlagala, da žal nima proste niti ene same sobe. V italijanščini kakopak, saj angleško ni znala niti besedice – in ji je več kot očitno ni treba.

Kerber pred vrati v raj

Čakanje je bilo mukotrpno. Resda zunaj ni rezal mrzav in med Italijani, od katerih so bili številni mladi in temu primerno zlit v eno s svojimi mobilnimi telefoni, s katerimi so neprestano poskušali posneti kaj spektakularnega za svoj Instagram račun, človeku ne more biti dolgčas. Ampak ali ni svojevrstno mučenje stati pred vrati raja, medtem ko iz pekarnice omamno diši?

Čakajoči smo poželjivo, nekateri pa prav napadalno gledali vse, ki se jim je že uspelo prebiti do pulta in se potem izviti nazaj na ulico z naročjem, polnim papirnatih škricljev s pečenimi dobrotami. Ne vem za druge, ampak vsaj mene je ves čas preveval nejasen strah, da bi dobrot utegnili zmanjkati, po možnosti ravno takrat, ko bo mrki Kerber, domačin, ki je stal pri vhodu in delal red, milostno pomignil, da lahko vstopim.

A se ni zgodilo nič od tega, naposled je vrsta prišla name in smela sem se spustiti po stopnicah – prodajalna je bila namreč malce pod nivojem ulice, v nekakšni polkleti. Že prej sem med kukanjem vanjo od daleč uzrla Graziello, ko pa sem vstopila v notranjost in je vame najprej buhnila toplota ogromne krušne peči – kot bi bili v peklu in ne v raj! – sem jo zagledala čisto od blizu. Tako rekoč iz oči v oči sva bili! Skromna, drobna ženička s kožo na obrazu, v katero so bile odtisnjene vse tegobe in radosti njenega življenja, se je večje sukala med sodelavci, od pulta do polic s krušnimi izdelki, neutrudno stregla strankam in se tu pa tam komu utrujeno nasmehnila.

Ne vem, kaj mi je bilo, zvezdnštvo mi po navadi ne gre do živga, sploh ne pri samooklicanih spletnih vplivnejših, ampak tokrat sem bila povsem prevzeta. Da sem jo videla na Instagramu, sem izdavi-la, in da se mi vsi videi, v katerih nastopa, strašno dopadejo. Pa najbrž še kakšno takšno traparijo v polomljeni italijanščini. Graziella mi je namenila topel nasmešek in prijazno pokimala, utrujeno, a vljudno. Zahvalila sem se ji, jo fotografirala (tudi tega iz principa ne počnem) in se skorajda ritensko premaknila iz čudežne votline, imenovane Forno Santa Caterina.

Ura je bila že skoraj devet zvečer in iz velikanske krušne peči je pek z dolgo leseno lopato pravkar spravljal novo rundo sveže pečenih fokač s paradižniki. Že na pogled tako sočnimi, da bi jih bilo res greh utopiti v kečapu. Gruča čakajočih pred vhodom se ni medtem nič zredčila, prej nasprotno.

Ampak kar se mi je zdelo tako nenavadno in sem pripisovala čudežni moči družbenih omrežij, ki na dotlej neznane kraje pritegnejo množice (naivnih) ljudi, ni bilo tako izredno. Pekarne v niti ne tako oddaljeni preteklosti v Italiji namreč niso bile le prodajalne kruha in drugih pekovskih izdelkov, kamor si se vse naštetu odpravil kupit, temveč so bile zbirališča in srečevališča meščanov. Pekarne so bile pravzaprav javne krušne peči – in Forno Santa Caterina deluje že od leta 1391, če verjamemo letnici, s katero se bahajo na logotipu – kamor so meščani prinašali svoje hlebce. Peči kruh doma je bilo prepovedano, kršitelje pa je doletela globa – ta predpis so menda uvedli, da bi zmanjšali pogostost požarov.

Tako so na točno določen dan v tednu gospodinje pod večer zame-sile kruh, oblikovale hlebce, jih zavile v kos blaga, da bi jim bilo toplo, in jih dale vzhajat. Ob zori naslednjega dne se je po kamnitih uličicah mesta sprehodil pek in z glasnim klicanjem nabiral hlebce kruha. Za peko je bilo treba plačati, pek pa je v vsak hlebec, preden ga je potisnil v peč, odtisnil inicialke glave družine, od katere ga je prevzel. Navada peke kruha v skupnih pečeh je v izrazito revnih okoljih, kakršno je bilo v Materi v sosednji pokrajini Basilikati, obstajala še do 20. stoletja, je ob obisku enega od v tuf izdolbenih domovanj



Altamura je mesto v Apuliji, ki danes šteje malce več kot 70.000 prebivalcev in je od večjega in nam bolj znanega Barija oddaljeno slabih 50 kilometrov v notranjost dežele.



Prelepo altamursko katedralo je dal zgraditi umni in razgledani vladar Friderik II. Ponoči je odeta v rožnati soj reflektorjev.

povedal starejši gospod, ki je tam za skromno plačilo raziskoval nekakšno ljubiteljsko etnološko zbirko, sestavljeno menda iz reči, ki so pripadale njegovim prednikom. Med eksponati je bil tudi kovinski žig, ki ga proti vsem pričakovanjem niso uporabljali za označevanje konj, temveč za krušne hlebce. Konj je bil v mestu, ki ga je zaradi neizmerno revščine še v 50. letih 20. stoletja italijanski predsednik Alcide de Gasperi označil za »nacionalno sramoto«, za nekatere najbrž nepredstavljivo bogastvo ...

Skupne peči in davek nanje

Pečenje v skupnih krušnih pečeh se je ponekod v Italiji ohranilo do začetka druge svetovne vojne, saj je bila (pšenična) moka tako pomembna surovina, da so oblasti hotele nadzorovati njene količine, preskrbo z njo pa so v težavnih obdobjih tudi racionirale (kar navsezadnje velja za veliko drugih držav, ne samo Italijo). Kruh iz Altamure na italijanskem škornju uživa poseben ugled in mora biti pečen iz posebne pšenične moke, da je vreden geografske oznake (italijansko *Denominazione di Origine Protetta* ali DOP).

Tega iz Forna Santa Caterina pa zamesijo iz droži, po italijansko *lievito madre*. Città del pane se lahko pohvali z eno najzgodnejših omemb svojega kruha, ki sega v leto 37 n. št., ko se je na pomlad v pokrajini svojega otroštva mudil rimski pesnik Horacij. Zapisal je, da »tod okoli pečejo tako dober kruh, da si ga popotnik zaželi vzeti nekaj za seboj«. Tod okoli ne pomeni nujno mesta Altamura, gotovo pa se nanaša na širše zemljepisno območje, nacionalni park planote Murgia.

Oprijemljivejši vir, ki priča o obstanku tradicije peke posebnega kruha v Altamuri, je mestni statut iz leta 1527, ki predpisuje davek na krušno peč. Kako priljubljena jed je bil kruh, govori tudi podatek, da je okrog leta 1600 v Altamuri in okolici delovalo 26 mlinov.

V Altamuri je mogoče obiskati tudi muzej kruha, Museo del Pane di Vito Forte, ki so ga uredili v prostorih še ene od skupnih peč, ki danes ne deluje več, a se skupaj s Forno Santa Caterina poteguje za

navzaj najstarejše v mestu. V muzeju si je mogoče ogledati zgodbo o kruhu od samega začetka, ki sega daleč nazaj, najmanj do dobe starega Egipta ali mestnih držav rodovitnega polmeseca. Izvora torej od tam, od koder imamo večino civilizacijskih pridobitev, ki so z nami že tako dolgo časa, da jih imamo za samoumevne, ter so v svojem bistvu neverjetno preproste, pa strašno učinkovite. Tako kot kruh, ki svoj uspeh in globalno razširjenost dolguje kompaktnosti, obstojnosti in nasitnosti.

V Altamuri in okoliških predelih je bil zelo priljubljen, saj so se mogli z njim prehranjevati tudi kmetje, ki so po cele dneve obdelovali zemljo, ali pastirji, ki so pazili na drobnico in bili dolge dni zdoma. Tedaj so si težili lakoto s hlebcom kruha, olivnim oljem – nasadi oljk so še ena od značilnosti tega dela Italije – in morskou soljo.

Pročelje prelepe katedrale v Altamuri so še vedno oblikovali rožnati reflektorji. Reka ljudi je še vedno oblivala staro mestno jedro, kavarne in nočni lokali – tisti pravi, ne pekarni – pa so spogledljivo vabili k drugim dobrotam, kakršne lahko ponudi samo Italija. Noč je bila še mlada, hlebci kruha so šele vzhajali. ■

