

# FOIE GRAS

## HANEMAKSA JUURTE JUURDE



Stefano Scatà

Gioachino Palestro tõi taas valgusesse juba pea täielikult ununenud Mortara salaami, kuid ta on kuulus ka selle poolest, et valmistab juba 1985. aastast peale antiik-Rooma retseptide järgi rooga, mis on võrdne prantslaste tehtavaga.

TEKST CESARE PILLON

**F**ructificatum – sellist nime kannab viimane, kõige rafineeritum hanemaksa *foie gras*, mille Mortara salaamimeister Gioachino Palestro oma poes Corte dell'Oca on valmistanud. Aga miks on nimi ladinapärase? Kas see pole mitte prantsuse roog? Legendi kohaselt valmistas *foie gras*d esmakordselt Alsace'i kubernerikokk 1700. aasta kandis ning roog liigutas tema isandat, kuningas Louis XIV lausa pisarateni.

See on muidugi tore lugu, kuid tõe juured ulatuvad siiski palju kaugemasse aega: ilmneb, et paksen-

datud hanemaksa oskaside nautida juba antiikroomlased. Just nendele viitab ka Palestro valitud roa nimi. Seda lugu, muuseas, tõendab ka itaaliakeelne sõna *fegato* – maks, mis tuleneb kõigi lingvistide üksmeelsel arvamusel ladinakeelsest fraasist *iecur ficatum* – maks, mis on täidetud.

Palestro on paksendatud hanemaksa valmistanud juba 1985. aastast. Pärast aastaid reisimist, kulutusi, katsetusi ja tuhinat jäi ta lõpuks kindlaks hoolikalt valitud hanedele, mida ta kasvatab oma valdustes Lomellinas. Siiski pole ta kunagi lõpetanud mine-