

TURYSTA OD KUCHNI

Jedni z wakacji przywożą
zdjęcia, a inni przepisy na
„proustowskie magdalenki” -
Naukowo rzecz ujmując:
jeśli chodzi o magię
wspomnień, rację mają ci
drudzy



tekst Aleksandra Więcka

STYL ŻYCIA W PODRÓŻY 39



Jakub Pieniążek:
 „Zdarza mi się robić dla klientów interaktywne prezentacje ryb i owoców morza na targach rybnych”.
 Tu w Setúbal - miasteczku portowym 50 km od Lizbony

Dla Gosi Serugi podróżne smakują kawą z Gór Błękitnych i makaronem z fiolków. Monika Walecka potrafi polecieć do Tokio, żeby znowu poczuć smak lodów z ulicznego automatu. Jakub Pieniążek zamieszkał w Portugalii z powodu ryb i owoców morza. A gościom Małgorzaty Rose łączy wzruszenia kapią do pierogów.

Zdaniem naukowców to nie wzrok, ale węch i smak przywołują najżywsze wspomnienia. Fenomen Prousta - czyli fałę wspomnień wywołanych ciasteczkami moczonym w herbacie - tłumaczyła aktywną hipokampu, części mózgu odpowiadającej za pamięć. Dlaczego tak mocno działa na niego to, co jemy i wąchamy - jeszcze nie wiadomo. Ale faktem jest, że wystarczy poczuć zapach pizzy, żeby poczuć się jak we Włoszech. Być może dlatego ci, którzy mają dość leżenia plażkiem na plaży w Egipcie i hotelowego jedzenia o smaku uniwersalnym, zapuszczają się w najdziwniejsze zakątki świata tylko po to, by zatopić zęby w czymś, czego jeszcze nie próbowali. Albo odnaleźć smak, który powraca do nich od czasu dzieciństwa.

Niebiańska kawa i minogi

Gosia Seruga na co dzień zajmuje się design managementem. Prowadzi duże zespołowe projekty, których szczegóły muszą pozostać tajne. - Tajemnica handlowa - kwituje krótko. Podróże to dla niej odskocznia. - Zaczęło się przypadkiem. Po drodze na Kubę zahaczyłam o Jamajkę. Miałam kilka dni zapasu. Na Jamajce nie ma zbyt wielu oczywistych atrakcji turystycznych, więc wynajęłam samochód i postanowiłam pojechać na plantację kawy w Górach Błękitnych. To jedyne miejsce, gdzie uprawia się najlepszą kawę na świecie Jamaica Blue Mountain. Jak tylko wyjechalśmy, okazało się, że nie będzie to łatwa wycieczka: pora deszczowa zniszczyła drogę, musieliśmy zawrócić tuż przed celem i na noc zatrzymać się w hotelu, który w przewodniku był opisany jako najbardziej niebezpieczny na wyspie. Kawę piliśmy w obitym kubku, gdzieś na zapleczu, z ludźmi, którzy zajmują się zbieraniem. Nie wiem, czy sprawiła to kawa, czy cała ta wyczerpująca podróż, ale smakowała niebiańsko - opowiada Gosia.

Monika Walecka przyznaje uczciwie: - Jestem fanatyczką jedzenia. A jak w coś się wkręcę, to nie ma zmiłui.

W dzieciństwie wiedziała wszystko o dinozaurach. Pięć lat pracowała jako producentka w MTV, ale kiedy wciągnęła ją fotografia, zatrudniła się w studiu jako asystentka, żeby się uczyć od podstaw. - Po dwóch tygodniach wszedłam do kuchni i upiekłam ciasto, potem zrobiłam obiad, a następnie przez rok już z tej kuchni nie wyszłam. Moje dania podczas sesji jadły chyba wszystkie polskie celebrytki - śmieje się. Wakacje planuje pod kątem tego, co warto zjeść. - Spisuję adresy z przewodników, szukam w sieci, ale najbardziej lubię wyszukiwać miejsca sama. Mam do nich nosa, jak świnią do trufli - przyznaje. - Robię też listę osiągnięć kulinarnych, np. w Japonii muszę spróbować makaronu soba, w Londynie robiłam pielgrzymkę śladami moich ukochanych książek kucharskich. Czy jestem w stanie zrobić dodatkowe kilometry, żeby coś zjeść? Ja właściwie podporządkowałam temu całe swoje życie! - śmieje się. - W ciągu ostatnich dwóch lat byłam w trasie co najmniej dziesięć razy.

Jakub Pieniążek przeprowadził się do Portugalii, bo zauroczyła go wyspa Madera. Drugim powodem była zawartość oceanu. - Portugalia ma absolutnie fenomenalne małże. Są tu na przykład wyborne, przepięknie ubarwione, słodkavo-słone małże dywanowe, którym wystarczy oliwa, czosnek i natka kolendry. Tutejsze ryby, szczególnie dziki, nie potrzebują przypraw i sosów. Najlepiej smakują „au naturel” - wystarczy niteczka oliwy i odrobina delikatnego kwiatu soli - zachwyca się. Ale spróbował w Portugalii chyba wszystkiego

40 STYL ŻYCIA W PODRÓŻY

- od takich banalów jak bacalhau (solony suszony dorsz) i chourico (typowa paprykowa kielbaska) po minoga.
- Czasami nowe smaki są trudne. Moje pierwsze spotkanie z minogiem określiłbym jako eksplozję smaku dziwnego, intrygującego, przyspieszającego tętno. Mało smaku, który lubię i który daje poczucie bezpieczeństwa, ale dużo adrenaliny, która koniec końców czyni z takiego posiłku coś, czego nigdy nie zapomnę - wspomina.

Wietnamska zupa w Pradze

Na kulinarnych podróżników jedzenie działa jak ciasteczka na Alicję w krainie czarów.

Wychodzą za róg po bułki, a lądują na drugim końcu miasta, bo tam są najlepsze pomidory. Albo jedzą sobie elegancki obiad w restauracji z gwiazdką Michelin, by chwilę później brodzić w błocie i wylawiać lokalne ostrzygi na wyspie Jersey. - Ciągłe zdarzają mi się takie historie - mówi Gosia Seruga. - Idę na poważne służbowe spotkanie, a wychodzę z adresem Australijki, która mieszka we Frankfurcie i właśnie odziedziczyła po dziadku plantację kakawowa na Dominikanie. Albo załatwiam coś w ambasadzie Szwecji i za chwilę mam telefon do sąsiada pani konsul, który od lat fowi raki i chętnie pokaże mi, jak to się robi.

Z perspektywy talerza widzi się inaczej nawet całkiem znajome miejsce. - Przez kilka lat mieszkałam w Londynie - mówi Gosia. - Ale jakąś część historii tego miasta rozumiałam dopiero wtedy, gdy zrobiłam sobie wycieczkę po najstarszych pubach. Do większości z nich nigdy w życiu bym nie weszła, gdybym nie poznała historyka londyńskich pubów Petera Haydona, który odkrył przede mną niesamowite rzeczy. Na przykład pub z burdelem na zapleczu należący do Kościoła anglikańskiego, w którym dziś mieści się restauracja Gordona Ramsaya, albo pub w starym Królewskim Szpitalu Morskim dla Marynarzy w Greenwich. Pensjonariuszom serwowano tam leczniczo trzy kufle piwa dziennie, a hospital porter do dziś robi się według XVIII-wiecznej receptury.

Monika Walecka na swoim blogu (gotujelubiliblox.pl) potrafi opisać zakupy w Hali Mirowskiej jak fascynującą podróż, ale największe zaskoczenie kulinarne przeżyła w Pradze, gdzie obecnie mieszka. A za kuchnią czeską nie przepada. - Tłuste sosy, mało warzyw, tepe smaki - ocenia. Tu woli jeść w domu niż na mieście. Kiedyś gotowała zupę pho i koleżanka doradziła jej, gdzie pojechać po składniki. Okazało się, że na obrzeżach Pragi jest wietnamskie targowisko, na którym sprzedają i kupują niemal wyłącznie Wietnamczycy, a na nim - kilkanaście barów. - To był smakowy szok! Najlepsza zupa pho, jaką jadłam - przyznaje Monika. - W każdej budce smakuje trochę inaczej, więc jak tylko ktoś mnie odwiedza, zamiast na knedliki wiozę go na wietnamską zupę i próbuję kolejnej wersji - opowiada. - Z niektórymi sprzedawcami już się znam. Machamy sobie, nawet kiedy akurat nic u nich nie jem.

Pektynowe gujawy i słodkie fiaszowce

Coś w tym jest. Ludzie, którzy cenią dobry smak, przyciągają do siebie innych. Może dlatego, że jedzeniem trudno delektować się w samotności. - W Portugalii jedzenie to rzecz święta. Mój pierwszy szef jeden dzień w tygodniu poświęcał na zabranie mnie w jakies miejsce, choćby 100 km od Lizbony, tylko po to, żebym spróbował steku, który on uważał za wyśmienity. Wtedy nie rozumiałem jeszcze portugalskiej kuchni. Dopiero uczyłem się tego, że chodzi tu o jak najczystszy smak mięsa bez nadmiaru





przypraw czy sosu. Rozmawialiśmy o życiu, patrzyliśmy na morze, ani słowa o pracy – opowiada Jakub Pieniążek, który teraz sam sprowadza do Portugalii smakoszy. – Zaczęłam zajmować się turystyką kulinarną, bo pracownicy i klienci firm, którzy przyjeżdżali na konferencje czy wyjazdy studyjne, z wielkim zaciekawieniem przysłuchiwali się przy posilkach moim opowieściom o tym, co jemy i skąd się to wzięło. Okazało się, że wiele osób interesuje to nie mniej niż zabytki i zwiedzanie. Tak się pojawił pomysł, by zrobić z tego główną działalność – przyznaje.

To bardzo elitarne wyjazdy. Uczestnicy poznają osobście największych szefów kuchni Portugalii, wchodzą do ich kuchni, a nawet domów i biorą udział w prywatnych, szytych na miarę zajęciach kulinarnych, by nauczyć się wzorowo obchodzić z ekskluzywnymi owocami morza o cenach dochodzących do 300 euro za kilogram. Spotkanie z żywą langustą europejską przy desce do krojenia i własnoręczne jej przyrządzenie w sposób, w jaki robi się to w restauracjach z gwiazdkami Michelin, nie pozostawia nikogo obojętnym. Jednak zawsze wygrywa ocean. Zimą, gdy fale uderzają z impetem w klify i morska mgiełka unosi się mistycznie w powietrzu, nawet Polacy potrafią zwolnić i jeść posiłek nie jak zwykle na chybcika, ale jak Portugalczycy – powoli, rozmawiając i delektując się scenerią.

Jakuba Pieniążka też uwiódł ocean. Wie o nim praktycznie wszystko: co w nim mieszka, jak się to poławia i je. Czyta mnóstwo prac dyplomowych, np. z biologii morskiej. Grzebie w periodykach naukowych, rozmawia i mailuje z ekspertami z różnych instytucji, chodzi na konferencje naukowe, a w restauracjach zadaje pytania, które wprowadzają kelnerów w zakłopotanie. Ale każdy weekend stara się spędzić poza Lizboną, jak najdalej od cywilizacji. – Tam spotyka się zapomniane produkty, ciekawe historie i dania oraz mnóstwo ciekawych ludzi, którzy mogą udzielić paru dobrych rad – przekonuje. – W miasteczku Almogagem w weekendy jest targ uliczny, gdzie zimą u senhora Luísa kupuję owoce tamarillo o urzekającym smaku jagód i pomidora, pektynowe gujawy i szalenie słodkie fiaszowce. Luis ma też doskonałe granaty i pyszne ziemniaki starej holenderskiej odmiany, której nikt poza nim już nie uprawia. W Almogagem kupuję małe chlebki z chourico z pieca opalanego drewnem i kilka żytnich bochenków ciężkich jak kamień. Na obiad zajężdżam do restauracji na Praia da Adraga, zapomnianej plaży między klifami, gdzie stoi stara rodzinna restauracja zżerana przez mgiełkę solną z oddalonego o 15 metrów Atlantyku. Podają tam fenomenalne ryby i owoce morza. Co morze da, tam będzie. Albo jadę na wino i percebes (gatunek jadalnych pąkli, kulturowych w Portugalii) lub fopaciarze (małe, przepiękne skorupiaki wielkości krewetek o słodkim, białym mięsie) do Azenhas do Mar i rozkoszuję się widokiem, latem mocząc nogi w basenie.

Kielbie, byczki i przepiórki

Brzmi świetnie. Ale co mają powiedzieć ci, którzy na wakacje tradycyjnie jadą nad Bałtyk?

– Polska kuchnia? Mamy tu sporo do odkrycia – zachęca Justyna Zdunek, inicjatorka programu „Gdańsk ProNature”, w ramach którego hoduje kapłony, zarybia jeziora i reinterpretuje przepisy sprzed 200 lat. – Jadła pani lody z masłanki? Ciągną się jak miód. A kiszoną drożdżówkę? Jajecznicę z węgorem? No właśnie, a to są regionalne pomorskie smaki! – triumfuje. Przy pomocy władz i organizacji regionalnych chce sprawić, żeby Pomorze było pierwszym polskim regionem, który przyciągnie turystów łakomych na kulinarne doświadczenia. – To niesamowite, że ciągle wypada nad morzem zjeść filet z dorsza z centymetrem panierki, kiedy mamy takie wspaniałe ryby – mówi. Właśnie jest w trakcie przygotowań do imprezy „Gotujemy ProNature”, na którą zaprasza czołowych szefów kuchni z całej Polski. – Będziemy wspólnie oswajać niepopularne lub zapomniane gatunki ryb, jakie rzadko przyrządza się na co dzień: ukleje, kielbie, sielawy, belony, węgore, byczki, liny. Zbadamy też ciekawostki do jedzenia: rośliny wodne, minogi, wszy morskie, solony mlecz i ikre, suszone ryby – zachęca.



Targ Tsukiji. Od kilkudziesięciu lat setki miseczek ramen (tokijskiego rosolu) dziennie wydejże ten sam mężczyzna

Sierpniowe raki na targu w Sztokholmie

Kubańska plaża Cayo Jutias.

Tu langusty z grilla przyrządzane są chwilę po wyłowieniu z morza

Baklawy ze stambulskiej cukierni Hafiz Mustafa

42 STYL ŻYCIA W PODRÓŻY



Dlaczego zaprasza kucharzy? Bo ma nadzieję, że ryba nie tylko psuje się od głowy, ale też nabiera smaku. – Jeśli w restauracjach w całej Polsce będziemy jeść dobrą regionalną kuchnię, to nauczymy się poszukiwać w niej subtelności, fajnych połączeń, a nie tylko tradycji, i to w wydaniu przaśno-gospodarskim – mówi. Sama zaczęła się interesować lokalnymi smakami, będąc pod wrażeniem duńskiej Nomy. Razem ze swoim zespołem zjeżdżała Pomorze w poszukiwaniu dostawców lokalnych produktów. – Znalazłam stuletnią wędzarnię, z której mamy ryby, i koło gospodyń wiejskich w Kociewiu, które robi nalewki. Serwujemy je w mojej restauracji Metamorfoza – mówi. Ostatnio z całą załogą była na warsztatach zielarskich dr Stepczyńskiej-Szymczak pod Bydgoszczą. – Wiosną szukaliśmy dzikich ziół, a późnym latem będziemy uczyć się przyrządzać jadalne bulwy i korzenie, które też trafią do karty – zachwyca się. Na razie na specjalne zamówienie serwuje wyjątkowe menu dla tych, którzy chcą spróbować potraw przyrządzonych według 200-letnich receptur. Równocześnie podaje współczesne interpretacje zupy jabłkowej czy makowca. Zaskakujące wrażenia smakowe coraz częściej doceniają goście z zagranicy. Niedługo będzie gościć grupę dziennikarzy kulinarnych z Europy, potem studentów jezyńskiego na świecie Uniwersytetu Gastronomicznego założonego przez Carla Petriniego – twórcę Slow Foodu.

Lepienie pierogów, zwijanie gołąbków

Stoliki w Metamorfozie zarezerwowali też goście Małgorzaty Rose, która przywozi do Polski turystów z Kanady, USA, a nawet Australii. W 2008 roku założyła firmę Poland Culinary Vacations. – Wakacje połączone z nauką gotowania to popularny sposób spędzania urlopu – mówi Małgorzata Rose. – Tyle że najczęściej wybieranym krajem europejskim zawsze były Włochy, gdzie można ruszyć szlakiem win czy oliwy, a przy okazji ugotować spaghetti. Przekonanie Amerykanów i Kanadyjczyków, że Polska ma ciekawą kuchnię, jest trudne. Ale się udaje – twierdzi.

Goście zagraniczni podzaz kulinarnych wakacji w Polsce degustują nalewki.

Lopuszna, gmina Nowy Targ, wrzesień 2012 r.

Jej turyści podróżują w parach, czasem w większej grupie. Zwykle pierwszą młodzież mają już za sobą. Niektórzy mają polskie korzenie, inni trafiają na Mazowsze, do Krakowa albo Gdańska z czystej ciekawości. – Gotujemy tradycyjne potrawy z paniami z kół gospodyń wiejskich. Uczą nas zwijać gołąbki, lepić pierogi, mamy też degustację wódki – opowiada. Bariera językowa? – W kuchni nie trzeba wiele mówić. Są gesty, emocje. Niejednemu łyż zaczęły kapać do pierogów, kiedy poczuł smak dzieciństwa. Przypomnił sobie, że podobne pierogi robiła jego mama czy babcia – mówi.

Małgorzata Rose jest wrocławianką. Do USA wyjechała jako nastolatka. – Znam potrzeby amerykańskiego rynku i nasze atuty. Jedną z największych atrakcji turystycznych jest zwiedzanie sklepu spożywczego i bazaru – śmieje się. – Turyści nie mają ochoty z nich wychodzić, ale potem chcą wrócić do dobrego hotelu, zjeść kolację w wykwintnej restauracji.

Na razie oferuje tygodniowe pobyty na Śląsku, Mazowszu, Pomorzu i w Małopolsce. Marzy jej się wycieczka szlakiem polskich winnic. Wielkim powodzeniem cieszą się jednodniowe warsztaty z szefem kuchni Markiem Widomskim w Instytucie Kulinarnym pod Krakowem, gdzie gotuje się klasyczne potrawy, ale w wersji haute cuisine.

– To też jest kuchnia narodowa – przekonuje Gosia Seruga. – Kiedy podróżuje, nie ograniczam się do street foodu i tradycyjnych potraw. Sprawdzam nowe restauracje, szukam zaskakujących połączeń smakowych. Ćwiczone podniebienie się wyrabia. Wystarczyło kilka dni w Maroku, żebym była w stanie odróżnić kuchnię z Fezu od kuchni z Marrakeszu.

– Zapisuję przepisy, ale to nie one są moją inspiracją do gotowania, tylko smaki, które czują się gdzieś z tyłu głowy, kiedy próbuję w domu odtworzyć egzotyczne potrawy – przyznaje.

Kiedy wróciła z Maroka, gotowała kilka wersji jednej potrawy, żeby uchwycić proporcje. Bo jeśli chodzi o wspomnienia, smak musi być idealny. Dokładnie tak jak proustowska magdalenka. Dlatego po powrocie z podróży zamiast pokazu slajdów (ktoś to jeszcze robi?) zaprasza znajomych na tematyczną kolację. A na co dzień właściwie nie gotuje. ■

FOT. ARCHIWUM PRYWATNE, MONIKA WALECKA, MARZENA HMELEWICZ/ADVENTURE PICTURES, MONIKA WALECKA (2), MARGARITA ROSE/POLAND CULINARY VACATIONS, INC.