

# Apetyt rośnie w miarę... *podróżowania?*

*Trudno czerpać pełnię doznań z podróży bez poznawania nowych smaków. Zagraniczne kulinaria często zadziwiają i wybornie smakują. Jednak niekiedy zdarza się, że dania, na które natrafiamy, nie przypadają do gustu, a nawet wywołują obrzydzenie. Zapraszam do lektury tekstu o moich subiektywnych wrażeniach z konfrontacji z lokalnymi potrawami.*



Warzywa i owoce na targu  
w Funchal (Madera, Portugalia)



Najszerzą gamę niespodziewanych i różnicowanych smaków proponuje Azja. Trudno dokładnie scharakteryzować cały ten kontynent pod względem kulinarnym, gdyż wielu miejsc jeszcze nie udało mi się odwiedzić, a i tak ze zdobytých już do tej pory doświadczeń mogłaby powstać książka. Warto jednak wspomnieć o kilku potrawach, które utkwiły mi w pamięci.

Pierwszym krajem, który przychodzi mi na myśl w kontekście najbardziej zaskakującego pożywienia, są oczywiście Chiny. Mieszkańcy Państwa Środka sami o sobie przecież mówią, że „jedzą wszystko to, co ma cztery nogi – oprócz stołu i krzesła; jak również wszystko to, co lata – poza samolotem i latawcem”. Najlepszym dowodem potwierdzającym nieograniczoną kartę dań jest oferta kramów, które każdego popołudnia otwierane są na długości kilkuset metrów, ożywiając słynną pekińską ulicę Wangfujing. Aby nie tworzyć zbyt drastycznego obrazu chińskich smakolików, nie będę przywoływał pełnego menu dostępnego na straganach. Wspomnę tylko o tym, że można tam skosztować – smażonych, grillowanych lub gotowanych – m.in.: skolopendr, świerszczy, chrząszczy wodnych, żuków gnojowych, larw jedwabnika morwowego, rozgwiazd, jeżowców, pławikoników, węży, baranich penisów, szaszłyków ze skorpionów lub nóżek jaszczurek. Na szczęście niniejszy opis nie jest w stanie wyrazić przykrego zapachu, który unosi się nad niektórymi kramami z Wangfujing. Wspomniane przekąski stanowią autentyczne pożywienie oferowane mieszkańcom Pekinu i turystom. A warto to podkreślić, gdyż na osobliwościach kulinarnych niekiedy perfidnie się zarabia. Zdarza się bowiem, że w popularnych miejscach Azji – jak np. na Khao San w Bangkoku (najsłynniejszej ulicy stolicy Tajlandii) – prezentuje się przyrządzone owady nabite na wykałaczkę lub inne zwierzęta (np. małe krokodyle) w celu odpłatnego zrobienia z nimi zdjęć. To dość smuty obrazek.

O tym, że w chińskiej kuchni nie ma surowców, które mogłyby się zmarnować, oprócz wspomnianej pekińskiej ulicy, przypomina mi również jedno ze śniadań zaserwowanych w stołecznym hotelu. Zaproponowano gościom zagęszczonej kaczę krew (podawaną w kostkach; tak jak u nas popularne stodycze – galaretki) oraz gotowane świńskie kopyta. Ten obraz dopełnia wspomnienie kurczaka podanego w jednej z chińskich restauracji. Ugotowany był w całości i pocięty w drobne plastry (łącznie ze skórą): z jednej strony talerza wystawała ugotowana łapa ptaka, a z drugiej – jego głowa.

Przy okazji opisywania chińskiej kuchni chciałbym wspomnieć jeszcze o jednej potrawie – będącej prawdziwym przysmakiem (nazywanym „kawiorem wschodu”), za który płaci się duże pieniądze. Tą potrawą jest zupa z ptasich gniazd, a w zasadzie ze śliny salangan (gatunku ptaka z rodziny jerzykowatych podobnego do jaskółek). Jest to jedno z najdroższych dań na świecie – jego cena osiąga nawet 100 USD za miseczkę. Tego przysmaku nie było dane mi spróbować, ale w Malezji mogłem obserwować, jak pozyskuje się główny składnik tej potrawy (eksportowany do Chin). Zbieraniem gniazd zajmowali się mężczyźni mieszkający w górach, w chatkach przyczepionych do skał. Schodzili

oni do niemal całkowicie ciemnej jaskini z drabinami i specjalnymi chwytakami. Aby pozyskać gniazda jadalne (oprócz nich były również te niejadalne), musieli wspinać się wysoko z tym lichym oprzyrządowaniem i starać się z górnych partii ścian oraz ze sklepienia jamy zerwać siedliska ptaków. Standardy BHP pozostawiały tam sporo do życzenia. Zdarzało się co jakiś czas, że jeden z nieszczęśliwów spadał z drabiny, z tragicznym dla siebie skutkiem. Wnętrze groty tworzyło dość osobliwe warunki pracy – ściany sprawiały wrażenie, jakby się ruszały (za sprawą tysięcy karaluchów, mieniących się blaskami odbić światła od swoich pancerzyków), a na środku jaskini znajdowała się pokaźna góra ptasiego guana o nieprzyjemnym zapachu, którym oblepione były również podesty i poręcze udostępnionej turystom ścieżki. Pozyskanie składników tej chińskiej zupy wymagało naprawdę sporej determinacji i odwagi.

Aby dopełnić obraz dalekowschodniej diety, muszę dodać, że tradycyjna medycyna chińska bazuje także na wielu osobliwych – dla przybyszy z Zachodu – składnikach. Oczywiście na lokalnych targowiskach spotyka się, znany również nam, żeńszeń. Można jednak tam nabyć również takie składniki medykamentów, jak suszone wiewiórki czy strusie nogi.

Kimchi  
(Korea Płn.)



Stworzenia, które w naszym odczuciu są dość dziwnym składnikiem codziennego pożywienia, stanowią element diety nie tylko w Chinach, ale również w innych krajach regionu. Ślimaki, żaby, żuki, świerszcze, pająki czy owady podobne do naszych szczypanek widywałem na straganach w Tajlandii czy Kambodży. Spotkałem również propozycję kulinarną, która uznawana jest przez wielu za jedno z najbardziej trudnych do zaakceptowania dań z południowo-wschodniej Azji. Jest nim *balut*, czyli gotowane kacze jaja z zarodkami ptaków w środku.

Listę dań, którymi niekoniecznie chcielibyśmy się zająć, uzu-

przykładów: *curry laksa* (pikantna zupa z czerwonej pasty curry oraz mleka kokosowego, podawana z nudlami oraz wieloma dodatkami), *asam laksa* (kwaskowa zupa rybną), *lok lak* (marynowane kawałki wołowiny, podsmażane w woku, serwowane na liściach salaty z ryżem i sosem limonkowo-pieprzowym), *amok* (zapiekana ryba w paście curry, podawana w liściach bananowca), *pad thai* (smażony makaron ryżowy w słodko-kwaśnym sosie z wieloma dodatkami), *tom yum* (ostro-kwaśna zupa z krewetkami) czy też chińskie pierożki z niezliczonymi wersjami nadzienia. Z kolei obie Koree słyną z *kimchi* (sfermentowanej lub kiszzonej kapusty pekińskiej, posypanej prosz-

Wschód wypełnił moje wspomnienia takimi potrawami, jak *hummus* (pasta z ciecierzycy, podawana np. z pitą), *falafel* (kotleciki z mielonej ciecierzycy lub bobu, smażone w głębokim tłuszczu) oraz *mansaf* (gotowana jagnięcina w sosie ze sfermentowanego jogurtu, którą serwuje się z ryżem lub kaszą bulgur). Charakterystycznymi deserami Bliskiego Wschodu są lody *Bakdash* (najsłynniejsze na damasceńskim suku *al-Hamidijja*) i ultraśładka *baklawa* (małe kawałki ciasta, składającego się z wielu warstw, wypełnione orzechami włoskimi, migdałami czy pistacjami, zanurzone w syropie lub miodzie).

Kuchnia południowo-wschodniej Azji to przede wszystkim *street food*. Jedzenie uliczne – serwowane na rozstawianych codziennie na chodnikach plastikowych meblach lub w przydrożnych garażach – oprócz tego, że nie uszczupla znacząco budżetu (dobrą, pożywną zupę można kupić już za 1 USD), to naprawdę bywa smaczne i dostarcza doznań kulinarnych porównywalnych z tymi oferowanymi przez najlepsze restauracje. Z Dalekim Wschodem wiąże się jeszcze – dla niektórych osób trudny do zaakceptowania – sposób prezentowania tego, co za moment znajdzie się na talerzu. Zdarza się tam bowiem, że klienci punktów gastronomicznych widzą żywe stworzenia, które za chwilę skosztują. Na przykład w Malezji złożenie zamówienia sprowadzało się (o zgrozo!) do wydania wyroku, za sprawą wskazania palcem, na konkretną: rybę, kraba, małżę, słuchotkę (ślimatek morską), homara, krewetkę tygrysią lub raka.

Poznanie nowych smaków przyniosła także moja ukochana Afryka. To tutaj zdobyłem się na szczyt heroizmu kulinarnego, próbując smażyć larwy z drzewa *mopane* (gatunek *gonimbrasia belina*). Gdy się takiej larwy nie zje, to powstaje z niej ładny motyl – ćma cesarska. Gąsienice mogą osiągać rozmiar nawet kilkunastu centymetrów i pokryte są kolcami z cienkimi włoskami. Afrykanie zjadają się nimi ochoczo od Zambii po RPA. Jest to chrupiąca, nieco słonawa



Amok (Malezja)

pełnię o *ambuyat*. Zmierzyłem się z nim w Brunei Darussalam. Jest to w tym kraju danie narodowe robione z wnętrza pnia palmy sago, mające konsystencję silikonu i kolor tej bezbarwnej masy uszczelniającej, a także – jak zakładam – smak silikonu. *Ambuyat* podano – smak silikonu. *Ambuyat* podano z warzywami, sosem, mięsem i rybami. Spożywanie tego gęstego kleiku pateczkami stanowiło spore wyzwanie. Jeszcze bardziej dojmującym doświadczeniem było przelknięcie tej potrawy.

Jednak kuchnia Dalekiego Wschodu to przede wszystkim liczne potrawy, które zachwycają niepowtarzalnymi smakami i aromatami. Wymienię tutaj tylko kilka

kiem z papryczki chili). Z podróży w Azji Centralnej mój zmysł smaku zapamiętał *kumys* (kwaskowy napój mleczny, wytwarzany w procesie fermentacji z mleka kłaczy), jak również *szubat* (odpowiednik kumysu z mleka wielbłądzicy). W okolicach Półwyspu Indyjskiego serwuje się, m.in. na Sri Lance, *kottu roti* (placki w kształcie naleśników, przygotowywane z mąki pszennej, wypełniane różnym nadzieniem – jajami, warzywami, mięsem z przyprawami), a na Malediwach *mas huni* (typowe lokalne śniadanie w postaci pasty składającej się z drobno posiekanych: tuńczyka, cebuli, kokosa i chili) serwowane z *roschi* (cienkimi naleśnikami pszennymi). Natomiast Bliski

przekąska (serwowana np. do piwa) znacząco wzbogacająca lokalną dietę w białko. Larwy nie tylko się smaży, ale również suszy lub gotuje, a następnie podaje z warzywami i przyprawami.

Ze względu na ograniczoną liczbę składników, które można wykorzystać do przyrządzania pożywienia, kuchnia subsaharyjskiej części Czarnego Łądu jest skromna. Podstawę diety na tym obszarze stanowi *ugali*, nazywane również: *sadza*, *papa*, *nsima* oraz wieloma innymi określeniami. Jest to gęste, w zasadzie bez smaku, purée (a raczej kłajstrowata papka) wyrabiane z mąki kukurydzianej lub sorgo, jedzone bez używania sztuczków. W uboższych społecznościach *ugali* nadal spożywane jest bez dodatków, jednak coraz częściej serwuje się go z warzywami, a niekiedy nawet z mięsem. Ograniczony dostęp do składników nie oznacza jednak, że w Afryce nie przyrządza się interesujących dla przybyszów potraw. I tak, jako przykład, można podać botswańskie danie *seswaa*, czyli gulasz z duszonych resztek wołowiny lub koziny, podawany (bez przypraw) z *ugali*, nazywanym tutaj *bogobe*. Z kolei w krajach Wielkich Jezior bardzo popularne jest *matoke* (*ebitooke*, *igitoki*) – tłuczone platan, czyli banany warzywne (skrobiowa, zielona i twarda odmiana bananów), które po ugotowaniu stają się miękkie. *Matoke* często podaje się jako przystawkę lub uzupełnienie innych dań. Kolejna potrawa z tego regionu to *maharagwe* – czerwona fasola gotowana w sosie pomidorowym (ewentualnie z mlekiem kokosowym). W Kenii powszechnie spożywana jest kolejna wersja purée o nazwie *irio*, będąca mieszanką gotowanych ziemniaków, grochu, kukurydzy, nakładana do spożycia z sosem pomidorowym lub gulaszem. Warto także przywołać ugandyjskiego *rolexa* (o nazwie tożsamej z nazwą renomowanej marki zegarków). To danie, przyrządzane w przydrożnych budkach, powstaje za sprawą zrolowania w plackach *chapati* omlotu jajecznego i warzyw. Kuchnia Afryki



Seswaa  
(Botswana)

charakteryzuje się także oryginalnymi słodyczami. Przykładem jest malgaska *koba* (*kobandravina*), którą można kupić na lokalnych targowiskach. Przysmak powstaje poprzez zawinięcie w liść bananowca ciasta z mielonych orzechów ziemnych, brązowego cukru, mąki ryżowej i rozdrobnionych bananów. Następnie ciasto gotuje się przez 1-2 dni do momentu, aż cukier skarmelizuje się, orzeszki zmiękną i smakołyk będzie można pokroić na plastry. Sztandarową potrawą Madagaskaru jest jednak *romazava*, czyli gulasz będący jednogarnkowym daniem z mięsa zebu (lokalnego bydła), ryżu i warzyw. Wykorzystywaną zieleniną jest tu m.in. jeżówka elektryczna o ostrym, cytrusowym smaku, wywołująca w ustach mrowienie i nadmierne wydzielanie się śliny.

Kuchnia Afryki to także posiłki, których podstawę stanowi mięso egzotycznych dla nas zwierząt, takich jak: guziec, kudu, gnu, gazela Thomsona, eland czy krokodyl. Jednak takie dania podawane są przede wszystkim turystom, gdyż mięso na Czarnym Łądzie pojawia się na talerzach tylko od święta. Podobnie, jak w Azji, i na tym kontynencie w codziennym menu mieszkańców można znaleźć stworzenia, których konsumpcja wykracza poza granice wyobrażeń mieszkańców zachodniego świata. Wchodząc do domu malgaskiej grupy etnicznej *Merina*, zaraz za progiem zauważyłem zagrodę z kilkunastoma świnkami morskimi, nietrzymanymi tu bynajmniej w charakterze pupili (podobny los spotyka kawie domowe w Peru, Ekwadorze, Boliwii i Paragwaju).

Koba  
(Madagaskar)



Dodam, że w domu *Merina* – na pierwszym piętrze, tuż obok pomieszczenia sypialnego – znajdowała się kolejna zagroda, tym razem z prosiakiem.

Ameryka Łacińska kojarzy się głównie z *gallo pinto* (co w języku hiszpańskim oznacza 'nakrapianego koguta'). Na to najbardziej rozpowszechnione w regionie danie – mające swoje liczne lokalne

Cataplana  
(Portugalia)



odmiany – składają się przede wszystkim gotowany i wymieszany z fasolą (czerwoną lub czarną) ryż, które podsmaża się z warzywami i przyprawami (w szczególności sosem *salsa Lizano*). *Gallo pinto* jada się tam prawie zawsze na śniadanie w towarzystwie jajecznicy lub jaj sadzonych. Autochtoniczna ludność (zwłaszcza Kostaryki i Nikaragui) posila się nim także – nie okazując kulinarnego znużenia – w późniejszych, niż poranna, porach dnia. Daniami Ameryki Łacińskiej są również *casado* i *ceviche*. Pierwsza z tych potraw zawiera podobne komponenty, co *gallo pinto*, jednak ryż i fasoli nie miesza się ze sobą, podając oddzielnie. Składniki te uzupełnia się dowolnym mięsem, frytkami, awokado, sałatkami lub nachosami. Z kolei *ceviche* przyrządza się poprzez zalanie surowej, pokrojonej ryby (także krewetek) sokiem z limonki lub cytryny (który ścina mięso), dodanie warzyw (w tym papryczki chili) i pozostawienie do krótkiego zamarynowania.

Wspomnę jeszcze o boliwijskim daniu *charquekan* (popularnym w rejonie Oruro), którego konsumpcja była osobiwym przeżyciem. W daniu tym, pod pierzynką z postrzępionego, suszonego na słońcu, a następnie podsmażonego mięsa lamy, podstępnie chowały się: *mote* (duże ziarna gotowanej białej kukurydzy – *hominy*), gotowane fioletowe ziemniaki, gotowane na twardo jaja (całe, w skorupkach); zaś na mięsie

znajdował się pokrojony w grube plastry krowi ser pleśniowy (*quesillo*). Do tego podano jeszcze lokalny ostry sos – *Llajua* (przyrządzany z pieprzowca omszonego).

Oprócz Azji bogactwem smaków szczerze obdarza również Europa. Wiele z tych smaków jest – chociażby za sprawą kuchni włoskiej – powszechnie znanych. Warto jednak przywołać kilka potraw, których przełknięcie nie przychodzi (a przynajmniej mnie nie przyszło) łatwo. Mam tu na myśli przede wszystkim litewski przysmak, jakim są wędzone świńskie uszy (krojone w cienkie paski), jak również ukraińską *tarańkę* (solone i suszone na słońcu rybki) czy pochodzące również od naszych wschodnich sąsiadów – świńskie *sato* (słona, bardzo tłusta słonina). Inne tłuste, trudne do zaakceptowania – nie tylko przez wegetarian, ale także przez przeciętnego miłoścę – danie to portugalska *Francesinha*. Tę świecą się od tłuszczu

kanapkę (często dodatkowo podawaną z frytkami), posiadającą status wiodącego regionalnego przysmaku, serwuje się w Porto i okolicach. Posiłek przyrządza się w kilku wersjach – składniki mogą tworzyć np. wołowina, ser i tłusty sos piwny. Opisując bolesne doznania kulinarne z Europy, nie mogę pominąć tradycyjnego szwedzkiego specjału – *Surströmming* – który silnie oddziałuje nie tylko na zmysł smaku, ale niestety również bardzo nieprzyjemnie pobudza zmysł powonienia. Ten przysmak to sfermentowane bałtyckie śledzie, których proces obróbki polega na zaprawieniu solą i poddaniu procesowi fermentacji przez kilka miesięcy.

Ten subiektywny przegląd chciałbym uzupełnić jeszcze o dania Starego Kontynentu, które wyjątkowo urzekły moje kubki smakowe. To przede wszystkim potrawy kuchni litewskiej oraz portugalskiej. Litwa wita swoich gości bardzo kalorycznymi, ale jakże smacznymi, potrawami. Są to m.in. słynne *didžkukuliai* (cepeliny, kartacze – wrzecionowate pyzy ziemniaczane z mięsem, serwowane ze śmietaną i skwarkami), *kibinai* (kibiny – spore pierogi nadziewane farszem, najczęściej mięsem, kapustą i cebulą, zapiekane w piekarniku) i wreszcie *šaltibarščiai* (chłodnik litewski – przyrządzany z zsiadłego mleka, botwiny oraz szczypiorku). Natomiast moje sensoryczne uniesienia w Portugalii wywołała *cataplana* (potrawka serwowana z metalowego kociołka, sporządzana z różnego rodzaju mięs i warzyw) – szczególnie ta przygotowywana z owoców morza (*cataplana de marisco*).

Tym, co często zachwyca podniebienie, są egzotyczne owoce. Można by tu sporządzić długą listę, chociażby wskazując wybrane gatunki spotykane w Azji południowo-wschodniej takie, jak: chlebowiec różnolistny (*jackfruit*), karambola (*starfruit*), liczi chińskie, pitaja (*pitahaya*) żółta i czerwona, męczennica jadalna (*marakuja*), mangostan właściwy, marang, tamaryndowiec indyjski, słodliwka pospolita (*langsat*), winodań wachlarzowata,

pandan wonny, czapetka wodnista, salaka jadalna. Nie sposób jednak opisać szerzej tych cudownych wytworów natury w niniejszym krótkim tekście. Chciałbym tylko dokładniej wspomnieć o dwóch owocach. Pierwszy z nich to durian, którego – ze względu na swój intensywny, nieprzyjemny zapach – w niektórych miejscach południowo-wschodniej Azji nie można spożywać publicznie. Na przykład w Singapurze i Malezji wprowadzono zakaz (pod karą wysokiej grzywny – 1 tys. RM, czyli ok. 1 tys. PLN) wchodzenia z durianem do pojazdów komunikacji miejskiej oraz hoteli. O owocu tym mówi się, że „pachnie jak piekło, smakuje jak niebo”. Moim zdaniem smak tego dużego owocu, o kolczastej skorupce w kolorze zielono-brązowym, z którego zjada się kremowy miąższ, nie jest wart zbytniego zachwytu. Natomiast innym owocem, który mnie urzekł i zawsze go wypatruję w tropikalnej części Azji, jest rambutan (jagodzian rambutan). Na jednej gałązce tej rośliny znajduje się kilka owoców wielkości piłeczki pingpongowej, w czerwonym kolorze, ze skórką z zielonkawo-żółtymi włoskami.

Zjada się słodko-kwaśny perłowy miąższ ze środka owoców, przypominający smakiem liczi, kryjący w sobie pestkę (można ją uprażyć i także zjeść).

W odniesieniu do niektórych z przywołanych potraw warto zastanowić się, co można zrobić, gdy gospodarz częstuje nas jedzeniem, a my przeczuwamy, że zaraz utknie nam ono w gardle. Niektórzy podróżnicy radzą, aby powiedzieć wówczas, że na spożycie danego posiłku nie pozwala nam wyznawana religia lub nasze zdrowie. Sytuacja z niepożądanym początkiem spotkała mnie w jednej z tanzańskich wiosek, gdy po przybyciu do Masajów czekała na gości dopiero co zabita i upieczona na ognisku koza. Już pierwsze spojrzenie na otoczenie budziło niepokój – rozciągnięte części zwierzęcia na kijach wbitych wokół paleniska oraz leżąca obok głowa kozy wyglądały dość drastycznie. Na powitanie przedstawiciel plemienia podał mi kawałek odkrojonej wątroby. No cóż, przyznam, że zabrakło mi odwagi, aby być asertywnym i powołać się na religię lub stan zdrowia (nie chciałem być

nietaktowny i zrobić przykrości gospodarzom, którzy postarali się o mięso). Wiedziałem także, że niektóre powszechne u nas schorzenia – takie, jak alergia pokarmowa czy cukrzyca – w wielu zakątkach globu są nieznanymi i mowienie o nich wywołuje zdziwienie i niedowierzanie.

Na koniec powróćmy do tytułowego pytania: czy apetyt rośnie w miarę podróżowania? W sensie chęci próbowania nowych potraw: oczywiście tak. Nie można bowiem bez doświadczenia kulinariów w pełni zrozumieć lokalnych społeczności. Dzięki nim poznaje się poziom życia autochtonicznej ludności, jej historię, kulturę, wierzenia. I należy zaakceptować to, że niekiedy trafi się danie, która nas zaskoczy, a gdy zostaniemy nim poczęstowani, może być trudne do przełknięcia. Przecież taki los spotyka wielu obcokrajowców, którzy przyjeżdżają do Polski, gdy częstujemy ich naszymi flakami, bigosem, ogórkiem kiszonym czy zsiadłym mlekiem.

dr hab. **Marcin Gębarowski**, prof. UEK  
Katedra Zarządzania Procesowego

Durian  
(Malezja)

