

Orgia dzikich smaków

Korespondencja własna z Nowej Zelandii

Wszystko zaczęło się 20 lat temu od domowej produkcji piwa z płatków róży, z którego zasłynęła jedna z mieszkańek miasteczka Hokitika na zachodnim wybrzeżu południowej Nowej Zelandii. Dziś w menu w Hokitika jest gulasz z byczych penisów, oczy owiec w sosie własnym, skorpiony, robaki, podpiekane węże, dżdżownice w sojowym sosie. Razem 91 stoisk z pięknie wyeksponowanymi, kuszącymi swym zapachem i wyglądem przysmakami.

nowozelandzkie endemiczne liście paprotnika, pędraki oraz termity.

Na pierwszym festiwalu w 1989 roku zjawili się 1800 smakoszy. Rok temu Hokitika licząca zaledwie 3500 mieszkańców ledwo przetrwała weekendowy szturm ponad 22 tysięcy spragnionych i (głodnych!) wrażeń uczestników. Ten rekord już nie zostanie pobity, bo w trosce o naturalne środowisko organizatorzy wprowadzili limit: 18 tys. biletów wstępu.

W tym roku poczta nowozelandzka dla uczczenia 15. rocznicy festi-

ni smak oraz zapach – mówi poważne Mike Keenan, jeden z organizatorów imprezy.

Popularnością cieszą się też towarzyszące festiwalowi mistrzostwa szefów kuchni. Tym razem o tytuł ubiegało się dziewięciu młodych i najbardziej utalentowanych kucharzy z całej Nowej Zelandii.

W surowych warunkach kuchni polowej musieli w ciągu godziny przygotować cztery porcje rozpylającego się w ustach dwudaniowego posiłku. Potrawy oceniane są pod względem ich „dzikości”, czyli niekonwencjonalności użytych składników, oraz smaku. Jury ocenia również higienę i techniki kucharzy, a także zarządzanie czasem. Zwycięzcę wybierają nie tylko znani nowozelandzcy szefowie kuchni; w skład jury wchodzi sześciu losowo wybranych reprezentantów publiczności.

Wielkie zainteresowanie wzbudziły oczy rybie w galarecie, robaki na toście, lody z endemicznych kwiatków gorse (podobne do żarnowca), pasztet ze ślimaków. Nowością był napój z mleczka, rabarbarowy szampan oraz koktajle z byczego nasienia. Kolejka ustawiła się po prażone pasikoniki w sosie z orzeszków ziemnych. Prawdziwą furorę robiły tradycyjne smakołyki zachodniego wybrzeża: tak zwane górskie ostrygi, czyli marynowane jądra barana. Wszelkie produkty przeznaczone do spożycia i sprzedawane na festiwalu posiadają certyfikat MAF (Ministry of Agriculture and Forestry – Ministerstwa Rolnictwa i Leśnictwa). Jest jedzenie, jest picie, jest i rozrywka! Z kilku scen dobiegała muzyka country, jazz, rytmy latyno-

-amerykańskie i afrykańskie, muzyka irlandzka oraz rock lat 60. i 70. Nie zabrakło maoryskiego folkloru.

Festiwal dzikiego żarcia to rozkosz dla smakoszy: silne wrażenia dla kubków smakowych, test na odwagę i wyzwanie dla żołądka. Dla władz miasta i mieszkańców impreza ta oznacza wielki nakład pracy, koszty, ale i zyski. W zeszłym roku wydane 1,2 miliona NZ\$ zwróciło się w całości, przynosząc dodatkowo 3 miliony dochodu! Na festiwalu interes robią nie tylko właściciele stoisk, którzy dosłownie podnieśli tu każdy kamień w poszukiwaniu coraz to dziwniejszych smakowitości. Zarobili również ci, którzy oferują nalewki, herbatki ziołowe oraz kropelki o działaniu łagodzącym na żołądek! Kto zarabia najwięcej? Właściciele stoisk fish&chips! Mogłoby się wydawać, że wszyscy przyjechali do Hokitika po to, aby przeżyć kulinarną przygodę. Po raz kolejny okazało się, że popularnym daniem festiwalu.

Chrupiące nóżki mew, larwy robaków czy marynowane glony morskie to dla wielu uczestników tylko pretekst, aby wyrwać się z miasta, bo zachodnie wybrzeże południowej wyspy ma do zaoferowania o wiele więcej niż tylko „dzikie żarcie”. Jest tu też dzika flora i fauna, są deszczowe lasy, parki narodowe, lodowce, jeziora, rzeki. Jest oczywiście ocean, są dziewicze plaże, a pogoda w marcu, czyli pod koniec nowozelandzkiego lata, zazwyczaj dopisuje! W porównaniu z wyspą północną, na której leży stolica Nowej Zelandii i mieszka większość obywateli, wyspa południowa jest bardziej „dzika”: od klimatu po kuchnię.

ZUZANNA SCHERER
Wellington



Stoiska z festiwalową żywnością

– W domu raczej nie zasiądę do talerza robaków z sałatką z ogrodowych chwastów, ale tutaj gotowy jestem podjąć każde kulinarne wyzwanie! – z takim nastawieniem przyjeżdża tu większość uczestników niezwykłej imprezy. 13 marca w miasteczku Hokitika po raz 15. odbył się Wildfoods Festival, czyli Festiwal Dzikiego Żarcia.

To wydarzenie, które cieszy się w Nowej Zelandii opinią najbardziej wyjątkowego i już dwa razy było w finale New Zeland Tourism Awards. Przyciąga ono nie tylko krajowych entuzjastów smakowej przygody. Było o nim głośno także w „New York Times”, telewizji japońskiej, australijskiej i indyjskiej. Nowojorski „Playboy” zakupił nawet kilka festiwalowych specjalów: jądra ośmiornicy oraz penis rekina. Ich zdjęcia zobaczyły miliony czytelników. Niko go również nie zdziwiło, kiedy producenci popularnego amerykańskiego telewizyjnego show Fear Factor, poszukując wciąż nowych obrzydliwości, zwrócili się do Hokitika po tutejsze oryginalne specjalia. Uczestnicy kolejnej serii programu mieli wypróbować między innymi

walu oraz promocji Nowej Zelandii za granicą wydała specjalną serię znaczków przedstawiająca popularne dania festiwalowe: korniki w sosie pomidorowym, pasztet z oposa oraz wspomniane górskie ostrygi. – Gdyby te znaczki nie były samoprzylepnymi nalepkami, z pewnością klej znajdujący się z drugiej strony, uwalniałby przy polizaniu odpowied-



Trochę chityny nie zaszkodzi

bez recepty

Wskazania: **paradontoza** i zapalenie dziąseł

sulphodent
mineralna
lecnicza pasta do zębów

leczy, zapobiega skutecznie myje zęby zawiera sól mineralną solankę siarczkową z uzdrowiska Busko Solec

Producent: P.F. Sulphur Zdrój s.m.

28-100 BUSKO ZDRÓJ, ul. Rokosza 18 tel./fax +41 378-78-93
www.busko-zdroj.sulphur.com.pl

Przed użyciem zapoznaj się z ulotką, która zawiera wskazania, przeciwwskazania, dane dotyczące działań niepożądanych i dawkowania oraz informacje dotyczące stosowania produktu leczniczego, bądź skonsultuj się z lekarzem lub farmaceutą.