

Grzyby to trucizna, mak to narkotyk, a kwaszone ogórki czy zsiadłe mleko trzeba wyrzucić, bo to przecież zepsute. O polskiej kuchni na antypodach

# Smak i tęsknota...

## Nowa Zelandia

– **Sytuacja powoli się polepsza, ale w Nowej Zelandii wciąż nie jest łatwo odtworzyć polskie smaki** – mówi Wiesia Aremka, która od czasu do czasu gotuje w Domu Polskim w Auckland. – **Śledzie, owszem, pojawiały się czasem w supermarketach, ale były bardzo drogie, dlatego jeszcze do niedawna zastępowałam je sardynkopodobnymi rybkami, które sprzedawane są tutaj w sklepach rybackich jako przynęta. Moczy się je przez noc w solance, dodaje trochę oleju, cebulki i smakują prawie jak śledzie. Kilogram sardynkowej przynęty kosztuje tylko 6 dolarów nowozelandzkich (około 12 zł), a 250 gramów śledzia aż 8 NZD, a my nie chcieliśmy sobie żałować.**

W supermarketach są marynowane ogórki, ale na słodko, bo te „nasze” uważane są za zepsute. W związku z tym wiele Polek kisiło i wciąż kisi własne ogórki.

– **Znajoma dała mi namiar na rolnika, który pod Auckland hoduje ogórki gruntowe. Pojechaliśmy do niego całą rodziną i nabieraliśmy kilka worków, żeby starczyło na rok. Dodatkowo u niego na podwórku rósł także koper, a więc pełnia szczęścia. Nowozelandczycy nie znają i nie używają koperku, więc jest go ciężko znaleźć** – tłumaczy Wiesia.

Jednak ogórki i koper to dopiero połowa sukcesu. Ale skąd wziąć słoiki, żeby móc to ukisić! Duże szklane słoiki były i wciąż są w Nowej Zelandii na wagę złota, bo nie można ich nigdzie kupić, a te po dzemach są za małe.

– **Doszło do tego, że znajoma w desperacji chodziła po sąsiedztwie podczas cotygodniowej zbiórki śmieci i przeszukiwała kontenery ze szkłem i plastikami w nadziei, że znajdzie tam duże puste słoiki** – wyjawia Wiesia.

Z grzybami też jest problem, bo Nowozelandczycy nie znają się na grzybach i uważają, że to trucizna.

– **Staralam się nasze grzyby zamieniać chińskimi shiitake maitake, ale to nie to samo** – narzeka Wiesia. – **Kilka lat temu, któryś ze znajomych Polaków przez przypadek natrafił na piękne maślaki podczas spaceru po lesie. Już następnego dnia byliśmy tam z nożykami i wiaderkami, a Nowozelandczycy przechodzili koło nas zdziwieni i pytali, czy**

*się nie boimy tego dotykać. Tutaj nikt poza emigrantami nie docenia grzybów.*

Chodzą słuchy, że jacyś Polacy znaleźli prawdziwki

na południowej wyspie, jednak Wiesi udało się zlokalizować suszone prawdziwki w sklepie chińskim. – *Nazywało się to porcini, chyba po włosku. Pachniało to i wyglądało na nasze podgrzybki. Od tamtego czasu połowa*

*je jakby się skwasił. Zdegustowana poddałam się i długi czas sama robiłam majonez w domu. Jednak duży z tym kłopot, zawzięłam się więc i sprawdzałam majonez po majonezie, aż w końcu drogą eliminacji znalazłam jedyny, najbardziej zbliżony smakiem do polskiego* – mówi z dumą.

Wiele Polek ma ogródki warzywne, bo twierdzą, że nowozelandzka sałata, choć ładnie wygląda, to smakuje

w tutejszych cukierniach, są słone, galaretowate i nie mają nic wspólnego z

**prawdziwym sernikiem.**

Mimo że w Nowej Zelandii jest około 10 razy więcej krów niż ludzi, to wyrabia się tu tylko jeden gatunek niesolonego twarogu, a dodatkową przeszkodą w wytopieniu go okazała się bariera językowa...

– *Dobrze mówię po angielsku, ale nigdy nie wpadłabym na to, że na antypodach produkt, który najbardziej przypomina twaróg, może nazywać się Quark. Nikt z Polonii, nawet ci, co mieszkają tu od dziesiątków lat, nie rozszyfrował tej nazwy, dlatego nie podzieliliśmy o jego istnieniu. Ciekawość mnie podkusiła, żeby sprawdzić, co to jest ten Quark, bo pewnie do tej pory starałabym się robić sernik ze słonego*



**Święty Mikołaj na skrzyżowaniu Queen Street i Victoria Street w Auckland**

*aucklandzkiej Polonii jeździ do Chińczyka. U niego podobno nawet karpia można dostać od czasu do czasu, ale ja jeszcze nigdy nie natrafiłam. Dla tutejszych mieszkańców z jednej strony karp to ryba ozdobna, a z drugiej, szkodnik niszczący florę w zbiornikach wodnych. Poza tym według nich karp nie nadaje się do jedzenia, bo śmierdzi błotem i jest za tłusty, dlatego go nie sprzedają. W Nowej Zelandii jestem już 10 lat i ani razu nie jadłam karpia* – żali się Wiesia. – *Z majonezem też były przejścia! Kupiłam słoik, spróbowałam, ale był skwaszony. Kupiłam inny, ale też był skwaszony. Historia powtórzyła się chyba ze cztery razy, aż w końcu ktoś mnie oświecił, że w Nowej Zelandii dodają do majonezu bardzo dużo octu i cukru i dlatego smaku-*

*je jak papier. Inne, w domach wyrabiają twaróg, kiszą kapustę czy robią kielbasy, bo z wędlinami też w Nowej Zelandii nie najlepiej. Kilka lat temu u pewnego rzeźnika w Auckland pojawiły się dobre wyroby w polskim stylu, bo pracowała tam Polka. Jednak już niedługo właściciele zaczęli „ulepszać” smak wędlin, dodawać szaławii, żeby je dostosować do nowozelandzkiego*

## podniebienia

i obniżyć koszty produkcji. Kiedy Polka zmieniła pracę, Polonia przestała się tam zaopatrywać, bo wędliny już się do niczego nie nadawały.

Dobry pieczony sernik w polskim stylu to rzadkość w Nowej Zelandii. Cheese cakes, które można kupić

*serka wiejskiego, pomieszanego z Philadelphia i śmietaną! Małe 200-gramowe pudełeczko Quarku w supermarkecie kosztuje aż 5,50 NZD (około 11 zł), ale wiedząc już czego szukać, wkrótce namierzyłam Quark, w ponad półkilowych opakowaniach w sklepie ze zdrową żywnością za 7,50 NZD (około 15 zł) i wieść rozeszła się pocztą pantoflową po całej Polonii* – mówi Wiesia.

Jeszcze nie tak dawno znalezienie polskich produktów w Nowej Zelandii było marzeniem ściętej głowy. Dzisiaj wystarczy popytać po znajomych i ktoś zawsze poleci jakieś miejsce, bo w ciągu ostatnich trzech lat pojawiło się kilka sklepów ze wschodnioeuropejską żywnością. Jednym z takich sklepów jest Skazka. Otwarta w 2005 roku w Auckland Skazka importuje do Nowej Ze-

landii produkty polskie, rosyjskie i czeskie. Poza oryginalnymi polskimi słodyczkami i alkoholem można tu kupić kiszony ogórek w dużych słojach czy kapustę kiszoną. Są też kabanosy, kiełbasa krakowska i myśliwska. Jest również twarożek, który najbardziej – bardziej niż wyżej wspomniany Quark – przypomina polski twaróg, ale i tak daleko mu do tego garwolińskiego.

Stas, właściciel Skazki, zaobserwował, że jego polscy klienci starają się kupować polskie produkty. – *Jeśli do wyboru mamy polską kaszę gryczaną i trochę tańszą rosyjską, to Polacy kupią polską. Jeśli jest już tylko rosyjska, bo polska została wyprzedana, to niektórzy wolą nawet poczekać kilka tygodni na nową dostawę, niż kupić rosyjską. Nie wiem, czy to ze względu na patriotyzm, czy na brak zaufania do produktów rosyjskich* – śmieje się Stas.

Kilka lat temu w Wellington, stolicy Nowej Zelandii, pewien Polak

### zniesmaczony

wędlinami, rzucił wyzwanie nowozelandzkiemu rzeźnikowi, aby ten odtworzył smak polskich kiełbas. Aż trzy lata zajęło Gordonowi dopracowanie receptury, ustalenie proporcji ziół i przypraw. Tutejsze zwierzęta rzeźne karmione są inną paszą, co ma wpływ na jakość i smak mięsa. Zrobienie polskich kiełbas okazało się nie lada wyzwaniem, bo o ile nowozelandzką kiełbasę można zrobić w pół godziny, to na polską trzeba poświęcić czasami do pięciu dni, żeby mięso było odpowiednio uwędzone i wysuszone.

Wśród Polaków mają opinię, że lubią młde, słodkie i niedoprawione jedzenie. Za to Maorysi, rdzenna ludność Nowej Zelandii, to co innego.

– *Oni uwielbiają nasze polskie smaki: pierogi, bigos, ogórki kwaszone!* – mówi Renata. – *Kiedyś na odwiedzin u przyjaciół nagotowałam ogromny gar bigosu. Pod koniec wieczoru, kiedy już wszyscy kładli się spać, była jeszcze połowa garnka, ale rano, kiedy się obudziłam, garnek był pusty. Nasi gospodarze, para Maorysów, przyznali się zmieszani, że nie mogli się powstrzymać, wstali w nocy i wszystko we dwójkę zjedli!* – śmieje się Renata.

Mimo iż z roku na rok sytuacja się polepsza, Polacy wciąż tęsknią za polskim tłustym twarogiem, żółtymi serami, co – jak Pan Bóg przykazał – mają w granicach 60% tłuszczu, bo Nowozelandczycy za punkt honoru biorą sobie wszystko odtłuścić. Kefir, co prawda od roku można kupić w Skazce, ale na początku był za gęsty i do tego słodzony. Teraz jest już tylko za gęsty. Polakom brakuje polskiego chleba, bo żaden z tutaj dostępnych nie dorównuje temu, który kiedyś jedli w Polsce. Masło niesolone jest tylko jednej marki, i zawsze pokryte ciemnożółtym zjełczałym nalotem, ale większość się już do tego przyzwyczaiła,

po prostu wystarczy skroić to, co zjełczałe. Nowozelandzkie truskawki, jak wspomniana wcześniej sałata, ładnie wyglądają, ale są bez smaku. Tutejsza gleba uboga jest w selen oraz inne minerały, co odbija się niekorzystnie nie tylko na wartości odżywczej produktów, ale również na ich smaku. Jeszcze niedawno mak można było kupić tylko w 40-gramowych opakowaniach po bardzo wysokiej cenie i tylko w niektórych sklepach. Dla tutejszych mak to narkotyk. Większą ilość maku mogli kupić tylko właściciele sklepów, restauracji czy kawiarni w hurtowniach, po okazaniu specjalnej karty upoważniającej do robienia tam zakupów. Więc zrobienie makowca czy kutii na święta było po prostu zbyt kosztowne.

Dla niektórych tradycyjne święta Bożego Narodzenia w Nowej Zelandii to przede wszystkim stres. – *Jakkolwiek by się człowiek starał, to nasze świąteczne potrawy i tak nigdy nie będą tutaj smakowały tak, jak przed laty w Polsce* – mówi Ewa Jabłońska, która mieszka na antypodach od 14 lat. – *Może to również przez brak atmosfery świątecznej, bo tu święta przypadają na początek letnich wakacji i dlatego w tym roku po raz pierwszy postanowiliśmy z mężem wyjechać na półwysep Coromandel, słynny z żywności ekologicznej i tam będziemy świętować przy sokach owocowo-warzywnych na plaży z dala od polskiej kuchni.*

Prezeska Stowarzyszenia Polaków w Auckland, Halina Lynch, ze względu na dzieci również zmodyfikowała wigilijne menu. – *Wciąż robimy 12 dań, ale mniej treściwych, z większą ilością warzyw i owoców. Przystałam nawet robić mój ulubiony kompot z suszonych owoców, bo kiedy jest ciepło, nie sposób się nim napić i dzieci wolą sok pomarańczowy* – mówi Halina. – *Dzieci i młodzież, szczególnie ta urodzona czy wychowana w Nowej Zelandii, nie chcą*

*jeść polskich tradycyjnych zup, gołąbków, pasztetu czy pierogów. Nie wiem, czy to bardziej kwestia odzwyczajenia się od polskiej tradycji, czy innego klimatu. Moje dziewczynki czasami lubią zjeść coś polskiego, ale już same nie ugotują, bo za trudno.*

Jednak Polonia – szczególnie ta starsza – bardzo ceni sobie polskie jedzenie i prawie w każdą niedzielę w aucklandzkim Domu Polskim organizowane są „lunche”, na które zawsze jedna z pań mająca więcej czasu przygotowuje typowe polskie danie. Popularny jest również kiermasz organizowany dwa razy do roku, przed świętami, podczas którego można się zaopatrzyć w domowe, polskie

### potrawy świąteczne

oraz ciasta.

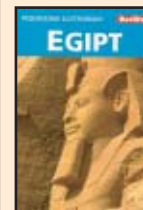
– *Kiedy przyjechałam tu 20 lat temu, w sklepach nic polskiego nie było i bardzo brakowało mi naszych smaków* – mówi Halina. – *Wtedy, co tydzień gotowałam czy to gołąbki, czy nóżki, ale teraz już mi się nie chce, bo mamy Skazkę i inne sklepy z naszą żywnością. Teraz nawet w dużych supermarketach pojawiają się polskopodobne produkty sprowadzane z Australii. Jest nawet na nich napisane „Polska Kiełbasa” albo „Polskie Ogórki”. Choć nie smakują najlepiej i są koszmarnie drogie, to postęp jest. Od kiedy wyładowałam w Nowej Zelandii, jeszcze ani razu nie byłam w Polsce. Przyjechałam tutaj z całą rodziną, potem dzieci były małe, poza tym bałam się, że jak bym pojechała do Polski, to nie chciałabym wrócić do Nowej Zelandii – wyznaje Halina. – *Tęsknię za polskim zapachem wiosny i kwiatów. Ostatnio kupiłam w supermarkecie piwonie. Wyglądały pięknie, ale wcale nie pachniały. Od kiedy jednak nasze produkty są tu łatwo dostępne Polska nie wydaje się już taka odległa i tęsknota mniejsza.**

### Tekst i zdjęcia: ZUZA SCHERER



Sklep Skazka, gdzie Polacy zaopatrują się w rodzimą żywność

### Książka w plecaku Beduin i toyota



Jak to często się zdarza w przypadku turystyki czarterowej, znamy dwa, trzy miejsca w danym kraju, dokąd zawozi nas samolot i skąd nas odbiera.

Cóż można więc wiedzieć o sekretach Kairu, gdy „poznajemy” Egipt w Hurghadzie? Albo w kurorcie Sharm El Sheikh? Owszem, proponowane przez touroperatorów wycieczki w głąb kraju dają pewien posmak, ale raczej zaostrzają apetyt niż zaspokajają głód.

Pustynia Zachodnia to olbrzymie terytorium, gdzieś tam zasiedlone, pełne trudnień, jakie niesie klimat, niełatwe do przebycia, ale niezmiernie urzekające. To już legendarna Sahara. Nie spotkamy już tu karawan, prędzej Beduina w toyocie pomykającego do oazy. Dziś oazy są wymarzonymi miejscami, gdzie urlopy spędzają kairczyki. Jedną z nich jest Al-Charidza (Zewnętrzna), zamieszkała przez Berberów i leżąca przy szlaku z Luksoru. Nieopodal jedna z naturalnych atrakcji – depresja, ale także świątynia Hibis, jedna z niewielu unikatowych budowli pozostałych po perskich władcach (warto też wiedzieć, że to Persowie do Egiptu wprowadzili i upowszechnili wielbłądy). Nieco na północ znajdziemy chrześcijańską nekropolię Al-Badżawat z podziemnymi grobowcami oraz ruiny ufortyfikowanego klasztoru al-Kaszhef.

Oaza Siwa, leżąca niedaleko granicy libijskiej, do niedawna była jeszcze całkowicie niedostępna dla turystów. To niezwykle, tajemnicze miejsce ma swoją odrębną kulturę, język, obyczaj (np. małżeństwa homoseksualne), ubiory. Wszystko to jednak może ulec nieodwracalnej zmianie poprzez napływ ludzi i zapowiadane inwestycje (m.in. lotnisko). W pobliżu oazy znajduje się świątynia Amona, w której Aleksander Macedoński nabył przekonanie o swej boskości. Innym wartym czasem miejscem jest Dzabal Al-Mauta – wykute w skale grobowce z kolorowymi malowidłami. Gdy zmęczy nas kręcenie się po pustyni, warto zażyć relaksu w gajach daktylowych lub oliwnych. Tu kryją się życiodajne źródła, jak np. starożytna Studnia słońca. Dla turystów zbudowano w oazie hotel ekologiczny (z cegieł mułowych i kryształów soli). Nie ma co zatrzymać się tu na dłużej. Do zobaczenia jest jeszcze największa egipska oaza Al-Fajum i jezioro Karun...

### Ł. Azik

Egipt. Przewodnik ilustrowany. Berlitz. Praca zbiorowa. Wydawnictwo Langenscheidt Polska, Warszawa, s. 350. Cena 49,90 zł.