LATAJĄCY HOLENDER

KAMIL SADKOWSKI

Nie jest to historia portowa, chociaż aspekty takowe się pojawią. W końcu będzie słów kilka o kulinarnej Holandii. Skupię się na niewielu wątkach, ale dla mnie bardzo istotnych.

Śledziem jedzie, nieraz słyszałem takie słowa o zapachu ryb. Nic bardziej mylnego, a dlaczego? Nic tak pięknie nie pachnie morzem jak świeży śledź, nic tak nie smakuje wyśmienicie jak matias, a Holandia to miejsce, gdzie tak celebruje się spożywanie śledzi jak nigdzie indziej na świecie. W rejonie całego wybrzeża holenderskiego można spotkać stoiska ze śledziami, zwłaszcza wczesnym latem, gdy trwa sezon na młodego śledzia, czyli wspomnianego wcześniej matiasa. Jest to młody śledź bez ikry i mlecza, czyli śledź dziewiczy. Jedyną i prawidłową metodą spożywania *mattjesharing* jest złapanie śledzia za ogon, uniesienie go nad odchyloną głową i powolne wpuszczanie do gardła.

Ci, którzy próbowali, wiedzą, że to jedno z najlepszych doznań smakowych świata.

Sezon połowu rozpoczyna się tradycyjnie 31 maja i w tym właśnie dniu odbywają się liczne uroczystości. Statki wypływają w morze i rywalizują ze sobą, który z nich pierwszy powróci na ląd z połowem. Pierwsza tona matiasów, zwanych *Hollandse Nieuwe*, jest zgodnie z tradycją ofiarowywana królowej.

Czy nadal ktoś twierdzi, że śledź nie jest królewską rybą? Nie sądzę.

Jest jeszcze coś, co gości na stołach w całej Europie i stało się oczkiem w głowie kuchni belgijskiej czy francuskiej, a tak naprawdę pochodzi z holenderskiego miasta Yerseke u ujścia Skaldy, a mianowicie omułki. Yerseke to miejsce, gdzie znajduje się jedyna na świecie giełda towarowa omułków, czyli muli.

Nie wolno było spożywać kiedyś omułków w okresie od

czerwca do sierpnia, czyli w miesiącach, w których nazwie nie widniała literka „r", mowa o języku niemieckim czy holenderskim. Z tej prostej przyczyny, że małże odfiltrowują wtedy wodę morską i gromadzą truciznę z czerwonych glonów, co może spowodować zatrucie pokarmowe. Na szczęście groźba taka już nie istnieje, przecież większość to omułki hodowlane, zwane potocznie przez Holendrów skarbem naturalnym.

Nie będzie o serach, chociaż czasami oddam wszystko za kawałek goudy czy *friese nagelkaas*. Słodycze też mi nie w głowie, choć warto wspomnieć, że istnieje słodka namiętność Holendrów, czyli lukrecja. Nie ma kraju, gdzie spożywa się tyle lukrecji co w Holandii. Niezrozumiała jest dla mnie ta namiętność do tego przysmaku o zabarwieniu smoły i raczej słonawym niż słodkim smaku.

Teraz poszalejemy przy kieliszku narodowej wódki Holendrów; nazywa się *genever*. Pewien profesor z Lejdy opracował recepturę jałowcówki w XVII wieku, która obecnie funkcjonuje pod nazwą *jenever* i faktycznie niewiele ma wspólnego z jałowcówką. Chyba że natrafimy na butelkę z napisem Oude Genever, wtedy jest szansa na posmakowanie wódki sporządzonej według starej, tradycyjnej receptury.

Skoro jesteśmy przy używkach, to nie sposób zapomnieć o miękkich narkotykach, dodawanych z namiętnością do ciasteczek, zwanych *hash cookies* czy *green dragon* – to już nalewka z dodatkiem marihuany. Spożywa się wszystkie te „faszerowane" produkty w celach leczniczych lub dla przyjemności. No cóż...

Parafrazując pewną piosenkę, która chodzi mi po głowie:

...Ofiaruję mojej dziewczynie wszystkie kwiaty Holandii...

Jestem zwolennikiem obdarowywania żywnością, więc bukiet tulipanów z chęcią zamienię na trzy dorodne matiasy, na zdrowie oczywiście. ■

KUCHNIA Z NIDERLANDÓW

RENATA KURCIL

W tradycyjnej kuchni holenderskiej przeważają dania proste i sycące, z miejscowych, niezbyt kosztownych produktów. Charakterystyczne dla tej kuchni jest bowiem duże zużycie białka. Jednak liczne podróże i podboje, dzięki którym Holandia stała się kolonialnym imperium, sprawiły, że otworzyła się też na wiele smaków kuchni egzotycznych i w ten oto sposób powstała bardzo interesująca, nie tak wykwintna jak włoska czy francuska, mieszanka kulinarna.

Ma ona swoje źródła raczej w prostych, treściwych potrawach, przygotowywanych przez rybaków i chłopów. Podstawą jadłospisu są tu steki, kurczaki, ryby, owoce morza, sycące zupy oraz potrawy duszone (tzw. jednogarnkowe). Do najbardziej charakterystycznych potraw tradycyjnej kuchni holenderskiej możemy zaliczyć *Erwtensoep* – bardzo gęstą zupę z zielonego, łuskanego grochu, gotowaną zazwyczaj zimą z dodatkiem kiełbasy (odpowiednik naszej wojskowej grochówki). Zupę kupuje się zwykle gotową w puszkach lub plastykowych woreczkach. *Hutspot* to typowa potrawa „jednogarnkowa": tłuczone ziemniaki z warzywami i wołowiną, *poffertjes* to małe racuszki podawane z masłem i cukrem pudrem, a *waterzooi* – wywodząca się z kuchni flamandzkiej zaciągana zupa rybna z warzywami. Najsłynniejszą jednak tutejszą potrawą jest *stammpot*, której nazwa pochodzi od słowa „stamper", czyli ubijaczki do ziemniaków, bo to właśnie one są bazą do tej potrawy, do której dodaje się różne warzywa i/lub mięso. Kolejnym znakiem rozpoznawczym kuchni holenderskiej są ryby. W czerwcu rozpoczyna się sezon na *haringa,* czyli śledzia, którego tutaj spożywa się jedynie z cebulką i ewentualnie drobno posiekanym ogórkiem konserwowym. Częstymi gośćmi na holenderskich stołach są węgorz, makrela i łosoś.

Zamiłowanie do serów to kolejna charakterystyczna cecha Holendrów, którzy również wytwarzają je w niezliczonych ilościach. Nazwy serów najczęściej pochodzą od nazw miast, w których są wytwarzane, np. Edam czy Gouda. Sery holenderskie można sklasyfikować według stopnia ich dojrzałości, która ma wpływ na smak (delikatny, intensywny, ostry). Do najbardziej charakterystycznych należy *edam (edamer)* – chyba najbardziej znany holenderski ser, którego nazwa pochodzi od miasta w północnej Holandii. Produkowany jest z pasteryzowanego mleka krowiego, całkowicie lub częściowo odtłuszczonego, i zazwyczaj ma kulistą formę. Charakteryzuje się łagodnym smakiem i nieco korzennym aromatem. Ze względu na niską zawartość tłuszczu często polecany jest przez dietetyków.

Inna nieobca polskiemu uchu nazwa, a mianowicie *gouda,* pochodzi od miasta położonego w zachodniej Holandii, w okolicach którego miejscowi nadal wytwarzają ten tradycyjny specjał. Jest to dla odmiany ser podpuszczkowy, dojrzewający, produkowany z pasteryzowanego mleka krowiego. Dojrzewający bardzo długo *maasdamer* to młody, tłusty ser, charakteryzujący się ostrym smakiem i dużymi dziurami, a mniej u nas znany *leerdammer* jest półtwardy, produkowany z krowiego mleka. W konsystencji jest raczej kremowy, a w smaku przypomina nieco szwajcarski *emmentaler*.

Holendrzy spożywają też duże ilości słodyczy, a za najbardziej popularne uchodzą: placek z jabłkami i cynamonem (*appelgebak*), podawany na gorąco, często z bitą śmietaną, kruche ciasteczka z cynamonem przypominające z wyglądu pierniki o nazwie *speculaas* oraz *amandelkoek*, kruche ciastka nadziewane masą migdałową. Inny przysmak holenderskiego łasucha to *stroopwafels* – najczęściej okrągłe wafle przełożone gęstym syropem, które stanowią na ogół obowiązkowy słodki podarunek z Holandii przywożony przez naszych rodaków. Do słodyczy w Holandii kawę pije się o wiele częściej niż herbatę. Statystyczny Holender potrafi wypić do kilkunastu filiżanek kawy dziennie.

W każdym pubie możemy też oczywiście zamówić charakterystyczne przekąski. Talerz zimnych *appetizers* zawiera zwykle pokrojone w słupki holenderskie sery, plasterki miękkiej wędliny, musztardę i solone orzeszki lub migdały. Na ciepło podawane są różnego rodzaju krokiety i pulpety z korniszonami i marynowanymi szalotkami oraz musztardą. Są one mocno zakrapiane piwem, chociaż i wino jest tu niedrogie. Trunkiem narodowym Holendrów jest jednak *jenever*, rodzaj ginu o gęstej konsystencji i posmaku jałowcówki. Wytwarzany jest z melasy i przyprawiany owocami jałowca. Pije się go przeważnie małymi łyczkami, delektując się niezwykłym bogactwem smaku i aromatu. Natomiast piwo jest zdecydowanie najpopularniejszym alkoholem w Holandii, mieszkańcy tego kraju przez setki lat stali się mistrzami w jego warzeniu. Najpopularniejsze holenderskie marki piwa, takie jak Heineken, Amstel, Oranjeboom czy Grolsch, są doskonale znane w Polsce i na całym świecie. ■