

Portucalle

Maciej Nowak

2005-08-26, ostatnia aktualizacja 2007-09-07 15:15

Dawno już mnie coś takiego nie spotkało. A może nawet nigdy. Wzmocniony obecnością starego rutyniarza J. oraz młodego stażysty Ł., pozbawionego jakichkolwiek zahamowań gastrycznych (i nie tylko), nie byłem w stanie w żaden sposób przejeść karty Portucalle, portugalskiej restauracji na Merliniego 5.



Recenzje Macieja Nowaka

Dawno już mnie coś takiego nie spotkało. A może nawet nigdy. Wzmocniony obecnością starego rutyniarza J. oraz młodego stażysty Ł., pozbawionego jakichkolwiek zahamowań gastrycznych (i nie tylko), nie byłem w stanie w żaden sposób przejeść karty Portucalle, portugalskiej restauracji na Merliniego 5. Doszło wręcz do tego, że w pewnym momencie przerwaliśmy posiłek, udaliśmy się na mały spacer dla podreperowania kondycji i dopiero po dłuższej chwili wróciliśmy do naszych zastolnych obowiązków.

Portugalskie kobiety śpiewające smutne fado o przegranych życiu, zaprzepaszczonych miłościach i niezaspokojonych namiętnościach karmią swych facetów zupełnie niepoetycznie. Solidnie i suto, co jak na nasze wyobrażenia o kuchni śródziemnomorskiej może być pewnym zaskoczeniem. To nie są porcje dla pięknoduchów i pracowników korporacji. Takie ilości pochłaniają ludzie ciężko pracujący na morzu i roli. By im sprostać, jedliśmy, żarliśmy, pochłanialiśmy, chleptaliśmy, wsuwaliśmy, gryźliśmy, żłopaliśmy, połykaliśmy, łasowaliśmy i paśliśmy się, a i tak nie byliśmy w stanie dać rady. Z menu co chwilę wyłaniały się kolejne dania, których my, zachłanni zdobywcy nowych smaków, nie mogliśmy ominąć. Bo czyż w pogoni za Portugalią na języku można zlekceważyć garnek pełen langustyn, muszli, muli, krewetek i kalmarów ugotowanych z rozdrobnionym pieczywem i jajkami? Zwie się to Acorda de Marisco (40 zł), podaje się to w oryginalnej glinianej wazie, jest obfite i sycące, w smaku trochę mdłe, ale jako doświadczenie kulinarne - zupełnie niezwykle. Albo Cataplana Portuguesa (69 zł), czyli podobny do poprzedniego zestaw frutti di mare i ryb uduszony w miedzianej patelni z dodatkiem przecieru pomidorowego, białego wina i szafranu. J. nie chciał tego oddać nawet po wyjedzeniu wszelkiego morskiego robactwa i z upodobaniem nasączał pajdy chleba smakowitym sosem.

A potrawy z dorsza? To wielka portugalska tradycja i kawałek gospodarczej historii świata, który o dostawy dorsza toczył wojny nie mniej zażarte niż dziś o ropę. W Polsce dzięki błogosławieństwu Bałtyku jadamy pomuchła, jak zwał go Mickiewicz, świeżego i ewentualnie mrożonego. Na południu Europy, gdzie ta doskonała ryba nie występuje, przez całe stulecia dostarczano ją z Ławic Nowofunlandzkich w okolicach dzisiejszej Kanady. By nadawała się do jedzenia, po długiej morskiej podróży konserwowano ją w soli i suszono. Dlatego portugalskie specjały dorszowe smakują zupełnie inaczej niż nasze: są intensywniejsze w smaku, mięsko jest rozdrobnione i bardziej słone, bo nawet długotrwałe moczenie nie eliminuje całego chlorku sodu. Zresztą sól to najwyraźniej

duma Portugalczyków. Sól z Aveiro, starego portugalskiego portu, uchodziła od wieków za najlepszą do konserwacji dorsza, ale i dania, które znalazłem w Portucalle, były jak na nasze przyzwyczajenia zdecydowanie zbyt słone. W pewnym momencie zdecydowałem się nawet poprosić kucharza o uwzględnienie wytrzymałości słowiańskiego podniebienia, co i Państwu polecam. I wtedy już bez strachu próbujcie bacalhau (takim mianem Portugalczycy obdarzają dorsza) w rozmaitych formach, zawsze jednak z dodatkiem ziemniaków, śmietany, jaj i cebuli. To najbardziej klasyczni towarzysze tej rybki - raz po prostu gotowanej (Bacalhau a Gomes de Sa - 35 zł), raz pieczonej (Bacalhau com natas - 37 zł), raz zanurzonej w zalewie z mleka, oliwy i cebuli (Bacalhau Ze do Pipo - 35 zł). Dorsza znajdziecie także pośród przystawek: jako pyszne, orzeźwiające carpaccio (Carpacho de bacalhau - 18 zł) oraz smażone w głębokim tłuszczu paszteciki z masy rybnej, ziemniaków i cebuli (Pasteis de bacalhau - 13 zł). Z morskich przysmaków radzę pamiętać o tartinkach z musem z sardynek i tuńczyka (Pate de peixe - 13 zł), sałacie z grillowanymi sardynkami (20 zł) oraz kompozycji z grillowanych warzyw i gotowanej ośmiornicy (24 zł).

Ale dary oceanu to tylko jedna strona portugalskiej kuchni. Jej drugim żywiołem są podroby. W jednej z malutkich rodzinnych knajp na starówce w Porto usłyszałem niegdyś, że mięso zjadali żeglarze wybierający się w dalekie wyprawy, a szczirom lądowym pozostawały tylko wnętrzności i resztki. I z nich przyrządzona jest duża część tradycyjnych przysmaków. W warszawskiej Portucalle z zaskoczeniem odkryjecie flaczki po portugalsku z białą fasolą i kiełbasą, serwowane w formie zupy (Sopa de dobrada - 10 zł) lub gulaszu (Dobrada - 34 zł). Ja z zapałem rzuciłem się też na Pipis (12 zł) - podroby drobiowe gotowane w białym winie - oraz Figados de de galinha (15 zł) - wątróbki kurze usmażone z owocami i ze słodkim porto. Ciekawą przygodą jest puszysta zapiekanka z piure ziemniaczanego i mielonego mięsa (Empaddo a Chefe - 27 zł) oraz grillowane plastry klopsa z wołowiny i cielęciny, gotowanego w białym winie (Galantinola - 15 zł). Z przyjemnością posmakowałem też kawałków kurczaka gotowanych w śmietanie i soku z cytryny (Frango com natas - 20 zł) oraz Carne de porco a Alentejana (29 zł), czyli kawałków polędwicy wieprzowej uduszonych z muszlami w białym winie. Połączenie mięsa z owocami morza, dla nas na granicy akceptowalności (choć paradoksalnie za klasyk polskiej kuchni uznajemy tatar ze szprotką z puszki), trzeba uznać za symboliczną syntezę portugalskiego stołu.

Chciałoby się jeszcze pisać i jeszcze jeść: portugalskie zupy (szczególnie polecam szpinakową, 6 zł), duszonego królika w sosie Beira Baixau, podawane na chlebie befsztyki z pastą z kurczaka i jeszcze... Kończę jednak, bo zabrakło mi zarówno miejsca w gazecie, jak i pojemności w żołądku. Jedynie Ł. nie mógł sobie odmówić deseru. Zjadł mus czekoladowy, ciastko orzechowe i truskawki zapiekane w kognolu-moglu. Z wyższością popatrzyliśmy z J. na te grzechy młodości.

Portucalle, ul. Merliniego 5, tel. 898 09 25, www.portucalle.pl, można płacić kartą, otwarte pon.-pt. 9-23, sob.-niedz. 11-23