



Susana Osorio-Mrozek

MEKSYK OD KUCHNI KSIĄŻKA NIEKUCHARSKA

FRAGMENTY

Tequila

Tequila to dolina w stanie Jalisco, gdzie rośnie niebieska agawa (*Agave tequilana* Weber). Napój o tej nazwie, wytwarzany od 1538 roku, początkowo określano mianem *vino mezcal* (wino mezcal), potem zaczęto go nazywać *vino mezcal de Tequila* dla odróżnienia od innych mezcali wytwarzanych z różnych odmian agawy (*limeño*, *raicilla*, *pata de mula*, *cupreata* itd.). Mezcal destyluje się tylko raz, podczas gdy tequilę – dwa razy. Mezcal ma charakterystyczny lekko wędzony smak, uzyskiwany przez podpiekanie serc agawy przed ich ugotowaniem i poddaniem procesowi destylacji.

Tequila jest także nazwą góry i miejscowości, gdzie znajdują się liczne destylarnie. Najstarsza z nich Casa José Cuervo powstała w 1758 roku, kiedy to rodzina Cuervo i Montaño założyła destylarnię w Hacjendzie de Arriba. W 1795 roku José María Guadalupe de Cuervo założył destylarnię w Cofradía de las Ánimas (później będzie nosiła nazwę La Taberna Cuervo). Tequila Sauza powstała w 1873 i Herradura w 1870 roku.

Istnieją trzy rodzaje tequili: blanco, reposado i añejo. Tequilę blanco uzyskuje się bezpośrednio po drugiej destylacji; jest przezroczysta jak woda. Jej zwolennicy cenią sobie jej mocny smak. Reposado – to tequila blanco leżakowane przez co najmniej dwa miesiące w dębowych beczkach; ma kolor jasnego bursztynu, posmak drewna i jest delikatniejsza w smaku niż tequila blanco. Añejo to tequila, która leżakowała co najmniej rok, jest najciemniejsza i najdelikatniejsza z trzech odmian. W różni ją wyraźny posmak drewna.

Tequila blanco jako aperitif zazwyczaj podawana jest z:

„Sangrita”:

$\frac{1}{4}$ litra soku z pomarańczy

3 łyżeczki syropu z granatu

$\frac{1}{4}$ łyżeczki sosu Tabasco

1 łyżeczka soli

Dobrze mieszamy i podajemy schłodzone w kieliszekach do tequili nazywanych „caballitos”.

NOWA HISPANIA

ŻYCIE MIEJSKIE

Życie miejskie zmuszało nieżonatych mężczyzn niezależnie od społecznej pozycji, do jedzenia poza domem. Otwierano gospody i zajazdy, dla zasobniejszych kawalerów, oraz niezliczone stragany z jedzeniem, gdzie z ochotą żywił się plebs, który choć biedny, nie mniej od bogaczy łasy był na smaczną strawę. Na bazie kukurydzy, fasoli, pomidorów i chili, z dodatkiem tylu składników, ile podpowiadała fantazja kucharek i gusta wieloetnicznej klienteli, powstawały najróżniejsze przekąski, znak firmowy popularnej Kuchni miejskiej i zaczątek meksykańskiego *fast foodu*, tak popularnego teraz w wieloetnicznych miastach.

Cechą charakterystyczną potraw w Nowej Hiszpanii była obecność przypraw orientalnych, które wyróżniały kuchnię europejskiej arystokracji w XIV, XV i XVI wieku. Pieprz, goździki, cynamon, gałka muszkatołowa, szafran, imbir nadawały aromatu zupom, potrawom duszonym, deserom i napojom. Guisado są dodatkowo przyprawiane miętą, tymiankiem, liściem laurowym, pietruszką pochodzącą z Europy i epazote, kolendrą, liściem awokado i meksykańskimi papryczkami



(chiles). W przepisach wywodzących się z Hiszpanii często przyprawiało się duszone potrawy winem lub octem, oliwkami i kaparami. Obficie dodaje się cukier, smalec i jajka. W przepisach meksykańskich także nie żałuje się smalcu, ale nie dodaje się wina – czasem jedynie odrobinę pulque – a do duszenia nie stosuje się masła. Typowe dania to mole i clemole: mięso i warzywa zanurzone w sosach na bazie rozmaitych odmian papryki, czasem z nutą słodczy, czasem na kwaśno, zagęszczane kukurydzą, orzeszkami ziemnymi, orzechami włoskimi, migdałami i pestkami dyni.

Na ulicznych stoiskach sprzedawano gorące dania, przygotowywane i spożywane na miejscu – bez potrzeby używania talerzy i sztućców. Tacos z wołowiną, wieprzowiną, kurczakiem, jagnięciną, grzybkami, nopalami, specjalnie przygotowanej skóry wieprzowej (chicharrón), rajas. Quesadillas z serem żółtym, twarogiem, huitlacoche, ziemniakami, picadillo, kwiatem dyni etc. Enchiladas ze wszystkimi możliwymi odmianami chili; z pomidorami zielonymi i czerwonymi faszerowanymi wieprzowiną lub kurczakiem. Tamales z ostrym, słonym lub słodkim nadzieniem, słodką masą, rodzynekami i kandyzowanymi owocami. Tlacoyos, sopes, huaraches, gorditas, memelas i grzanki. Do picia



podawano atole, napój z kukurydzianej mąki z wodą lub mlekiem, czekoladę, orszadę, soki z owoców i pulque, napój wyskokowy Indian, metysów, kast i hiszpańskiej biedoty.

Przy ulicznych stoiskach pożywiała się nie tylko biedota, ale też ci, którzy wybierali się do miasta, by coś sprzedać, kupić lub załatwić jakąś sprawę. Oszacowano, że przez główny plac miejski przewijało się dziennie ponad 20000 osób. Wszyscy oni jedli śniadanie, obiad, przekąski i spędzali tam czas. „Rano sprzedawano atole, tamales i proste bizcochos. Po południu kuchnie przygotowywały faszerowane i panierowane papryki, moronga, podroby, entomatadas z wieprzowiny, mole colorado, polędwicę w chile (lomo enchilado), polędwicę colorado, ratki wieprzowe, ścinki mięsa i flaków, nenepile. Wieczorem przy stoiskach gromadziły się nie mniejsze tłumy”.

Z wyjątkiem Indian, którzy siłą rzeczy żywili się bardzo skromnie, mieszkańcy Nowej Hiszpanii byli łakomczuchami. Zwyczaj, który zresztą trwa do dziś, podjadania kanapek między posiłkami sięga przynajmniej XVII stulecia, jak poświadcza irlandzki zakonnik Tomasz Gage, który podróżował po Meksyku na początku XVII wieku. Inny podróżnik, Pedro Estala, który był w Meksyku w XVIII wieku, stwierdza, że kobiety w Nowej Hiszpanii starzeją się wcześniej niż Hiszpanki, gdyż od młodości dużo palą i mają bardzo złe nawyki żywieniowe: „jedzą niemal cały czas,

Tamales

„Temu, który do tamala się urodził, liście z nieba spadają” mówi przysłowie meksykańskie, pokazujące, że nie można uniknąć przeznaczenia. Mówi się też „stopa malutka i grubiotka, jak tamalek”, by wyrazić ideał urody stopy. „Zrobił mi tamales z kozłęcia”, co oznacza – oszukał mnie, zdradził, przypawił rogów.

Tamale – „danie firmowe” kuchni meksykańskiej to ciasto kukurydziane z rozmaitym nadzieniem – słonym lub słodkim – zawinięte w liście kukurydzy lub bananowca i ugotowane na parze. Podaje się je na gorąco wraz z liśćmi, w które są owinięte. Mają długą tradycję i nie można się bez nich obejść podczas dużych lokalnych uroczystości. Pierwszego i drugiego listopada przygotowuje się je dla zmarłych przodków. Są codziennym obiadem i podwieczorkiem. Brat Bernandino de Sahagún (1499-1590) wspomina o nich w rozdziale *De las comidas que usaban los señores* (O daniach, które pojawiały się na pańskich stołach):

„Jedli tamales na różne sposoby, niektóre z nich są białe, zaokrąglone, ale nie całkiem okrągłe ani kwadratowe, mają na górze ślimaczka z fasoli, która jest wymieszana z ciastem”.

Jest wiele rodzajów tamali; każdy region, każda miejscowość i każda rodzina ma swoje własne przepisy. Delikatne, małe tamales de capulin, które je się na Wyżynie Meksykańskiej mają 6 cm i starczą na jeden kęs, z kolei Zacahuil – podawane w la Huasteca jako główny posiłek na poprawinach, podawany następnego dnia po weselu, to danie dla 60 osób, które mierzy ponad pół metra, jest w nim 12 kilo ciasta z chili, cały indyk i sześć kilogramów wieprzowiny. Przyrządza się także pieczone tamales z małych ryb słodkowodnych, z małymi nopalami, papryką chili epazote, albo z rybą catan, która żyje w lagunach i której długość dochodzi do jednego metra, z orleanem i oregano, faszerowane czarną fasolą, podawane z mole poblano. Mogą być przyrządzane też z sera i warzyw, albo na słodko o różowym kolorze, z anyżkiem i rodzynkami, nadziewane owocami kandyzowanymi lub kremem waniliowym.

Tamales z kurczakiem

90 dag mąki nixtamal

do przygotowywania tortilli

45 dag smalcu

1/8 litra wody zagotowanej z łyżką sody oczyszczonej i połową łyżeczki soli

rano piją czekoladę, o 9 spożywają posiłek, o 11 „hacen las once”, co oznacza, że jedzą drugie śniadanie, a do obiadu siadają zaraz po dwunastej. Po sjeście piją kolejną porcję czekolady, a potem zasiadają do kolacji”. Typowe menu obiadowe pod koniec XVIII wieku składało się z „rosołu z kury, po nim następowało duszone mięso, ziemniaki gotowane lub smażone w smalcu, pieczona wieprzowina, a na koniec porcją czerwonej fasoli. Każdy posiłek kończył się podaniem dużego wyboru słodczy, przygotowanych na bazie lokalnych owoców i korzeni. Po posiłku damy odchodziły od stołu, a panowie zamawiali kieliszek mocniejszego alkoholu, a następnie rodzina i przyjaciele rozchodzili się, by około trzeciej spotkać się ponownie i wypić porcję czekolady”.

WIEK XVIII

W drugiej połowie XVIII wieku Państwo Hiszpańskie radykalnie zmodernizowało swoją politykę kolonialną i przekształciło system ekonomiczny i administracyjny. Stało się tak dzięki reformom, które



obejmowały reorganizację systemu fiskalnego, rozwój górnictwa, wprowadzenie systemu intendencji, wywłaszczenie dóbr instytucji

½ litra rosółu z kurczaka
50 suchych liści kukurydzy
Sól do smaku

Nadzienie:

11,5 dag chileancho
30 gramów chilemulato
30 gramów chilepasilla
60 gramów migdałów
60 gramów smalcu
60 gramów obranych
 orzesków ziemnych
3 goździki
Kawałek cynamonu
¼ łyżeczki anyżu
1 cebula
1 ząbek czosnku
30 gramów białego pieczywa
30 gramów sezamu
Łyżeczka nasion dyni
½ litra rosółu

Ubijamy tłuszcz. Kiedy zrobi się puszysty, powoli dodajemy mąkę, letni rosół, wodę z sodą i sól. Ubijamy dotąd, aż kuleczka ciasta po wrzuceniu do wody pływa po powierzchni. Moczymy i odsączamy liście kukurydzy, rozsmarowujemy łyżkę ciasta na liściu, na środku kładziemy kawałek kurczaka i trochę sosu, zawijamy liść, składamy do środka tę część liścia, na której nie ma ciasta i ustawiamy je „na stojąco” w naczyniu do gotowania na parze. Gotuje się je około godziny. Tamal jest dobrze ugotowany, gdy łatwo odchodzi od liścia.

Nadzienie:

Przypiekamy papryczki chiles, oczyszczamy i namaczamy w gorącej wodzie. Smaży się chleb, orzeszki ziemne i nasiona dyni. Prażymy na patelni sezam. To wszystko mielimy z cebulą i czosnkiem, a następnie smażymy na tłuszczu. Kiedy jest usmażone, dodajemy mielone chili, ugotowanego i podzielonego na małe kawałki kurczaka, ½ litra rosółu i sól. Zostawiamy na małym ogniu, aż zgęstnieje; tak przyrządzona masa jest gotowa do nakładania na liście.



kościelnych, wypędzenie jezuitów, wolność handlu, likwidację urzędu Acalde Mayor, stworzenie regularnego wojska oraz mnożenie przeszkód dla nowohiszpańskiego przemysłu w celu faworyzowania towarów hiszpańskich. Ta reforma aparatu państwowego – w parze z dynamicznym wzrostem wydobywania w kopalniach – dała Nowej Hiszpanii niespotykany do tej pory okres gospodarczej prosperity. Okres ten wpłynął na przemianę stolicy i nadanie jej ostatecznego kształtu.

(...)

„Tak więc w mieście jest bardzo dużo lodziarni (a te uzależnione są od dostawców tegoż towaru, na który Wasza Wysokość ma monopol), gdzie udają się niezliczone tłumy szukające ochłody w rozmaitych rodzajach lodów, a wieczorami te sklepy albo budki są tak popularne, że cała ulica potrafi być zastawiona powozami wytwornych dam, które szukają ochłody, a przez skromność i zwyczaj nie chcą przepychać się przez ludzką ciżbę, jaka bez przerwy gromadzi się u wejścia do owych estancos. Ten handel przynosi Waszej Wysokości 14 tysięcy 200 peset rocznie”.

(...)

REPUBLIKA MEKSYKU

W dniu 14 września generał Scott i jego żołnierze wkroczyli do stolicy Meksyku. Mieszkańcy miasta podnieśli bunt i przez trzy dni dzielnie walczyli tym, co mieli pod ręką. Wyróżniły się w tej walce kobiety, szczególnie sprzedawczynie z targu de la Merced. W odwecie zostały zgwałcone przez ochotników, którzy zasilali regularne wojsko. Świadkowie tak opisywali zajścia w listach do Guillermo Prieto:



„Kamienie i cegły spadały na ulice niczym deszcz; léperos zagrzewali do walki każdego, kogo napotkali; u wylotów ulic ściągali na siebie uwagę żołnierzy, którzy rozbiegli się po mieście. Ci byli czarni, pijani, krzyczeli, i jak dzikie bestie rzucali się na kobiety, dzieci, zabijali je, wlekli po ziemi; to było przerażające!

Szacuje się, że około piętnaście tysięcy ludzi, bez broni, bez dowództwa, porwanych szaleńczym zapalem stawiało opór najeźdźcom, a ci jakby zajmowali jakąś indiańską wioskę.

Wszędzie ranni i zabici, na każdym kroku jakieś krwawe zajścia, straszne odwety.

Włóczyli się po ulicach stadami, podpali co i gdzie im się spodobało. A jedli w sposób wprost nie do uwierzenia.

Gotują perones w kawie, którą potem piją, smarują masłem plastry arbuza i mieszają razem jitomates, ziarna kukurydzy i miód, przy tym przeżuwiają i kłapią paszczami jak bydłota”.

„...Opinie o tych białych Komanczach i ich kulturze najlepiej można było sobie wyrobić przyglądając się ich tańcom, zwłaszcza tym urządzanym w hotelu Bella Union.

Współczesne tendencje gastronomiczne z francuską elegancją na nowo interpretują przepisy tradycyjne. Jako przykład takiej twórczej kuchni – lekkiej i wykwintnej – kilka przepisów szefa Damiana Trejo:

Zupa z tortilli

4-6 osób

Składniki:

6 dojrzałych pomidorów (należy usunąć białe części gniazda nasiennego) pokrojonych na kawałki
1 spora cebula pokrojona na duże kawałki
2 ząbki czosnku
1 papryczka chileancho oczyszczona i namoczone w gorącej wodzie
1 papryczka chilecascabel oczyszczona i namoczona w gorącej wodzie
3 kukurydziane tortille pokrojone na kawałki i podsmażone
Mały pęczek świeżego epazote
1 litr rosółu z drobiu
200 ml tequili reposado

Do przybrania:

1 dojrzałe awokado
4 tortille pokrojone na paski i wcześniej usmażone
Bardzo cienkie plasterki chilecascabel
1 pierś kurczaka podzielona na strzępki
kilka liści listków epazote

Sposób przygotowania:

Rzecz najważniejszą jest tutaj oczywiście baza. Podstawowe smaki to smażona tortilla, zapach epazote oraz nuta papryczek chile i tequili. Smażymy namoczone i bardzo dobrze odsączone chile w małej ilości oliwy z oliwek. Dodajemy tortille, następnie czosnek, cebulę i pomidory. Na tym etapie przyprawiamy wszystko świeżo zmielonym czarnym pieprzem i odrobiną soli (na końcu można jeszcze ewentualnie dosolić do smaku). Dodajemy epazote i podgotowujemy wszystko, aż wyparuje woda z pomidorów. Kiedy wszystko jest już niemal suche i zaczyna przywierać do dna garnka, dodajemy tequilę i odczekujemy, aż odparuje. Rosół gotujemy pod przykryciem, przecieramy na bardzo gładką masę i przecedzamy. Doprawiamy do smaku. Podaje się w następujący sposób: na talerzu kładziemy kosteczki awokado, plasterki chili, kurczaka i tortille, zalewamy rosółem i dodajemy dla aromatu listki epazote.

Tam brylowały, tak że aż słów brakuje, las Margaritas, ochrzczone tak przez jankesów upadłe kobiety, których się tam namnożyło nadzwyczajnie, czemu nie ma się co dziwić, skoro ich wielbiele szastali dla nich pieniędzmi bez umiaru. W salonie panowała gorączka, wrzask, wszystko było głośnie. Rozochoceni mężczyźni, ze zwichrzonymi czuprynami, w porozpinanych surdutach i kamizelkach, niemal całkiem nagie kobiety; to, co tam można było zobaczyć – wszystko, co najobrzydliwsze w pijaństwie, najohydniejsze w rozwiązłej kobiecie, najbardziej drażniące w orgiastycznych wrzaskach i wybuchach śmiechu – składało się na obraz takiego upodlenia, że zawstydziliby się nim najgorszy barbarzyńca i najdziksza bestia, a musicie wiedzieć, że zachowałem dla siebie wiele z tego, co tam widziałem, gdyż – choć to list osobisty – wymaga tego przyzwoitość”.

CESARSTWO MEKSYKAŃSKIE

HAUTE CUISINE

Francja straciła Cesarstwo Meksykańskie, ale podbiła meksykańskie imperium gastronomiczne. Od czasów „Carlotity” „haute cuisine” – ta na oficjalnych przyjęciach i wytwornych spotkaniach – jest kuchnią *à la française*. W dzisiejszych czasach meksykańscy szefowie kuchni w swojej twórczości używają składników typowo meksykańskich, ale stosują zasady kuchni francuskiej, by dodać daniom wyrafinowania.

Kuchnia francuska stała się prawdziwą legendą nie tylko w Meksyku; jest wzorem dla całej gastronomii Zachodu. Jakkolwiek bowiem wszystkie kuchnie narodowe posiadają swój „kod”, nie wszystkie mają tak wypracowany i sformalizowany system. Kuchnia francuska wyróżnia się nie tylko jako zbiór kulinarnych reguł, lecz także jako gramatyka, retoryka owych praktyk, dyskursywna przestrzeń. Trudno przecenić wagę i znaczenie języka, tekstów i wyobrażeń: genialność francuskiej kultury kulinarnej odnajdujemy właśnie w nich.

Dzięki językowi możemy wspólnie doświadczać czegoś, co będąc zdecydowanie indywidualne, jest jednak dramatycznie społeczne: jedzenia. Więcej nawet – teksty przekształcają materialność w sferę kultury; posiłek staje się przedmiotem konsumpcji intelektualnej i estetycznej oceny.

(...)

PREMIERA PUBLIKACJI: MAJ 2014

Dział marketingu Universitas
tel. 12 4232605 wew. 29
marta@universitas.com.pl