

wyprawa po smak | Irlandia

Między ZIEMIĄ *i* WODĄ

TEKST I ZDJĘCIA:
KAROLINA
WIERCIGROCH

Ostrygi, obowiązkowo
z miejscowej zatoki,
w bistro Tartare w Galway.
Przybrane sałatą morską
i ikrą dorsza, nieco mleczne
w smaku. Pyszne!

Wzdłuż zachodniego wybrzeża Irlandii prowadzi Wild Atlantic Way, najdłuższa na świecie trasa samochodowa wytyczona nad oceanem. **Tych, którzy ruszą w podróż, czekają spektakularne widoki, ale też niezapomniane smaki nadmorskiej kuchni.**

Dobiegam do dzwonka w strugach deszczu. Drzwi otwiera Kathleen, sympatyczna właścicielka Brennan's B&B w Glenties. Widać nie pierwszy raz ma do czynienia z przemoczonymi, przemarzniętymi gośćmi. Prowadzi nas do pokoju, zabiera ubrania do suszarni, po kilku minutach wraca ze srebrną tacą, na której stoi dzbanek gorącego earl greya i talerzyk domowych *scones* – popularnych w Irlandii bułeczek, które podaje się z gęstą śmietaną lub masłem oraz truskawkową konfiturą. Pogoda nie zgotowała nam gorącego powitania, ale irlandzka gościnność zapowiada się wspaniale. W lokalnym pubie dostajemy na kolację garnek muli z pobliskiej zatoki Inver. To pierwszy wieczór na Wild Atlantic Way, liczącej 2500 km widokowej trasie samochodowej, która rozciąga się od półwyspu Inishowen na północy hrabstwa Donegal do miejscowości Kinsale w hrabstwie Cork na południu. Utworzono ją w 2014 roku, żeby przyciągnąć do Irlandii turystów. Jeżdżąc po krętych drogach wzdłuż wybrzeża, próbują lokalnych specjałów w nadmorskich pubach i nocują w rozsianych po okolicy rodzinnych pensjonatach.

MIŁOŚĆ OD PIERWSZEGO KĘSA

Trwającą setki lat angielską dominację w Irlandii zapoczątkowały najazdy w XII wieku. Brytyjskie wpływy są tu widoczne do dziś, także w kuchni. Bułeczki do popołudniowej herbaty to niejedyny podobieństwo. Kiedy schodzimy na śniadanie, Kathleen proponuje *full Irish*, które przypomina angielski poranny klasyk: smażony bekon,



Latarnia morska w Burren zbudowana na niezwykle skalistym wybrzeżu.

GDZIE ZJEŚĆ

The Tavern

Pub z jedzeniem, tutejszy seafood chowder zdobył kulinarne nagrody.
Murrisk, hrabstwo Mayo

Misunderstood Heron

Budka z widokiem na fiord Killary. Specjalność: miejscowe mule.
Leenaun, hrabstwo Galway

The Mad Monk

Właściciele restauracji codziennie łowią świeże ryby na fish&chips.
Killarney, hrabstwo Kerry

The Thatch

Lokalni nieszczańcy zamawiają ostrzygi na łodzi i mule w winie.
Glenties, hrabstwo Donegal

Connolly's of Leap

Tu przychodzi się na mule w sosie z lokalnego cydru i kameralne koncerty.
Leap, hrabstwo Cork

lokalne kielbaski, jajka sadzone, grillowane pomidory, tosty. Typowo irlandzkim elementem są podsmażone kawałki *potato bread* – lokalnego wypieku przygotowywanego z tłuczonych ziemniaków, mąki, masła i soli. „Chleb ziemniaczany” bywa nazywany również *farl*. Słowo pochodzi od irlandzkiego *fardel*, oznaczającego cztery części – usmażony na patelni z grubym dnem placek zazwyczaj jest krojony na cztery kawałki. Irlandzki to drugi obok angielskiego język urzędowy. Należy do języków celtyckich, a jego historia liczy ponad dwa tysiące lat. Jeszcze w XVII wieku był podstawowym środkiem komunikacji na wyspie, zaczął jednak zanikać wraz z wprowadzeniem angielskiego szkolnictwa. Dzisiaj jest zagrożony

zapomnieniem, dlatego władze starają się go ratować. Irlandzkiego naucza się w szkołach publicznych, dwujęzyczne są znaki drogowe i nazwy miejscowości.

Do śniadania Kathleen podaje jeszcze koszyk *brown soda bread*, irlandzkiego chleba z pełnoziarnistej mąki i płatków owsianych wypiekanego na sodzie oczyszczonej. Próbuję i jest to miłość od pierwszego kęsa. Ciężki, wilgotny i nieco słodkawy przypomina mi ciasto albo chlebek bananowy.

Szybko okazuje się, że dobrze ulokowałam uczucia: *brown soda bread* towarzyszy każdemu śniadaniu w pensjonacie, kanapce z mięsem kraba w kawiarni, pojawia się też przy każdym garnku muli czy talerzu ostryg w restauracji.

STOLIK NAD ZATOKĄ

Przez dwa tygodnie pogoda zmienia się często. Klify Slieve League w południowym Donegalu i Mizen Head, najbardziej wysunięty na południowy zachód punkt Irlandii, podziwiamy przez mgłę i w deszczu. Spacer po klifach Moher w hrabstwie Clare udaje się odbyć w promieniach zachodzącego słońca. W słońcu wchodzimy też na Croagh Patrick w hrabstwie Mayo. Góra jest popularnym celem pielgrzymek, związanym z kultem patrona Irlandii, Świętego Patryka. Na najwyższy szczyt wyspy Carruntuohill wspinamy się za to w siąpiącym deszczu, wietrze i mgłę. Codziennie przejeżdżamy przez senne rybackie miasteczka, podziwiamy białe plaże, po których miejscowi spacerują w czasie odpływu. Na kawę i lokalne wypieki – pełnoziarniste *scones* z rodzynkami albo *flapjacki*, pieczone batony z płatków owsianych i bakalii – zatrzymujemy się w kawiarniach na kółkach, które ustawiają się przy punktach widokowych. Do przytulnych herbaciarni w nadmorskich miasteczkach wpadamy na lekkie lunchy: sałatki z lokalnie wędzonym łososiem albo kanapki z mięsem kraba i majonezem. Regionalne sery popijamy guinnessem lub warzonym w hrabstwie Cork stoutem Murphy's. Na kolację zamawiamy ostrygi na lodzie, mule w sosie z szalotkami i śmietaną albo sycącą *seafood chowder*, czyli gęstą, rozgrzewającą

zupę z kawałkami ryb i owoców morza, podawaną z chlebem sodowym i masłem. W menu każdego lokalu odczytujemy, skąd pochodzą produkty. Zawsze jest to najbliższa okolica: w Sligo podają ostrygi z zatoki Sligo, The Tavern w Murrisk w hrabstwie Mayo serwuje mule z fiordu Killary, na śniadanie w pensjonacie w Glandore dostajemy łososa wędzonego w pobliskim Union Hall. Nadmorska kuchnia okazuje się równie ważnym elementem Wild Atlantic Way jak widoki.

ZIMOWE OSTRYGI

Tradycja korzystania z owoców morza istnieje tu od zawsze. Kiedy pierwsi osadnicy przybyli na wyspę, żywili się dzikimi ostrygami i wodorostami. Przez setki lat Irlandczycy nie musieli wypływać daleko na niebezpieczne wody Atlantyku, bo mieli do dyspozycji długie kilometry linii brzegowej oraz bogactwo rzek i jezior. Łowienie ryb wymagało poza tym pewnych zasobów – łodzi i sieci, a muszle można było zbierać na plaży podczas odpływu. Dzikie mule i ostrygi uważano za *bia bocht*, jedzenie biedoty. Jeszcze w XIX wieku ostrygi jedzono masowo. Gdy zwiększona konsumpcja spowodowała zmniejszenie ich zasobów, zniknęły z pubów. Na wiele lat stały się ekskluzywną przekąską klasy wyższej. Dopiero ostatnio stają się bardziej dostępne dzięki hodowlom. Na rozległej plaży w Drimlaughdruid właśnie trwa odpływ. Podchodzimy do porośniętych przez wodorosty metalowych rusztowań, na których leżą druciane siatki. – Wyhodowanie ostrygi zajmuje około 30 miesięcy – opowiada Jimmy Gallagher, właściciel Irish Premium Oysters, rodzinnej farmy w hrabstwie Donegal. – Zbieramy je, kiedy osiągają odpowiednią wielkość. Jimmy wyjmuję dużą muszlę i otwiera ją kilkoma sprawnymi ruchami noża. – Ich smak jest niepowtarzalny – zapewniam. – W zatoce ciepła morska woda miesza się z tą z ujścia rzeki, która płynie przez nasze pole. Ziemia nadaje ostrygom lekki posmak torfu. Podaje mi jedną. Jest duża, mięsista, ma kremową konsystencję i pachnie



Seafood chowder

Składniki na 4 osoby

2 łyżki masła, 1 cebula drobno posiekana, 2 łyżki mąki, 500 ml bulionu rybnego, 1 liść laurowy, 250 g ziemniaków obranych i pokrojonych w kostkę, 250 ml mleka, szczypta gałki muszkatołowej, sól i pieprz, 300 g ryb (np. łosoś, dorsz, łupacz) obranych i pokrojonych na mniejsze kawałki, 250 g oczyszczonych owoców morza (np. mule, małże, sercówki, krewetki), 4 łyżki kremówki

Jak zrobić? W dużym garnku z grubym dnem roztop masło. Wrzuć cebulę i smaż, aż zmięknie. Wsyp mąkę i smaż 2 minuty, mieszając. Wlej bulion, dodaj liść laurowy i doprowadź do wrzenia. Dodaj ziemniaki, przykryj i gotuj 10–15 minut. Dopraw gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Zmniejsz ogień i powoli wlewaj mleko, mieszając. Dodaj ryby i gotuj na małym ogniu 4–5 minut. Dodaj owoce morza i gotuj kolejne 3–4 minuty, aż małże się otworzą (wyrzucić zamknięte). Dodaj śmietankę, wymieszaj i podgrzej, nie zagotowując.



1



2



3



5



4

1 Mięso kraba pojawia się w sałatkach i kanapkach. **2** Po sezonie w rybackich miasteczkach czas płynie wolniej. **3** Typowe śniadanie: jajecznica z wędzonym łososiem. **4** The Lobster's Tale w Courtmacsherry słynie z homarów. **5** Klify Moher, najwyższy ma 214 m wysokości. **6** Pensjonaty często prowadzą starsze małżeństwa, wynajmując pokoje po dorosłych dzieciach. **7** „Ostrygi Gallaghery smakują jak irlandzka whiskey” – zachwala hodowca. **8** Półmisek muli, codzienny rodzinny posiłek



7



8



6



1 Chmury, mgła, deszcz, a za chwilę słońce. Pogoda zmienia się nawet co kilka godzin. **2** „Z morskich roślin można urządzić prawdziwą ucztę!” – przekonuje lokalny przewodnik. **3** Owcze i kozie sery przez długi czas były w Irlandii zapomniane, dziś są w każdym sklepiku. **4** Soliród, szparag morski, jest pyszny na surowo, blanszowany albo kiszony. **5** Wiele pubów, jak The Kings Head w Galway, ma kilkusetletnią historię. **6** Smak lokalnych serów zmienia się wraz z porą roku, zależy od tego, gdzie pasą się zwierzęta.

morzem. Później przekonuję się, że miał rację: w każdym miejscu ostrygi smakują inaczej.

Irlandzkie farmy najczęściej eksportują małże do Azji, ale też Francji, Holandii i Wielkiej Brytanii. Jednak z roku na rok coraz więcej muszli zostaje na miejscu. Wpływ ma na to rozwój turystyki wzdłuż Wild Atlantic Way, ale też rosnąca popularność owoców morza wśród mieszkańców.

PLAŻOWE ZBIERACTWO

Uwielbiam grzybobranie, ale nie mam doświadczenia w... zbieraniu muli! Na plażę na północy hrabstwa Mayo zabiera mnie Denis Quinn z Wild Atlantic Cultural Tours, który od kilkunastu lat organizuje spacer po okolicy. Podchodzi do porośniętych glonami kamieni, podnosi je

i pokazuje mi przyklepione do skały małże. Zbieramy też ślimaki morskie, które krótko się gotuje, a potem wyjada wykalaczką jako przekąskę do piwa. Najbardziej ekscytuje mnie jednak wyszukiwanie małży sercówek. Denis wręcza mi łyżkę stołową, po czym poleca szukać dziurek w piasku. W tym miejscu wbijamy łyżkę, przesuwamy i natrafiamy na zamkniętą muszelkę! Uczucie ekscytacji, gdy metal uderza w twardą skorupkę, jest podobne do tego na widok schowanego w mchu borowika. Zbieramy też rośliny. Denis pokazuje mi, jak wyglądają: soliród, czyli szparag morski, *carrageen*, morski mech, sałata morska i brązowy *sugar kelp*, listownica cukrowa. Sam zazwyczaj zbiera mieszanekę wodorostów, suszy i uciera na proszek, który dodaje do potraw.

POWRÓT DO KORZENI

Duma z lokalnych składników to ważny element irlandzkiej rewolucji kulinarnej. Młodzi szefowie kuchni chętnie sięgają po dawne, na długo zapomniane przepisy. – Dania kojarzone z naszym krajem, jak gulasz jagnięcy albo placki ziemniaczane *boxty*, powstały późno – tłumaczy Jp McMahon, restaurator i autor książki o irlandzkiej kuchni. – Mamy znacznie starsze, wspaniałe tradycje zbierania dzikich ziół, owoców i wodorostów, łowienia morskich i słodkowodnych ryb.

Jp prowadzi w Galway kilka restauracji, m.in. wyróżniony gwiazdką Michelina Aniar i mniej formalne bistro Tartare. Po spacerze w parku narodowym Connemara zatrzymują się w miasteczku, żeby zjeść tam lunch. W Tartare do kawy można zamówić serowe *scones* z fermentowanym masłem albo ciastka owsiane z *dulce* – znanym też jako *dillisk* fioleto- wym wodorostem, który smaży się na patelni lub praży w piekarniku. Przypomina w smaku i konsystencji chrupiący bekon. Wszystko jest możliwe lokalne. W sezonie można spróbować rodzimych ostryg, zbieranych przez braci Kelly w zatoce Galway. – Ser kozi jest z hrabstwa Galway, ziemniaki z ekologicznej farmy Beechlawn, chleb sodowy wypiekam na miejscu, sam robię też masło z glonami – opowiada Andrew, szef kuchni. Proste, pyszne jedzenie i niezobowiązująca atmosfera przyciągają miejscowych. Rano wpadają na kawę i brownie z *sugar kelp*, wieczorem na wino z deską serów i wędlin.

SERY PORY ROKU

W punktach widokowych na trasie urządzamy sobie pikniki. Zawsze mam przy sobie irlandzki *relish*, gęsty sos z pomidorów, chleb sodowy z lokalnej piekarni albo ręcznie robione krakersy z pełnoziarnistej mąki, masła i maślanki, które kupuję w sieci delikatesów Sheridans. Jej założyciele, bracia Kevin i Seamus, zaczęli od sprzedawania na targu w Galway mało wówczas popularnych irlandzkich serów. Irlandzkie

tradycje serowarskie sięgają czasów celtyckich, lecz na długo wymarły. W latach 70. jedynym lokalnym serem

był produkowany masowo cheddar! Farmerzy postanowili to zmienić: sięgając do tradycji, stworzyli unikalne produkty, które zapewniają dziś Irlandii godne miejsce na serowej mapie świata. Koncepcja gatunku, jak parmezan czy mozzarella, jest tu obca. W Irlandii sery określa się nazwą farmy, z której pochodzą. – Ser z każdego gospodarstwa jest unikalny i charakterystyczny dla miejsca – opowiada Liam, sprzedawca w Sheridans, pakując kawałek pleśniowego *Cashel Blue* w papier. – Smak zależy też od pory roku. Wiosenne sery są kwiatowe, zielone, trawiaste. Jesienią mają posmak ziemi i grzybów.

Większość powstaje z krowiego mleka, ale popularność zyskują owcze i kozie. Siobhán Ni Ghairbhith oprowadza mnie po swojej koziej farmie St Tola. – Robię miękkie białe sery obtaczane w popiele albo żurawinie – opowiada. – A niedawno zaczęłam robić sery dojrzewające, to rzadkość. Spróbuj! – zachęca. Sięgam po twardy kawałek. Ma wyrazisty aromat, na języku czuć kryształki. Nigdy takiego nie jadłam. Rzeczywiście, wyjątkowy.

Z POŁUDNIA NA PÓŁNOC!

Ostatnie śniadanie jemy nad zatoką Glandore. Do przejechania zostało nam niecałe 100 km. W Bay View B&B prowadzonym przez Phil i Joego popijam czarną kawę, rozkoszując się widokiem. Gospodyni pyta, co chcielibyśmy zjeść. Potem, sprząając talerze po jajeczniczy z wędzonym łososiem, zagaduje: „Jakie macie plany na dzisiaj?”. Odpowiadam, że to ostatni dzień wyprawy, w Kinsale kończymy atlantycką przygodę. – Jechaliście przez wybrzeże z północy na południe? W takim razie pokonaliście trasę w niewłaściwą stronę! – śmieje się Phil. – Lepiej jechać odwrotnie, z południa na północ. Wtedy, przy lewostronnym ruchu, pasażer ma ze swojego okna najlepsze widoki na ocean. Będziecie musieli... wrócić tu jeszcze raz! ■

LOKALNE SPECJAŁY



Sery z Burren Gold
Farma w Ailwee Cave od 30 lat przerabia krowie mleko na dojrzewające sery z dodatkami: kminkiem, czosnkiem i pokrzywą, pieprzem...



Ostrygi
Rodzimy gatunek *ostrea edulis* jest dostępny tylko zimą, po okresie rozrodczym ostryg. Inne przez cały rok.



Buleczki scones
Popularne zarówno w Irlandii, jak i Wielkiej Brytanii, podaje się je z gęstą śmietaną lub masłem oraz konfiturą.



Wędzony łosoś
Z ekologicznych hodowli, które pomagają chronić dzikie ławice. Najlepszy jest z Ummera Smokehouse.



Piwo stout
Ciemne, ale mocniejsze i bardziej aromatyczne niż porter. Dwa najpopularniejsze browary: Murphy's i Guinness.