

MŁODZI, KOSZERNI

Nie musisz być Żydem, żeby obchodzić szabat. Wybierz jeden dzień tygodnia i spędź go z bliskimi. Bez komputera, telewizora, zakupów, a nawet gotowania



Z **Leah Koenig**, nowojorską dziennikarką kulinarną i autorką książek kucharskich, rozmawiają **Ada Petriczko** i **Karol Kotarski**

Napisałaś książkę kucharską, w której etiopska potrawka z kurczaka sąsiaduje z gulaszem pod szyldem współczesnej kuchni żydowskiej.

Kuchnia żydowska bywa postrzegana jako zakurzona. Zwłaszcza w USA, skąd pochodzi. Ludzie słyszą „koszerne” i widzą kulki z macy, rybę faszerowaną czy kugel, potrawę, które Żydzi aszkenazyjscy z Europy Wschodniej przywieźli do Ameryki 150 lat temu. To smaki mojego dzieciństwa. Ciężkie, tłuste. Kiedy zaczęłam o nich pisać, zdałam sobie sprawę, że są tylko wycinkiem globalnej kuchni żydowskiej. I że Żydzi sefardyjscy z Hiszpanii i Portugalii czy mizrachijscy z krajów arabskich stworzyli jedzenie skąpane w słońcu, oparte na świeżych produktach i ziołach. Na świecie jest tyle kuchni żydowskich, ile państw. Zaczęłam podróżować i szukać współczesnych koszernych smaków.

Jakie były najmniej oczekiwane miejsca, gdzie je znalazłaś?

Ostatnio w Panamie. Od lat 80. liczba żydowskich imigrantów wzrosła tam trzykrotnie i dziś w centrum Panama City jest 20 koszernych knajp. Innym przykładem jest Bombaj. Dla hinduskich Żydów bardzo ważną postacią jest prorok Elias. By go upamiętnić, stworzyli ceremonię Malida, podczas której jedzą specjalną potrawę z ryżu, orzechów oraz suszonych owoców. Podają ją z kwiatami.

Skoro kuchnia żydowska jest dziś tak różnorodna, że łączy wpływy hinduskie,

portugalskie, palestyńskie, amerykańskie czy polskie, to co ją spaja?

Po pierwsze, kaszrut, czyli zasady koszernej jedzenia, po drugie, obchodzenie tych samych świąt. Kaszrut oznacza, że np. hinduscy Żydzi nie ugotują curry z kurczaka na jogurcie, bo nie wolno mieszać mięsa z nabiałem. Do sosu użyją więc mleka kokosowego, a kurczaka usmażą na oleju kokosowym, zamiast na tradycyjnym ghee [maśle klarowanym]. Świąta wiążą się także z zasadami. Np. podczas cotygodniowego dnia odpoczynku, czyli szabat, który trwa od zachodu słońca w piątek, nie wolno gotować. Uroczysta kolacja rozpoczynająca szabat musi być przygotowana wcześniej. Dlatego etiopsy Żydzi tak przekształcili popularną potrawkę z kurczaka zwaną doro wat, by gotowała się długo, nie tracąc przy tym smaku.

Fascynuje mnie dwoistość kuchni żydowskiej. Z jednej strony opiera się na stałości, którą zapewnia kaszrut, z drugiej - na adaptowaniu się do nowych miejsc, pór roku, do nadmiarów i braków.

Najlepiej widać to na przykładzie świąt. W książce pokazujesz, że świąteczne potrawy nie służą wyłącznie podtrzymywaniu tradycji – są pretekstem do przemyslenia współczesności.

Szabat, Pascha, Rosz Haszana, Jom Kippur, Chanuka. Świąta są osią kultury żydowskiej. Weźmy Paschę, która upamiętnia wyjście Żydów z Egiptu. Pierwszy wieczór święta, se der, jest pełen rytuałów, a każda potrawa ma coś

symbolizować. Chrzan to gorzki los Żydów w Egipcie. Udziec jagnięcy to ofiara, którą złożyli w Jerozolimie. Gotowane jajka to symbol wiosny i płodności.

Jednak Pascha przede wszystkim oznacza rozmowy - o wolności i w społecznych formach zniewolenia: nalogach, obowiązkach, terminach. Zrobiło się górnołotnie, więc dodam, że dla mnie to święto jest zaproszeniem do wolności w kuchni. I to właśnie mówię tradycjonalistom, którzy wkurzają się, że do kulek z macy dorzucam jalapeño.

Napisałaś, że z domu rodzinnego nie wyniosłaś żadnych przepisów. I że to dało ci swobodę w eksperymentowaniu.

Mama jest Żydówką, tata - chrześcijaninem. Obchodziliśmy święta, jedliśmy koszerne, ale nie interesowałam się kuchnią. To się zmieniło, kiedy miałam dwadzieścia kilka lat i zapragnęłam być bardziej religijna. Dzięki temu nie miałam w głowie schematów: zupełnie kurczaka robi się tak, a duszone mięso tak.

Mój przypadek jest częścią większego zjawiska. W USA przeżywamy renesans żydowskiego jedzenia. Otwierają się koszerne delikatesy i knajpy z jedzeniem z Bliskiego Wschodu. To po części zasługa popularności szefa kuchni Yotama Ottolenghiego. Jeśli Julia Child przywiozła do Ameryki boeuf bourguignon, to Yotam przywiozł za'tar [mieszanka przypraw na bazie sumaku, sezamu i zielonych ziół].

Kuchnia żydowska wymaga długich przygotowań i przestrzegania reguł. Jak ją dostosować do dzisiejszego tempa życia?

To kwestia organizacji. Weźmy szabat, który jest co piątek, więc przed zachodem słońca trzeba przygotować uroczystą kolację nawet dla 20 osób. Zaczynamy gotować z mężem w czwartek wieczorem. Każdy kucharz ma swoje triki: gotowanie na wolnym ogniu, duszenie, włączanie do menu potraw, które długo się nie psują. Jest przy tym mnóstwo roboty, ale kiedy kończymy, a przyjaciele zjeżdżają się z butelkami wina i zaczynają opowiadać o swoim tygodniu, to czujemy najlepszy rodzaj zmęczenia. Jemy, dyskutujemy o wszystkim - od uprawy szparagów po Donalda Trumpa. Potem następuje dzień odpoczynku - bez komputera, pracy, zakupów, gotowania.

Fajny zwyczaj. Wypróbujemy go w naszym świeckim domu.

Nie musicie być Żydami, żeby obchodzić szabat. Wybierzcie jeden dzień, kiedy nie pracujecie, spędźcie czas z bliskimi.

Wracając do kwestii kaszrutu. Czy te zasady mają dla ciebie sens dziś, kilka tysięcy lat po ich powstaniu?

Dla mnie reguły kaszrutu nigdy nie miały sensu. Dlaczego mogę jeść zwierzęta, które żyją w wodzie oraz mają łuski i pletwy, ale tych bez łusek już nie? Czemu w porządku jest ugotować owcę, a świnię nie?

Ale właśnie spędziliśmy godzinę na rozmowie o tym, że kaszrut jest fundamentalny dla żydowskiej kuchni.

Jedno drugiego nie wyklucza. Zasady mogą być przestarzałe, ale utrzymywanie ich ma wartość. W przeszłości służyły identyfikacji i budowaniu tożsamości Żydów. Dziś sprawiają, że jesteśmy bardziej uważni, gdy gotujemy i jemy. Dzięki nim zwykła czynność nabiera duchowego wymiaru. Trzeba się zastanowić, czy na pewno mogę to jeść. Podobnie jest z wegetarianizmem - czytając menu w restauracji, rozważasz, co się wpisuje w twoje wartości. Kaszrut sprawia, że lepiej rozumiemy pochodzenie produktów. Kiedy w sklepie widzimy plaster wędliny, musimy się dowiedzieć, którego zwierzęcia był częścią.

Jakie wyzwania stoją dziś przed żydowską kuchnią?

Moje pokolenie amerykańskich Żydów stara się odpowiedzieć na pytanie, jak jeść, by jak najmniej naruszać równowagę środowiska i wspierać lokalną społeczność. Działamy we wspólnotach, które kupują produkty bezpośrednio od małych gospodarstw. To tańsze niż ekotargi i lepiej buduje kulinarną świadomość. Będziemy wciąż wokół stołu łączyć się z naszymi przodkami. Często przy coraz nowszych interpretacjach dań, które oni kiedyś jedli.

● **Leah Koenig, autorka książki „Modern Jewish Cooking”, będzie gościem 26. Festiwalu Kultury Żydowskiej w Krakowie. 28, 29 i 30 czerwca poprowadzi warsztaty kulinarne w restauracji Chewre. Więcej na www.jewishfestival.pl**

GEFILTE FISZ (20 SZTUK)

Moja interpretacja gefilte fisz odbiega od tradycji, ale jest pyszna. Najchętniej używam filetów z białej ryby o łagodnym smaku. By dodać daniu lekkości, zamieniam tradycyjny bulion rybny na court-bouillon, czyli francuski wywar z białego wina i ziół. Doprawiam skórką z cytryny, tymiankiem i oregano. Podaję z sosem chrzanowym.

WYWAR

9 szklanek wody
1 łyżka koszernej soli
2/3 szklanki wytrawnego białego wina
1 duża cebula pokrojona w grubą kostkę
1/2 pora pokrojonego w grubą kostkę
1 łodyga selera pokrojona w grubą kostkę
1 średnia marchew obrana i pokrojona w grubą kostkę
2 liście laurowe
2 gałązki świeżego tymianku
2 duże ząbki czosnku
20 g świeżej pietruszki
1 łyżeczka pieprzu
1 cytryna pokrojona w cienkie paski

PULPETY RYBNE

1 i 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
1 łyżeczka suszonego oregano
1 mała cebula pokrojona w grubą kostkę
1 średnia marchew obrana i pokrojona w grubą kostkę
1,2 kg białej ryby (np. halibuta albo dorsza) obranej, wyfiletowanej i pokrojonej w kawałki o grubości 2,5 cm

25 g pokruszonej macy
3 jajka lekko ubite
1 łyżeczka skórki z cytryny
1 łyżka koszernej soli
1/2 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
chrzan do podania

Przygotuj wywar:

połącz wszystkie składniki w szerokim i głębokim garnku, a potem ustaw na silnym ogniu. Po zagotowaniu zmniejsz ogień i przykryj garnek tak, aby wywar lekko się gotował. Pozostaw na pół godziny. Po tym czasie odcedź przez gęste sito i wlej do powrotu do garnka. Przykryj i odstaw. W moździerzu rozgnieć tymianek i oregano. Cebulę i marchew posiekaj w malakserze na drobne kawałki i przelóż do osobnej miski. Następnie do malaksera wrzuć w dwóch turach kawałki ryby i miksuj do momentu, gdy będzie można uformować z nich pulpety. Dodaj do warzyw razem z kruszoną macą, jajkami, startą skórką z cytryny, tymiankiem, oregano, solą i pieprzem i wymieszaj tak, aby składniki dobrze się ze sobą połączyły. Wywar postaw z powrotem na ogniu i zagotuj.

Przygotuj pulpety:

zmoć ręce wodą i ulep rybne pulpety o długości ok. 7-8 cm. Tak uformowane kotleciki przelóż do garnka z przykoczającym wywarem, przykryj i gotuj na wolnym ogniu mniej więcej przez 20 min (uważając, by się nie rozpadły). Łyżką durszlakową wyjmij pulpety z wywaru i przelóż je na talerz. Podawaj na ciepło lub w temperaturze pokojowej z koperkiem i sosem chrzanowym.

