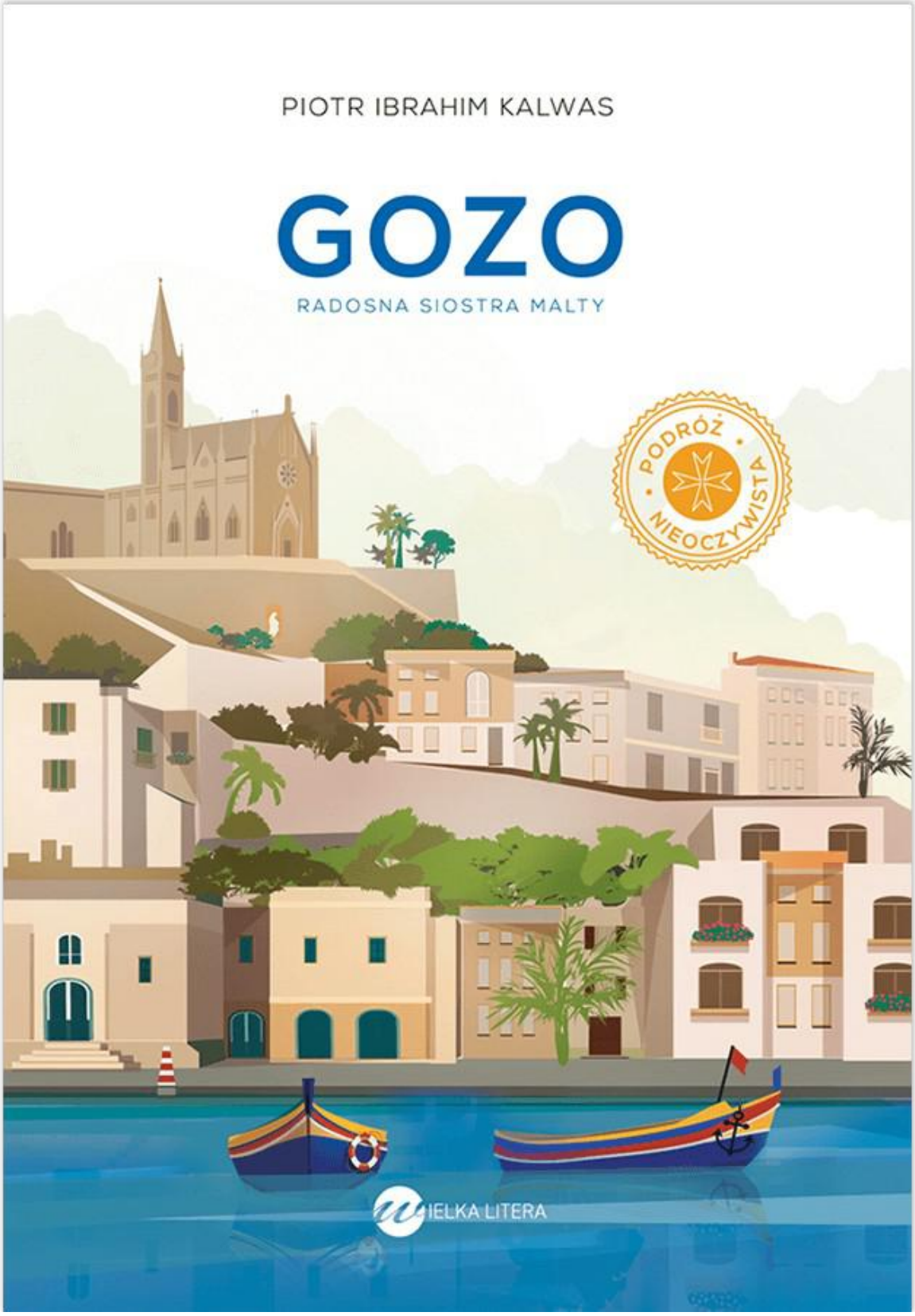


fragment książki

Għarb słynie ze starych domów, niektóre są znakomicie zachowane, wiele z nich pieczołowicie odrestaurowano. Często pokryte bluszczem i wijącymi się na ścianach pnączami, prezentują się naprawdę malowniczo. Cisza i spokój wprost ogłuszają, w czasie sjesty trudno kogokolwiek spotkać na ulicach, tylko koty i jaszczurki. Ta atmosfera będzie powracać na stronach książki wielokrotnie. Mam nadzieję, że was to nie zirytuje, specjalnie podkreślam ten nastrój oddalenia, wyciszenia i odrealnienia panujący na uliczkach, placach i w zaułkach gozytańskich wsi i miasteczek. To jest coś wspaniałego, naprawdę, ogarnie was błogość, rozluźnicie się. A jeszcze po kilku kieliszkach wina z Tal-Massar… Gubcie się tutaj, gubcie siebie i swój czas, dajcie się zjadać mu od pięt.

Tymczasem wracamy do wioski rzemieślników. Ta' Dbieġi to mała kolonia kilkunastu pawilonów, sklepików i warsztatów, w których pracują gozytańscy rzemieślnicy – kaletnicy, szklarze artystyczni, malarze, rzeźbiarze, snycerze, garncarze, ceramicy, jubilerzy, artyści wykonujący dzieła sztuki i pamiątki z gliny, metalu, drewna, a także koronczarki. Koniecznie tutaj zajrzyjcie, to nieduże miejsce, nie nabiegacie się, a może kupicie coś ciekawego. Piękne są wyroby ze szkła dmuchanego na waszych oczach i słynne gozytańskie koronki. Jeśli lubicie koronki, to koniecznie zajrzyjcie do Ta' Maria Lace Shop.

Jest tu także sklep z tradycyjnymi gozytańskimi produktami spożywczymi i dużym wyborem likierów (przypominam, że niesiecie co najmniej osiem butelek wina na plecach). Mimo że to miejsce znane i uczęszczane przez turystów, mało tutaj tandety i kiczu. Lokalni artyści, mili i chętni do rozmowy, robią naprawdę ładne rzeczy, wiele w autentycznym tradycyjnym starym gozytańskim stylu, a ceny są przystępne. To świetne miejsce na zakup niebanalnego prezentu-pamiątki z Gozo dla siebie czy dla bliskich. Wstęp do wioski jest bezpłatny.

Urokliwa zatoka Dwejra.

Kawa albo zimny sok? W wiosce jest kawiarenka. I macie jeszcze jedno miejsce w okolicy do odwiedzenia: zatokę Dwejra ze słynnym łukiem skalnym Azure Window, którego już nie ma, i Grzybową Skałą. Z Ta' Dbieġi to jakieś 1,5 kilometra marszu przez miasteczko San Lawrenz, ale jeśli nie macie już sił, to po prostu jedźcie autobusem. Pod samą wioską jest przystanek autobusu 311, który ma pętlę w Zatoce Dwejra. To kilka minut jazdy.

San Lawrenz (jakieś 700 dusz) jest urokliwe nie mniej niż Għarb, i de facto jest po prostu jego częścią, bo oba miasteczka są połączone. Nie ma tu nic ciekawego oprócz tej samej kojącej nerwy atmosfery co w Għarbie, piekielnie drogiego luksusowego hotelu Kempinski (najdroższy na Gozo) i, co najważniejsze, dobrej knajpy – Azure Window, którą już opisałem na początku tego wyjścia. To świetne miejsce na obiad i odpoczynek, bo znajduje się na końcu naszej długiej i męczącej trasy. Przypominam: ryby, ośmiornice, owoce morza, domowa bigilla, spaghetti z kozim serem i taras ze wspaniałym widokiem.

Dwejra to nieduża zatoka z parkingiem i kilkoma budkami, przede wszystkim z chińską tandetą. Główną atrakcją był wznoszący się tuż obok parkingu Azure Window, czyli zawieszony nad morzem skalny łuk, będący przez wieki wizytówką Gozo. Był, bo w marcu 2017 roku gwałtowny sztorm zniszczył to prastare dzieło natury. Mimo wszystko warto tu przyjechać albo przyjść i z otaczających zatokę klifów porobić ładne zdjęcia. Można też ponurkować, ale to już większa sprawa i na kiedy indziej, oczywiście jeśli nurkujecie. Nieopodal resztek Azure Window znajduje się podwodna jaskinia Blue Hole. To głęboka studnia z tunelami, znakomite miejsce do penetracji podwodnego świata. Jeżeli nie nurkujecie, to może wynajmijcie łódź z przewodnikiem i popłyńcie do Fungus Rock – Grzybowej Skały. W średniowieczu na jej szczycie rosły tak zwane grzybki maltańskie – lecznicze grzyby służące joannitom do leczenia

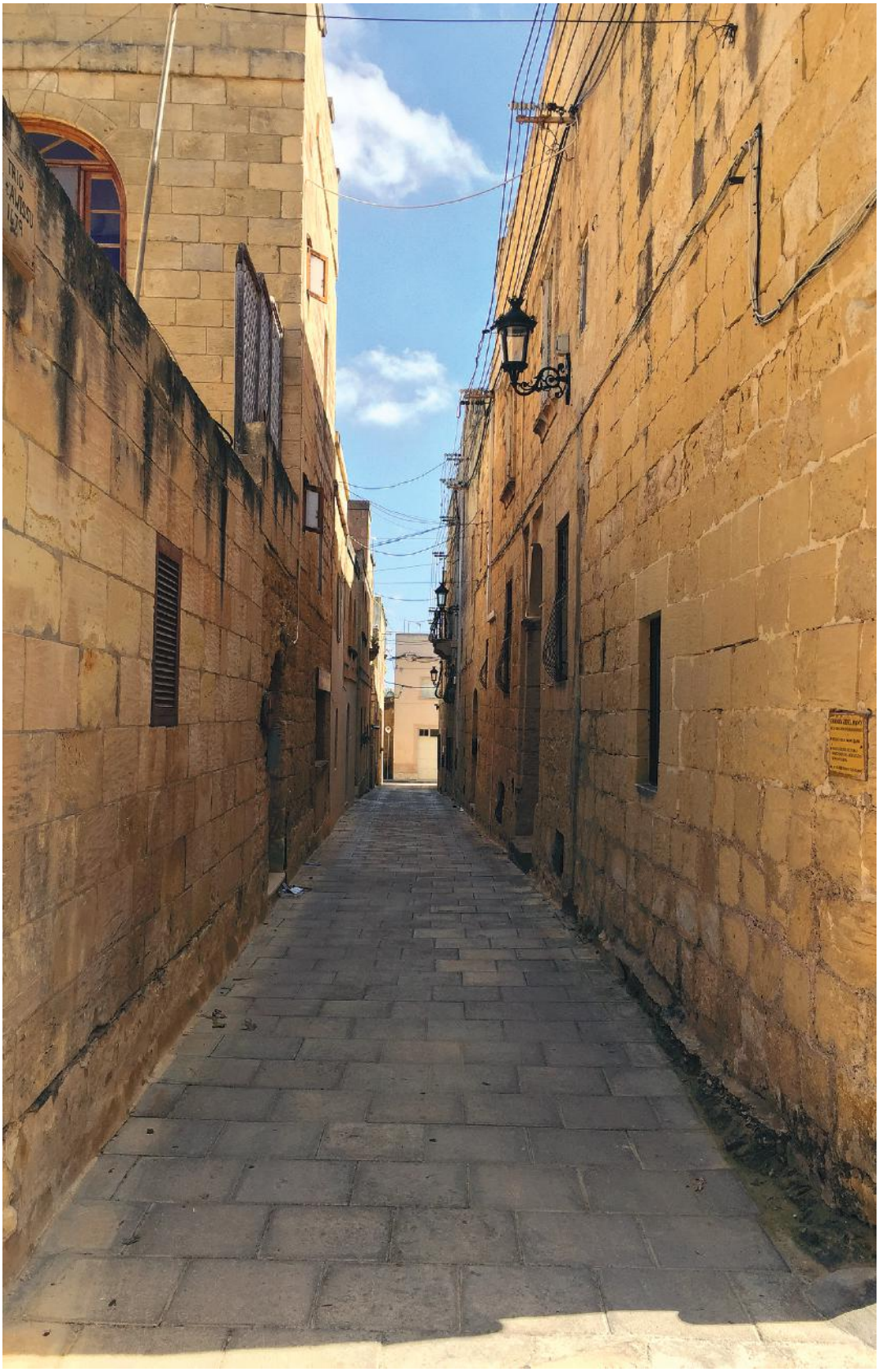
Pamiątki z Gozo w słynącej z koronczarstwa wiosce Ta' Dbieġi.

krwawiących ran, gotowania naparu halucynogennego wywołującego mistyczno-religijne omamy i podobno, hm, leczenia impotencji, co dla rycerzy ślubujących celibat zapewne nie było bez znaczenia… Narkotyczne grzyby o właściwościach viagry były tak cenne dla rycerzy (co zrozumiałe), że za ich nielegalne zbieranie groziła kara więzienia, a nawet galery. Weźcie łódź na pół godziny. Fale, wiatr, turkusowa woda pełna ławic ryb i całkowity relaks są tego warte. Tylko nie zbijcie butelek z winem.

Jeśli najedliście się do syta w Azure, to musicie odczekać trochę na mój obiad. Po takiej wyprawie trzeba wziąć prysznic, zrobić krótką sjestę, czyli godzinkę spania, a potem oddać się chilloutowi na balkonie albo tarasie. Z kieliszkiem różowej manzary na przykład. Z Tal-Massar, ma się rozumieć. Wytrawne, pachnie mocno owocowo truskawką i jabcokiem, ale to naprawdę nie alpaga, wierzcie mi. Zachód słońca na balkonie z manzarą w dłoni musi zapowiadać coś dobrego na kolację. Ale nie za ciężkiego, przecież już jedliście w San Lawrenz. To dzisiaj ugotuję tylko gęstą zupę. Pozwólcie, że tym razem zaproponuję wam coś nie gozytańskiego, tylko swojego. Ale też ze Śródziemnomorza. To *szorba sabanih*, czyli zupa szpinakowa. Zupa z historią.

Jaka jest historia mojej zupy szpinakowej? W połowie lat 90. kupiłem na wyprzedaży za dwa złote książkę Katarzyny Pospieszyńskiej *Kuchnia arabska, zbiór przepisów kulinarnych z różnych krajów Bliskiego Wschodu*. Coś z tego pichciłem od czasu do czasu, albo nawet częściej, bo książka jest zniszczona okrutnie, porwana i bardzo zatłuszczona, a to znak, że cieszyła się u mnie wzięciem. I jest tam w dziale zup przepis na labaneyę – zupę szpinakową po egipsku. Od momentu, kiedy zrobiłem ją pierwszy raz, stała się moją namiętnością. Lubią ją bardzo także Agata i Hasan. Ten ostatni domaga się jej regularnie, toteż gotuję labaneyę średnio

Malownicze domy w Għarbie.



Gozytańska uliczka w czasie sjesty.

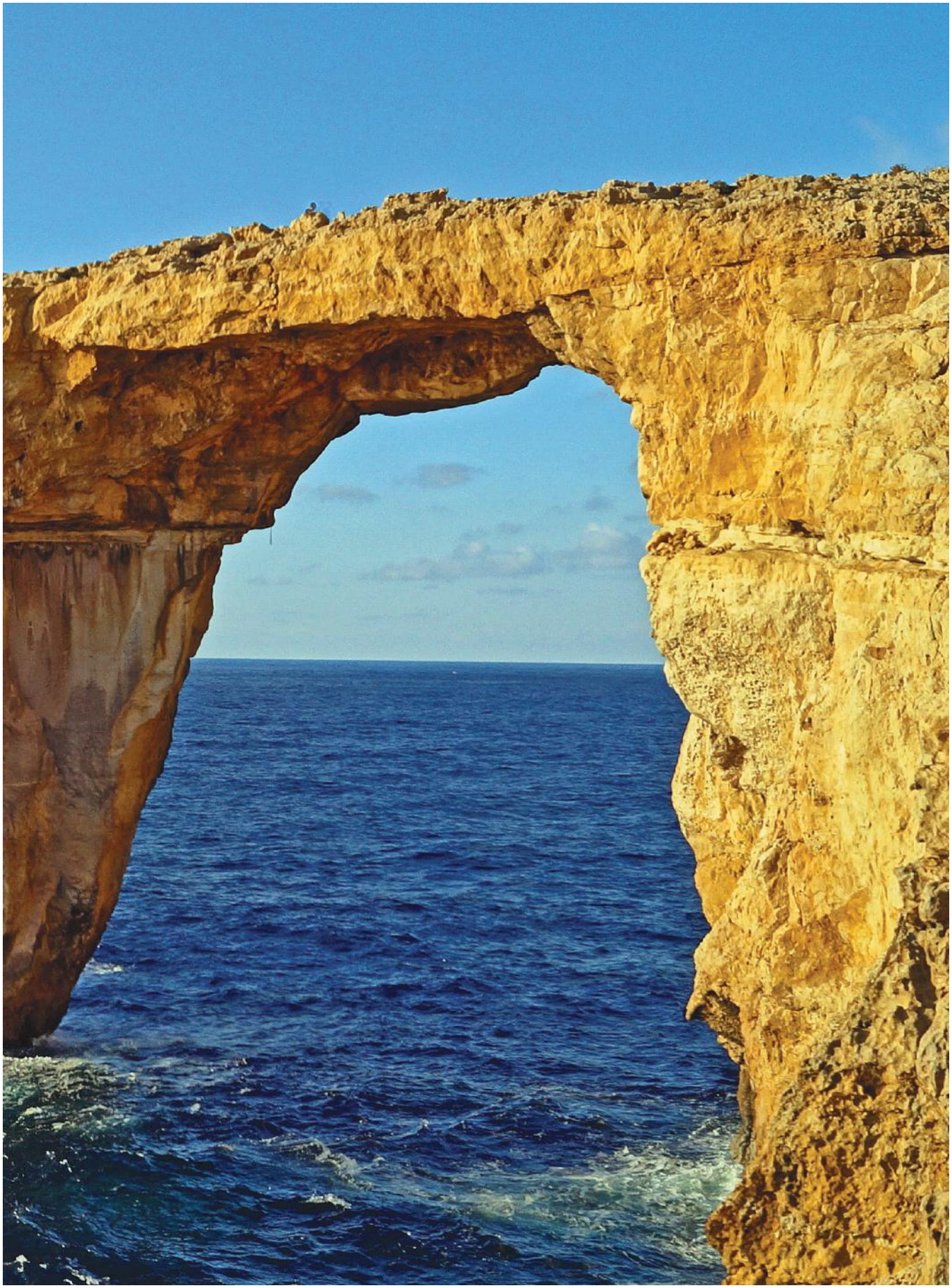
dwa razy w miesiącu. Przez lata pozmieniałem już całkiem mocno oryginał przepisu z książki Pospieszyńskiej, dlatego bezczelnie uznaję tę zupę za swoją.

Kiedy przeprowadziliśmy się do Egiptu, z miejsca zacząłem szukać tej zupy w knajpach, a przede wszystkim wypytywać naszych egipskich znajomych o *szorba sabanih*, czyli po arabsku zupę szpinakową. Nikt jej nie znał. Coś ktoś gdzieś tam słyszał, ale generalnie nie dowiedziałem się prawie nic. Zacząłem podejrzewać, że pani Pospieszyńskiej coś się pokręciło…

W Egipcie bardzo popularnym daniem jest *molocheya* (*molokhia*, *mulichja*, *molokija* i jeszcze kilka określeń), zupa podobna z wyglądu do szpinakowej, ale robiona z liści juty warzywnej. Kosztują one grosze i są sprzedawane w Egipcie na każdym suku (targu). Pospieszyńska w swojej książce, we wstępie do przepisu na zupę szpinakową po egipsku, zaznacza, że „w Egipcie zupę tę sporządza się z rośliny należącej do rodziny szpinakowatych". Prawdopodobnie miała na myśli liście molocheyi i pomyliła labaneyę z molocheyą. *Molocheya* ma zupełnie inną strukturę, galaretowatą, absolutnie nie pasuje z jogurtem, a właśnie z jogurtem robi się labaneyę, moją także. Stąd w ogóle wzięła się jej nazwa (w języku arabskim *labaneya* znaczy „mleczna").

Molocheyę wszyscy oczywiście w Egipcie znali i nieustannie nią nas częstowali oraz nauczyli przyrządzać, jedliśmy ją też w restauracjach, ale o labaneyi głucho. Dopiero mój aleksandryjski znajomy, 85-letni egipsko-syryjski profesor i jego żona powiedzieli mi, że owszem, *labaneya* to zupa z Egiptu, zapomniana, bo to niegdysiejsza specjalność… egipskich Żydów. I dlatego moi znajomi jej nie kojarzyli albo „coś tam słyszeli". Myślę, że to nie wynikało z jakiegoś arabskiego antysemityzmu i niechęci do żydowskich kulinariów, tylko z faktu, że była to zupa popularna w odrębnej grupie etniczno-religijnej i moi znajomi i ich rodziny nie mieli z nią styczności. Pogrzebałem w internecie

Najsłynniejsza „widokówka” z Gozo, czyli łuk Azure Window, który...



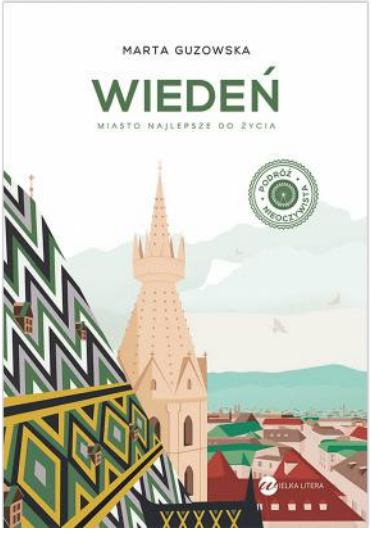
...już nie istnieje, bo został zniszczony przez sztorm w marcu 2017 roku.

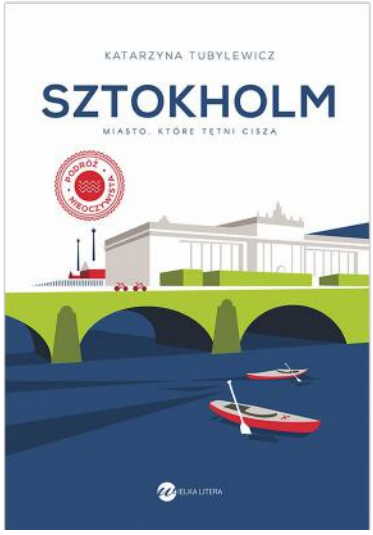
i rzeczywiście znalazłem kilka wzmianek o tej zupie na żydowskich stronach oraz przepis w książce kucharskiej *Olive Trees and Honey: A Treasury of Vegetarian Recipes from Jewish Communities Around the World* Gila Marksa, bardzo podobny do przepisu Pospieszyńskiej.

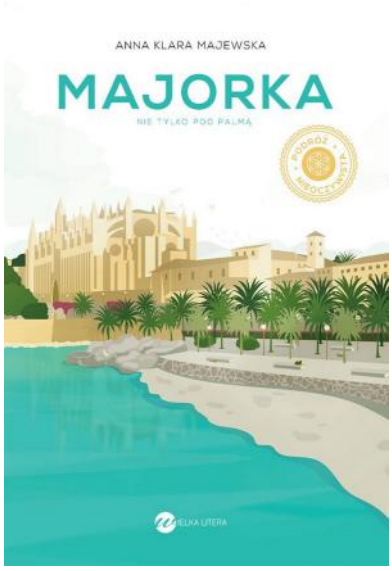
Wyjaśniłem więc zagadkę zupy szpinakowej.

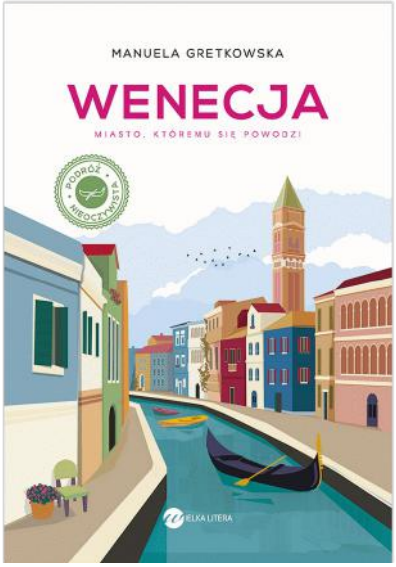
Zróbmy labaneyę. Tak naprawdę bardzo rzadko używam tej nazwy – nasz Hasan, z miesiąca na miesiąc coraz lepiej władający arabskim, pewnego dnia ochrzcił zupę nazwą *szorba sabanih* i tak już zostało.

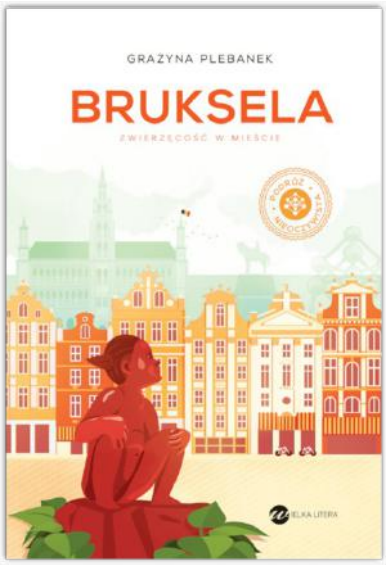
Sprawdź pozostałe tytuły z serii:

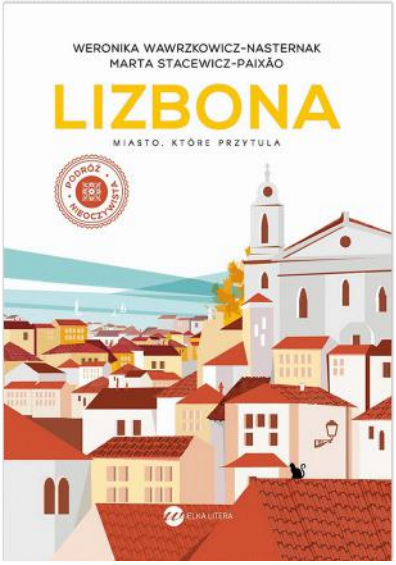












Sprawdź nasze NOWOŚCI
Zapraszamy na wielkalitera.pl