ANNA KLARA MAJEWSKA

MAJORKA

NIE TYLKO POD PALMĄ

PODRÓŻ NIEOCZYWISTA

WIELKA LITERA

Jak w wielu śródziemnomorskich krajach, również na Majorce stałym elementem krajobrazu są gaje oliwne. Lubię te drzewa, bo w przeciwieństwie do migdałowców są zielone przez cały rok. Problem zaczyna się dopiero jesienią, gdy niezebrane, ciemne już oliwki spadają na ziemię i stają się łatwo dostępnym i niebezpiecznym smakołykiem dla mojego psa, który łyka je razem z pestkami. Swoją drogą, pies ma dziwny gust, bo nieprzetworzone oliwki są właściwie niejadalne.

Oliwa z Majorki długo nie cieszyła się najlepszą opinią – daleko jej było do włoskiej czy greckiej. Do produkcji używano tu dojrzałych, ciemnych oliwek, z których co prawda można uzyskać więcej oliwy, ale o gorszym smaku niż z zielonych. Marnie opłacane kobiety cierpliwie zbierały je z ziemi, potem, często za pomocą osłów, bo wiele gajów oliwnych rośnie na trudno dostępnych terenach, transportowano owoce do młynów. Po drodze ulegały już częściowej fermentacji, co oczywiście pogarszało ich jakość, a dzieła dopełniał tradycyjny sposób produkcji: oliwki miażdżono za pomocą kamieni młyńskich, a z miazgi przy użyciu prasy wyciskano sok składający się z oleju i wody; po odstaniu oliwa, jak to oliwa, na wierzch wypływa(ła). I choć metodę tę można uznać za tłoczenie na zimno, wcale taka idealna nie jest. Podczas tarcia siłą rzeczy wydziela się ciepło, a to niekorzystnie wpływa na kwasowość oliwy (wyższą, im większa jest zawartość kwasów tłuszczowych) i jej smak (nie kwaśniejszy, tylko bardziej

zjełczały). Znacznie delikatniejszą, współczesną metodą tłoczenia jest ekstrakcja – oczywiście miazgi z zielonych, a nie ciemnych oliwek. To powoduje, że oliwa ma szlachetny smak, zapach świeżo ściętej trawy, aromat młodych migdałów i ledwo wyczuwalną cierpkość, która jest oznaką jakości.

Na Majorce do produkcji oliwy wykorzystuje się trzy odmiany oliwek. *Mallorquina* nadaje oliwie delikatny, słodki aromat przypominający dojrzałe migdały, *arbequina* daje nuty owocowe, natomiast z *picual* otrzymuje się oliwę o cierpkim, ostrzejszym smaku. Oliwa tłoczona na Majorce z miejscowych oliwek, i tylko taka, ma prawo nosić miano jakości D.O. Oli de Mallorca. W gospodarstwach produkujących oliwę można jej przed zakupem spróbować. Do degustacji zawsze podawany jest chleb i sól, a bywa też, że i kieliszek wina, jak u Miguela Fullana koło Esporles, którego polecam, bo ma największe doświadczenie w ekologicznej produkcji oliwy i wina. Jego Bodega Es Verger jest położona w górach, a wcześniej stanowiła część rodzinnego majątku. Miguel, syn poważanego fabrykanta obuwia, zawsze elegancki jak prawdziwy ziemianin, chętnie oprowadza po swojej plantacji, opowiada o procesie tłoczenia, a potem zaprasza do bodegi i częstuje oliwą i winami. Najbardziej dumny jest z *tinto* (czerwonego wina) Ses Marjades ze szczepu *mantonegro*, ale pyszne jest też *blanco* (białe wino) Neu i *rosado* (różowe) Sensual. I do tego jaka nazwa – z pewnością rozpala zmysły! Nie sposób wyjść od Miguela bez kartonu wina i paru butelek oliwy.

Listki drzew oliwnych dołączyły niedawno do kategorii *superfood*. Zawarty w nich przeciwutleniacz – oleuropeina – podobno czyni cuda, chroni przed pasożytami i grzybami, co wykorzystywali już Egipcjanie przy mumifikowaniu faraonów. Poza tym wywar z listków pomaga na niestrawność i nadciśnienie oraz wzmacnia organizm. W niektórych kawiarniach Palmy można zamówić *olive latte*. Przyrządza się je ze sproszkowanych liści,

Degustacja wina u Miguela Fullana

podobnie jak herbatę *matcha*, rozprowadzając proszek gorącą wodą, a potem dodając mleka roślinnego. Na Majorce bardzo dobre produkty z oliwnych liści wytwarza firma Dos Alquemistas, a kupić je można w wybranych sklepach na całej wyspie. Jej założycielką jest Katja Wöhr, Szwajcarka – ta sama, która „wymyśliła" znaną także w Polsce, pięknie pakowaną w białe pudełka *flor de sal*, sól zbieraną ręcznie w rezerwacie przyrody niedaleko plaży Es Trenc na południowym wschodzie Majorki. Panują tam idealne warunki do tworzenia się kryształów *flor de sal* („kwiatów" soli): słońce, morska bryza i niska wilgotność. Sól powstaje przez odparowanie wody morskiej – na powierzchni tworzy się delikatna warstwa kryształków soli, które wyglądają jak kwiaty. Kryształki te, podobnie jak w dawnych czasach, zbiera się ostrożnie specjalnymi grabiami, a potem suszy na słońcu bez żadnych dodatków czy ulepszaczy. Ta pyszna i zdrowa sól ma dwudziestokrotnie większą zawartość magnezu od zwykłej soli morskiej, dwa razy więcej potasu i wapnia, a przy tym znacznie mniej chlorku sodu (zwykłej soli).

Drzewka oliwne i migdałowe należą do krajobrazu Majorki jak jabłonki pod Grójcem, ale na nich sadownictwo się tu nie kończy. Trzecim pod względem uprawianej powierzchni surowcem na wyspie, który rośnie na drzewie, jest… chleb. Świętojański, co prawda, ale chleb, przynajmniej z nazwy. Mowa o karobie, można rzec – surowcu czekoladopodobnym. Strąki algarroby, pełne białka i cukru, uratowały niejednego Majorkańczyka od śmierci z głodu po wojnie domowej, gdy przez kilka lat żywność sprzedawana była na kartki. Kiedyś karob był pożywieniem dla świń, koni i owiec, ale od kilkunastu lat jest także pokarmem świadomych klientów sklepów ze zdrową żywnością. Karob jest bardzo zdrowy i świetnie zastępuje kakao lub cukier. Jeśli brzmi to dla was zbyt zdrowo, spróbujcie go pod postacią likieru (*licor de algarroba*).

Innym lokalnym delikatesem, którego warto spróbować, są *gambas de Sóller*. Świeże krewetki z Port de Sóller poławiane są codziennie i stanowią gastronomiczny symbol miasta. Degustacja tych *gambas* z widokiem na zatokę i mały rybacki port to uczta dla wszystkich zmysłów. Rzeźba kraba przy wjeździe do Port de Sóller symbolizuje kulinarną granicę między wybrzeżem krewetek a doliną Sóller, z jej zapachem drzew pomarańczowych i cytrynowych. Ten pożądany gatunek skorupiaka nazywa się *Aristeus antennatus*, ale tutaj znany jest jako *gamba roja* (czerwona krewetka) lub po prostu „krewetka z Sóller", mimo że jest on poławiany też w innych częściach wyspy. Na czerwonych krewetkach poznali się już Rzymianie, używając ich do przygotowywania garum. Był to sos z ryb i owoców morza, uchodzący za afrodyzjak. Według mnie najsmaczniejsze są po prostu krewetki grillowane z odrobiną grubej soli. Łowi się je w specjalne sieci, *gamberas*, które ciągnięte są przez kutry zwane *barques de bou*. Każdy rybacki port ma swój targ (*lonja*), na którym codziennie, w określonych godzinach, jest sprzedawany świeży połów. Polecam to autentyczne doświadczenie i najświeższe ryby, jakie można sobie wyobrazić.

Kolejna specjalność, tym razem nadająca się na suwenir, to *palo de Mallorca* – ciemna brandy wytwarzana w wyniku maceracji kory chinowca i korzeni goryczki z cukrem, karmelem i alkoholem. Kora chinowca zawiera chininę, która ma, jak wiemy z *W pustyni i w puszczy*, właściwości przeciwgorączkowe i przeciwmalaryczne. Goryczka natomiast charakteryzuje się intensywnym gorzkim smakiem, działa tonizująco oraz pobudza wydzielanie śliny i soków żołądkowych. Dzięki właściwościom leczniczym obydwu głównych składników *palo* w XVII i XVIII wieku była stosowana jako lekarstwo na malarię, która z powodu nieistniejących już bagien była na Majorce prawdziwą plagą. Historia sukcesu tego wynalazku jest iście filmowa. Pewna hrabina

Dolina Sóller

w 1638 roku zachorowała w Limie na malarię, z której wyleczono ją właśnie korą chinowca. Zachwycona cudownym lekarstwem *condesa*, wracając do Hiszpanii, zabrała pełną skrzynię kory, która szybko stała się bardzo popularna jako środek na „gorączkę" w całej Europie.

Z czasem, aby poprawić nieprzyjemny smak tych ekstraktów, dodawano do nich cukier gronowy, suszone figi i karob. Podczas podgrzewania cukier ciemniał i karmelizował się, maskując gorycz ziół. Słodki produkt łatwo jednak fermentował, więc zaczęto do niego dodawać alkohol. Tak narodził się likier *palo*, w którym stopniowo ograniczano ilość chininy i goryczki, zwiększając zawartość alkoholu i cukru. Nie ma więc już właściwości leczniczych, ale jest pysznym aperitifem. Wspaniale sprawdza się też w koktajlach i w kuchni jako przyprawa do drobiu. *Palo de Mallorca* tradycyjnie pije się zmieszaną z wodą gazowaną lub ginem.

Jeśli kupiliście na targu zachwalane przez sprzedawcę niewielkie pomidory, a potem przeżyliście rozczarowanie, bo skórka okazała się twarda, gruba i niedobra, to znaczy, że trafiliście na *ramallet*, jeden ze skarbów majorkańskiego ogrodu warzywnego – najbardziej popularną lokalną odmianę o charakterystycznym smaku i aromacie oraz niezwykle długim okresie przydatności do spożycia. Po zebraniu pomidory nawleka się na sznurki i zawiesza pod sufitem jak u nas grzyby albo po prostu przechowuje w szafkach. Tak składowane pozostają smaczne przez wiele miesięcy. Mają czerwono-pomarańczowy kolor, wyjątkowo dużo miąższu i twardą, niejadalną skórkę, dzięki czemu po przekrojeniu idealnie nadają się do rozsmarowania na chlebie. Dlatego pomidory *ramallet* są podstawowym składnikiem *pa amb oli*, chyba najsłynniejszego i według wielu najlepszego majorkańskiego dania. Jest to zarazem potrawa najskromniejsza z możliwych, a sędziwi Majorkańczycy mają do niej duży sentyment – *pa amb*

oli ratowało ich w okresach głodu w czasie wojny domowej i w latach czterdziestych. Przepis jest prosty: kromkę wiejskiego chleba mocno naciera się przekrojonym pomidorem *ramallet*, który oddaje cały swój miąższ i smak, polewa oliwą i lekko soli. *Pa amb oli* (czyli chleb z oliwą) można też przyrządzić na bogato, dodając na wierzch plasterek szynki lub sera (*pa amb oli con jamón/con queso*).

O popularności fig świadczą nie tylko liczne przydomowe plantacje i figowe desery, ale również aż trzysta przysłów związanych z tym słodkim owocem. Figi, rosnące tu w ponad dwustu odmianach, niewiele potrzebują do szczęścia – wystarcza im sucha, gliniasta ziemia. Pod koniec lata dojrzałe i soczyste *higos* je się prosto z drzewa. Figami (higos) nazywa się też w Hiszpanii owoce pochodzącej z Meksyku opuncji, która należy do kaktusowatych, zwykle rośnie dziko i traktowana jest trochę jak chwast. Bladoróżowa figa opuncji ostrymi kolcami broni się przed zerwaniem – operację trzeba przeprowadzić w grubych ogrodowych rękawiczkach, a potem ostrożnie obrać owoc za pomocą wbitego w niego widelca oraz noża.

Prawdziwe figi wykorzystuje się na setki sposobów: zjada surowe, suszy na słońcu, gotuje z nich konfitury (bez cukru!), które są idealnym dodatkiem do sera. Robi się z nich syrop, chutney, likier, a nawet kawę figową z prażonych i mielonych owoców. Jeden ze świątecznych specjałów, *pan de higo*, czyli chlebek figowy, to sprasowana figowa miazga z dodatkiem migdałów i przypraw. Pyszna kaloryczna bomba jest jednak zdrową alternatywą dla przesłodzonego *turrón*. O figach można się wiele nauczyć, nie tylko z przysłów i powiedzonek. Niedaleko Llucmajor, w posiadłości Son Mut Nou, pewien były aptekarz, Montserrat Pons, założył największą prywatną szkółkę figowców na świecie. Chętnie oprowadza po plantacji liczącej tysiące drzew i osiemset różnych odmian *higos*. Po wizycie u niego będziecie figowymi specjalistami

i być może wielbicielami przetworów, które są sprzedawane na miejscu.

Figa od wieków jest uważana za symbol mądrości, pokarm filozofów (Platon i Diogenes bardzo ją cenili), a nawet oznakę płodności – rozkrojona figa i biały sok wyciekający z liści kojarzyły się starożytnym jednoznacznie. Ciekawe, co na to wynalazca rajskiego listka figowego…

Pan de higo tradicional – tradycyjny chlebek figowy

Składniki:

- 500 g suszonych fig
- 100 g migdałów
- 100 g mąki
- 50 g orzechów włoskich
- 1 szklanka anyżówki
- 5 łyżek mleka (można użyć roślinnego)
- masło do wysmarowania formy

Przygotowanie:

Posiekane suszone figi i migdały wymieszać z mąką w misce. Dodać posiekane orzechy włoskie, anyżówkę i mleko. Dobrze wymieszać.

Formę do pieczenia wysmarować masłem i wyłożyć na nią masę. Przykryć folią aluminiową i piec w temperaturze 160°C 30 minut. Pozostawić w formie do ostygnięcia.

Bohaterka moich powieści o Majorce często popija pomarańczowy likier Angel d'Or (o niewinnej nazwie Złoty Anioł). Jest on bardzo aromatyczny i delikatny, a swój niebiański smak zawdzięcza destylowaniu najlepszych dojrzałych pomarańczy *canoneta* z doliny Sóller. Pozornie niezbyt mocny (28 procent),

niepostrzeżenie i elegancko pozwala odpłynąć w krainę aromatycznych kwiatów i pijanych aniołków.

Pomarańcze, mandarynki i cytryny rosną na Majorce wszędzie i owocują niemal przez cały rok. Szczyt sezonu cytrusowego przypada zimą i wiosną, gdy gałęzie drzew – widać to nie tylko w ogrodach i sadach, ale też na ulicach miast i miasteczek – uginają się pod ciężarem pomarańczy, których nikt nie zrywa. Jest to po prostu nieopłacalne, owoce te właściwie nic tu nie kosztują, a wszystko, co tanie i w nadmiarze, szybko się nudzi. I choć za każdym razem, gdy wracam na Majorkę prosto z naszej burej polskiej zimy, cieszy mnie widok zielonych drzewek z żółtymi i pomarańczowymi owocami, to najdalej po miesiącu picia świeżo wyciśniętego soku, smażenia cytrusowych konfitur i nastawiania *limoncello* nie mogę już na nie patrzeć. Ogrodowe, półdzikie cytryny nie są też tak łatwe w użyciu, jak te sklepowe, z profesjonalnych plantacji – mają znacznie mniej soku i grubą, twardą skórkę; trudno wycisnąć z nich sok.

Najlepsze pomarańcze rosną w okolicy Sóller, w pomarańczowej dolinie, zwanej Vall dels Tarongers (Valle de los Naranjos). Pomarańcza pomarańczy nierówna: grube i ciężkie *navel* mają typowy „pępek", delikatne *navelina* i *valencia late* to najlepsze owoce deserowe, a lokalne odmiany – występujące tylko w dolinie Sóller *canoneta* i *peret* o gruszkowatym kształcie – są idealne na sok. W Vall dels Tarongers cytrusy mają idealne warunki – chronione od nadmiaru słońca przez otaczające góry i nawadniane przez czyste źródła, ujęte w zbudowany jeszcze przez Arabów system irygacyjny, łatwo osiągają perfekcyjną słodycz i soczystość. Położone w dolinie miasteczko Sóller przez wieki było prawie odcięte od reszty wyspy przez trudny do pokonania masyw górski, więc pomarańcze przewożono statkami z małego portu wprost do Francji. Dopiero otwarcie linii kolejowej Tren de Sóller (Orange Express) umożliwiło dostarczanie owoców do Palmy czy

innych miast wyspy. Linia kolejowa nadal łączy dolinę ze stolicą i jest popularną atrakcją turystyczną. Z kolei miasteczko połączone jest z portem torami, po których kursuje zabytkowy drewniany tramwaj – całą wyprawę można więc odbyć bez samochodu, co polecam, bo brak parkingów jest tam dość dotkliwy. Spacer po labiryncie starych, zacienionych uliczek Sóller jest przyjemny nawet latem, zabytkowe kamieniczki, placyki, kościoły i platany tworzą typowe śródziemnomorskie *ambiente*. Na głównym placu, Plaça de la Constitució (Plaza de la Constitución), zastawionym w sezonie stolikami pobliskich kawiarni, koncentruje się towarzyskie życie miasta, oczywiście przy szklance soku pomarańczowego. W soboty plac zamienia się w lokalny targ. Wizyta w Sóller nasyci też oczy i dusze miłośników ciekawej historii, pięknej architektury i muzeów. Can Prunera to odrestaurowana secesyjna rezydencja i siedziba Muzeum Sztuki Modernizmu (Museu Modernista). Już sam budynek z bogatymi secesyjnymi zdobieniami i piękną klatką schodową jest wyjątkowy i wart zobaczenia. Do tego w środku znajdują się najprawdziwsze skarby: Kandinsky, Picasso, Warhol, Miró, Lautrec, Klee, Léger. To jakby w Krynicy-Zdroju wisieli van Gogh, Malczewski i Fangor…

Zobaczyć Sóller i nie zjeść pomarańczy to jak nie wrzucić pieniążka do Fontanny di Trevi w Rzymie. Ja zawsze wybieram lody pomarańczowe w małej lodziarni Fet a Sóller, gdzie można też kupić wiele lokalnych i ekologicznych produktów najlepszej jakości.

W czerwcu każdego roku obchodzone jest święto pomarańczy, Fira de la Taronja. Miasto tonie wtedy w pomarańczach, cytrusowych dekoracjach i tego typu produktach. Prym wiodą oliwa z dodatkiem esencji pomarańczowej lub cytrynowej oraz ocet pomarańczowy, które w duecie uszlachetnią każdą sałatkę. Nie może też zabraknąć likieru Angel d'Or, który najprzyjemniej pije się na tarasie baru Sol w Port de Sóller. Niedawno w okolicy

Plaça de la Constitució w Sóller

otwarto kilka pięknych hoteli butikowych dla stylowych gości i ogromny, luksusowy Jumeirah dla tych o mniej wyrafinowanym smaku.

Niedaleko Sóller leży oficjalnie uznane za najpiękniejszą wioskę Hiszpanii Fornalutx. Licząca zaledwie siedemset dusz, ze swoimi wąskimi, krętymi uliczkami, kamiennymi domami i romantycznymi schodkami jest architektonicznym klejnotem Majorki. Dojazd nie jest najłatwiejszy – tylko jedna wąska i kręta droga prowadzi do tej leżącej na zboczach Puig Major górskiej mieściny. Trudy wyprawy wynagradza bajeczny widok na rozległe tarasy winnic i zielone zbocza, które otaczają wioskę, oraz unoszący się w powietrzu słodki zapach kwiatów cytryn i pomarańczy. Zabytkowe domy i wygładzone stopami przez setki lat kamienne schodki, drewniane werandy, zielone okiennice, kwitnące oleandry i hibiskusy przenoszą w zaczarowany świat nieziemskiego piękna. Wioska została założona w średniowieczu przez Maurów i wydaje się, że od tego czasu niewiele się tu zmieniło.

Najważniejsze miejsce to oczywiście główny plac, choć bardziej placyk, Plaça de Espanya (Plaza de España), z obowiązkowym ratuszem oraz fontanną, której woda ma podobno magiczną moc – ten, kto się z niej napije, ma powrócić do Fornalutx, ale zdradzę, że nie jest to prawda. Misterny zegar słoneczny na parafialnym kościele Navidad de Nostra Senyora od ponad czterystu lat po cichu odmierza czas, a Can Mayol, długa ulica zbudowana z kamiennych schodków, wciąż przejezdna jest tylko na ośle. Fornalutx, podobnie jak Deià, niczym magnes przyciąga artystów i inne wrażliwe umysły, szukające spokoju, izolacji i piękna. Jedynie w lecie sielanka jest zakłócana przez hordy turystów i trudno wtedy o stolik w restauracji Ca n'Antuna, gdzie serwują najlepsze tradycyjne dania z królika, jagnięciny i warzyw z dodatkowym bonusem – pięknym widokiem z tarasu na oliwne i figowe gaje.

Co roku na początku września w Fornalutx odbywa się tyleż tradycyjna, co kontrowersyjna fiesta *correbou*. Jej głównym bohaterem jest byk, ozdobiony kwiatami przez młodą kobietę. Najpierw pędzi się go przez wioskę, następnie zabija i ćwiartuje, po czym dzieli jego mięso pomiędzy mieszkańców. Co roku ten okrutny, pradawny obyczaj wywołuje protesty przeróżnych organizacji zajmujących się ochroną zwierząt, ale jak na razie bez rezultatu – mieszkańcy pozostają głusi na upomnienia. Tradycja i potrzeba złożenia ofiary ze zwierzęcia jest silniejsza, a poza tym to dla nich wspaniała okazja do zabawy, fajerwerków i handlu na kolorowym targu lokalnego rękodzieła.

Niedaleko Fornalutx, w kompletnej głuszy na terenie parku narodowego, kryją się dwa wielkie zbiorniki wodne (*embalses*), które wyglądają jak naturalne górskie jeziora – Cúber i Gorg Blau. Zbudowano je, aby gromadziły wodę deszczową, w którą zaopatrywana jest Palma. Malownicze tereny wokół nich należą do ulubionych miejsc spacerowych wyspiarzy. Trasa biegnąca wokół zbiornika Cúber jest płaska i łatwa do pokonania nawet przez małe dzieci, natomiast Gorg Blau to mekka amatorów ekstremalnej rekreacji – coraz popularniejszego kanioningu. Jest to przeprawa płynącym w kanionie, rwącym potokiem, wymagająca wspinania się, skakania i nurkowania, co jest konieczne, aby pokonać naturalne przeszkody, jak wodospady, jaskinie czy skały. Przedostanie się przez kanion przy Gorg Blau zajmuje od siedmiu do dziesięciu godzin i nie da się tego zrobić bez dwudziestopięciometrowych lin oraz kombinezonu do nurkowania, a przede wszystkim bez nadludzkiej siły. Odradzam przejście tego piekła bez przewodnika, nieznajomość terenu łatwo może skończyć się ostatecznym utknięciem w źle wybranej szczelinie. Pod koniec przeprawy na śmiałków czeka groźna Sa Fosca (co oznacza „ciemność"), czyli długa wodna jaskinia pozbawiona naturalnego światła, której pokonanie w całkowitym mroku zajmuje godzinę.

Fornalutx – najpiękniejsza wioska Hiszpanii

Na Majorce przez cały rok można uprawiać chyba wszystkie możliwe sporty letnie. Na ziemi, w powietrzu i w wodzie. W górach i na morzu, w jaskiniach i na plaży. *Sky is the limit*, choć niekoniecznie, bo loty balonem, paralotniarstwo i inne rodzaje fruwania są tu popularne, szczególnie w okolicach Bunyoli, Alcúdii, Ermita de Betlem oraz na wybrzeżu Cap Blanc. Tenis, golf, pływanie, nurkowanie, kolarstwo, surfing czy kitesurfing to całoroczna codzienność. Wędrówki po górach to sport narodowy, a żeglarstwo jest częścią krajobrazu. Na plaży ćwiczą pakerzy, medytują jogini, ktoś zawsze gra w siatkówkę. Nieco bardziej niszowy jest *caving*, czyli przeprawy przez jaskinie, takie jak stalaktytowa jaskinia w Sant Elm albo pieczary ukryte w skałach koło Porto Cristo. Popularnym sportowym wyzwaniem dla wielu aktywnych bywalców Majorki jest okrążenie wyspy – i to niekoniecznie w klasyczny sposób, czyli drogą morską, co zajmuje, w zależności od sprzętu, od kilkunastu godzin do kilku dni. Znacznie trudniej jest dokonać tego *per pedes*, na rowerze albo… na wielbłądzie. Na taki właśnie pomysł wpadł w latach sześćdziesiątych ekstrawagancki artysta Gustavo, mieszkaniec Majorki, gdy w towarzystwie reportera lokalnej gazety wyruszył w drogę na jednogarbnym wielbłądzie o imieniu Mohammed. Niestety już po paru dniach dromader wyciągnął kopyta, a Gustavo kontynuował wyprawę na skuterze jako pasażer reportera, wzbudzając sensację w kolejnych wioskach. W sytuacji braku wielbłąda, roweru czy motorynki pozostaje udział w zorganizowanym biegu o nazwie Ultra Trail, który prowadzi przez całe pasmo górskie Tramuntany i trwa non stop – bagatela – dwadzieścia cztery godziny.

Czarne świnie, niebieskie kury i czerwone owce – wygląda na to, że na Majorce najwyżej ceni się zwierzęta o nietypowych umaszczeniach. *Ovella roja mallorquina*, czerwona owca, to lokalna, choć mająca afrykańskie korzenie rasa zagrożona wyginięciem –

Nieproszeni goście w ogrodzie

Sery warzy się na wyspie od trzech i pół tysiąca lat

na wyspie ostało się około tysiąca sztuk. Małe owieczki są ciemnorude, z wiekiem trochę jaśnieją, przy czym głowa zostaje ciemniejsza. Duże i długie, wiszące jak u psa uszy nadają im wygląd słodkich baranków z kreskówki. Z tłustego mleka czerwonych owiec robi się tradycyjny ser o charakterystycznym smaku i kształcie niewielkiego kwadratu. Jest to ser „domowy", jak nasz twaróg czy oscypek, wytwarzany przez pasterzy dla własnego użytku. Rodzina Seguí, właściciele dużej hodowli owiec u podnóża Puig de Santa Magdalena i mleczarni Son Jover, uczyniła z „czerwonego" sera swoją specjalność. Można go kupić na miejscu albo w niektórych delikatesach. Poza owcami na farmie wypasa się także kozy oraz sprzedaje własnego wyrobu ekologiczne sery, twarogi i jogurty. Wyznawcy slow food mogą zwiedzić Son Jover po uprzednim umówieniu wizyty.

Ja nie przepadam za balearskimi serami, są według mnie za mało dojrzałe i zbyt miękkie, a ich smak jest dość mdły. Moim hiszpańskim faworytem jest pochodzący z La Manchy (również owczy) ser *manchego al romero*, *manchego* z rozmarynem, dostępny na szczęście też na Majorce. Polecam, jeśli jeszcze go nie znacie.

Sery warzono na Majorce od niepamiętnych czasów, a dokładniej od minimum trzech i pół tysiąca lat. W Museu de Mallorca znajduje się forma do jego wyrobu pochodząca z 1500 roku p.n.e. O znaczeniu serowarstwa na wyspie i jego jakości ma świadczyć ta historyczna wzmianka: „We wrześniu 1319 roku Don Ramon z Awinionu i konsulowie z Tarragony wsiedli na statek w Barcelonie z listem polecającym od króla Jakuba II dla Oszina, króla Armenii Cylicyjskiej, w którym wyrażono zainteresowanie relikwiami Świętej Tekli, obecnie patronki Tarragony. W zamian za 40 koni andaluzyjskich, złoty tron, 2000 serów majorkańskich i inne dobra król Armenii przekazał szczątki rąk świętej i kilka kości na ręce członków delegacji, którzy powrócili do Barcelony

w 1320 roku ze słynnymi relikwiami". Monarcha zrobił niewątpliwie świetny interes.

Jeszcze jeden lokalny delikates, z którego Majorkańczycy są dumni – choć ja nie do końca rozumiem dlaczego – to zwykły ciemny chleb, *pa moreno de blat xeixa*, wypiekany z zagrożonego wyginięciem zboża *xeixa*. Ta starożytna pszenica ma bardzo intensywny smak i jest wolna od alergenów. Na mąkę mieli się ją w starym, tradycyjnym młynie kamiennym, ostatnim takim działającym na Majorce. Chleb *pa moreno de blat xeixa* ma formę dużego, okrągłego bochenka i jest pieczony, jak wszystkie tutejsze chleby, bez soli, w piecu opalanym drewnem. Najlepiej podobno smakuje parodniowy. A co zrobić z jeszcze starszym? Na przykład *pancuit*, tradycyjną majorkańską zupę czosnkową, prostą w przygotowaniu i bardzo sycącą, szczególnie w zimowe dni. Taki przepis (niestety bez określenia ilości) dostałam od sąsiadów zza miedzy:

„Na patelni podsmaż oliwę z tymiankiem, potem wyjmij zioła, dodaj czosnek w ząbkach i podsmaż. Wyjmij go i posiekaj albo utrzyj w moździerzu. Na tej samej oliwie podsmaż pokrojone pomidory i dodaj duże kawałki chleba. Gdy pieczywo się podsmaży i wchłonie oliwę, dodaj ostrą papryczkę i wrzątek (lub gorący bulion). Gotuj 5 minut, ale uważaj, żeby chleb się nie rozpadł, po czym dodaj czosnek i sól. Wyłącz ogień i dodaj ewentualnie roztrzepane jajko. *Bon profit!*".

Moi sąsiedzi gotują i podają zupę w glinianej greixonerze, ale każdy inny w miarę płytki garnek też się nada.

Jednym z najbardziej typowych dań, które znajdziecie w każdej prawdziwej, a nie turystycznej knajpie, jest *sopa mallorquina*. Niech was nie zmyli słowo *sopa*, które, jak słusznie podejrzewacie, oznacza zupę. Otóż *sopa mallorquina* wcale nie jest zupą, lecz półpłynną zapiekanką ze starego chleba i warzyw oraz mięsa

(ja wolę wersję wegetariańską). Rodzaj użytych warzyw jest dość dowolny i zależy od tego, co akurat ma się w lodówce, ale w potrawie koniecznie muszą się znaleźć kapusta i kalafior. *Sopa* to typowe chłopskie danie, często przyrządzane z resztek, rozgrzewające zimą po dniu ciężkiej pracy w polu.

Sopa mallorquina – majorkańska zapiekanka

Składniki (dla 4 osób):

- 100 g żeberek wieprzowych
- 100 g wędzonego boczku
- sól
- pieprz
- oliwa
- kość z szynki
- 1 cebula
- 1 pomidor
- 3 ząbki czosnku
- pół papryczki chili
- 1 liść laurowy
- pęczek boćwiny
- 1 kapusta
- pół czerwonej papryki
- kawałek kiełbasy typu *botifarrón*
- 1 mały kalafior
- kilka strąków groszku cukrowego
- 1 łyżeczka ostrej papryki, najlepiej *tap de cortí*
- kilka kromek suchego chleba
- natka pietruszki
- odrobina sobrassady

Przygotowanie:

Żeberka i boczek pokroić na kawałki o wielkości około trzech centymetrów, doprawić solą i pieprzem. Rozgrzać oliwę i zrumienić na niej mięso. Następnie dodać kość z szynki, pokrojoną w kostkę cebulę i wszystko razem podsmażyć.

Kiedy cebula się zeszkli, dodać pokrojonego pomidora i smażyć kilka minut. Następnie dodać posiekany czosnek, papryczkę chili i liść laurowy.

Podsmażyć jeszcze kilka minut i dodać kapustę pokrojoną na dwucentymetrowe kawałki wraz z czerwoną papryką i kiełbasą.

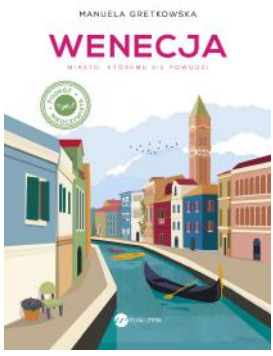
Przykryć garnek, a gdy kapusta będzie w połowie ugotowana, posolić, dodać podzielony na różyczki kalafior, strączki groszku, boćwinę i *tap de cortí*.

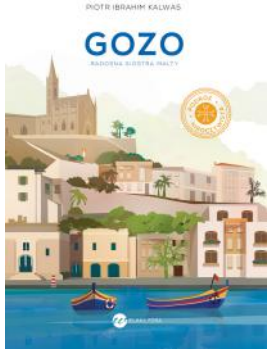
Naczynie do zapiekania wyłożyć suchym chlebem, zalać gulaszem i zapiec w piekarniku. Podawać posypane natką pietruszki.

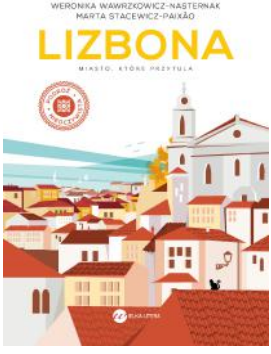
Dolina Sóller słynie z zapachu cytryn i pomarańczy

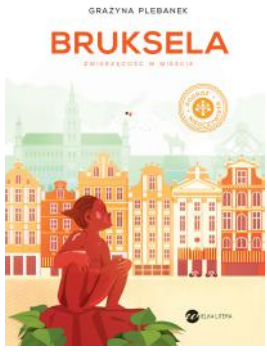
Więcej o książce przeczytasz **tutaj.**

Sprawdź pozostałe tytuły z serii:









Zapraszamy na
wielkalitera.pl