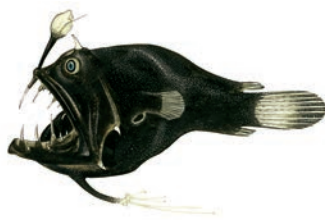




HORROR

na talerzu



Sięgnięcie po te potrawy jest jak rosyjska ruletka. Można stracić życie. Ale chętnych na śmiertelnie niebezpieczną rybę fugu, żywą ośmiornicę, meduzę giganta czy ser z robalami nie brakuje.

Kunio Miura, ponad 80-letni kucharz z Tokio, kilkoma sprawnymi ruchami oprawia średniej wielkości rybę. To nie lada wyzwanie – usunąć wszystkie wnętrzności, uważając, by nie przebić żadnego z organów. Inaczej ryba nadaje się już do wyrzucenia. Fanaberia?



FUGU – DANIE WYSOKIEGO RYZYKA

Ależ skąd! Kunio Miura ma do czynienia z jedną z najbardziej niebezpiecznych ryb na świecie. Należąca do rodziny rozdymkowatych ryba fugu odsyła co roku od 30 do 50 amatorów wykwinutych dań ze szczyptą adrenaliny do szpitala. Kilkoro z nich już nigdy go nie opuszcza. Skryty zabójca nazywa się tetrodotoksyna i jest trucizną nawet 100 razy bardziej zabójczą niż cyjanek potasu. Gromadzi się głównie w wątrobie, narządach płciowych, sercu oraz krwi ryby. Pojedynczy egzemplarz zawiera jej tyle, że spokojnie starczyłoby do zabicia 30 dorosłych osób. Kunio Miura wie, z jak groźnym przeciwnikiem ma do czynienia, i dlatego nie bez obaw filetuje rybę. A przecież ma w tym już ponad 60-letnie doświadczenie. Jako 15-letni chłopiec zaczął terminować w jednej z tokijskich restauracji serwującej sushi. Potem przeszedł 4-letni kurs, podczas którego poznawał tajniki ryb fugu. Kurs jest kosztowny i elitarny. Zaledwie jedna trzecia kursantów zdaje kończący go egzamin. Najzdolniejsi otrzymują rządowy certyfikat i od tej pory najniebezpieczniejszą rybę na świecie mogą już serwować swoim gościom. A smakoszy z całego świata, gotowych zapłacić minimum 120 dolarów za danie z fugu, nie brakuje. W Kraju Kwitnącej Wiśni mają do wyboru około 3800 restauracji i liczba ta ciągle rośnie.

Fugu jest najczęściej serwowana w postaci sashimi, czyli surowych plasterków, prawie półprzezroczystych. Aby tak pokroić kruche mięso, trzeba nie tylko wielu lat praktyki, lecz także fugu-hiki, specjalnego noża wyłącznie do krojenia tej ryby. Ostrego jak brzytwa. Fugu znakomicie smakuje i wygląda, może również pobudzić uśpione libido. Jądra ryby są popularnym afrodyzjakiem, choć, nawiasem mówiąc, trzeba być mocno zdesperowanym, żeby skusić się na ten wątpliwy rarytas. Zawierają więcej trucizny niż mięso, a poza tym wypełnia je mleczny, lekko słonawy płyn... Jednym słowem, specjal dla koneserów.

„Z czasem też zdrętwiały mi usta i w niewielkim stopniu mięśnie twarzy. Po dwóch, może trzech kwadransach minęło jak ręką odjął” – mówi bywalec tokijskich restauracji, jeden z wielu gotowych słono zapłacić nie tyle za samą potrawę, ile za towarzyszącą jej jedzeniu adrenalinę.



POTRAWA UCIEKAJĄCA Z TALERZA

Niektórzy goście południowokoreańskich restauracji opuszczają je głodni i wściekli. To najczęściej niedoświadczeni turyści, którym obiad po prostu uciekł z talerza. To nie żart, lecz opis san-nakji, popularnej w Korei Południowej potrawy z ośmiornicy. Jej macki mają w dużym stopniu niezależne od siebie układy nerwowe. Nawet po pokrojeniu na drobne kawałki są one jeszcze przez jakiś czas żywe. Wędrująca sałatka składa się z dziesiątków kawałków ośmiornicy, które wiją się na talerzu, a dzięki aktywnym przyssawkom nawet po nim migrują. W daniu ważne są dodatki: szczypta sezamu, olej sezamowy, sałata oraz dymka do smaku. Połowa sukcesu





to chwycić odnóże palczkami. Potem trzeba jeszcze je umiejętnie połknąć, uważając, żeby nie przyczepiło się do przełyku. Opanowanie tej sztuki do perfekcji zajmuje trochę czasu, dlatego zakrzuszenia nie należą do rzadkości. Zdarzają się również smakosze, którzy jedzenie tej potrawy przypłacili życiem. Restauratorzy z góry uprzedzają, że jeśli konsument ma ochotę na san-nakji, to proszę bardzo, ale na własną odpowiedzialność. Czy warto tak ryzykować? Koreańczycy potrawę doceniają nie tylko za wyjątkowy smak, lecz także właściwości zdrowotne. Ponoć dodaje sił, wigoru, chroni przed chorobami. I jeszcze to niezwykle doświadczenie, które fundują przesuwające się po podniebieniu lekko chropowate macki!



ŻYWY SER Z SARDYNII

Przecież to zwykły ser podpuszczkowy z owczego mleka! Czym tu się ekscytować?! – powie ktoś. I rzeczywiście, będzie mieć rację, dopóki nie odkroi kawałka casu marzu. Jeśli nie ma mocnych nerwów i żołądka, może być z nim wtedy kiepsko. Bo jego oczom ukażą się setki, ba, tysiące larw muchówki *Piophilidae casei*. Nie oznacza to, że ser nadaje się do wyrzucenia. Jest gotowy do zjedzenia, koniecznie z czerwonym winem czy kieliszeczkiem czegoś mocniejszego. Jak powstaje naszpikowany robalami, najsłynniejszy przysmak sardyńskich serowarów?

Pierwszy etap trwa około 3 tygodni, bo tyle czasu dojrzewa pecorino sardo (znany też jako fiore sardo). Następnie ser umieszcza się na świeżym powietrzu i drąży w nim niewielkie otwory, by muchy serowe złożyły w nich jaja. Zwykle po 3 miesiącach wykluwają się larwy, które zaczynają żerować na serze. W rezultacie uwalniane są enzymy, które przyspieszają proces gnilny. Gotowy ser jest miękki, pulchny i wilgotny. Jeśli kawałek ściśniemy w palcach, wypłynie z niego płyn przez Sardynczyków nazywany lagrima (łzy). Pokrojenie casu marzu na kawałki graniczy z cudem, dlatego najczęściej rozsmarowuje się go na chlebie lub wyjada łyżeczkami. Ale tutaj pojawia się kolejny problem – w gotowym serze nadal obecne są larwy, i to w ilościach hurtowych. Są niewielkie, mają zwykle do 8 milimetrów długości, ale za to potrafią skakać na wysokość nawet

15 centymetrów. Dlatego nad kanapką z casu marzu lepiej się nie nachylać, a jeśli już, to zasłonić oczy. Trzeba też dokładnie przeżuwać każdy kęs, żeby żaden z robali nie dostał się żywy do dalszych części przewodu pokarmowego. Lekarze przestrzegają, że larwy po zjedzeniu mogą jeszcze długo żyć w jelitach, a to grozi perforacją oraz licznymi infekcjami. Produkcja sera kilka lat temu została zakazana w Unii Europejskiej. Mimo to jego sprzedaż zaczęła kwitnąć na czarnym rynku, osiągając zawrotne sumy. Urzędnicy uznali, że lepiej, by casu marzu jako wyrób żywnościowy był znów legalny.

„Zamknęłam oczy, żeby nie widzieć tych okropnych robali. Najpierw poczułam, jak ruszają się na języku. Potem coś jeszcze – to chyba było niebo w gębie” – opowiada Monika o kolacji w sardyńskim miasteczku Mamoiada, która chciała najpierw usunąć z sera larwy. W tym celu umieszcza się go w foliowym woreczku. Robale z braku tlenu zaczynają wychodzić z sera, czemu towarzyszy dźwięk uderzania ich odwłoków o ścianki. Cisza oznacza, że ser jest „czysty”. Ostatecznie jednak zjadła ser w sposób tradycyjny – tak jak miejscowi.



GIGANTYCZNA, OŚLIZGŁA, NIEBEZPIECZNA

Zjedzenie nieumiejętnie przyrządzonej meduzy nomura może być początkiem horroru – długiego pobytu w szpitalu, żmudnej rekonwalescencji, a w najgorszym przypadku śmierci. To monstrualne zwierzę, ważące nawet 200 kilogramów, jest bowiem uzbrojone w parzydełka wypełnione śmiertelnie trującym jadem. Cała sztuka polega na tym, żeby oddzielić część jadalną od niejadalnej. Wymaga to niesłychanej precyzji, doświadczenia, a także czasu. Na talerzu meduza ląduje w postaci surowej lub ugotowanej, pokrojona w paski, doprawiona sosem sojowym bądź chili. Nomura, zwana też meduzą z Echizen (czy to nie brzmi jak tytuł horroru klasy D?), to poważny szkodnik, który od kilku lat sieje spustoszenie u wybrzeży Japonii. Głównie spędza sen z powiek rybakom: rozrywa sieci, wyjada tuńczyki, a nawet może przewrócić 10-tonowy kuter, co zdarzyło się w pobliżu portu Chiba.

🐙 EWA PLUTA