



Idąc ulicami Nowego Jorku, czujesz, że jesteś w miejscu wyjątkowym. To magiczne miasto, które stało się domem dla wielu kultur, wyznań i osobowości, łączy wszystkie ludzkie zmysły. Tylko tam usłyszysz powitanie we wszystkich językach świata, odkryjesz, że taksówki nie są żółte, a kanarkowe, spróbujesz najdziwniejszych potraw ulicy, które łączyć będą Twoje powonienie wyszukany przyprawami. Myliłby się jednak ktoś, kto myślałby, iż centrum kulinarne Nowego Jorku tworzą wykwintne restauracje specjalizujące się w nowoczesnej i tak modnej kuchni fusion. Solą nowojorskiej ziemi jest tak zwane jedzenie ulicy, czyli „street food”. Każda dzielnica tego wspaniałego miasta inaczej smakuje i inaczej pachnie. Cza-

Jak się jada w Nowym Jorku

sem jest to zapach spalin, czasem, szczególnie przy stacji metra na Canal Street fetor zgniętego klimatyzowanego powietrza – miasto musi przecież oddychać. Jeśli mamy jednak trochę szczęścia lub intuicji, nasz nos zaprowadzi nas do miejsc, gdzie rozkoszować się będziemy autentycznymi potrawami. Słynny nowojorski przewodnik kulinarny „ZAGAT SURVEY” nie będzie nam potrzebny.

Na wyspie nieopodal której kilkadziesiąt lat temu przybijali do lądu imigranci z Europy, wznosi się dziś Statua Wolności. Symbolicznie rozświetla południowy Manhattan i przystań promową. Okoliczny park stanowi idealne miejsce do spędzenia przerwy na lunch przez biznesmenów z Downtown. Na Wall Street każda sekunda ma wymierny przelicznik finansowy. Nic dziwnego – trzeba jeść w biegu. Angel – sprzedawca hot-dogów wie o tym dobrze i uwiija się jak w ukropie, wokół swojego blaszanego wózka z kielbaskami. Żaden klient (bo przecież jest zajęty rozmową przez telefon) nie ma głowy do szukania drobnych. Wszystkie produkty: woda, kielbaska, gorący precel kosztują 1 dolara. Oczywiście drugi dolar zwyczajowo dawany jest w postaci napiwku. Propaganda sukcesu powiedzą jedni, inni nazwą to „American Dream”. Angel, uśmiechnięty od ucha do ucha nosi zwykle czapkę ozdobioną amerykańską flagą. Dzięki swojej kilkunastogodzinnnej pracy, 7 dni w tygodniu, opłaca rodzinę w pozostawioną w Meksyku.

W miejscu gdzie krzyżują się nitki metra wiodące z Brooklynu na Bronx, zadomowiło się Chinatown. Rozrasta się z każdym kolejnym rokiem, tworząc zamknięte etnicznie getto. Wszelkie napisy – sklepowe szyldy, czy menu w barach szybkiej obsługi wypisane

są charakterystycznymi literami. Mamy duże szczęście, jeśli w małych rodzinnych knajpkach choć jedna osoba zna angielski. Musimy zdać się wtedy na ślepy wybór – może podpowie nam coś ciasteczko szczęścia dodawane do każdego zamówienia? Statystycznie najczęściej restauracji w Nowym Jorku jest z pewnością rodem z dalekiego wschodu. To małe punkty gastronomiczne z raptem jednym stolikiem. Wszystkie zamówienia składane są telefonicznie, a sieć dostawców przemierza metropolię wzdłuż i wszerz. Lecz błędem byłoby twierdzenie, że Chiny kojarzą się wyłącznie ze smażonym makaronem podawanym w kartoniku. Rynek w Chinatown to gwarancja świeżości i oryginalności produktów. Tutaj można kupić najlepsze owoce morza – wybierane prosto z olbrzymich akwariów czy setki odmian korzenia żeń-szeń i inne egzotyczne przyprawy. O pochodzenie części organicznych produktów lepiej nie pytać, specyficzny zapach ciekawi, aczkolwiek ich wykorzystanie pozostaje w sferze domniemywań.



Kilka „bloków” dalej rozciąga się Little Italy (Mała Italia). Tutaj nic się nie zmieniło od czasów realizacji „Ulic nędzy” Martina Scorsese. Włosi również bronią swojej tradycji. W upalne lipcowe południe odkręcony hydrant chłodzi powietrze, tuż obok grupka starszych panów siedzi na schodach kamienic i gra w szachy, co chwila pokrzykując na siebie. Ich synowie i córki w tym czasie

siedzą w klimatyzowanych restauracyjkach w modnej dzielnicy Soho. Dziwić może tylko zwrot w kierunku kuchni europejskiej. „Barmarche” na rogu Spring i Elisabeth wyspecjalizowało się w tzw. „branczach” – późnym weekendowym śniadaniu. Nowojorską tradycją stała się ta forma spędzania południa. Cóż... na stolik tutaj nieraz trzeba czekać, zwykłe płatki z jogurtem kosztują 10 dolarów (obsługa nie jest wliczona), za to hamburger z marynowanym tofu słynie w okolicy. Do tego białe chardonnay i śniadanie zamienia się w kolację – tak leniwy jest letni weekend w Nowym Jorku.

Jeden przystanek metra na północ, lub jak kto woli kilkaset metrów wzdłuż parku na Chrystie Street i dochodzimy do Houston. Od tej przecznicy skomplikowane nazewnictwo ulic zastępuje numeryczna systematyka. East Village to dobre miejsce na szukanie mieszkania. O ile ceny wynajmu na Manhattanie są horrendalne, w tej okolicy z pewnością znajdzie się jakiś student Nowojorskiego Uniwersytetu, chętny dzielić lokum. To także mekka najlepszych (i najtańszych) etnicznych



restauracji. Szósta ulicę upodobili sobie Beatlesi i Hindusi. Między 1 a 2 aleją rozmieszczonych jest kilkanaście sąsiadujących ze sobą hinduskich knajpek. Naganiacze zachęcają przechodniów do wstąpienia. Wystarczy, że pokonamy kilka stopni w dół (restauracje umieszczone są w piwnicach) i uciekamy od zgiełku ulicy. Kojące brzmienie sitary i zapach kadzi-deł przenosi do innego wymiaru. Wiele z tych miejsc próbowało nagiąć menu pod gusty wyznaczone przez sieci szybkiego jedzenia: serowe nany, samosy w wersji take-out. Takiej profanacji nie

są wstępem do specjalności domu – ryżowych Biriani czy Khichuri. Jeśli chcemy być wierni tradycji w stopniu równym jak serwowane danie – musimy jeść rękami. Palcami formuje się zgrabne kęsy. Estetyka jedzenia musi zejść na dalszy plan w obliczu wschodnich specjałów.

Każdy mały sklepik na rogu ulicy, sprzedaje kawę oraz szybkie dania. Tak powstało 1954 roku słynne 2nd Avenue Deli – koszerne delikatesy. Od zawsze przy drugiej alei, ostatnio przeniosło się wgłąb półwyspu. Mówi się, że siekana wątróbka pozostała bez zmian –

przerobione obecnie na luksusowe lofty czy nocne kluby. Tam znajduje się włoski steakhouse – „Macelleria”. Niegdyś była to rzeźnia, wielka lada rzeźnicza oraz elementy wystroju do dziś nam to przypominają. Rzeczywiście znają się na swoim fachu. W menu znajdują się mięsa z różnych partii krów. Niektóre dania są tak olbrzymie, że kelnerzy z założenia podają kilka czystych talerzy do posiłku. Można dojść do refleksji, iż człowiek rzeczywiście z natury jest mięsożercą...

Medal oczywiście ma swoją drugą stronę. Kilka wyżej wymienionych sposobów ujęcia tematu jedzenia to tylko kropla w morzu amerykańskich nawyków żywieniowych, które w dużej mierze są fatalne. Setki sieci słynących z hamburgerów oferuje coraz tłustsze kanapki za coraz mniejsze pieniądze. Słodkie, gazowane napoje (nazywane ogólnie „soda”) rozlewane są w ilościach przewyższających sumę średnich opadów. Lody sprzedawane są w galonach (ok. 4 litry), a ciastka pakowane po 8. Na skutek takich strategii marketingowych zyskujemy jako klienci – ale tracimy jako ludzie. Kilka dolarów napiwku wyręcza nas w dojściu do restauracji. Restauracja jest w zasięgu telefonu. Słodkie przekąski nie są nigdzie tak dostępne i nie kuszą tak kolorowymi opakowaniami. Na ulicach często spotyka się osoby monstrualnie otyłe – ironia losu – to właśnie one sięgają najczęściej po produkty typu „light”. Z drugiej strony trudno nie wpaść w Central Parku na biegacza (oczywiście ze słuchawkami na uszach). Całodobowe centra fitness nie zasypiają, podobnie jak całe miasto, które musi mieć energię do kolejnego dnia. Ta energia pochodzi w równym stopniu z entuzjazmu mieszkających tu ludzi, jak i słodczy. Batoniki kosztują tylko 1,99 \$...

A. P. K. Sz.



dopuszczałby się nigdy restauracja „Angon”. Czasami wpada tutaj Salman Rushdie, czasem Norah Jones. Wszyscy chwalą sobie autentyczną domową kuchnię szefa kuchni – Kamal Baja. Piekielnie ostre danie z kurczaka „Chicken Dopeja” idealnie komponuje się z aksamitnym napojem mlecznym „Mango Lassi”. Różnorodne chleby (nan, paratja, roti) pieczone w autentycznym glinianym piecu

równie smakowita. Tylko kilka lat starsza jest „Veselka” – z samego serca ukraińskiego Manhattanu. Tutaj napijemy się barszczu, zjemy znakomite pierogi czy gołąbki. Nie musimy znać angielskiego. Większość obsługi (z menadżerem Jasonem) zna świetnie polski.

Niegdyś część statków handlowych dobijała do zachodniego brzegu Manhattanu. Do dziś pozostały wielkie hale przemysłowe,