

Żołędzie

Migawka

A jak to będzie, gdy zabraknie prądu w gniazdku? Gdy półki sklepowe ukażą się w swojej bezwstydnej nagości? Gdy nie będzie można niczego kupić w sklepie, ponieważ systemy zaopatrzenia pękną jak bańka mydlana? Gdy świat zasilany ropą naftową zapowietrzy się na dobre brakiem czarnego paliwa?

Tego rodzaju pytania nie pozwalają mi spokojnie rozkoszować się dobrobytem i dostatkiem, gdyż widzę go jako przejściowy epizod w dziejach świata, niemożliwy do utrzymania przez dłuższy czas. Dlatego jedną z najważniejszych książek, jakie posiadam, jest „Dzika kuchnia” Łukasza Łuczaja. Zerkam do niej co jakiś czas, by ostatecznie udać się na łąkę lub do lasu w poszukiwaniu jedzenia. Jestem przekonany, że to właśnie takie umiejętności są kluczowe w życiu. Jak przetrwać, jak się wyżywić mając do dyspozycji dwie ręce, dwie nogi i głowę na karku, w której mieści się wiedza na temat dzikich roślin mogących dać człowiekowi pożywienie.



Żołędzie. Fot. Ryszard Kulik

Prawdopodobnie jednym z największych wyzwań było dla naszych przodków przetrwanie zimy. Z czego zrobić zapasy, co można jeść, gdy już nic nie rośnie? Jesienią w lesie, w którym występują dęby, łatwo natrafić na żołędzie. Żołędzie – otóż to! Łuczaj zaleca, by zbierać je do końca października, gdyż później są już zajęte przez zwierzęta. Gdy przeczytałem ten fragment, był już listopad, ale co tam, mam ten przywilej, że dorodne dęby rosną w moim lesie, więc czym prędzej udałem się na poszukiwanie żołędzi. I co? I nic. Wyzbierane co do jednego. Mogłem się tego spodziewać, ponieważ w moim lesie grasuje banda wiewiórek, która nie przepuści niczemu. Nieopodal mam sporych rozmiarów orzech włoski, z którego jeszcze nigdy nie udało mi się pozyskać orzechów. Wiewiórki zawsze są szybsze.

Tak czy owak, włócząc się po lasach wypatrywałem dębów i żołędzi. W końcu w starym parku klasztornym w pobliżu Wadowic zauważyłem morze żołędzi. Był wówczas marzec, więc nieco się zdziwiłem, ale oznaczało to ni mniej ni więcej, że żadna wiewiórka nie była w tym przyrodniczym hipermarkecie. Niektóre z żołędzi znajdowałem z małym korzonkiem w stanie erekcji, jakby były gotowe wbić się w ziemię z pierwszymi powiewami wiosny. Tym razem jednak traficie do mojej kuchni.

Oczywiście żołędzie nie nadają się do jedzenia. Są przeraźliwie cierpkie i gorzkie, gdyż zawierają taninę, która w dużych dawkach jest trująca. Nasi przodkowie jednak i z tym sobie radzili. Nie mogli

przecież odpuścić produktu, który jest cennym źródłem białka i tłuszczu. Żeby pozbyć się taniny trzeba żołądzie ługować. Wymaga to trochę zachodu. Najpierw rozłupuję łupinkę, by wyłuskać to, co jest najcenniejsze. Okazuje się jednak, że żołądzie są niezwykle starannie zapakowane. Pod twardą łupinką znajduje się delikatna brązowa skórka, okrywająca szczelnie jasny miąższ. Owoc jest ułożony w gniazdku wyściełanym aksamitnym cicikiem. Pełna elegancja i kunszt. I tak przygotowany jest każdy z tysięcy żołądzi, które wyprodukował rozłożysty dąb. Prokreacja to naprawdę nie lada odpowiedzialne zajęcie.

Ale do rzeczy. Po wyłuskaniu tego, co trzeba i rozdrobnieniu na cztery każdego owocu, przygotowuję roztwór ługu, czyli mieszam wodę ze szklanką popiołu z drzewa liściastego. Następnie w tym roztworze gotuję żołądzie przez 3 godziny. Sprawdzam co jakiś czas, czy stały się mniej gorzkie. Trwa to jednak długo. Nawet po trzech godzinach wyczuwam jeszcze gorycz, choć już mniejszą niż na początku. Żołądzie nabrały też szczególnego smaku popiołu, mimo że starannie je przepłukałem. Teraz przypominają mocno wędzoną fasolę, jeśli ktoś kiedyś w ogóle wędził fasolę... Tak czy owak mają tak silny smak, że są w stanie zdominować każdą potrawę. Niezrażony tym faktem dodaję je w niewielkiej ilości do duszonych warzyw i w takiej proporcji z przyjemnością zjadam wszystko. Moja żona również ze smakiem zjadła swoją porcję, choć nie wtajemniczyłem jej w zawartość talerza. Z dziećmi było znacznie gorzej. Już pierwszy kęs spotkał się z grymasem i odmową wchłonięcia pozostałej części.

Pozostało jeszcze pół garnka ugotowanych żołądzi do zjedzenia. Co z nimi zrobić? Odstawiłem je póki co na bok. Zerkałem na nie z ambiwalentnymi uczuciami codziennie, mając chyba nadzieję, że może się w końcu zepsują. Nic z tego jednak. Trwały niewzruszone w swojej popiołowej świeżości. Żaden mikroorganizm nie chciał się tego tknąć. W końcu zdecydowałem się zrobić z nich placuszki. Zmiksowane żołądzie wymieszałem z płatkami owsianymi i usmażyłem na oleju. Mmm, teraz nabrały jeszcze jakiejś szlachetności. Zjadłem wszystkie co do jednego.

Zachęcam, idźcie tą drogą... Szczególnie jak nam sklepy zamkną.

Ryszard Kulik