Magiczny Kraków

Chińska stolica… kaczki

2015-02-02

Kaczka po pekińsku to jedno z dań kuchni chińskiej znanych i lubianych prawie na całym świecie. Jednak sami Chińczycy dobrze wiedzą, że prawdziwym królestwem dań z kaczki jest leżący ponad 100 kilometrów na południe od stolicy Nankin.

Kaczka - solona, gotowana, w całości, w kawałkach, podawana solo i z ciekawymi dodatkami - to znak rozpoznawczy nankińskiej kuchni. A wszystko zaczęło się ponoć od donośnego piania setek kogutów, które jeszcze w XIV w. królowały w nankińskich zagrodach. Ich krzyki tak dokuczyły rezydującemu w ówczesnej stolicy cesarzowi, że skazał wszystkie stołeczne koguty na skrócenie o głowy. Wierni poddani wdrożyli nakaz i szybko przerzucili się na kaczki. Wkrótce lokalni kucharze stali się wirtuozami kaczych dań i tak pozostało do dzisiaj.

Taka geneza popularności nankińskich kaczek może być jedynie legendą. Jednak bogactwo smaków i technik charakteryzujące nankińską kuchnię, to bezsprzeczna prawda. Współpracujący z Krakowem Nankin jest stolicą chińskiej prowincji Jiangsu. Bliskość ogromnej rzeki Jangcy i morza Wschodniochińskiego oraz sprzyjający klimat sprawiają, że lokalni kucharze mogą wybierać wśród setek odmian dorodnych warzyw, wspaniałych ryb i owoców morza oraz najlepszych mięs. Jeżeli dodamy do tego wirtuozerię tutejszych mistrzów kuchni, którzy korzystają z setek lat doświadczeń swoich poprzedników, bez problemu zrozumiemy fenomen nankińskiej kuchni.

Lepsze zapoznanie się z tutejszymi smakami to kwestia dłuższego pobytu w mieście i co najmniej kilku dodatkowych kilogramów. Krótszy pobyt, każdy smakosz może poświęcić samym daniom z kaczki i wcale się nie znudzić.

Na początek nankińska klasyka: kaczka na słono. Przed ugotowaniem w mieszance wody i chińskiego wina ryżowego, tuszkę rozbiera się poddając skomplikowanym kulinarnym zabiegom, a potem marynuje w solance i mieszance przypraw. Podaje się ją jako przystawkę na zimno i wraz z kośćmi, które Chińczycy lubią wysysać. Pokryta bladą skórką solona kaczka wielu turystom wydaje się nieciekawa i niedoprawiona, czy nawet niedogotowana. Wszystkie wątpliwości znikają, kiedy posmakujemy tej nankińskiej specjalności. Jeżeli nie jesteśmy ortodoksyjnymi zwolennikami chińskiej tradycji, to dobrze połączyć soloną kaczkę z zimnym piwem – tak podana smakuje wszystkim.

Ci, którym bardziej smakuje kaczka nieco twardsza i bardziej sprężysta muszą koniecznie spróbować tzw. kaczki sprasowanej. Nietypową nazwę wyjaśnia legenda. Podczas jednego z oblężeń Nankinu żony wojowników przygotowały dla nich zapas solonych kaczek. Chcąc zachować ich smak i przedłużyć świeżość, każdą owinęły w liście i włożyły do wielkiego naczynia. Kiedy wojownicy napoczęli zapasy, odkryli, że przechowywane długo kaczki są wprawdzie zupełnie płaskie, ale nabrały również wspaniałego aromatu.

Jeżeli lubicie kulinarne eksperymenty z pewnością spróbujecie również zupy z kaczej krwi. Mieszkańcom naszej części Europy podstawowy składnik potrawy skojarzy się niewątpliwie z czerniną. Jednak smak tego chińskiego specjału w niczym jej nie przypomina. To niewątpliwie zasługa dodatków

takich jak: małe suszone krewetki, suszone smażone tofu, kacze żołądki i wątróbki, kminek, czy imbir. Przygotowana zgodnie z najstarszymi tradycjami zupa zawierać powinna również ponad 20 ziół leczniczych, które poprawiają krążenie, usuwają toksyny z organizmu, rozgrzewają i... upiększają. Jeżeli chcemy rozgrzać się taką egzotyczną potrawą podczas spacerów po Nankinie, to ponoć najsmaczniejsza i najtańsza jest u ulicznych sprzedawców! Serwują oni również nieco mniej kontrowersyjną zupę z kaczki bez dodatku krwi, ale za to z mlekiem. Całości dopełniają solone pędy bambusa, grzyby i szynka.

Popularność potraw z kaczki w okolicach Nankinu sprawia, że region jest również znany jako zagłębie kaczych ferm. W niektórych częściach miasta wciąż można natknąć się na rolników, którzy długimi bambusowymi kijami delikatnie pędzą swoje kaczki w kierunku okolicznych pól i stawów.

Tam, gdzie jest dużo kaczek, jest tez sporo kaczych jaj, które choć bardzo pożywne, są dość nietrwałe. Co więcej, smak świeżych jaj kaczych pozostawia wiele do życzenia. Na przestrzeni wieków nankińscy hodowcy poradzili sobie jednak tym problemem, wypracowując ciekawe sposoby konserwacji i jednoczesnej obróbki swoich wyrobów.

Jednym z nich jest pokrycie jaj solonym błotem. Z czasem jaja twardnieją, do białek przenika sól, a żółtka nabierają złocistej barwy. Tak przygotowane jaja zestawia się z delikatnymi potrawami, aby nie przesadzić z solą. Smak, choć ciekawy, ma wielu wrogów nawet wśród Chińczyków.

Natomiast tzw. jaja pi dan pokrywa się mieszanką błota i wapna gaszonego. Powłokę zdejmuję się po mniej więcej 100 dniach. Białko takiego jajka jest prawie przeźroczyste, żółtko przybiera kolor ciemnej zieleni, a całość wydziela intensywny zapach amoniaku, który jednak ulatnia się, jeżeli pozwolimy jajkom postać przez około godzinę na świeżym powietrzu. Jaja pi dan popularne są zresztą w wielu częściach Chin, choć zestawia się je z rożnymi dodatkami, np. kantończycy jedzą je z marynowanym imbirem, octem i olejem sezamowym, a w Szanghaju polewa się je sosem sojowym.

Oczywiście to nie koniec propozycji kaczych dań, które oferują nankińskie restauracje. Spróbować trzeba koniecznie tutejszej kaczki pieczonej i porównać ją ze sławną pekińską odpowiedniczką. Znana jest również kaczka perłowa, duszona i wiele autorskich propozycji lokalnych mistrzów kuchni.