

Robert Kuwałek

Lwowskie smaki



(f6)

Ostatni długi weekend majowy we Lwowie – pierwsze, co się rzuciło w oczy, to brak Polaków na ulicach. Zazwyczaj w długie weekendy grupy polskie stanowią zdecydowaną większość turystów w tym mieście. W tym roku Polaków we Lwo-

wie było jak na lekarstwo. Niestety, ludzie w Polsce, zamiast myśleć, patrzeć na mapy (gdzie Lwów, a gdzie Słowiańsk, Donieck, Odessa?), chłoną jedynie papkę medialną i chyba lubią się straszyć. Lwów JEST BEZPIECZNY! Nie ma tam walk, zamieszek. Miasto funkcjonuje normalnie, w tym restauracje, kawiarnie i targi i temu aspektowi Lwowa chciałbym poświęcić moje rozważania, a jest o czym i nie wiem, czy miejsca mi tutaj wystarczy.

Kawa lwowska – z niej słynie Lwów. W historycznym centrum i w nowych dzielnicach są różne sieci specjalistycznych sklepów z kawą, połączonych od razu z kawiarniami, gdzie kawy różnych

gatunków i smaków można popróbować, przegryzając pysznymi ciastkami. Kiedy mam czas, zazwyczaj wstępuję do „Manufaktury kawy” przy przedwojennej ul. Sobieskiego (dzisiaj Braci Rohatyńców), by zakupić swoje ulubione gatunki kawy. Proszę też o zmielenie, za to potem zazwyczaj mam problem w pokoju hotelowym, bo zapach świeżo mielonej kawy jest dominujący i nie pomaga podwójne opakowanie. Lwów zawsze słynął z kawiarni i teraz wraca do dawnej tradycji, wskrzeszając nawet te, które funkcjonowały przed II wojną światową. Takim przykładem jest kawiarnia i restauracja „Atlas” w rynku. Do 1939 r. było to bardzo popularne miejsce wśród lwowskiej inteligencji, a także lokalnych polityków, w tym posłów i senatorów na Sejm RP. Nazwa lokalu pochodziła od nazwiska właściciela. Oczywiście, w czasach sowieckich nie było mowy o tym, żeby ten lokal mógł funkcjonować normalnie. Była tu jakaś podrzędna kawiarnia, ale podobno nawet za Sowietów Lwów słynął z dobrej kawy. „Atlas” odrodził się chyba w grudniu zeszłego roku. Przywrócono mu nawet elementy dawnego wyposażenia ze słynnym „Panem Edziem” na czele, czyli nazwą toalety. Kawę mają bardzo dobrą, nie

Pan Edzio w Atlasie.



(knu)

omieszkaniem spróbować. Podobnie jak wybór win. Karta dań to reprint karty przedwojennej, a można w niej znaleźć takie potrawy, jak flaczki po lwowsku, żurek polski czy bogracz. Przyznam się, nie próbowałem. Za to moje współtowarzyszki podróży próbowały ciastek – podobno rewelacyjne. Cenowo – raczej drogo, ale jeszcze nie są to ceny, które mogłyby zwalić z nóg turystę z Polski, zwłaszcza przy obecnym kursie hrywny.

Wegetarianizm po lwowsku – to zjawisko kompletnie nowe. Kuchnia galicyjska i ukraińska to potrawy preferujące tłuszcz. Oczywiście, są też potrawy mączne, jak słynne warenky, czyli pierogi z kartoflami lub kartoflami i serem, ale i one lubią się kąpać w tłuszczu lub śmietanie. Można też spróbować przepysznych derunów, czyli placzków kartoflanych, które podaje się z różnymi sosami, w tym także mięsnym. Najlepsze pierogi i placki jadłem we Lwowie w niewielkiej restauracyjce „U pani Stefy”, położonej na Wałach Hetmańskich, niedaleko pomnika Mickiewicza. Jednak dla wegetarian, a już zwłaszcza dla wegan, Lwów i w ogóle Ukraina raczej nie były łaskawe. Wreszcie i dla nich zaświeciło światło w tunelu. W tym roku, na Starym Mieście, przy dawnej ul. Sobieskiego, obok „Manufaktury kawy” swoje podwoje otworzyła pierwsza we Lwowie wegetariańsko-wegańska restauracja „Green”. Konsumpcję w niej można połączyć z zakupami spożywczymi, albowiem funkcjonuje tu niewielki sklepik. Restauracja jest miła, nieco hipsterska, a poszedłem tam ze względu na jedyne w naszej niewielkiej grupce weganina. Potrawy były smaczne. Ja akurat zamówiłem sobie sałatkę Oliwie, czyli naszą wielowarzywną, ale tutaj podawana była bez majonezu, za to z jakimś sosem przypominającym go, i bez mięsa, bo na Ukrainie zazwyczaj do tej sałatki podaje się mięso. Na drugie był makaron ryżowy z warzywami w stylu tajskim. Inni zamawiali sobie wegańską wersję śledzia pod szubą, gdzie śledzia zastąpiła trawa morska – przyznam, że interesujący smak, lub wegański chłodnik (kucharz, gdzie przyprawy?!). „Green” odróżnia się od innych restauracji ukraińskich również tym, że nie podaje się tam żadnego alkoholu, a do picia serwuje się soki i kompot z suszu. Nie jestem wegetaria-



Sało i inne kielbasy na targu we Lwowie.

ninem, ale to doświadczenie uważam za interesujące.

Targi lwowskie – to miejsce, które ma w sobie coś. Nie lubię chodzić na Rynek Krakowski, ponieważ jakoś dziwnie mi się robi zakupy na cmentarzu. Tak, to nie pomyłka. Przedwojenny Rynek Krakowski to dzisiejszy targ Dobrobyt, ulokowany w dużej mierze na miejscu, gdzie stała Wielka Synagoga Przedmiejska, ale wokół niej zawsze był targ. Natomiast obecny Rynek Krakowski mieści się na terenie dawnego starego cmentarza żydowskiego, zniszczonego w czasie wojny i zaraz po niej. Wołę chodzić na Dobrobyt. Czegoż tam nie ma: warzywa, owoce świeże i suszone, wędliny, w tym sało, które smakuje mi bardzo, ale tylko we Lwowie. Hitem ostatniego czasu są przyprawy. Na Dobrobycie sprzedaje je młody Ormianin lub Kirgiz. Ktoś by pomyślał, co tam przyprawy? Ale ten chłopak z umiejętnością magika miesza je ze sobą, tworząc coś zupełnie nowego i przy tym pięknie pachnącego. Obok niego stoi chyba jego ojciec i sprzedaje kiszony, na ostro pomidory, bakłażany i paprykę. Świetna zakąska! Nowością był starszy pan, hodowca kóz spod Lwowa i producent serów kozich. Za serami tymi normalnie nie przepadam, ale te były bardzo dobre. Nie omieszkalem kupić. Pan z serami pojawia się tylko w piątki i po lwowsku zachęca: „Wsiadajcie w piątki w pociąg lub autobus i przyjeżdżajcie do Lwowa na dobre sery”. Ja bym dodał: jedźcie w ogóle do Lwowa – po smaki i wrażenia, a przy tym nie ma się czego bać. ■

Królestwo przypraw. Obok: wegańska szuba.

