

**WROCLAWSKI INTERNETOWY PRZEWODNIK PO KUCHNIACH ŚWIATA**

**W**e fragmencie zatytułowanym „Cities Open Toward the World” Ulf Hannerz zauważa: „There is a flow of people and goods as well as meanings in and out of the city; to and from other cities and more distant areas (...). In one way or other, all urban centers in our time are heterogenetic, actively combining and merging cultures, working out local reactions to what is initially foreign” (Hannerz, 1992, 198). Jak na skrzyżowaniu tych przepływających przez miasto strumieni ulokowany jest Wrocław? Jakie to są strumienie i jaki wpływ wywierają na charakter miasta? Poszukajmy odpowiedzi na te pytania zwracając uwagę na wrocławskie restauracje, kawiarnie, puby i inne mniej lub bardziej wytworne lokale, gdzie można coś zjeść i wypić. Zwróćmy uwagę na miejsca, które oferują smaki i aromaty pochodzące z innych, czasem bardzo odległych. Różne kuchnie: odległe, obce, egzotyczne. Czym są w przestrzeni miasta i jak kształtują jej charakter?

Zapraszam zatem na wycieczkę po Wrocławiu. Wycieczkę szczególną. Po barach i kawiarenkach, gdzie przedmiotem naszego zainteresowania będzie gastronomiczna oferta. Uprzedzam jednak z góry: nie zamierzam zapraszać do degustacji, a tym bardziej za nią płacić. Jednak oferowane napoje i posiłki rozmaitych kuchni to nie tylko mniej lub bardziej zdrowe czy niezdrowe składniki, lecz także kulturowe treści, znaczenia, wartości. Przyjrzyjmy się tym pochodzącym z innych miejsc znaczeniom, jakie napotykamy w przestrzeni Wrocławia. Czym są w tym mieście? Wycieczka ma szczególny charakter i z innego powodu. Zapraszam do zwiedzania Wrocławia przy pomocy Internetu bez wychodzenia z domu. Będziemy poznawać wrocławskie restauracje, za pomocą treści dostępnych w sieci: strony internetowe, artykuły prasowe, komentarze internautów. Będzie to wycieczka po szczególnej przestrzeni miasta, tej która istnieje w sieci i sama jest jej integralną częścią. Czy w tej cyberprzestrzeni możemy zwiedzać miasto? Czy to miasto istniejące w sieci i dzięki niej, treści i kształtowana przez nie kulturowa przestrzeń znaczeń i wartości są częścią realnego miasta? Czy restauracje można zwiedzać jak muzea a potrawy podziwiać jak eksponaty? Jaki w końcu jest sens zwiedzania miasta bez wychodzenia z domu? Skończmy z tymi pytaniami. Czyż w dobie globalizacji, gdy za pomocą Internetu możemy oglądać Wenecję, bazar w Urumczy i zbiory British Museum siedząc wygodnie w ulubionym domowym fotelu, dalekie i męczące podróże nie są anachronizmem? A delektowanie się dostępną w sieci gastronomiczną

ofercą nie jest tańsze i bezpieczniejsze? Sprawdźmy, czego dowiemy się o Wrocławiu z naszej internetowej wycieczki po lokalach tego miasta oferujących rozmaite kuchnie.

Gdzie rozpoczniemy wycieczkę? A czy jest lepsze miejsce niż wrocławski Rynek a na nim pomnik Aleksandra Fredry? Umówmy się zatem — jak Wrocławianie — pod Fredrą. Blisko nas na południowej ścianie Rynku znajduje się Cesarsko-Królewska Restauracja & Bar (Rynek 19), gdzie w menu odnajdujemy m.in. ([www.restauracja-ck.pl](http://www.restauracja-ck.pl))<sup>1</sup>: „śniadania: polskie, angielskie, amerykańskie. Talerz włoskich wędlin z oliwkami i kaparami. Sałatka grecka z serem feta, ogórkiem, pomidorem i oliwkami. Specjalność: Sznyceł wiedeński”. Dla każdego coś miłego. Zaraz obok idąc na zachód napotykamy restaurację Akropolis (Rynek 16/17), o której czytamy (<http://akropolis.wroc.pl/o-nas/>): „Grecka kuchnia. (...) Tradycyjne smaki”. Na zachód po sąsiedzku mamy Greco (Rynek 15): „Myślisz o Grecji, pomyśl o Greco. (...) możesz spróbować pysznych souvlaków, oryginalnego gyrosa, kultowej greckiej mousaki (...). Przytulne wnętrza naszych restauracji zaaranżowane w stylu wyspiarskich tawern, uśmiechnięty personel sprawi, że poczujecie się jak w Grecji. Odżyją wspomnienia smaków, słońca, morza...” ([www.grecja.pl](http://www.grecja.pl)). W centrum starego, wrocławskiego miasta znajdziemy się w Grecji. Po co zatem do niej jechać? Nie wystarczy odwiedzić wrocławski Rynek? Po przeciwnej, północnej stronie Rynku jest Gusto Dominium (Rynek 60): „Smak włoskiego domu na talerzu. (...) Tradycje włoskiej Casa to pizze, calzone oraz makaron w różnych odsłonach. Lasagne, aromatyczne pasty z penne, tagliatelle i spaghetti (...). Nasze menu przygotował specjalnie dla Ciebie włoski szef kuchni” ([www.gustodominium.pl](http://www.gustodominium.pl)). O ile na południowej ścianie Rynku mamy Grecję, to na północ od niej mamy Włochy. Przynajmniej w przestrzeni Wrocławia. Ale o jakiej przestrzeni mówimy? O przestrzeni rzeczywistego miasta, którą przemierzamy krocząc po granitowych kostkach? O przestrzeni wirtualnej, po której przemieszczamy się między internetowymi adresami? A może o przestrzeni znaczeń: szyldów, reklam, informacji, obrazów widocznych w różnych geograficznych kierunkach nawet z jednego miejsca Rynku, jeśli zaczniemy obracać się wokół osi. W cyberprzestrzeni także odnaleźć możemy interesujące nas treści, gdy restauratorzy się reklamują, dziennikarze informują a klienci oceniają. Czy nie mylimy tych różnych przestrzeni? Ale czy istnieją one oddzielnie? Czy nie przenikają się, stając się wzajemnie swoimi częściami i współkształtując swój charakter?

Jeśli wzdłuż ściany północnej Rynku pójdziemy na wschód, to napotkamy Va Bene Trattoria (Rynek 51), gdzie „Szef kuchni poleca wyśmienite menu włoskie i śródziemnomorskie, które (...) przywołuje wspomnieniami smaki z podróży do Włoch, Hiszpanii, Grecji” ([www.vabenerestauracja.pl](http://www.vabenerestauracja.pl)). Może zamiast do Greco lepiej przyjść tutaj, gdzie możemy poczuć się

<sup>1</sup> Dostęp do wszystkich przywoływanych stron internetowych aktualizowany był 5 maja 2016 roku.

jak w Grecji, Włoszech i Hiszpanii jednocześnie? Idąc dalej na zachód docieramy do: Cafe and Tapas (Rynek 44) „Hiszpański temperament. (...) gotujemy po hiszpańsku.” (<http://www.cafeandtapas.pl/>). Gdy skierujemy się na południe, to na wschodniej ścianie odnajdziemy lodziarnię La Scala (Rynek 38), gdzie ponownie jesteśmy w Italii: „Nie mogliśmy szukać nigdzie indziej inspiracji, jak we Włoszech, dokąd wyruszyliśmy w poszukiwaniu producenta maszyn do lodów. Tam też otrzymaliśmy oryginalne włoskie receptury” ([www.lascalapla.pl](http://www.lascalapla.pl/)). Vis à vis włoskiej lodziarni w zabudowanym centrum Rynku mieści się Bierhalle (Rynek 24), w ofercie której jest: „Piwo pszeniczne (z niem. Weizenbier) (...). Talerz kielbas. Zestaw tradycyjnych kielbas niemieckich: Bratwurst Curry, Weisswurst” (<http://www.bierhalle.pl/>). W swoistej geografii wrocławskiego Rynku specjalny kuchni włoskiej i niemieckiej oddziela od siebie tylko szerokość ulicy, a po włoskich lodach możemy pójść na niemieckie piwo albo odwrotnie.

Wyjdźmy poza Rynek. Idąc na wschód ul. Wita Stwosza znajdziemy Amornio (nr 1): „gustowny lokal wykończony w stylu włoskim” ([www.amornio.pl](http://www.amornio.pl/)), a dalej Lothus (ul. Wita Stwosza 22-3): „Jesteśmy zobowiązani do kontynuowania tradycji przyrządzania potraw według oryginalnych dalekowschodnich receptur. (...) Naszą specjalnością jest kuchnia wietnamska. (...) szczególnie polecamy sałatkę z pędów lotosu, polędwicę z grilla po pekińsku podawaną na gorącym półmisku, kaczkę po tonkińsku (...). Doskonała kuchnia, oryginalne wnętrza udekorowane elementami kultury dalekiego wschodu” (<http://www.lothus.pl/restauracja>).

Gdy skręcimy na północ, to możemy zająć do The Mexican (ul. Szewska 61/62): „niezwykłe miejsce, w którym skosztujesz niepowtarzalnych dań kuchni meksykańskiej opartej na tradycyjnych przepisach (...). Nasze wnętrza, przygotowane z dbałością o najdrobniejsze szczegóły, idealnie oddają klimaty meksykańskiego puebla” ([www.mexican.pl](http://www.mexican.pl/)). Jeśli natomiast z Wita Stwosza skręcimy w ul. Kuźniczą, to możemy wejść do Masala. Indian Restaurant (nr 3): „Nasza restauracja na nowo odsłania sekrety kuchni wschodniej przez połączenie tradycyjnych receptur z Półwyspu Indyjskiego z gustami europejskimi. Nasi goście mają niepowtarzalną okazję odbycia kulinarnej przygody w najlepszym wydaniu. Starannie zaaranżowanym wnętrzem Masali nieprzypadkowo patrolują słonie. Są one symbolem szczęścia i powodzenia (...). Prawdziwie indyjskie potrawy są przygotowywane przez rodowitych kucharzy” (<http://www.masala-grill.pl/>). Wystarczy z tej samej ulicy Wita Stwosza skręcić w dwie inne, by znaleźć się na dwóch różnych kontynentach: w Azji lub Ameryce Północnej.

Idąc dalej na północ ul. Kuźniczą dojdziemy do Darea (nr 43/5): „Restauracja koreańsko-japońska we Wrocławiu. Nazywam się Jung Seok Ho i jako właściciel restauracji DAREA mam zaszczyt przedstawić Państwu naszą ofertę. (...) Znajdziecie u nas Państwo najwyższej jakości potrawy kuchni japońskiej i koreańskiej natomiast niepowtarzalny wystrój pomieszczeń pozwoli

na odbycie niezwyklej podróży do krajów Azji” ([www.darea.pl](http://www.darea.pl)). Wystarczy przekroczyć próg, by odbyć podróż do dwóch odległych krajów na krańcach świata. A jeśli ul. Nożowniczą pójdziemy na zachód, to dochodzimy do Le Bistrot Parisien (1d): „Francuska restauracja (...) wyróżnia się paryskim wystrojem, relaksującą atmosferą oraz oryginalną kuchnią francuską” (<http://www.lebistrotparisien.pl/>). Idąc dalej dojdziemy do ul. Odrzańskiej, gdzie widzimy Sakana Sushi. Bar (nr 17): „restauracja japońska (...) pasja by serwować tylko najwyższej jakości, najlepsze sushi” ([www.sakana.pl](http://www.sakana.pl)), a nieco dalej na północ Alladin’s. Pub i Restauracja (nr 23): „Zapraszamy Państwa do naszego niepowtarzalnego lokalu we Wrocławiu (...). Znajdziecie Państwo u nas klimatyczne wnętrze o intrygującym wystroju ekscytującego Orientu. W tymże wnętrzu ugościmy Państwa potrawami kuchni arabskich (...). Ponadto zgodnie z arabską gościnnością polecimy Państwu rytuał palenia fajki wodnej — czyli ‘sziszy’ (...). Polecamy popicie jej libańskimi syropami lub też herbatą” ([www.alladins.pl](http://www.alladins.pl)).

Jeśli jednak z ul. Nożowniczej wejdziemy w ul. Więzienną, to idąc na północ dojdziemy do Hortycy. Kuchni ukraińskiej (nr 18): „Zapraszamy na prawdziwą ukraińską kuchnię (...). Wszyscy nasi kucharze pochodzą z Ukrainy i przygotowują domowe i bardzo smaczne potrawy. Wina które proponujemy pochodzą jak i kwas chlebowy rodem z Ukrainy i Krymu” (<http://www.hortyca.com.pl/>). Gdy tą samą ulicą skierujemy się na południe, to odnajdziemy dwie restauracje. Pierwsza to Braziliana (nr 5b): „Spróbuj wyśmienitych dań przygotowywanych przez brazylijskiego mistrza kuchni. Poznaj tradycyjne brazylijskie smaki (...). Posmakuj oryginalnej Caipirini. Zobacz egzotyczne krajobrazy. Ogrzej się rytmami samby i bossa novy. (...) Narodowym daniem brazylijskim jest Feijoada, której możecie spróbować przychodząc do restauracji Braziliana” (<http://braziliana.wartobyc.pl/>). Druga to Capri. Pizzeria Trattoria (nr 21): „proponuje pyszne dania kuchni włoskiej (...). Atutem lokalu są świeże owoce morza przywożone w każdą środę prosto z Włoch. Wszystkie dania przygotowywane są (...) przez szefa kuchni — Włocha. (...) Włosi czynią z jedzenia wielką sztukę, która polega na szybkości wykonania i wyrafinowanych technikach przyrządzania. Przekonaj się sam! Odwiedź Capri” ([www.capripizza.pl](http://www.capripizza.pl)). Tylko od nas zależy, czy znajdziemy się w Brazylii czy na Capri. A możemy też idąc na południe tą samą ulicą w stronę Rynku dojść do Herbaciarni Świat Chin (ul. Igielna 16), o której w jednym miejscu cyberprzestrzeni czytamy: „szeroki wybór herbat” (<https://www.facebook.com/herbaciarniaswiatchin/info?tab=overview>), a w innym miejscu odnajdujemy inne informacje: „Właściwie ciężko stwierdzić czy w zasadzie jest to herbaciarnia, bo z herbatami jest tam naprawdę kiepsko” (<http://www.joannabozek.pl/2013/09/herbaciarnia-swiat-chin-wrocaw-ul.html>).

Czyż nasze spacerowanie nie przypominają wędrówki po „Ogrodzie o rozwidlających się ścieżkach”, który był przedmiotem badań chińskiego uczonego i kaligrafa Ts’ui Pena? Jorge Luis Borges tak o tym pisze: „Wierzył w nieskończone serie czasów, w rosnącą i zawrotną sieć czasów zbieżnych, rozbieżnych i równoległych. Ta przedza czasów, które zbliżają się, rozwidlają, przecinają i które na wieki o sobie nic nie wiedzą, obejmuje wszystkie możliwości.” (Borges, 1972, 84). Dzieło chińskiego uczonego pełne jest rozmaitych historii, które przecinają się, zbiegają, rozbiegają, biegną równolegle, zaprzeczają sobie lub się dopełniają, tworząc prawdziwy labirynt nazywany Ogrodem. Nasza wrocławska wędrówka mogłaby wyglądać inaczej na wiele, wiele innych sposobów. Na przykład z ul. Więziennej moglibyśmy udać się ul. Kotlarską na wschód i doszlibyśmy do Verony (pl. Nowy Targ 22), o której czytamy: „Oryginalny włoski wypiek” ([www.verona.com.pl](http://www.verona.com.pl)). Idąc jeszcze dalej na wschód dojdziemy wtedy do Baszty. Vege Thai Food (ul. Kraińskiego 14), gdzie spotkamy się z najprawdziwszym Dalekim Wschodem. A czy mogą o tym świadczyć same sosy? Oto one: „JUNGLE (sos na bazie zielonej pasty curry i wody kokosowej: por, kielki fasoli mung, marchew, kolby kukurydzy, pędy bambusa, szpinak, groszek cukrowy, winogrona, tofu). PANANG (sos na bazie mleka kokosowego, czerwonej pasty curry, masła z orzeszków ziemnych i pasty tamaryndowej: por, kielki fasoli mung, topinambur, boczniaki, biała rzodkiew, rzepa czarna, seler, buraki, jarmuż, gruszka, tempeh). MASSAMAN (sos na bazie mleka kokosowego, żółtej pasty curry, cynamonu, kardamonu i anyżu: por, kielki fasoli mung, marchew, ziemniak, pieczarka, biała rzodkiew, jarmuż, ananas, tofu)” ([www.baszta.wroclaw.pl](http://www.baszta.wroclaw.pl)).

A czy możemy cofnąć czas i z Bierhalle w Rynku udać się na południe? Ale czy w „Ogrodzie o rozwidlających się ścieżkach” taka wędrówka nie jest czymś zupełnie zwyczajnym? Idźmy w takim razie ul. Świdnicką. Gdy skręcimy na wschód, to możemy zejść do Vivere Italiano (ul. Ofiar Oświęcimskich 21): „ambasada cenionej na całym świecie kuchni włoskiej i stylu życia. (...) wielki wybór włoskich win i tradycyjnych włoskich makaronów” ([www.vivereitaliano.pl](http://www.vivereitaliano.pl)). Gdy wrócimy na ul. Świdnicką to dalej dojdziemy do Restauracji Česká (nr 8a): „Dzięki połączeniu świetnej czeskiej kuchni, doskonałego czeskiego piwa i idealnego miejsca w samym sercu (...) Wrocławia, udało nam się stworzyć mały czeski świat” (<http://ceska.pl/>). Italia i Czechy kilkadziesiąt metrów od siebie? A może wyprawimy się w podróż na dalekie południe? Wtedy idziemy dalej, ul. Świdnicką dochodzimy do pl. Kościuszki, skręcamy na zachód w ul. Kościuszki i wchodzimy w jej boczną, odchodzącą na północ ulicę, gdzie odnajdujemy La vie en rose (ul. Czysta 2-4): „miejsce, w którym goście mogą poczuć klimat prawdziwej Francji, kraju miłości. La Vie En Rose prowadzą Karolina i Emmanuel — Polka i Francuz, którzy w 2011 roku zrealizowali rodzinne marzenia o kawalku Francji we Wrocławiu. Stworzyli restaurację na wskroś podobną do tych, które można odwiedzić na paryskich przedmieściach”

(<https://restauracjalavicenrose.wordpress.com/o-restauracji/>). Jeśli wrócimy do ul. Świdnickiej, to dojdziemy do Kuchni Marché (nr 58), gdzie w jednym miejscu spotyka się: „Kuchnia polska, włoska, azjatycka, turecka” ([http://marche.com.pl/#!/o\\_nas2/o\\_marche2](http://marche.com.pl/#!/o_nas2/o_marche2)). A gdy wejdziemy w ul. Bogusławskiego, to możemy zajść do Armine (nr 83): „nieduża rodzinna restauracja, w której można skosztować specjalów kuchni Armeńskiej. Klimat i wystrój mają przybliżyć Armenię (...) CHOROWAC, TOŁMA, BOZBASZ, CHASZŁAMA — warto spróbować tych potraw! Deser Armeński, kawa, herbata z ziołami górskimi — to kuchnia, którą koniecznie musicie poznać.” ([https://www.gdziezjesc.info/wroclaw/restauracja\\_armine\\_stare\\_miasto](https://www.gdziezjesc.info/wroclaw/restauracja_armine_stare_miasto)).

Bardziej ambitni i nadal nienasyчени kuchniami świata mogą iść dalej na południe ul. Powstańców Śląskich, by po kilometry odnaleźć dwie: amerykańską i arabską. Bliskie sobie, przynajmniej we Wrocławiu. Pierwsza to Road American Restaurant (nr 95): „Śniadaj jak Rockefeller w Road American Restaurant! Śniadanie: Poranek w Nowym Yorku, Poranek w Miami, Poranek w Los Angeles, Poranek w Chicago, Poranek w San Francisco, Poranek w Nowym Orleanie” ([www.roadamerican.pl](http://www.roadamerican.pl)). Druga to Habibi Food (Sky Tower): „za barem arabscy kucharze. Habibi reklamuje się jako restauracja z domową kuchnią arabską, w menu można między innymi znaleźć shawermę, kebab, falafel. Wystrój lokalu ma akcenty arabskie w postaci orientalnych lamp i dodatków (...) bufet smaków z arabskiego domu” ([www.wroclawodkuchni.pl](http://www.wroclawodkuchni.pl)).

Cale szczęście, że z Rynku możemy pójść jeszcze inaczej. Wtedy idąc na zachód wchodzimy na pl. Solny, gdzie jest Guinness. The Irish Pub (nr 5), w którym możemy trafić na „Dzień św. Patryka. (...) Pije się irlandzkie piwo zabarwione na zielono, gotuje zielone potrawy (...). Zielone piwo (...). Niektórzy stali bywalcy mówią, że to piwo z koniczyny” ([www.pubguinness.pl](http://www.pubguinness.pl)). Nieopodal jest Ember (ul. Rуска 61) i „Libańska kuchnia” (<http://ember-grill-bar.wroclaw.pl/>) a na ul. Rzeźniczej Mexico Bar (nr 34), który lubi 1663 osoby, przynajmniej na fecebooku (<https://www.facebook.com/MexicoBarWroclaw/>), a także Buddha Lounge. Indian & Thai Cuisine (nr 28/31): „Zapraszamy do Buddha Lounge, na wysmienite dania kuchni indyjskiej oraz tajskiej. Buddha Lounge jest niepowtarzalną, mistyczną i egzotyczną podróżą po indyjskiej i tajskiej klasycznej kuchni regionalnej. Menu jest pełne pięknie przygotowanych ulubionych i ekscytujących nowych specjalności wywodzących się z Indii i Tajlandii. Jeśli kochasz kuchnię indyjską, pokochasz to, co robimy” (<http://buddha-lounge.pl/>). Idąc ul. Ruską na zachód możemy dojść do Sarah. Restauracji żydowskiej (ul. Włodkowska 5): „Dobre jedzenie utrzymane w konwencji żydowskiej, pachnące świeżymi ziołami, warzywami i niestandardowymi dodatkami. Duży wybór potraw kuchni żydowskiej” ([www.sarah.wroclaw.pl](http://www.sarah.wroclaw.pl)). A gdyby nam było mało, to w bocznej uliczce odchodzącej na wschód jest Ahimsa (ul. Św. Antoniego 23): „Nasza kuchnia to fuzja smaków inspirowana vege potrawami Bliskiego i Dalekiego Wschodu. Od bliskowschodnich falafeli

i hummusu, po indyjskie thali i masalę dosę. (...) Słowo Ahimsa pochodzi z Sanskrytu i w hinduizmie, buddyzmie oraz dżinizmie opisuje zasadę niekrzywdzenia ludzi i zwierząt. (...) Nasza miłość do dalekich podróży, a w szczególności Bliskiego i Dalekiego Wschodu nakreśliła kierunek naszych smaków. Nasza spiżarnia jest pełna oryginalnych przypraw najwyższej jakości z Indii i Palestyny” (<http://ahimsa.com.pl/>).

Czy mamy już dość? Ale czyż w naszym Ogrodzie nie możemy wybrać innej ścieżki czasowej i w kolejne wyprawy udać się nie po zwiedzaniu Rynku, lecz zamiast niego? Gdy udamy się na północ, to już poza Odrą możemy odnaleźć Sultan Express Kebab. Restauracja turecka (ul. Jedności Narodowej 62/3c) (<https://www.facebook.com/SULTANEXPRESSKEBAB/>), o której czytamy: „Была здесь с двумя ребятами из Египта. Они повели меня пробовать египетскую кухню) Представьте мое удивление, когда я попала в обычный кебаб, но с очень вкусными блюдами! Сытно и не дорого!”<sup>2</sup> ([https://pl.tripadvisor.com/Restaurant\\_Review-g274812-d8713691-Reviews-Sultan\\_Express-Wroclaw\\_Lower\\_Silesia\\_Province\\_Southern\\_Poland.html](https://pl.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g274812-d8713691-Reviews-Sultan_Express-Wroclaw_Lower_Silesia_Province_Southern_Poland.html)).

Dalej na północ jest Florencja, a właściwie to Pizzeria Florencja (ul. Trzebnicka 12): „powstała z myślą o podniebieniach wszystkich miłośników włoskiej kuchni. Jeśli szukasz wyjątkowego smaku, cenisz sobie świeżość i przyjemny wystrój to Florencja jest rozwiązaniem właśnie dla Ciebie” ([www.pizzeria-florencja.pl](http://www.pizzeria-florencja.pl)). Gdy udamy się w bardzo daleką podróż, to na Psim Polu, na dalekim północnym wschodzie Wrocławia odnajdziemy El Comandante (ul. Bolesława Krzywoustego 320) Restaurację kubańską (<https://www.facebook.com/ElComandanteWroc/>): „Ktoś otwiera restaurację, teoretycznie kubańską, ale serwuje burgery i pizzę” (<http://wroclawskiejedzenie.pl/2015/04/14/el-comandante-czyli-kuba-pizza-i-burgerami-stoi/>).

Jeśli nie odpowiada nam Kuba, to może z Rynku udajmy się na zachód, na ul. Legnicką, gdzie najpierw docieramy do Hanoi (nr 32): „Wchodząc do środka, łatwo przenieść się w miejscu i czasie. (...) Piękne azjatyckie elementy, jak lampy, obrazy i boazeria (...). Oryginalne sajgonki. Zupa po pekińsku dla śmiałków, którym niestraszne jest chilli. (...) To tylko mała część pyszności jakie u nas odkryje miłośnik azjatyckiej kuchni” ([www.hanoi-rest.pl](http://www.hanoi-rest.pl)). Następnie w Magnolia Park (nr 58) odnajdujemy China Town: „Sajgonki, kim chi po koreańsku, tofu smażone po japońsku, jaja chińskie stuletnie” ([www.chinatown.pl](http://www.chinatown.pl)) oraz MrChilly. Mexican Grill, a tam “quesadilla, enchilada, burrito, talerz meksykański” (<http://mrchilly.pl/>). Trafić także możemy do La Paryżanka. Naleśnikarnia (nr 60), gdzie „Wnętrze restauracji przeniesie was gdzieś daleko pozwalając poczuć się jak na francuskim skwerze” (<http://www.magnoliapark.pl/?q=sklepy/la-paryzanka>). A jeśli tego za mało, to może udamy się na wrocławski daleki zachód, gdzie odnaleźć możemy Złotego Smo-

<sup>2</sup> Byłam tu z dwoma chłopakami z Egiptu. Przyprawiali mnie, bym spróbowała egipskiej kuchni. Wyobraźcie sobie moje zdziwienie, gdy dostałam zwyczajnego kebaba ale z bardzo smaczными dodatkami. Syto i niedrogo!

ka. Bar orientalny (ul. Budziszynska 64): „Specjalizujemy się w potrawach tradycyjnej kuchni wietnamskiej (...). Nasz bar oferuje również dania tradycyjnej kuchni chińskiej” ([www.zloty-smok.pl](http://www.zloty-smok.pl)). Orient na zachodzie? Oczywiście we Wrocławiu. Także na dalekim południu, gdzie na Bielanych Wrocławskich, a więc już poza Wrocławiem, odnajdziemy Restaurację Świat Chin (ul. Francuska 6), a tam np. „Kaczka po sycuańsku na ostro” (<https://pyszne.pl/swiat-chin-bielany-wroclawskie#!>).

A może na wschód? Po przekroczeniu Odry Mostem Grunwaldzkim docieramy do ul. Grunwaldzkiej 67. Tam odnajdujemy Woo Thai. Restaurację tajską, gdzie możemy wypić „OISHI tajską herbatę mrożoną” ([www.woothai.pl](http://www.woothai.pl)). Dalej na ul. Skłodowskiej-Curie 47 jest Mc-Falafel: „U nas znajdziecie egzotyczne potrawy kuchni wschodniej przyprawione tradycyjnymi, aromatycznymi, wschodnimi przyprawami (zupa z soczewicy, falafel, homus, gyros, chleb arabski) (...) z dalekowschodnią, syryjską gościnnością” (<http://www.mc-falafel.pl/>). Jeszcze dalej, na dalekim wschodzie miasta, za Halą Stulecia leży Hawana, a właściwie to Restauracja La Habana (ul. 9 Maja 86): „Właścicielka Alba Holder, rodowita Kubanka, wkłada całe swoje serce, by pomóc nam poczuć klimat i zapoznać się ze smakami Kuby. (...) także płynącą z głośników karaibską muzyką. W latynoski nastrój możecie wczuć się nie tylko dzięki jedzeniu, ale także kursom salsa, prowadzonym w naszym lokalu, jak i nauce hiszpańskiego (...). Lekcje prowadzone przez native speakerów z Kuby (...) pozwolą Wam poczuć się jak rasowi Kubańczycy” (<http://animanti.com/restauracja/restauracja-la-habana-wroclaw/>). A gdybyśmy z Rynku udali się na inny wschód, na południowy wschód, to możemy trafić do Hong Kongu (ul. R. Traugutta 104), o którym czytamy: „Jedzenie smaczne, ale zbyt mało orientalnie.” (<https://www.zomato.com/pl/wroc%C5%82aw/hong-kong-krzyki>).

To nie koniec tego, co możemy odnaleźć we Wrocławiu. Jeśli będziemy tu wiosną, to mamy szansę uczestniczyć w festynie „Europa na Widelcu”, który od kilku już lat ma miejsce na Rynku.

Siódme takie wydarzenie odbyło się 3-7 czerwca 2015 roku. W menu znalazły się:

Cheddar Cheese Soup, Lamb burger — Anglia (Walia)

Boulet a'la Liègeoise, Les chicons au gratin, Éclairs au chocolat — Belgia (Walonie)

Rižoto od škampi, Pačja prsa sa kašom, Kroštule — Chorwacja (Zagorje i Kvarner)

Mezéz, Limon šerbet — Cypr (Nikozja)

Česnečka, Svičková na smietaně, Knedlíky — Czechy (Morawy)

Soupe aux moules, Flamiche aux poireaux, Crème brûlée — Francja (Normandia)

Καρπούζι σαλάτα, Μπακλαβάς — Grecja (Kreta)

ბჟჳჳჳჳჳჳ, ბარბო — Gruzja (Imeretia)

Guiso de pulpo, Pescado frito — Hiszpania (Galicja)



Westfälische quarkspeise, Sauerbraten mit rotekohl und klöße — Niemcy (Westfalia)

Fondue — Szwajcaria (Gryzonia)

Kottbullar, Kladdkaka — Szwecja (Smalandia)

Млинці по львівськи, Гречаники зі сливкою, Шия з капустою — Ukraina (Lwów)

Pörkölt galuskával, Lángos — Węgry (Pusztta)

Malloreddus, Seadas — Włochy (Sardynia)

Prawdziwy zawrót głowy. Dobrze, że nasza wyprawa ma internetowy charakter, bo nie wiem, czy jakiś zoładek mógłby sobie z tym wszystkim poradzić. W każdym razie nazwy brzmią smakowicie. Czyż w takim razie nie lepiej na nich poprzestać?

Innym, ciekawym przykładem tego, co możemy odnaleźć w przestrzeni miasta są rozmaite strony poświęcone kulinariom. Oczywiście teraz mowa jest o cyberprzestrzeni, w której między innymi odnaleźć możemy „Wrocławskie podróże kulinarne” (<http://wroclawskiejedzenie.pl/>) Piotra Gładczaka. Czytamy w nich: „Od dłuższego czasu przemierzam wrocławskie knajpki, restauracje, bary w poszukiwaniu pysznego jedzenia”. Wśród tych podróży odnajdujemy i te, które poświęcone są takim kuchniom, jak: armeńska, bałkańska, czeska, francuska, gruzińska, latynoska, libańska, meksykańska, ormiańska, ukraińska, włoska. Może zatem zamiast samodzielnej wrocławskiej wyprawy po kuchniach świata, wystarczyłaby wyprawa śladem „Wrocławskich podróży kulinarnych”?

Wróćmy do naszych początkowych pytań. Czym jest w przestrzeni miasta ta różnorodność kuchni innych, obcych, egzotycznych i związanych z nimi kulturowych treści? Jak kształtują one tę przestrzeń i jaki nadają jej charakter?

## POETYKA UTOWAROWIENIA

Przytaczane tu treści mają reklamowy charakter. Spotykamy je na internetowych stronach restauracji, ich witrynach, w menu przed wejściem i na stoliku, a także w poradach kelnerów. Mają zachęcić do kupna, a przestrzeń miasta czynią jednym Wielkim Rynkiem, na którym zgodnie z logiką utowarowienia Karola Marksa wystawionymi na sprzedaż towarami stają się nie tylko potrawy, desery i napoje, lecz także inne dobra: wspomnienia, tradycje, słońce, morze, greckie tawerny, włoski dom, podróże niezwykle, egzotyczne i mistyczne, symbolizujące szczęście i powodzenie indyjskie słonie, relaksująca atmosfera, paryski wystrój, arabska gościnność, klimatyczne wnętrza, egzotyczne krajobrazy, rytmy samby i bossa novy, mały czeski świat, klimat prawdziwej Francji, poranek w Nowym Yorku, Dzień św. Patryka z Irlandii, Ahimsa — zasada z sanskrytu, francuski skwer, klimat i latynoski nastrój Kuby, salsa, Florencja, świat Chin, Włochy czy Orient. Wędrując po Wrocławiu spotykamy je w układach i konfiguracjach zależnych od kolejno-

ści wybieranych przez nas ulic niczym rośliny podziwiane w „Ogrodzie o rozwidlających się ścieżkach”. Jak zauważa Karol Marks: „Proces wymiany nie nadaje towarowi, który zamienia w pieniądź, wartości, lecz jedynie szczególną formę wartości.” (1951, 96). A zatem wystawione do wymiany na pieniądze, czyli na sprzedaż treści kulturowe różnych kultur nie tracą swych znaczeń i wartości, lecz uzyskują jej dodatkową, pieniężną formę wyrażoną w polskich złotych, a czasem w euro. W przestrzeni miasta odnajdujemy wystawiony na sprzedaż świat do kupienia za lokalną walutę. Zresztą, gdybyśmy jej nie mieli, to możemy w wielu kantorach i bankach wymienić na nią wiele innych walut. Czym jest ten świat wystawiony na sprzedaż we Wrocławiu? Czy zatrudnionym tu obcokrajowcom i przybywającym turystom pozwala poczuć się jak u siebie w domu bez zmieniania swoich kulinarnych upodobań (Sassem, 2007, 1-16)? A może umożliwia nam poszukiwanie ojczyzny w supermarkecie kultury poprzez nieustanne kreowanie własnej tożsamości (Matthews, 2005, 238-301)? A może przyjezdnych i miejscowych przekonuje o światowości miasta? O jego atrakcyjności, prestiżu i wartości?

#### **LOKALNA GEOGRAFIA ŚWIATA**

Świat dostępny we wrocławskiej przestrzeni obecny jest tu w unikalnej, lokalnej formie i konfiguracji. Kolejność, układ, a także obecność napotykaných miejsc, kuchni i związanych z nimi kulturowych znaczeń oraz wartości zależą nie tylko od dokonywanych przez nas wyborów kierunków świata, ulic i restauracji, ale także od specyficznego ich rozmieszczenia we Wrocławiu. I tak w jednym miejscu, w Restauracji Cesarsko-Królewskiej w Rynku mamy do wyboru śniadanie polskie, angielskie lub amerykańskie a na obiad możemy zamówić talerz włoskich wędlin z sałatką grecką i wiedeńskim sznyclem na deser. Po przeciwnych stronach ulicy w Rynku znajduje się Bierhalle i La Scala. Sakana Sushi Bar na ul. Odrzańskiej jest po drodze z Le Bistrot Parisien do Restauracji Alladin's. Va Bene Trattoria na północnej ścianie Rynku i Akropolis na południowej. Florencja na północ od niego, La Habana na wschód, Hanoi na zachodzie, a na dalekim południu Świat Chin. Tę lokalną geografę świata kształtuje lokalna topografia miasta charakterystyczna dla Wrocławia: koncentracja życia w Rynku i wokół niego, inne centra, jak pl. Grunwaldzki, czy Magnolia Park, niepowtarzalny układ ulic, placów, mostów... Lokalną geografę kształtują także globalne mody, które sprawiają, że kuchnie takie, jak włoska, francuska, meksykańska, arabska, turecka, meksykańska, indyjska, tajska, wietnamska, chińska, czy japońska obecne w wielu innych miastach świata są także dostępne w przestrzeni Wrocławia. Ale nie oczekujemy takiego samego zestawu restauracji i dań w różnych miastach, krajach czy kontynentach. Obecność i nieobecność pewnych kuchni mają także lokalny charakter. Kuchni z byłych kolonii portugalskich szukać trzeba w Lizbonie, a nie Wrocławiu, a potraw, znaczeń i wartości z Afryki Zachodniej w Paryżu.

## PRZESTRZENIE

Była mowa o różnych przestrzeniach. Przestrzeń ulic, placów, budynków, kierunków świata, odległości w kilometrach, godzinach spaceru. Przestrzeń internetowych stron, języków, pism. Przestrzeń reklam, znaczeń, wartości różnych kultur, podobieństw i różnic między nimi. Była mowa o powiązaniach między tymi przestrzeniami, w których wzajemnie kształtują one swój charakter. Saskia Sassen pisze o zakorzenieniu przestrzeni elektronicznej w przestrzeni pozaelektronicznej zjawisk społecznych, ekonomicznych i politycznych. Pisze także i o tym, że cyberprzestrzeń pozwala jej użytkownikom na dokonywanie zmian w dotychczasowej geografii, którą zastępuje nowa cybergeografia, nowe podziały, hierarchie i wykluczenia (2007, 163-179). W rezultacie przestrzeń elektroniczna zakorzeniona jest w tej pozaelektronicznej, a ta ostatnia w tej pierwszej. Integralnym elementem obu jest trzecia przestrzeń znaczeń, dzięki której istnieją. Nasz pobyt w restauracjach ma wpływ na odwiedzanie ich stron internetowych, ale i odwrotnie. Popularność w sieci i kłopoty z wolnym stolikiem także są ze sobą powiązane. W końcu skoro przestrzeń miasta jest Rynkiem, na którym świat jest wystawiany na sprzedaż, to w przestrzeni elektronicznej odbywa się rywalizacja o nową geografie nierówności zysków i strat, zwycięzców i zwyciężonych, kuchni z różnych stron świata, ulic, placów, restauracji, pubów, kawiarni miasta.

## LOKALNOŚĆ-GLOBALNOŚĆ

Miasto jest także przestrzenią, w której wzajemnie przenikają się i kształtują lokalność i globalność. Ale czy to zdanie ma sens? Czy rzeczywiście jesteśmy w stanie lokalne i globalne od siebie odróżnić? Czy istnieją one na tyle niezależnie od siebie, by wzajemnie na siebie wpływać. „Beyond global vs. local” jest manifestem, który kwestionuje to rozróżnienie będące jednym z powszechnie przyjmowanych aksjomatów w studiach globalnych. Czytamy w nim: „The global is local, in that it refers to processes that touch only certain (local) part of the globe. (...) The local is global (...). The uniqueness of place is not defined only what is ‘included within that place itself’ but ‘includes relations which stretch beyond — the global as part of what constitutes the local’ (Mossey, 1994, 5)” (Gibson-Graham, 2002, 32). W naszym Ogrodzie pójdźmy tą ścieżką. Globalność rozmaitych zjawisk i procesów ma charakter lokalny, bo dotyczy zwykle części ziemskiego globu. A na Ziemi chyba tylko on może być uznany za w pełni globalny z jego jądrem, płaszczem, skorupą, atmosferą, polem magnetycznym, osią, orbitą... Ale globalność ma też charakter lokalny, bo zawsze dotyczy lokalności. We Wrocławiu nie odnaleźliśmy kuchni z subsaharyjskiej Afryki, które jest popularna w miastach innej części świata. Z kolei kuchnie, które spotkaliśmy we Wrocławiu także zapewne nie są obecne wszędzie. Mody wędrują w zaskakujący sposób. Czasem z ludźmi, gdy ich kierunki wyznaczają migracje, a czasem samotnie na

własną rękę. Ale zawsze wędrują od lokalności do lokalności. Czy są w podróży, czy zatrzymują się, to zawsze też w jakiejś lokalności. Globalny charakter kuchni włoskiej polega na jej obecności w wielu miastach, regionach, kontynentach świata. Jest obecna na komputerach i serwerach także różnych części globu w różnych językach i pismach. Ale zawsze na jakiejś konkretnej stronie, podobnie jak w jakimś konkretnym miejscu. Nawet jeśli to jest posiłek serwowany w pociągu lub w samolocie. Ale lokalność też jest globalnością, bo jest wyodrębniana, określana i konstytuowana przez relacje z innymi lokalnościami. Miasto jest skrzyżowaniem rozmaitych przepływów, pomiędzy którymi tu właśnie dochodzi do interakcji. Kuchenne mody rywalizują ze sobą o nasze serca, umysły i portfele, wchodzą w rozmaite sojusze i alianse, przenikają się. Interakcja ta kształtuje przestrzeń miasta, a one wpływają na jej rezultaty, które wędrują dalej w świat daleki lub bliski: miast i miasteczek Dolnego Śląska, gdzie także odnajdziemy potrawy z odległych stron.

Globalności i lokalności nie możemy pojmować jako niezależnych od siebie albo — co gorsza — sobie przeciwnych. Istnieją dzięki sobie i wzajemnie kształtują swój charakter w splotach zawilych oddziaływań. Czy na przykład Cafe Paris, którą odnajdujemy we Lwówku Śląskim na ul. Kościelnej 29 (<http://cafeparis.cba.pl/>), jest przez to mniej globalna, a sam Lwówek mniej lokalny? A może właśnie inaczej? Kawiarnia ta jest globalna właśnie dlatego, że jest we Lwówku, a także w Poznaniu (ul. 28 VI 1956 r., 167), w Świnoujściu (pl. Wolności, 4) (<https://www.facebook.com/kawiarniaparyz/>), w Londynie (3 Coventry St.) (<http://www.cafedeparis.com/>), Szanghaju (168 Fangbang Zhong Lu), Nowym Jorku i wielu innych miastach świata dużych i małych. Poznańska zapewnia: „U nas w kawiarni poczujesz prawdziwy paryski klimat” (<http://cafe-paris.pl/>). Lwówek, Poznań i inne miasta, także te największe nie przestają być przez to lokalne, a kawiarnie są częścią lokalnej przestrzeni, która także i im nadaje lokalny charakter. Lokalność dotyczy otoczenia, wnętrza, oferty, a nawet nazw. Nowojorska Cafe Paris z 3178 Coney Island Ave. oferuje kuchnię rosyjską, a z 4424 16th Ave. kuchnię koszerną, natomiast The Paris Cafe z 119 South St. kuchnię amerykańską. Ta z Szanghaju nazywa się Au Cafe de Paris, mieści się przed taoistyczną Świątynią Boga Miasta (上海城隍庙), a oferuje kuchnię z „francuskich Alp” (<http://www.cityweekend.com.cn/shanghai/directory/au-cafe-de-paris>). Ta w Londynie nazywa się Café de Paris i jest nocnym klubem. Oczywiście budynki i otoczenia, w których się one znajdują także trudno ze sobą pomylić. Różnią się od siebie tak, jak od siebie różnią się Londyn, Nowy Jork, Poznań, Lwówek Śląski czy Wrocław.

Wrocław jest więc miastem, gdzie spotykają i przeplatają się strumienie kulturowych wpływów z różnych kierunków i miejsc: odległych i bliskich. Wpływy te czasem są bezpośrednie, a czasem pośrednie. Spotykają się w postaci sąsiadujących ze sobą lokali na tej samej ulicy lub jako dania w tym samym menu albo nawet na talerzu jako składniki tej samej potrawy. Ich obec-

ność kształtuje miejskość czy może nawet wielkomiejskość Wrocławia, legitymizuje jego światowość, nobilituje miasto, jego mieszkańców i odwiedzających go przyjezdnych. To część odgrywanego tu spektaklu, którego rezultatem jest przestrzeń miasta przepelniona kulturowymi znaczeniami i wartościami. Jednak miasto nie jest biernym wytworem tych zewnętrznych strumieni, oddziaływań, treści. Przeciwnie ich uobecnianie jest kształtowane przez przestrzeń miasta. Pojawiają się szczególnie w wybranych jej fragmentach: Rynek i inne ważne dla miasta rejony. Na ich obecność i charakter wpływ ma także najbliższe sąsiedztwo: ulice, budynki, a także inne lokale gastronomiczne. Mamy tu wzajemne oddziaływanie między zewnętrznymi wpływami a przestrzenią miasta. Wpływy te kształtują znaczenia i wartości przestrzeni miasta, ale ich obecność i związane z nią kulturowe treści także kształtowane są zarówno przez całe miasto i miejsce w strukturze jego sieci, jak i przez ten jego fragment, który jest najbliższym otoczeniem. Czy Le Bistrot Parisien w sąsiedztwie Sakana Sushi staje się bardziej japońska, a sushi bardziej francuskie? Zapewne trudno odpowiedzieć na to pytanie bez degustacji. A jednak gastronomiczne lokale nie istnieją w izolacji od najbliższego otoczenia i reszty miasta choćby za sprawą gości, którzy odwiedzając jedno miejsce przychodzą z innego, a w przyszłości zajdą jeszcze w inny zakątek miasta.

#### Literatura:

- Borges, Jorge Luis; 1972, Ogród o rozwidlających się ścieżkach, w: tegoż, *Fikcje*, tłum. Kazimierz Piekarec, Andrzej Sobol-Jurczykowski, Kalina Wojciechowska, Stanisław Zembrzusi, Warszawa: PIW
- Gibson-Graham J.K.; 2002, *Beyond global vs. local: economic politics outside the binary frame*; w: Andrew Herod, Melissa Wright (red.), *Geographies of power: placing scale*, Oxford: Blackwell.
- Hannerz, Ulf; 1992, *Cultural complexity. Studies in the social organization of meaning*, New York: Columbia University Press
- Marks, Karol; 1951, *Kapitał. Krytyka ekonomii politycznej*, tom 1. Pod redakcją Pawła Hoffmana, Bronisława Minca i Edwarda Lipińskiego, Warszawa: Książka i Wiedza
- Massey, Doreen; 1994, *Space, place and gender*, Minneapolis: University of Minnesota Press
- Mathews, Gordon; 2005, *Supermarket kultury. Kultura globalna a tożsamość jednostki*, tłum. Ewa Klekot, Warszawa: PIW
- Sassem, Saskia; 2007, *Globalizacja. Eseje o nowej mobilności ludzi i pieniędzy*, tłum. Joanna Tegnerowicz, Kraków: Wydawnictwo UJ