

JEDZENIE Z PEKNIĘCIEM

Jedzenie jest jednym z pryzmatów, przez które można patrzeć na świat. Wydaje mi się, że ciekawym motywem, który pojawia się w twoich felietonach, jest — ważna dla naszego kraju — dynamika głodu (wygłodzenie realne i metaforyczne), pojawia się w nich także melancholia nienasyceń.

A także melancholia przesyty. Bo myślę, że te motywy są ważne w polskiej kuchni i w naszym sposobie myślenia o jedzeniu. Pochodzący jeszcze z okresu wojny motyw głodu i dręczący ludzi w okresie komunizmu niedosyt. No i ciekawa formacja uczuciowa, w którą on potem ewoluował — czyli tęsknota za niedosytem, klimatem kulinarnym „ubożuchny, skromniutki”, do „tych skromnych dni, gdy cieszyliśmy się kostką margaryny”. A teraz przechodzimy przez pułapkę przesyty i nadmiaru, fascynację all-inclusive, czyli nie dość, że jesz, ile chcesz, to jeszcze możesz nie zjeść, ile nie chcesz, i zmarnować.

Zaraz po 1989 roku panował na targowiskach szal na jedzenie z Niemiec, przeterminowany ananas w puszcze wydawał się sto razy bardziej atrakcyjny niż świeże szare renety czy śliwki węgierki. Zresztą w felietonie o kinderbalu wspominasz kupny biskopt z anansem z puszki.

Tak, pamiętam, jak na komunii mojego brata stoję w kuchni i objadam z niego ten smętny krokant. I pamiętam ekstazę, kiedy pierwszy raz jadłam hamburgera w Świnoujściu, a akurat było tam bardzo dużo koczujących Cyganów i Kurdów, i że ten hamburger to było jakieś przeżycie totalne — połączenie smaków i zapachów po prostu dla dziecka ówczesznie nieprawdopodobne, niepodobne do niczego. I że jak zbudowali niedaleko nas McDonalda, to rodziny z dziećmi tam jeździły na niedzielny obiad. Zresztą w *Delicjach ciotki Dee* — mojej ulubionej ramotce o Ameryce, Teresa Hołówka też pisze, że jedzenie z McDonalda to bardzo rozsądna propozycja na rodzinny obiad: spora porcja mięsa, sos pomidorowy...

Tak to chyba wówczas dla nas wyglądało.

Dziś, z perspektywy czasu, wydaje mi się to śmieszne, ale może dynamika głodu tego wymaga, może człowiek musi się rzucić na smętne, pięć razy rozmrażane krewetki, zanim doceni świeżą rybę? Może to jest etap, który trzeba przejść?

A czy to nie jest też taka kwestia modowospołeczna? Przecież jedzeniem, tak jak ubraniem, rządzą normalne trendy. Ludzie dzielą się na tych, którzy mogą sobie pozwolić,

żeby wieczorem pójść do japońskiej restauracji, i na tych, co wsuwają pierogi z mrożonki. To są akty statusu społecznego. Rozmrożone krewetki pozwoliły Polakom na nowo podzielić się po transformacji, na nowo ustalić drabinę społeczną.

Właśnie, rozwarstwienie społeczne bardzo dobrze widać na płaszczyźnie kulinarnej: z jednej strony mamy rukolę, kozi ser i ocet balsamico, a z drugiej — pismo „Przyślij Przepis” za 89 groszy, które czasem kupuję...

Ja też je kupuję!

Jest to magazyn z przepisami, które przysyłają czytelnicy wraz ze swoimi komentarzami: „Tę potrawę często przygotowuję dla mojego chłopaka, a on chętnie ją jada: parówki w cieście”.

Muchomorki z pomidorów!

Dwa najbardziej wstrząsające „przepisy”, jakie tam znalazłam, to „ślepe jajko — tę niedrogą potrawę bardzo lubi mój wnuk” — mąka z wodą i solą smażona na tłuszczu, która ma być imitacją białka jaj, oraz ciasto Shrek — budyń rozpuszczasz napojem Sprite, mieszasz z zieloną galaretką, margaryną i zostawiasz w lodówce do stężenia.

Skarbnicą tego typu przepisów są też serwisy internetowe. Ostatnio nagle wyskoczyła mi babka spirytusowa, co już samo w sobie brzmiało bardzo egzotycznie, ale zaraz za nią była sałatka z zupek chińskich. Makaron wyjmujesz z zupy, mieszasz go ze skrawkami wędlin, korniszonem i majonezem.

Bardzo lubię kupować „Przyślij przepis”, zwłaszcza że są tam zdjęcia przepisodawców i ich opinie o potrawie, najczęściej uderzające prostotą, coś w rodzaju: „lubię to jeść”, „ma dobry smak”. Zawsze dzięki tym zdjęciom i opiniom wizje tych potraw i okoliczności obyczajowych, w jakich są spożywane, uderzają mi do głowy...

Jest tam wszystko, przed czym przestrzegają nas lekarze, co nam odradzają: kurczak, wieprzowina, potrawy mączne...

Pisaki do ciast!

Albo coś w stylu „nieosobiste ciasto”: opakowanie ciasta karpatka, opakowanie ciasta napoleonka i murzynek — ulóż to wszystko warstwami i masz „pomysłowy deser na niedzielę”.

To jest jedzenie, które ominęła transformacja. Chociaż nie: ono bardzo korzysta ze zdobyczy transformacji. Po prostu to jest tradycyjne polskie jedzenie z roku 1992.

I myślę, że to tęsknota za rokiem 1992 zmusza mnie do kupowania kolejnych numerów „Przyślij przepis” i potem siedzenia nad nim w hipnozie. Po prostu tęsknię za momentem, kiedy jechałam z moją mamą do takiej pani, która piekła ciasta komunijne na zamówienie. Jeździliśmy do niej, do takiego domku jednorodzinnego, pamiętam panujący tam zapach, niezbyt, nawiasem mówiąc, piękny. I że cała meblościanka i wszystkie pozostałe meble, stoliczki i komódki na wysoki połysk zastawione były propozycjami ciast. Dżdżownica, jeżyk, japończyk, metrowiec, cycki Murzynki. To były wszystkie te przedziwne ciasta zrobione z margaryny, krokantu, ananasa z puszki, galaretki w kolorach nienaturalnych — wybitnie, wręcz ostentacyjnie nieorganiczne, widocznie niemakrobiotyczne, pochodzące z kosmosu. Mam ciągle w ustach ten smak — ostatnio koleżanka przyniosła do nas ciasto piaskowiec — i to był ten sam smak sztucznych jajek, margaryny, podrabianej czekolady i innych niegodziwości.

Wydaje mi się zresztą, że po obecnie panującym trendzie żywności bio może wrócić moda na te smaki.

Teraz mamy szal organiczności, a jednocześnie żyjemy w tak chorym, zrakowaciałym, skażonym biologicznie świecie, że naprawdę nie ma to raczej wielkiego znaczenia, czy zjemy jabłko z supermarketu, czy jabłko organiczne. Tym bardziej że, niestety, nie wiemy, ile razy kupujemy tylko ideę organicznego jabłka.

Ten wysyp sklepów z ekożywnością w Polsce (który zresztą nie jest żadnym wysypem w porównaniu z liczbą tych sklepów w Berlinie) mnie wydaje się fantasmagorią — kupujesz ideę zdrowia i marzenie o lepszym, uczciwszym życiu nad brzegiem rzeki wśród koni i krów, ale to jest tylko idea, mrzonka, bo i tak biologicznie jesteśmy przegrani.

Mnie się wydaje, że chyba jednym z najgorszych posiłków, jakie w życiu jadłam — zresztą wspólnie z tobą — był obiad w zachwalanym przez Andrzeja Stasiuka barze Witamy, czy też Smacznego na stacji w Stróżach.

Tak, to był wyjątkowo podły bar! To było ekstremalne: ty miałaś chyba kotlet pożarski, a ja pierogi ruskie, które po wyjęciu z mikrofalówki były wciąż zamrożone. Zresztą nie wykluczam, że to były po prostu kamienie beskidzkie w cieście.

Kapusta zaś składała się z wody i soli z jakimiś pazurami.

Moim zdaniem Andrzej dał się wtedy poznać jako fantasta kulinarny (*śmiech*). Ale może miał jakieś dobre wspomnienia związane z tym miejscem? Myśmy tam były w ponurych okolicznościach i to wszystko razem tworzyło atmosferę zaawansowanego horroru, a ten kotlet pożarski z twarzy był tylko dopełnieniem.

Mam wrażenie, że przeżywane przez ciebie ekstazy kulinarne wynikają nie tyle ze świetności potraw, ile z ich dziwności, kiedy na przykład pomyślę o menu bankietu wielkanocnego na Greenpoincie, który opisywałaś mi w emailu z Nowego Jorku: „Było bardzo eklektycznie: i płonące zajączki, i makowiec, i ryba po grecku, i ser tyłżycki, i placek z marmoladą z niezidentyfikowanych szczątków owoców, i pieśni żydowskie, i herbata zielona z puszki light, globalizacja to zjawisko nie do przecenienia”.

Pewnie zaznałam wielu obiektywnych ekstaz, jeżdżąc tu i tam — przyjęć, kolacji, posiłków, które były wspaniałe, ale to mnie nigdy aż tak nie interesowało. Interesuje mnie jedzenie, które niesie w sobie historię, opowieść.

A szczególnie jedzenie z pęknięciem!

Tak, interesuje mnie jedzenie, które ma w sobie pęknięcie (*śmiech*). Smak pęknięcia w jedzeniu mnie interesuje — naprawdę to jest dobre określenie — bo już się obawiałam, że... Bo widzisz, byłabym kompletnie zażenowana, gdybym miała teraz opowiadać o tym, jak w restauracji w Nowym Jorku jadłam młode, kruche listki sałaty i popijałam winem Un Deux Trois.

Ale jedzenie z pęknięciem — to co innego, jedzenie z pęknięciem to jest właśnie to!

Najwspanialej wspominam posiłki, które były w pewien sposób chorobliwe. Przypominam sobie takie momenty w moim życiu, kiedy celowo dążyłam do zjedzenia czegoś, o czym wiedziałam, że będzie okropne, ale chciałam zbadać, co jest w tym smaku. Pamiętam, jak kiedyś na Pradze ogarnął mnie szal, że muszę zjeść taką smutną, zwiędłą drożdżówkę, i ona miała w sobie — zamiast dżemu, czy też konfitury — jakieś wytłoki owocowe. To były chyba skóry z porzeczek — środki zabrano do czegoś lepszego i zostało „pęknięcie” w czystej formie.

Co do innych wspomnień dziwnego jedzenia — pamiętam, jak stołowałam się w Jekaterynburgu. To był pewnego rodzaju bar mleczny, czy też jadłodajnia, kelnerki nosiły wysokie rosyjskie koronkowe czepce — co już dawało pewien powiew niesamowitości — a jedzenie było nieprawdopodobne: wszystko właściwie było szarą pastą polaną majonezem,

breją wymieszaną z inną breją. Podłość tej kuchni nie była podłością kuchni polskiej, czyli: żyły, tłuszcz, skóry, źle potłuczone, lekko zielone ziemniaki, tylko taką nędzą brei: rozgotowanych jarzyn w barszczu i kleksa majonezu, a wszystko to już jakby ktoś kiedyś jadł.

Przypomina mi się też, jak na samym początku lat dziewięćdziesiątych byliśmy z rodzicami w Międzyzdrojach, wtedy nowością były frytki, mieliśmy z moim bratem szal na frytki, a one wszystkie, co do jednej, były zielone, z solaniną! Albo, nie wiem, czy pamiętasz, nagminne wtedy były zatrucia salmonellą. No i sromotnikami.

Pamiętam, w Teleexpresie w czasie wakacji ciągle powtarzały się informacje o tym, że cała kolonia letnia zatrula się salmonellą.

Lubię wracać kulinarnie do tamtych czasów, dlatego robię leniwe, które mają w moim domu szalone powodzenie, albo blok czekoladowy, albo zapiekanki z pieczarkami. Jednym ze smaków z dawnych czasów jest smak mleka w proszku, który bardzo lubię, dlatego też jestem nagminną konsumentką lodów Soprano.

Ale wracając do jedzenia z pęknięciem i do „Przyślij Przepis”. Kiedy patrzę na zdjęcia tych ludzi, wyobrażam sobie kuchnię w domu jednorodzinny w małym mieście, utrzymaną w seledynowych kaflach albo czymś takim... Gdzie w upalny dzień robiona jest galaretkę we wszystkich kolorach i do tego taka niemiecka bita śmietana w aerozolu. Przecież jedzenie jest marzeniem, ideą sprawienia sobie i bliskim przyjemności, uczynienia życia lepszym...

Wszyscy robią *brownie* i zupę tajska.

No właśnie. Zawsze też w sklepie przystaję przed ladą z ciastami. Interesują mnie marzenia i idee, które te ciasta przywołują...

Ja też zawsze przystaję przed tymi ladami, fascynują mnie nazwy ciast. W sklepie koło mojego domu obserwuję takie tendencje: jest seria nazw z końcówką „wiec” lub „ak”: cytrynowiec, budyniowiec, seromak, czekoladowiec; są imitacje słodczy: raffaello, snickers, są też nazwy odwołujące się do jakiejś cechy, czyli: sernik puszysty albo piaskowe z rodzynką (zawsze mnie zastanawia ta liczba pojedyncza!), ale są też nazwy takie, jak: Fale Dunaju, Poezja, Wenecja.

Właśnie, to wszystko co do jednego ludzkie marzenia! Kiedy patrzę na lodówkę z ciastami w moim pobliskim sklepie Groszek i one wszystkie są zeschnięte i wyglądają, jakby były już jedzone, to myślę — kto kupuje te ciasta? Kupują je starsze panie „na popołudnie”, „do

herbatki” albo do pracy, albo na imieniny koleżanki. Na różne małe, uroczyste okoliczności życia.

To jest, swoją drogą, temat: „starsza kobieta i ciasto”. Zauważ, że życie w krajach Europy Wschodniej nie oferuje kobietom po sześćdziesiątce zbyt wielu zmysłowych przyjemności; seksu ani sportu nie wypada już uprawiać, więc jedną z niewielu dostępnych im przyjemności jest dostarczanie sobie cukrów prostych o ładnych nazwach.

No i w ogóle kobiety lubią się tak odurzać.

