

Dorota Masłowska

WIĘCEJ NIŻ MOŻESZ ZJEŚĆ

FELIETONY PARAKULINARNE



NOIR SUR BLANC

DOROTA MASŁOWSKA

WIĘCEJ NIŻ MOŻESZ ZJEŚĆ

felietony parakulinarne

Ilustrował:

Maciej Sieńczyk

NOIR SUR BLANC

Spis treści

Karta redakcyjna

wrzesień 2011

listopad 2011

grudzień 2011.

*TRZECH MĘŻCZYZN W KUCHNI,
NIE LICZĄC DNA*

styczeń 2012

luty 2012.

WIĘCEJ NIŻ MOŻESZ ZJEŚĆ

marzec 2012

kwiecień 2012

maj 2012

czerwiec 2012

lipiec 2012

sierpień 2012

wrzesień 2012

październik 2012

listopad 2012

grudzień 2012

styczeń 2013

luty 2013

marzec 2013

maj 2013

czerwiec 2013

lipiec 2013

sierpień 2013

wrzesień 2013

Korekta: JANINA ZGRZEMBSKA, BEATA WYRZYKOWSKA

Rysunek na okładce: MACIEJ SIEŃCZYK

Projekt okładki: TOMASZ LEC

Skład i łamanie: PLUS 2 Witold Kuśmierczyk

Copyright © text by Dorota Masłowska 2014

by arrangement with Agencja Literacka Syndykat Autorów

Copyright © all illustrations and cover by Maciej Sieńczyk 2014

by arrangement with Agencja Literacka Syndykat Autorów

For the Polish edition

Copyright © 2015, Noir sur Blanc, Warszawa

ISBN 978-83-7392-544-1

Oficyna Literacka Noir sur Blanc Sp. z o.o.

ul. Frascati 18, 00-483 Warszawa

e-mail: nsb@wl.net.pl

księgarnia internetowa: www.noirsurblanc.pl

Konwersja: [eLitera s.c.](http://eLitera.s.c.)

Zanim podam Państwu świetny przepis, kilka słów wstępu. Mimo nazwiska o charakterze spożywczym mogę respondentom wcale nie kojarzyć się z kuchnią i pewnie trudno będzie mi wytłumaczyć, skąd pomysł pisanie o jedzeniu.

Sympatycy części mojej twórczości bardziej radykalnej, której bohaterowie nigdy nie jedzą, bo to dla nich zbyt pozytywne, mogą być skonsternowani. A umiarkowani sympatycy oraz radykalni przeciwnicy – jeszcze bardziej.

Rzeczywiście, wiele lat zajmowałam postawę fundamentalistycznie akuchenną, jako rzeźbę w niczym klasyfikując wszystkie czynności związane z obróbką żywności trwające dłużej niż kupno kebaba. Towarzyszyło temu tyleż oryginalne, co silne przekonanie, że jedząc chleb z serem, doprowadzę kiedyś do ostatecznego załamania się zbrodniczego systemu konsumpcyjnych ułud zmysłowych. Oczywiście może zająć mi to parę, no, może parę tysięcy lat, ale efekt jest murowany.

Czyż nie jest jednak ze strony życia litościwie, że weryfikuje ono nasze młodzieńcze rojenia często brutalnie, ale nigdy do końca bezzasadnie? Mnie – co dość banalne – resocjalizowały pod kątem spożywczym podróże. To one na przestrzeni lat otworzyły łomem konieczności moje zamknięte na kulinaria serce.

Lubię barwność i wielowymiarowość świata przejawiającą się w posiłku, mnogość wątków, które spotykają się podczas krojenia melona z Ekwadoru na desce z Chin i gryzienia go polskimi ustami w Niemczech. Lubię, kiedy przy stole rzeczywistość zagęszcza się jak w soczewce i przez ubiory biesiadników, muzykę z radia, dźwięk strojącej się orkiestry czy szum z zepsutego telewizora, wystrój stołu lub całkowity jego brak, zapach wnętrza lub rozwiewanie włosów przez wiatr tworzy życie.

Lubię, kiedy dziwny samolotowo-hotelowy rollercoaster porywa mnie z knajpy, w której każda potrawa jest ulubionym lunchem Roberta De Niro albo czymś, co Scarlett Johansson zawsze zamawia na deser, wprost do jednego z nowojorskich McDonalldów pełnego wielkich kobiet z wieżami włosów upchniętymi w siatki, gdzie wyrzuca mnie na podartą dermę siedzenia z kubkiem lichej kawy. Toaleta wygląda jak scenografia do *Nie wchodźcie nigdy do toalet w McDonalddie II*, czubki kosmicznych koków mającą wciąż za górami chickenwingsów, apokaliptyczny, rytmiczny łomotuszczyk (okazujący się dźwiękiem roztrzęsionego fortepianu, na którym człowiek w smokingu wygrywa na antresoli dziki jazz) (to wszystko w McDonalddie, tak!) brzmi jeszcze w uszach, podczas gdy ja już dawno w teatralnym bufecie w Jekaterynburgu jem barszcz zabieleny majonezem. Albo, tak jak ostatnio, siedzę w wypucowanej na niedzielę kuchni Kamili, mojej koleżanki ze wsi, gdzie pijam piwem malinowym Angor sałatkę z kapusty z jej ogródka.

I à propos tej właśnie sałatki – długo myślałam nad pierwszym przepisem, potrawą, smakiem,

w którego weku zamknę tegoroczne lato spędzone nad polskim morzem.

Do głowy cisnęły mi się banały nadmorskiej gastronomii: smażony na złoto dorsz lub miruna, gofry tonące w girlandach śmietan i frużelin, lody soprano o infantylnym smaku mrożonego mleka w proszku albo wulgarne specjały polowo-kielbasiano-grochowe. Myślałam o brutalnej taniej kawie ze skondensowanym mlekiem i pozbawionej nazwy herbacie przypominającej brud. Rozważałam grillowane jabłka i upieczone w prodiżu z kruszonką mączne gruszki ze ściętej przez nas gruszy, zjedzone na dworze z małymi plackami w ciemny, zimny poranek. Potem zaczęłam zastanawiać się, czy przypadkiem smakiem tego lata nie była wielce kontrowersyjna cytrynowka, która pod silnym landrynkowym aromatem cytryn kryła okrutną woń gazika po szczepieniu na tęczec, a którą najlepiej spożywać przy ogniskach, patrząc w cekiny gwiazd utknięte w pierzastych chmurach.

Aż, eureka, przypomniałam sobie te dwa proste przepisy. Gdy zrobi się zimno, ciemno, brudno i nudno, z jesionek w korytarzu – kap, kap – turlać się będą krople deszczu, a cichy jęk kaloryferów, ambient odległych telewizorów, zawodzenia tramwajów i dym papierosowy z sąsiedniego balkonu, na którym sąsiad melancholijnie wpatruje się w światła miasta, odbierze resztki nadziei, że to po prostu chłodny, deszczowy dzień wakacji, warto choćby w wyobraźni zrobić te dwie proste potrawy, by przypomnieć sobie letni czas.

SAŁATKA Z KAPUSTY KAMILI

SKŁADNIKI:

GARŚĆ RUKOLI

KILO SUSZONYCH POMIDORÓW Z INDYJSKIMI RYBKAMI HUSEILI

KILKA WYMOCZONYCH W BURGUNDZIE ŻURAWIN

ŻARWIASTY PIEPRZ

DO TEGO:

JEDNA WIEŚ POLSKA W KLIMACIE UMIARKOWANYM

JEDEN DOŚĆ CIEPŁY WIECZÓR Z MAŁYM, SIĄPIĄCYM DESZCZEM

GRILL

JEDEN GROŹNY PIES, KILKA ROZPĘDZONYCH CIĘŻARÓWEK

JEDEN PŁOT Z SIATKI 10 METRÓW

JEDNO KUZYNOSTWO

(NAJLEPIEJ KUZYN Z ŻONĄ) PLUS JEDEN MAŻ

DROBNO KROJONA SAŁATKA Z KAPUSTY Z OGRÓDKA Z KOPERKIEM

PIWO MALINOWE ANGOR

DLA OZDOBY: PARĘ MUCH, BŁOTO NA PODŁODZE

(ŚWIEŻO PRZYNIESIONE)

PRZYGOTOWANIE:

Rukoli, suszonych pomidorów, żurawin i żarwiastego pieprzu nie kupować, bo nie ma gdzie i też nie są do niczego potrzebne. Należy przebywać na wsi w porze letniej i przyjść do Kamili na grilla.

Kuzynostwo należy ułożyć w dużym pokoju w świeżo wykrochmalonej pościeli, męża w sypialni, tak by cichutko chrapali w tle (około czterdziestu minut). Należy usiąść z Kamilą przy czyściutkim stole, rozrzuciwszy uprzednio trochę błota wokół swoich kaloszy na wypucowanej posadzce. Ciężarówka powinna jechać nieco zbyt szybko i ktoś pijany powinien jeszcze wracać z sąsiedniej wsi, tak żeby w ciemności pies szczekał i żeby w kuchni było co chwilę słychać, jak rzuca się o siatkę.

Wtedy należy pić sobie z Kamilą piwo malinowe Angor przy miłej rozmowie o życiu (około godziny), czekając, aż krzyknie „a wyście nie próbowali jeszcze moją kapustę!”. Należy zjeść pyszną kapustę z brązowego talerzyka arcoroc, przy serdecznych zachętach gospodyni (ty jedzkaj, jedzkaj). Po czym należy zostać przez nią poczęstowanym trzecim tego wieczoru kawałkiem miodownika i nie mając prawa odmówić, zjeść go i wytoczyć się za furtkę zmieszany i szczęśliwym, ile dobroci i profitów spotyka nas zupełnie bezzasadnie, ot tak po prostu, w nagrodę za to, że jesteśmy.

OBIAD W BARZE „U IRENY”

SKŁADNIKI:

BAR „U IRENY”

TROCHĘ PIENIĘDZY

Należy przyjść do baru „U Ireny” w Karwieńskich Błotach w dniu, w którym właściciele zatrudnili nową bufetową. Pomieszczenie powinno być na tyle małe, by gorąca frytura wyciskała na jej twarzy ciemne błyszczące wypieki. Należy zamówić dwie pomidorówki, de volaille’a i dorsza, tak żeby zapłacić za to wszystko sumę, która nijak z niczym się nie zgadza.

Na próby kwestionowania rachunku bufetowa powinna obrażać się i wyjmować z kasy piątki i dwójki z beztróską osoby grającej w monopol, mówiąc „proszę, to niech sobie pan weźmie”. Należy odczekać około pięćdziesięciu minut, wtedy można nieśmiało zacząć pytać o swoje zamówienie.

Zupa, zwłaszcza w okresie, gdy pomidory są tanie, powinna być gęsta jak kit, z koncentratu i zasmażki, z grubymi pościami rozgotowanego makaronu, zwłaszcza w gorące dni. Już po kilku łyżkach jest się sytym, więc niejadalność dalszych potraw nie jest dla gości aż takim ciosem. Kucharka, zamiast gotować, powinna wyjść z kuchni i głośno kłócić się z bratem, który podjechał na motocyklu. W ten sposób błady, niedosmażony de volaille nasiąknie tłuszczem, a dorsz nie pojawi się na stole wcale, zniknąwszy w odmętach niepamięci.

Droga do celu jest kontrowersyjna, ale ten ostatni – niewątpliwie osiągnięty, nikt już nie jest głodny.

Uciekający goście znikają w tłumach rodzin wielodzietnych, które zostawiając tu i tam zwitki oparzonej skóry, zajmują sto procent miejsc siedzących i pałaszują, aż im się uszy trzęsą.

Smacznego!

ZANIM PODAM PAŃSTWU ŚWIETNY PRZEPIS, KILKA SŁÓW WSTĘPU.
MIMO NAZWISKA O CHARAKTERZE SPOŻYWCZYM MOGĘ
RESPONDENTOM WCALE NIE KOJARZYĆ SIĘ Z KUCHNIĄ I PEWNIENIE
TRUDNO BĘDZIE MI WYTŁUMACZYĆ, SKĄD POMYSŁ PISANIA
O JEDZENIU.



Zanim podam Państwu świetny przepis, kilka
słów wstępu. Mimo nazwiska o charakterze spo-
żywczym mogę respondentom wcale nie kojar-
zyć się z kuchnią i pewnie trudno mi będzie
wytłumaczyć, skąd pomyśl pisać o jedzeniu.

Problematyka posiadania dziecka obfituje w aspekty i barwy; jedną z nich, może nie dominującą, ale w pewien sposób trudną do pominięcia, jest fakt, że średnio raz w roku ma ono urodziny. Optymalnym rozwiązaniem zdaje się zamknięcie go w tym dniu wraz z innymi milusińskimi w klubie „Hipcio” lub „Radosna żyrafa” na kilka godzin na żelazną sztabę, a samemu w tym czasie nadgnienie lektur, pójście na niecierpiący zwłoki pedicure. Swój felieton kieruję dziś jednak nie do tych, którzy potrafią cieszyć się z prostych i komfortowych rozwiązań, proponowanych nam przez współczesność, lecz do osób ambitnych, zaciekłych, autodestrukcyjnych. Podaję więc teraz przepis, jak zorganizować tradycyjny kinderbal w domu; wzięłam go z książki *Sto pomysłów, jak zniszczyć sobie życie za pomocą urodzin dziecięcych*.

BĘDZIEMY POTRZEBOWAĆ:

1 SIEBIE

OKOŁO 10 SPECJALNIE WYSELEKJONOWANYCH DZIECI, OTRZASKANYCH Z SZEROKO POJĘTĄ ROZRYWKĄ, UCZESTNICZĄCYCH PRZYNAJMNIEJ RAZ W TYGODNIU W URODZINACH Z KLAUNAMI, PRESTIDIGITATORAMI I PRYWATNYMI POKAZAMI TRESOWANYCH SŁONI

0 SŁONI, 0 PRESTIDIGITATORÓW

1 KOLEGI POGRAŻONEGO W DEPRESJI, KTÓRY „SPODZIEWAŁ SIĘ ZUPEŁNIE CZEGO INNEGO” I W OGÓLE TO „WYPIŁBY JAKIEŚ PIWO”

1 OBRAŻONEJ PRZYJACIÓŁKI, KTÓRA NA PÓŁCE ZNAJDZIE INTERESUJĄCY MAGAZYN I ZACZNIE Z WIELKIM ZAANGAŻOWANIEM GO CZYTAĆ, PODCZAS GDY JEJ CÓRKA BĘDZIE SIEDZIEĆ, PATRZĄC W DAL, Z TORTEM ZEŚLIZGUJĄCYM SIĘ CENTYMETR PO CENTYMETRZE Z TALERZYKA W KIERUNKU DYWANU

MOGĄ TEŻ SIĘ PRZYDAĆ:

UPOKARZAJĄCE KOLCZYKI W KSZTAŁCIE PACZEK Z FRYTKAMI

OTRZYMANE W PREZENCIE PRZEZ CÓRKĘ, AKWARIUM Z RYBKĄ

KOŃ BUJANY

BÓL ZĘBA

(JA AKURAT MIAŁAM, ALE JAK KTOŚ NIE MA, TO I TAK BĘDZIE STRASZNIE)

Składniki należy wpuścić wszystkie naraz do mieszkania i pozwolić im przemieszczać się ruchem swobodnym, wpadać na siebie, gonić się i przewracać, mówić, krzyczeć, płakać, wylewać i szukać zagubionego obuwia. Należy pozwolić rzeczom dziać się, bo zabronić im tego już na pewno się nie uda. Wszystkie urządzenia elektroniczne powinny zostać uruchomione, wyłączone sprzęty to dyshonor dla tej szampańskiej zabawy. Oczywiście można się podjąć jakichś aktywności mających zapozorować panowanie nad sytuacją, jednak naprawdę nie ma to sensu. Jedyne konkursy mające rację bytu nazywa się „róbmy to”. Część dzieci bawi się w duchy i przewraca meble, druga w tym czasie rzuca tortem i maluje kałem po ścianach. Samozwańczy zwycięzca jeździ na koniu na biegunach, wbrew zamysłowi projektanta – nie w miejscu. Można (opcjonalnie) parę razy pójść na

górze do łazienki, popłakać się i policzkując swoją starzejącą się twarz, opatrzoną upokarzającymi kolczykami w kształcie paczek z frytkami, pytać się: czego chciałaś? co ci przyszło do głowy? Ale tak naprawdę z tej perspektywy myślę, że należy jak najprędzej po prostu uciec. Pomocna nam w tym będzie machina czasu.

Jak ją skonstruować, nie będę nikomu mówiła – to prościzna. Gdy machina jest już gotowa, wskakujemy do środka i ustawiamy mechanizm na przełom lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych... Ostrożnie, podczas cofania się w czasie możemy oberwać łaczkim Kubota, zdechłym cho-mikiem albo kartridżem od Atari, wirującymi w pyłe dziejów; nieraz mi się to przytrafiło.


Zmyślny wehikuł wyrzuca nas na brzeg ciepłego sobotniego popołudnia w bloku z wielkiej płyty. Jest szesnasta trzydzieści, na klatce schodowej zawiesina sobotniej ciszy, późne słońce nakrapia wyliniałe fikusy. Nasze małe, śliskie od potu dłonie, z paznokciami skrywającymi zapas smarków na godzinę równie czarną co on sam, ściskają zgrzebny podarek. Spowijający go biały papier jeszcze wczoraj spowijał kawę mocca, którą razem z oskubanym kurczakiem i kilkoma pudełkami zszywek przyniósł w teczce tata z pracy. Dziś nieco już wymiętoszonym nimbem tajemnicy okrywa: tylko trochę przeczytane baśnie Puszkina i czekoladę nadziewaną Warta. Ten drobny akt recyklingu to prawdziwa ochrona środowiska przed brakiem innego opakowania. Wyszmelcowanym paluszkiem naciskamy dzwonek. Małe serce tłucze się w niepewności, co się dziś przydarzy. Kto wygra wszystkie konkursy, kto zgarnie wszystkie gummy Maoam.

Nie inna mieszanka emocjonalna trapi jubilata. Nie dość, że nazywa się dziś jak popularny rower, to jeszcze cały dzień musiał sprzątać. Nawet jeśli dobytek jego życia nie jest zbyt wielki, kilka resoraków, klocki LAGO, puszka po fance i *Przygody króla Ćwieczka* Ludmiły Ławiczanki na slajdach, to jak jeszcze dojdzie odkurzenie wykładziny i uczesanie grzywki na wodę, to ani chwili nie zostaje mu na jedzenie smarków.

Och, machino czasu, pozwól nam chwilę powdychać ten zapach boazerii, wątróbki i płynu do trwałej; ponapawać się tą skromną, ale uroczystą atmosferą wysprzątanego M3. Raz w roku w *Ski-roławkach* schowane za książkami, płyta „Fasolek” przepędziła z adapteru Żannę Biczewską, która leży jak niepyszna na roczniku „Kobiety i Życia”... Machino czasu, nie każ nam wracać, daj usiąść przy stole i jeszcze raz skosztować tych dziwacznych łakoci, w których smaku zaklęta jest zgrzebność naszych dziecięcych dni. Tortu z ananasem z puszki, obsypanego suto lekko zjełczałym zeszłorocznym krokantem. Bloku czekoladowego o matczynym posmaku mleka w proszku, niemieckiego biszkoptu z truskawkami i galaretką, chrupiek kukurydzianych Flips, które po przegryzieniu na pół i polizaniu można z powrotem skleić i umieścić znowu na półmisku, a bezcelowość tej czynności wcale nie odbiera jej atrakcyjności. Pozwól wziąć udział w konkursie noszenia jajka na łyżce, rzucić się przez mieszkanie w tanecznym korowodzie przy Piccolo Coro, aż liście filodendronów będą łopotać na wietrze; powdychać zapach rajstopek i oślinionego balona.

Wracamy do terażniejszości dopiero na sam koniec przyjęcia. Resztek mieszkania i strzępów firan na razie nie wyrzucamy: mogą się jeszcze do czegoś przydać. W przyszłym odcinku odwiedzi-

my z machiną czasu urodziny naszych wnucząt: zapewne gdzieś tam w 2047 roku obklejone czujnikami ruchu grają na wieloosobowej konsoli w „The Birthday III”. „Idź na chwilę do babci Doroty” – mówi moja córka do swojego dziecka. – „Wiem, że jest trochę dziwna i mamrocze, ale siedzi sama cały dzień w komorze dla starców, wrzuć jej trochę tortu w tabletkach”.



JEST SZESNASTA TRZYDZIEŚCI,
NA KLATCE SCHODOWEJ
ZAWIESINA SOBOTNIEJ CISZY,
PÓŹNE SŁOŃCE NAKRAPIA
WYLINIAŁE FIKUSY. NASZE MAŁE,
ŚLISKIE OD POTU DŁONIE...
ŚCISKAJĄ ZGRZEBNY
PODAREK.



TRZECH MĘŻCZYŹN W KUCHNI, NIE LICZĄC DNA

Choć na przykład mój tata umie tylko kroić pomidory i robić jajecznicę, a mój dziadek pewnie umiał ugotować wyłącznie wrzątek, i to jeszcze jak ktoś mu pokazał, gdzie stoi czajnik, a wręcz gdzie jest kuchnia, to w oczach mojego pokolenia mogłoby to im pewnie nie przysporzyć wcale męskości.

Umówmy się: jeszcze w całkiem niedawno wydanej pozycji *Męskie wieczory w tradycji staropolskiej*, którą wertowałam z myślą o tym felietonie, sugeruje się mężczyznom spędzanie tych tytułowych przy oglądaniu meczów, niewymagających tężyzny fizycznej potyczkach z zombi na PlayStation3, pokazywaniu, ile się ma w kablu, a ewentualne pojawiające się na nich praktyki kulinarne to wyjęcie paluszków z woreczka, zamówienie kebaba na cienkim lub pizzy. Nie, nie, zdaje się, że nie jest to prasłowiański zwyczaj z dziada pradziada, by mężczyźni trójkami wieczorem zbierali się w kuchniach i wspólnie skrobali rzepę.

A jednak w społeczeństwie coraz bardziej narażonym na rozmaite wpływy, w którym system wartości drży w posadach jak wielki kawał galarety, wszystkie porządki są odwrócone, część kobiet pracuje zawodowo, a kilka z nich nawet na całkiem odpowiedzialnych stanowiskach, wszystko może się zdarzyć. I chyba właśnie dlatego wróciwszy któregoś sobotniego wieczoru do domu, zastaję taką właśnie, a nie inną sytuację: trzech mężczyzn w kuchni, bardzo dużo wyjętych garnków, wiechcie szczypioru, dynie, buchająca para i wspólne skrobanie ziemniaków przy stuletniej whisky o smaku tenisówek.

Socjolog Tomasz Szlendak twierdzi, że mężczyźni gotują, bo to jedyna czynność domowo-gospodarcza stwarzająca potencjał rywalizacji, wyzwania, sławy i chwały, której trudniej zaznać, na przykład sprząając. I choć mieszkam z mężczyzną gotującym dobrze i chętnie, znajduję w tej tezie wytłumaczenie jakże gorzkiej funkcjonalnej przepaści, którą widzę między naszym gotowaniem. Ja zajmuję się jego aspektem codziennym, szarym jak kluski lub sos, gdy wszyscy są głodni, już-już ma dojść do mordobicia i trzeba działać szybko, by uniknąć rozlewu krwi, bo po tym ostatnim i tak ja musiałabym sprzątać.

On zaś stawia na spektakl, triumf, rozmach. Piecze schab ze śliwką i robi utoczone przy linijce kotlety mielone, zajmuje mu to zazwyczaj nie więcej niż osiem, ale też raczej nie mniej niż siedem godzin, raz po raz chodzi do sklepu, by dokupić lubczyk, podczas gdy głodni, błędzący po krawędzi rozpaczy w oczekiwaniu na posiłek goście nie mają nic innego do roboty, jak tylko podziwiać jego swadę, jego wysublimowanie, jego fantazję, jego poświęcenie...

Ale wracając do tej pokątnej męskiej nocnej uczty. Pełnej rozmachu i na którą koniec końców wpełchnęłam się, jako jedyna nic nie robiąc oprócz podpijania im szkockiej whisky o aromacie tak okrutnym, ciemnym i występny, jakby ukradziono ją z barku Williamowi Faulknerowi. Było w tym wieczorze coś krzepiącego, swoista wojna wypowiedziana tostom z keczupem, zimnemu wodnistemu piwu z kija, ciemnościom, katarom i dreszczom, niekończącym się rozmowom ze znajomymi, którzy w ten sposób próbują nie dopuścić do zmarnowania się darmowych minut, i wszelkim innym przejawom zimowej beznadziei. Dlatego niezwłocznie podaję na nią przepis:

JEDEN WŁASNY CHŁOPAK I DWÓCH JEGO KOLEGÓW

PUREE Z CIECIORKI I DYNI, JARZYŃKA Z RZEPY, KASZANKA ZE SŁODKIM BRAZOWYM SOSEM

– nie wiem, jak to zrobicie, zapytajcie Jacka

WHISKY UKRADZIONA Z BARKU W. FAULKNEROWI

(tu najlepiej będzie użyć maszyny czasu, którą opisywałam w poprzednim tekście), opcjonalnie cygara

Siedzi się w kuchni przy stole zastawionym w manierze i obfitości wigilijnej, pije się whisky, która wybucha przedziwnymi bukietami aromatycznymi o konotacjach sportowo-gimnastycznych (trampki, tenisówki, szatnie na wuefie, a również, jak twierdzą niektórzy, „gumowe zasłonki na ŁKS-ie”), je i słucha głośno na przemian Kriss Kross, Cypress Hill i wszystkiego, co w tej dekadencjonalnej rozpuście ma się ochotę usłyszeć. Siedzi się tak do późna w nocy, chodząc ciągle do sklepu po następne whisky, coraz tańsze i z tego powodu mniej smakujące trampkami i smakujące mniej w ogóle, ale pod wpływem których słucha się na przemian Napalm Death i Massive Attack. Na koniec, to jedyny mankament takiego wieczoru, nie pamięta się już takich trudnych nazw i zaczyna się słuchać Magdy Umer albo Bajmu. Ostatecznie ja sprzątam blaty pokryte dwucentymetrową warstwą wszystkiego, skóry rzepy, butelki, niedopałki, a mężczyzna leży i jedyne, na co go stać, to oglądanie *Bananów w pizamach* i ciężkie westchnienia. Mam nadzieję, że nie tylko czytacie moje przepisy, ale również nie wahacie się ich realizować. Nie zawsze są one zdrowe, ale należy pamiętać o tym, że najbardziej niezdrowy ze wszystkiego jest brak szczęścia.

Smacznego!

...SYSTEM WARTOŚCI DRZY W POSADACH JAK WIELKI KAWAŁ GALARETY...



Jednym z grzechów głównych, zazwyczaj niewymienianych i pomijanych w naukach Kościoła, właściwie nie wiadomo dlaczego, prawdopodobnie przez pomyłkę, jest DZIWACZENIE.

Dziwaczenie jest jedną z gorszych przypadłości naszych czasów, która stosunkowo niedawno zawędrowała do Polski, a przynajmniej pod strzechy.

Polega ono między innymi na tym, że gdy wybije godzina, człowiek nagle zamienia się niepostrzeżenie w hrabinę Połaniecką. Nigdy nie wiadomo, kiedy padnie na niego ten zew arystokracji, w większości przypadków, tak jak w moim, boleśnie bezpodstawny.

Ciśnienie atmosferyczne, hormony, nastrój, rozstrój, stres, zanieczyszczenie środowiska to czynniki, dla których budzi się którejś nocy, mówiąc: „Chcę posłuchać piosenki *Joyride* Roxette” albo:

„Mam ochotę w tej chwili napić się szampana z sokiem pomarańczowym”, albo:

„Muszę zjeść szynkę HAM, tę taką konserwową, z galaretką, szybko!”.

Widząc zaś śpiącego partnera, który nie dość, że nie zaczął jeszcze wciągać w pośpiechu spodni ani wyprowadzać samochodu z garażu, to nawet nie chrapnął na to ani nie poruszył się przez sen, pozostaje nam tylko oddalić się w odmęty melancholii i tam masować skronie rozpalone dokuczliwym globusem, za którym stoi poczucie zaniedbania i nierespektowania naszych elementarnych potrzeb emocjonalnych i zmysłowych.

Dziwaczenie to choroba naszych czasów. To skłonność do poddawania się nagłym impulsom i kompulsjom.

Zaspokojenie zwykłych potrzeb i pragnień jest upokarzająco niewystarczające, trzeba jeszcze zaspokoić chętki, fumi, zachcianki i impresje; wewnętrzna hrabina Połaniecka nie przebacza opóźnień, przedłużających się odroczeń, reaguje łukiem historycznym na odmowy i zawsze skłonna jest zaatakować nas znieńska, w najmniej sprzyjających okolicznościach...

Daje to też pewne korzyści. Na przykład takie, że dzięki niej mogę Państwu zaproponować w dzisiejszym odcinku bardzo ciekawą przygodę konsumpcyjną, jaką jest, uwaga, sushi po polsku. Choć innych korzyści raczej nie pamiętam.

Najprościej tego dziwnego tworu spożywczego i kulturowego doświadczyć można w ten oto prosty sposób: ugrzęznąć w popołudniowym korku albo wycisnąć się z metra z czyjąś piersią odbitą na twarzy, wiedząc, że w domu rozmaite małe arystokratyczne obowiązki czekają na nas w postaci mocno spiętrzonych, mogącej w każdej chwili rozsypać się i zsunąć po stoku rzeczywistości lawiny.

Myśląc o tym z narastającą niechęcią, należy nagle stwierdzić, że to, co dobrze nam teraz robi, zwłaszcza na odwleczenie zbliżającej się konfrontacji z lawiną, to sushi.

Jednocześnie trudne do wyparcia poczucie rzeczywistości i, również, winy sugeruje nam, że musimy zrobić to w miarę szybko i skutecznie; idąc na kompromis czasowo-przestrzenny, decydujemy się spróbować restauracji z sushi na swoim osiedlu. „Sushi na osiedlu” – bolesną tajemnicę tej kulinarnej perwersji można przeczuć już w tym zdaniu; sushi z widokiem na blok i warzywniak, sushi osiedlowe nie wróży nic dobrego. Sushi osiedlowe wróży samo siebie.

I sobą samym jest. Są tam więc ciężkie dębowe meble z Makro, fabryczne obrazy olejne z kwiatem wiśni i wszystko, co kojarzy się mniej więcej z Japonią, a co można nabyć za nieduże pieniądze w Castoramie.

Na przekąskę są chrupki kukurydziane Wasabi Mix, a miso do złudzenia przypomina zupkę instant z *Kuchni świata*; nikogo za rękę nie złapałam, ale mam to niebezpieczne przecucie.

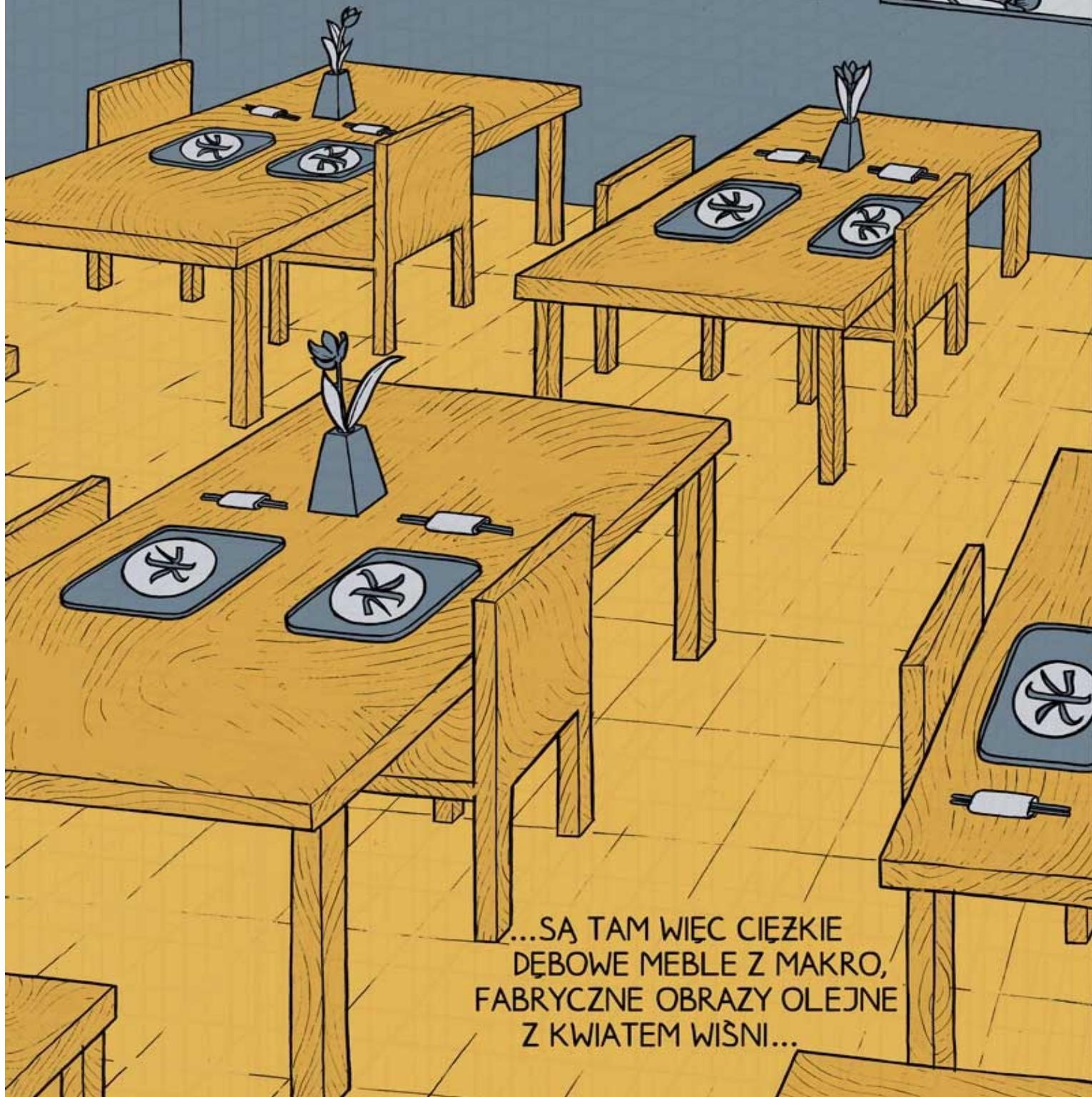
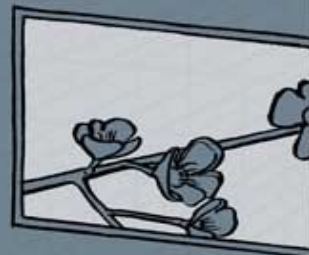
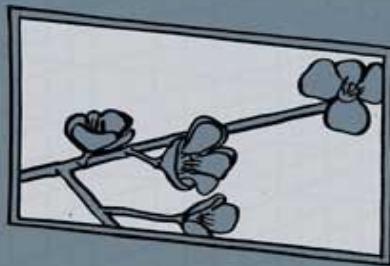
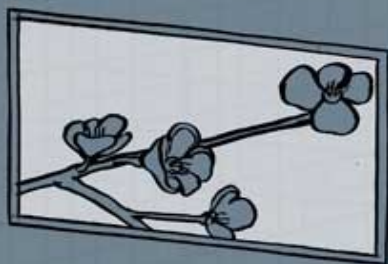
Choć jemy z talerzy w japońskie litery, to wrażenie niskobudżetowości jest trudne do przepędzenia; można się tylko spodziewać, że z za jednego skrzydła scenografii wyjdzie zaraz w kimonie Ciotka Klotka ze skośnymi oczami namalowanymi tuszem, z za drugiego Pan Krzysiu w bruslejkach i stroju karateki, i okaże się, że jesteśmy w odcinku *Tik-Taka* pod tytułem *Azja*.

Dziwny to jest miks na różnych płaszczyznach: cen z ogólną tandetą, pozornej luksusowości z siermiężnością polskiej gastronomii, ekstrawagancji z całkowitym jej brakiem. Wreszcie wjeżdża samo sushi. I również ono – a może zwłaszcza ono – skażone jest tym dysonansem. Sushi w swojej idei wytworne, precyzyjne, matematyczne, eleganckie, z domieszką swojskiej niechlujności last touchem naszego polskiego „jakoś to będzie”. Sushi niechlujnie przycięte, niedbale przystrojone.

Nadrepzentacja ryżu, niedorepzentacja ryby, stercząca zewsząd sałata, stary imbir. Jak ktoś się uprze, to jest to sushi, ale co będzie, jak ktoś się nie uprze?

Brakuje tylko trochę szprotów, zasmażki, dobrze by było, gdyby tu i ówdzie zabłąkał się kartofelek ze słoninką.

Z braku glonów obwiążę to wszystko w kapustę, uszczelnię sznurkiem pakowym i porąbię siekierą na mniej więcej równe kawałki.



....SĄ TAM WIĘC CIĘŻKIE
DĘBOWE MEBLE Z MAKRO,
FABRYCZNE OBRAZY OLEJNE
Z KWIATEM WIŚNI...

WIĘCEJ NIŻ MOŻESZ ZJEŚĆ

Wyjątkowo tym razem nie będę tu podawać Państwu przepisu, jak wyżywienie all inclusive zrobić sobie w domu.

Jest to zbyt niebezpieczne, wymaga zbyt wielu składników. W warunkach naturalnych osiąga się czasem ten efekt niezamierzenie, kiedy w kotle przypadku sprzęgnie się kilka czynników: na przykład nie jadło się od dwóch dni i zaszło do supermarketu przy jednoczesnym rzucaniu palenia albo nadużyło się marihuany i natrafiło na swej drodze na lodówkę zaopatrzoną już na święta... To jednak zdarza się, przyznajmy, rzadko.

Jedzenie typu all inclusive wymaga okoliczności przemysłowych, hurtowych, jego esencją jest bizantyjski nadmiar, mnogość, obfitość i wielki triumf ilości nad jakością. W prawdziwym all inclusive musi występować trudny do osiągnięcia w warunkach domowych przepychający się tłum. W dodatku do pełni bukietu smaków, aromatów i znaczeń niezbędny jest zapach basenu, kremu przeciwsłonecznego i odpowiednio zbutwiałego ręcznika, który nie zawsze przecież mamy pod ręką.

Najprostszą metodą spróbowania tej konwencji spożywczej wciąż pozostaje wykupienie stosownej wycieczki.

Uważam, że warto. Stołując się przez ostatni tydzień w przepastnej stołówce jednego z tych charakterystycznych hoteli o eklektycznej architekturze, w której Retkinia spotyka się ze Stambułem i łączy w jeden niedoskonały, mieszczący setki zachodnich turystów kształt, doszłam do wniosku, że taki wyjazd daje jednak pewne korzyści.

Nie dość, że można wiele dowiedzieć się o przywarach społeczeństwa zamieszkiwanego przez siebie kraju, zwłaszcza rzeczy, które i tak już się wie, to jeszcze tryb konsumpcyjny, w jaki zostajemy zaangażowani, może być źródłem nieskończonej refleksji. To jedzenie mówi nam o świecie, w którym żyjemy, więcej, niż chcielibyśmy wiedzieć i boimy się o to zapytać.

Pytaniem, które zadawałam sobie, leżąc nad basenem błękitnym jak oczy Judasza, było: co z tym wszystkim jest nie tak?

Teoretycznie nigdy jeszcze tak wielu ludzi nieposiadających bynajmniej w swym drzewie genealogicznym żadnych książąt, nie doświadczało takiej obfitości i przepychu. Skąd więc to nieodparte poczucie, że to wszystko nie powinno mieć wcale miejsca, że powinno zostać zlikwidowane teraz i natychmiast, dopóki Bóg nie zobaczy i nie zagrzmie?

Dziś więc zamiast przepisu przedstawiam Państwu swoją metafizyczną teorię obrażonego jedze-

nia.

Najpierw wyważę drzwi już wyważone: każda kultura, każda religia i wszystko, co stanowi o byciu przez człowieka człowiekiem, reguluje stosunek do żywności. Ma kalendarze postów i uczt, mówi o czasach kontrolowanego przesyty i kontrolowanego niedosytu. Nie dopuszcza zachłanności, reguluje stosunek do resztek.

Żywność podtrzymuje człowieka żywym i trzeba zachować z nią dobre relacje, trzeba się z nią przyjaźnić, by się nie obraziła.

Nasza kultura, nasz kalendarz przechwycony przez sekwencje sezonów, przedsprzedaży, posprzedaży i wyprzedzaży, niczego już nie reguluje i nie ogranicza. Nikt nie całuje chleba, który upadnie. I słusznie – bakterie. Ale o ile na co dzień staramy się jeszcze kierować elementarną ekonomią czy względami medycznymi, to w przypadku all inclusive płacimy właśnie za to, by nie spinały nas nawet te symboliczne regulacje. W atmosferze hotelowej restauracji wisi właśnie coś z atmosfery radosnego bezprawia, infantylnej anarchii, wielkiego „starych nie ma w domu”! Jest w tym jakaś perwersyjna radocha z marnowania tego, czego nie wolno marnować, jakaś uciecha z łamania tabu, z huśtania się na żyrandolu, z wojny na torty, z kąpieli w szampanie.

Inna sprawa, że to wcale nie szampan, lecz lewe wino musujące, i nie podaje się go w srebrnych wiaderkach, lecz plastikowych kubkach z workiem w środku. Patrząc na kolejne talerze, które przynosimy sobie na stół i odsyłamy po dwóch kęsach, i bierzemy nowe, myślę o naturze zachłanności: że ma ona w sobie coś i z „chłonności”, i coś z „chłamu”. Dzieci, dorwawszy się do nielimitowanych ciastek i lodów, mieszają je w miskach na szarą breję i wsypawszy do niej kilo tęczącej posypki, porzucają nietknięte. Gołębie biją się nad nieruszonymi półmiskami. Tak właściwie nigdy nie wychodzimy stamtąd fizycznie zadowoleni, syci. Nie ma w tym jedzeniu zwykłego organicznego szczęścia pożywiania się.

Prawda jest taka, że choćby garnirowano to wszystko perłami, a nie uwiędłą pietruszką, będzie to zawsze tylko przyozdobiona pasza. Bezładny, niechlujny, mechaniczny strumień pokarmu, zjawisko niepoliczalne, niemające początku ani końca, niemające porządku i logiki, niemające autora, a co więcej, niemające adresata.

Będzie to zawsze jedzenie obrażone, jedzenie niepocałowane. Jak z jakiegoś mitu greckiego albo biblijnej przypowieści, albo ziszczonej baśni braci Grimm: oto obrażony chleb, którym można się obezreć, ale nie można się nasycić, chleb, który się je, ale który nie karmi, nie odżywia. Jedzenie przygotowane przez zachłannych dla zachłannych: tak jakby nieuważne przyrządzenie i bezładne spożycie mogło odebrać mu wartości odżywcze, uczynić je jałowym; jedzenie, które prędzej czy później zdradza swoją naturę tłoczonego do gardła mokrego papieru, kolorowego styropianu, piachu.

Metafizyczna teoria obrażonego jedzenia po raz pierwszy została sformułowana przez Dorotę Masłowską na wyspach Bergamutach w lutym 2012.

GOŁĘBIE BIJĄ SIĘ NAD NIERUSZONYMI PÓLMISKAMI.



Wspomnienie mojej pierwszej wizyty w Sztokholmie jest piękne, choć podszyte melancholią zawodu. W wieku lat ośmiu, mając niefortunną fryzurę i nachalne poczucie humoru kształtowane chałupniczo przez lekturę „Uśmiechu Numeru”, przybyłam tam z rodzicami statkiem polskim „Konin”, w maleńkim sercu wioząc marzenie, jeśli nie przekonanie, czy wręcz nieodwołalne postanowienie, że spotkam tam Marie Fredriksson z zespołu Roxette. Nie wiem, jak wyobrażałam sobie naszą konfrontację, miało to być przypadkowe spotkanie na którejś z ulic. Wyobrażałam sobie rodzaj rozmowy (która mogła odbyć się wyłącznie w języku ciała) czy też pogawędki na tyle długiej, że Marie Fredriksson z mojej aury osobistej, obuwia tekstylnego typu bruslejki i dresu bawełnianego z Pe-weksu, czy na podstawie innych niewerbalnych i trudnych do uchwycenia znaków zrozumie, że ma do czynienia z kimś niezwykłym, kto być może ma osiem lat, ale całą swoją postawą emanuje niezwykłością i... Wizja co prawda tu właśnie urywała się, co wcale nie odbierało jej intensywności; być może ostatecznie proponowała mi spontaniczną adopcję przez zespół Roxette lub choćby wspólne zjedzenie słoika sałatki szwedzkiej. Myślę, że już wszyscy domyślają się, w jak sromotny sposób nasze drogi rozminęły się ówczesnie. Nieadoptowana przez Marie Fredriksson i Pera Gesle, myszkowałam wśród obtłuczonych fornirów i niedobitków świetności statku „Konin”, za jedy-nych sprzymierzeńców mając karaluchy, grę w makao, stół do ping-ponga i płyty Jeana-Michela Jarre’a.

Do dziś, ilekroć jestem w Sztokholmie, zastanawiam się, po jakich manowcach uniwersum błąka się teraz tamto marzenie? Wyemitowane zostało w kosmos z taką siłą, że fakt, że od dwudziestu lat wisi tam niezrealizowane, zdaje się aż niepokojący. Jak określić jego lokalizację? Czy Marie i Per nie wychodzą ze sklepów, do których wchodzę, nie spacerują równoległą ulicą? Czy zauważę, jeśli będą jedli klopsiki w restauracji obok? O czym będę z nimi rozmawiać?

Mój psychoanalityk twierdzi, że napady łakomstwa, którym ulegam w tym mieście, mają powetować właśnie tamto rozczarowanie mojemu wewnętrznemu dziecku. Choć równie prawdopodobną diagnozą jest, że to Karlsson akurat przycupnął którejś nocy na dachu hotelu, w którym spaliśmy, a gdzie przemieszkiwali w latach osiemdziesiątych działacze „Solidarności”, i podszeptał nam te wszystkie fanaberie; lub też, że inspirowane one były ostrym, pachnącym morzem i mchem powietrzem, którego się nawdychaliśmy; wspinając się po kapryśnie ukształtowanych uliczkach.

Stąd dzisiejszy przepis: jak zabić wywołaną niespotkaniem Marie Fredriksson melancholię w Sztokholmie za pomocą łakomstwa. I choć sądzę, że trapionych przez podobny problem jest naprawdę niewielu, prawdopodobnie jest to tylko jedna osoba, i w dodatku jest ona mną... to jednak nawet dla niej warto podać ten przepis; nie wiem, czy jest on skuteczny, ale na pewno bardzo smaczny:

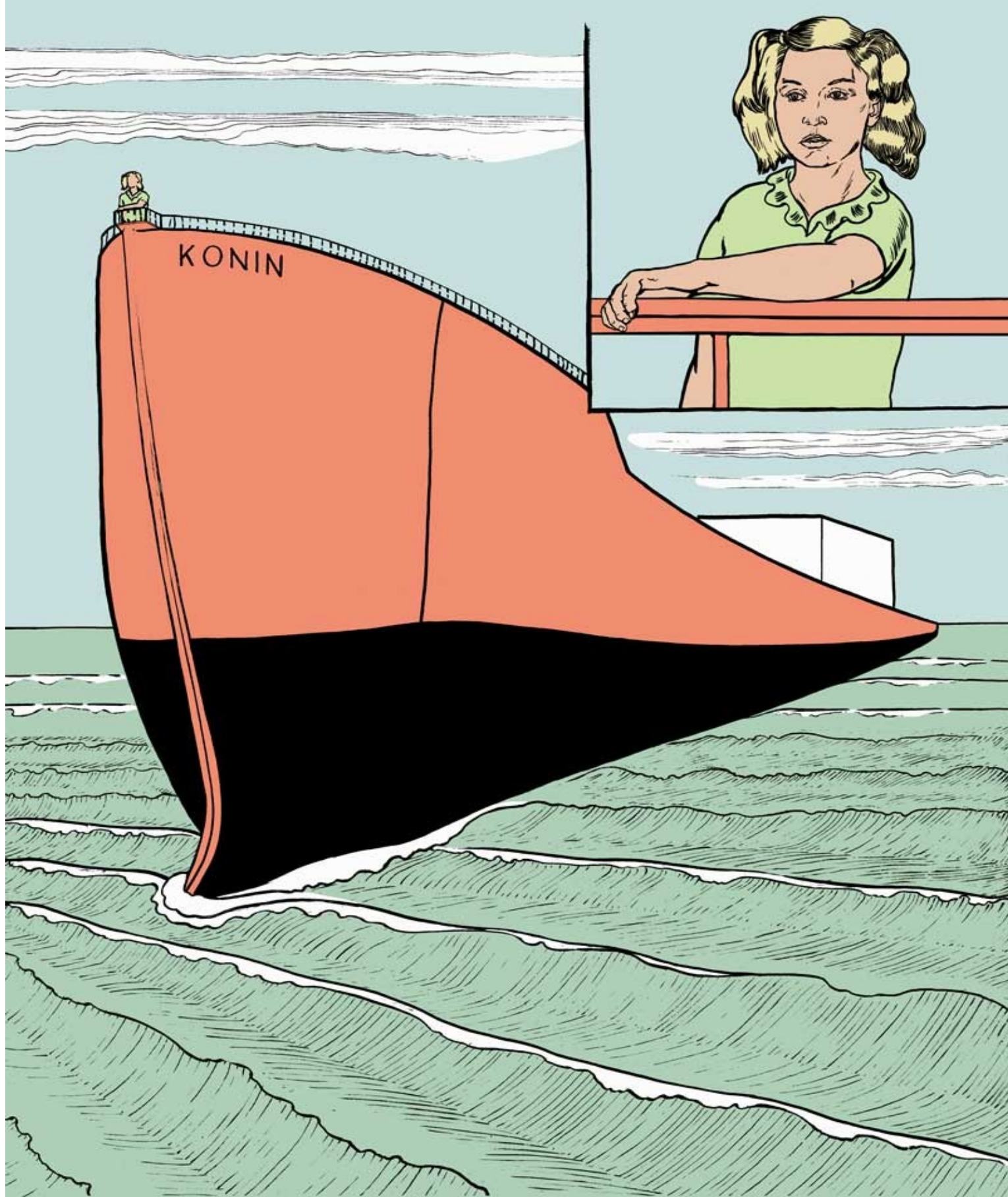
1 SZTOKHOLM

WCZESNA WIOSNA Z WIATREM PEŁNYM PIASKU I OSTRYM SŁOŃCEM

DANIA KUCHNI LOKALNEJ I GLOBALNEJ, JA AKURAT UŻYŁAM: ŚLIMAKÓW, TURBOTA W MAŚLE, MULI, CIASTKA SZWEDZKIEGO SEMLA (???) Z MASĄ MARCEPANOWĄ I NIESŁODKĄ ŚMIETANĄ, BUŁEK CYNAMONOWYCH, SUSHI, KIMCHI, PASTY Z TUŃCZYKIEM I SZPARAGAMI U TAMARY I LODÓW WANILIOWYCH Z SYROPEM Z KWIATU BZU, 2 PACZEK CUKIERKÓW Z LUKRECJI Z SOLĄ MORSKĄ

Przepis ten cenię za jego niebywałą elastyczność: można walczyć za jego pomocą nieskutecznie, ale przyjemnie z różnymi resentymentami, a jeśli nie mamy akurat pod ręką Sztokholmu, można posłużyć się dowolnym miastem polskim i użyć bułek szwedek, szwedzkiego stołu, wiadomej sałatki i hot dogów z Ikea. Serce zostaje ukojone, życie wydaje się lepsze, rozczarowanie mniejsze, drzewa gotowe są w każdej chwili zakwilić pierwszą zielenią.

Smacznego!



...PRZYBYŁAM TAM Z RODZICAMI STATKIEM POLSKIM „KONIN”,
W MALENKIM SERCU WIOZĄC MARZENIE, JEŚLI NIE PRZEKONANIE,
CZY WRĘCZ NIEODWOŁALNE POSTANOWIENIE, ŻE SPOTKAM TAM
MARIE FREDRICKSSON Z ZESPOŁU ROXETTE.

Dziś kulinarna psychozabawa: czy dostajesz palpacji serca na dźwięk rozgryzanego soczystego jabłka? Czy zrywasz stosunki towarzyskie, gdy z uchylonych ust żony na pozór dobrego kolegi dojdzie tłuste, odbierające ci wolę życia mlaśnięcie?

Czy gdy osoba siedząca obok w kinie wyjmując zakupioną przed chwilą wannę popcornu, ty wyjmujesz nóż sprężynowy? Czy gdy potem stajesz przed sądem za morderstwo, wiesz, że drugi raz zrobiłbyś to samo, tylko chwilę wcześniej, nim pierwszy popcorn zmiażdżony zębami denata wydał to charakterystyczne „chrups”?

Jeśli na większość pytań odpowiedziałeś/łaś pozytywnie, to znaczy, że jesteś odgłosyjedeniafohem, tak jak mój chłopak. Spraw sobie przyjemność i nie pojedź do Chin.

Nie jadąc tam nigdy, pozostając w sferze kulturowej, która, choć ostatecznie różnie to bywa, nakazuje jeść możliwie cicho, zachowasz spokój i szczęście, a nawet jeśli nie, unikniesz niepotrzebnego załamania nerwowego. Nie, nie powinieneś raczej udawać się do kraju, w którym mlaskanie, siorbanie, ciamolenie i chlipanie miliarda trzystu milionów mieszkańców zagłusza ryk samochodów.

Zresztą niepojechanie do Chin ma różnorakie zalety. W wielu aspektach jest znacznie prostsze, tańsze i mniej czasochłonne niż pojechanie tam.

Można pielęgnować w sobie przekonanie, że świat, w którym żyjemy, jest jedyny obiektywny, optymalny i racjonalny: pewne rzeczy się robi, a innych nie robi; jedne je, z kolei innych nie; rower jest pojazdem jedno-, a nie dwu-, trzy- lub cztero-, naprawdę wieloosobowym, i oblepiony tymi osobami jedzie zygzakiem wśród innych podobnych chybotających się wieloelementowych zbryleń ludzkich. Oczekujemy, że powietrze, jako substancja, którą się oddycha, powinno być mniej więcej przejrzyste, a nie barwą i konsystencją przypominać kawę z mlekiem; oczekujemy, że będzie zawierało też w sobie tlen...

Tymczasem wcale nie, oto Chiny! Chiny, gdzie wszystko jest wywrócone do góry nogami!

Stoimy nagle pośrodku Pekinu, organizmu miejskiego wielkości i liczebności połowy państwa Polska, smog zasłania wszystko, przechodnie chodzą w maskach... stój! Chyba się zagalopowałam i przez chwilę zdawało mi się, że to felieton do pisma „Katastrofa ekologiczna dziś”, do którego też pisuję... Tutaj miało być o kuchni...

No więc pytacie mnie po wielekroć w swoich listach: jak to w końcu jest?

Po pierwsze czy Chińczycy jadają dużo zupek i mieszanki chińskiej Hortexu? Czy pyszny kurczak po chińsku mojej cici Eli, którego serwowała w latach osiemdziesiątych, a którego chińskość

zasadzała się na pieczarkach i imbirze w proszku, to tradycyjna potrawa tej kuchni? Co ma ona wspólnego z naszym o niej wyobrażeniem? Odpowiedź: może trochę więcej niż ryba po grecku z Grecją. Ale niewiele.

Po drugie powtarzają się pytania o koty i psy. Cóż, osobiście się nie spotkałam, ale faktem jest też, że nie szukałam psiny w menu restauracyjnych aż tak desperacko.

Podobno to nieco łykowate, wysokoenergetyczne mięso jest specjalnością raczej kuchni Korei Południowej.

Po trzecie: około pierwszej, drugiej w nocy zza winkli, ze szpar, bruzd, bud, dziur w dykcie wyskakują czarne postaci i wprost na zaflegmionym chodniku, w miejscu, zdawałoby się, najmniej odpowiednim do spożycia późnej kolacji, rozstawiają swoje kuchenki, palniki, woki. Ci nocni kucharze z perspektywy wspomnienia zdają mi się postaciami niemal Schulzowskimi, gdy tak widzę ich, jak się kryją, czają, obsmażają jakieś dziwne naleśniki, łączą w wokach brawurowe ingrediencje... jakie, nie wiem, europejski żołądek wydelikacowany na normach unijnych modli się o niesprawdzenie.

Za równowartość dwu złotych polskich można zjeść wiadro zupy i szaszłyk i popatrzeć w twarze taksówkarzy i innych nocnych kowbojów, siedzących w kucki przy stoliczkach, przypominających nasze krzeselka wędkarskie. Choć ciemną ulicą pędzą taksówki i porsche cayenne dzieci dygnitarzy, to i tak spośród ich ryku przebijają chlipolenia, łakome mlaśnięcia, pełne rozkoszy ssanie makaronu, wreszcie: bezkompromisowe charchanie.

No właśnie, dla ucha Europejczyka to dźwięk kojarzący się dość jednoznacznie z osobami o czerwonych twarzach i butach ślubnych włożonych do spodni crashowych, stojącymi z piwem pod sklepem spożywczym Monikpol. W Pekinie odgłos odkrztuszania flegmy jest powszechny jak oddychanie. Wprost za tym głośnym, beztroskim zabiegiem higienicznym słychać zazwyczaj soczyste plaśnięcie flegmy o asfalt lub podłogę i moja skłonność do przesady to jedno, a czasem to nie ja przesadzam. W mieście, w którym mieszka dwadzieścia jeden milionów ludzi, wystarczy, że każdy sobie od czasu do czasu charchnie i już mamy około czterdziestu dwóch milionów charchnień dziennie, i to łagodnie licząc! Książęta i żebracy, dzieci, mężczyźni, kobiety, nawet te piękne, wiotkie, o smukłych dłoniach, misternych twarzach, w zgrabnych płaszczykach, nawet te, których nie podejrzewamy o posiadanie flegmy, więc tak: nawet one.

O ironio, patronko wszystkiego! Chińczycy z podobnym niedowierzaniem patrzą na nas, publicznie wydmuchujących nos, a nawet potrafiących zrobić to przy stole, przy jedzeniu. A za szczyt naszej perwersji spożywczej uważają ser. Rozmawiałam z pewnym panem... tylko zapomniałam, czy nazywał się on Huan Zeng, Zuan Heng, czy Zang Zang... Ale to nie zmienia wcale faktu, że rozmawiałam z nim o tej właśnie kulturowej nieprzekładalności pewnych potraw i on trzęsącym się głosem opowiadał o jakimś przyjęciu w ambasadzie francuskiej, w której na deser podano podobno, przygotujcie się na szok: sery. Cuchnące, niektóre nawet zgniłe, zielonkawe, wiele gatunków. Oczywiście duszy o ciągle rozwartych z przerażenia źrenicach widział jeszcze tamten potworny obraz, podczas gdy w czasie rzeczywistym na stół wjechała chryzantema z języków kaczkki, zupełnie jego

wrażliwości obojętna. Co myślicie o takim gagatku?

Smacz-ne-go! To było chyba po japońsku, ale myślę, że tacy laicy jak Wy nie zauważą różnicy.



OKOŁO
PIERWSZEJ,
DRUGIEJ
W NOCY
ZZA WINKLI,
ZE SZPAR, BRUZZD,
BUD, DZIUR W DYKCIE
WYSKAKUJĄ CZARNE
POSTACI I WPROST NA
ZAFLEGMIONYM
CHODNIKU... ROZSTAWIAJĄ
SWOJE KUCHENKI...

Czy pamiętacie ten odcinek serialu *Dwóch i pół*, w którym Alan przyprawia do domu Sandy?

Tę uroczą kobietę o zaradnej twarzy, uśmiechu o lekko psychopatycznej zamaszystości i cudownie krągłej pupce poznajemy, gdy wyważonymi ruchami zsuwa z patelni ostatnią porcję rumianych placuszków, dziesiąte danie śniadania z dziesięciu dań, po którym ochoczo zabiera się do szykowania obiadu z piętnastu. W pierwszym odruchu oskarżana o szarogęszenie się i zakusy imperialne, błyskawicznie podbija żołądki bohaterów, a wprost za nimi ich serca, a zwłaszcza, jak się zdaje, mózgi. Ogłupiali z rozkoszy, bezwolni i słabi, pałają się po domu, czekając na kolejne posiłki, a ona piecze dla nich szynkę nadziewaną czekoladą i czekoladę nadziewaną szynką. Nawet gdyby na chwilę odzyskali przytomność i pragnęli jeszcze ratować skórę, są bez szans: opasłe brzuchy i rozpierające spodnie pośladki uniemożliwiają im przyjrzenie się własnym jądom, nie mówiąc już o oddaleniu się od kuchni, a charyzmy i samosterowności wystarcza im na ukrywanie sugusów w szufladach z bielizną.

Gdy patrzyłam na ich bezradność, wątpliwość duchową człowieka złapanego we wnyki przesyty, myślałam o miesiącu, który spędziłam swojego czasu na wsi amerykańskiej w stanie Nowy Jork.

Okolica była niepokojąco piękna, w białych domach z werandami mogli mieszkać zarówno Maryla i Mateusz Cuthbertowie, jak i seryjni mordercy-ludożercy, a do okien naszych pokoi, jak w czasopismach świadków Jehowy, zaglądały jelenie i wiewiórki. „A więc zwierzęta jednak istnieją!” – myślałam, odsuwając od siebie komputer, przed którym siedziałam, nie mogąc wcale pisać. Nie udowodnię tego teraz, ale wątpię, by i w innych pokojach tego domu pracy twórczej powstały książki, o których jeszcze usłyszymy.

Winę za to wszystko ponosiła niejaka Rita. Była to Amerykanka portugalskiego pochodzenia, o usposobieniu wesołej świętej, która przyjeżdżała wieczorami furgonetką, by zrobić dla nas kolację. Nie była młoda, ale była za to piękna; całkowicie pozbawiona chropowatości i kantów, tak że chciało się bezustannie do niej zakradać i rzucać jej się na szyję. Niestety rzeczy, które robiła, były tak dobre, że potrafiliśmy siedzieć do północy, wylizując półmiski, garnki i pokrywki, dawno zapomniawszy o przysmociach takich jak rozważa, godność, pion.

Jej pieczenie, zupy, sałaty i ciasta były kolejnym dowodem na to, że żywność jest żywa i przewodzi uczucia, nastroje i energie; wszystko, co przygotowywała, oprócz niezwykłego smaku zawierało wyczuwalne molekuly jej pogody, ciepła i nigdy niepsującego się humoru. Nigdy nie spotkałam nikogo, kto by lepiej, i mam tu też na myśli wektor metafizyczny, gotował. Po miesiącu rysy naszych twarzy nabrały wielkiej senności i łagodności, a ostatnie nietknięte komą cukrową kawałki mózgu pomagały już tylko zlokalizować kuchnię.

„A ja myślałam, że zrobiło się zimno i przez to moje ubrania się zbiegły!” – powiedziała któregoś dnia poetka szwedzka Catharina Gripenberg.

Ja też nie pamiętam, jak stamtąd wróciłam, wydaje mi się, że toczyłam się do Nowego Jorku, a potem nadałam się promem jako kontener.

Zanim to jednak nastąpiło, postanowiliśmy z M. wydać pożegnalny lunch o charakterze polskim.

Myślę że niejeden/na z Was będzie po przeczytaniu tego tekstu chciał/a zorganizować taki posiłek, dlatego podaję przepis:

GARŚĆ HISZPANÓW, PORTUGALCZYKÓW

JEDNA SZWEDKA POCHODZENIA AMERYKAŃSKIEGO I DWOJE AMERYKANÓW

JEDNA MACEDONKA, DWOJE NIEMCÓW, JEDEN IZRAELCZYK

GROCHÓWKA

SCHABOWE Z ZIEMNIAKAMI I GROSZEK Z MARCHEWKĄ

POGAWĘDKA KULINARNO-OBYCZAJOWA

TRUDNOŚĆ: TRUDNE

CZASOCHŁONNOŚĆ: BARDZO CZASOCHŁONNE

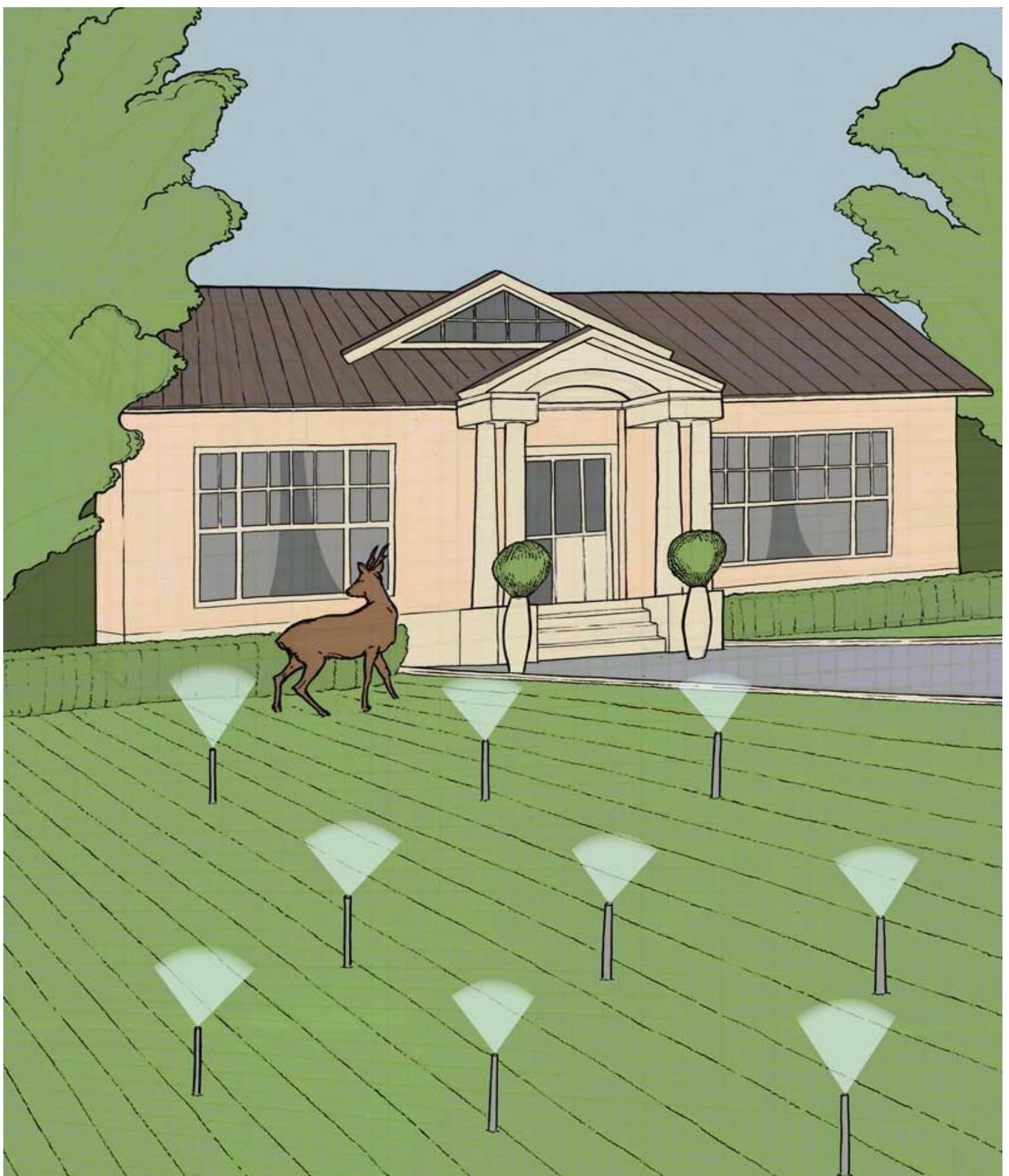
KOSZT (W TYM PSYCHOLOGICZNY): WYSOKI

Najpierw wiele jednostek heroizmu i czasu pochłania zdobycie ingrediencji; trzeba około trzech godzin tłuc się w deszczu po różnych farmach, by wszystko skompletować. Największą dziurą czasową okazuje się tu trafienie do gospodarstwa prowadzonego przez rodziców Kristanny Loken, tej, która grała w *Terminatorze*. Na półkach pośród dyń pyszną się oprawione w złote ramki wycinki z prasy i magazynów, prezentujące piękną Kristannę pod każdym możliwym kątem. Gdzieś z boku pomiędzy brukwią i kalarepą stoi też małe zdjęcie jej siostry, która nie grała w *Terminatorze*. Uwaga! Należy poświęcić ekshibicji najwyżej dziesięć minut, zostawanie na farmie około godziny powoduje drastyczne opóźnienie się całego lunchu!

Po przygotowaniu posiłku w trudnych okolicznościach, jakimi są zaglądowny w garnki, nieprzyzwyczajeni do opóźnień w dostawach żywności współstypendyści, należy rozpocząć konsumpcję. I tu znamiennym punktem całego przedsięwzięcia jest gawęda.

Temat jest właściwie dowolny: można powiedzieć parę zdań o przygotowanych potrawach, o kuchni polskiej, o życiu w naszym kraju. Ja akurat w swoim przemówieniu malowniczo opisałam klatkę schodową w polskim bloku, po której około godziny szesnastej dnia powszedniego zaczyna nieść się odgłos bitego mięsa. Osoby, które chciałyby wykorzystać ten temat również w swojej pogawędce, muszą uczulić na pewien szczegół, drobny niby, ale dość bolesny błąd, którego mnie niestety nie udało się uniknąć. „Bite mięso” oznacza w slangu masturbację. O czym zostałam poinformowana dopiero później, znacznie później, gdy nie dało się już tego odpowiedzieć.

Pozostaje mi tylko życzyć wszystkim smacznego.



OKOLICA BYŁA NIEPOKOJĄCO PIĘKNA, W BIAŁYCH DOMACH Z WERANDAMI MOGLI MIESZKAĆ ZARÓWNO MARYLA I MATEUSZ CUTHBERTOWIE, JAK I SERYJNI MORDERCY-LUDOZERCY, A DO OKIEN NASZYCH POKOI, JAK W CZASOPISMACH ŚWIADKÓW JEHOWY, ZAGLĄDAŁY JELENIE I WIEWIÓRKI.

Wieś nadmorska w klimacie umiarkowanym. Wiatr, chłód, słońce, puszysta, fluorescencyjna niemal zieleń i zapach trochę obornika, trochę dymu, trochę roślin, trochę stęchlizny, trochę również i mydełka Bobas, i świeżego drewna. Nie wiem, jak nazwałabym te perfumy; to chyba uczucie, które moja córka nazywa „Mamo, za czymś mi tak żal”; to uczucie „Czy będzie dziś w telewizji *Daleko od szosy?*”.

Po roku spędzonym w mieście na przepychankach w metrze, masażach gumową bańką, wśród osób w tych całkowicie niepowtarzalnych, wywrotowych, niebywale podkreślających indywidualność, noszonych przez wszystkich okularach Rayban. Na pielęgnowaniu jedynych w swoim rodzaju pasji i generowaniu hermetycznych sensów; na oglądaniu na rzutniku niezrozumiałych filmów i interpretowaniu ich przez niezrozumiałe książki; na rozwijaniu subtelności kodu westymentarnego, życie nareszcie wraca do swoich elementarnych, cudownie sensownych sensów. Zamiast praw mody obowiązują prawa pogody, zamiast dobierać ubrania do nastroju i okazji, dobieramy je kluczem elementarnej czystości, a przynajmniej suchości; zamiast dyskutować o najnowszej książce Hokelbeta, oglądamy w zachlapanym tynkiem telewizorze nieplazmowym *Kabareton* na Dwójce, choć nurtowani od początku pytaniem, „czy możliwe, że nasze podatki przeznaczone są na powstawanie czegoś AŻ tak monstrualnie nieśmiesznego?”, już po piętnastu minutach wiemy, że odpowiedź, choć bolesna, brzmi: SA.

I choć prezentujemy się tu jak bohaterowie programu *Jak się nie ubierać*, zaczynamy mówić z dziwnym akcentem i nadużywać konstrukcji gramatycznej „mieć coś zrobione”, to w jakiś sposób, w zetknięciu z wodą, ziemią i ogniem, odzyskujemy sensowność, godność, pion, powagę człowieczeństwa, której błędzenie godzinami w hipnozie po galerii handlowej i jeżdżenie na rowerze treningowym, i przedłużanie rzesz jednak zupełnie nie przysparzają.

I również czynność jedzenia wraca do swego pierwotnego sensu, przestaje być zjawiskiem z kategorii „kaprys”, „rzeźba”, „i jeszcze tylko mały miętowy listeczek”. I choć lubię też podkraść frukta i z rzeźbionych cukiernic, i bardzo eleganckich koszy okolicznościowych „Społem”, to wspaniale jest wrócić z lasu i zjeść bułkę z serem. Tak, oto właśnie jedna z moich ulubionych, choć dość chaotycznie prowadzonych restauracji, którą wszystkim polecam.

Bardzo możliwe, że niespodziewana kontrola sanepidu zamknęłaby nasz dom jeszcze przed otwarciem drzwi, a Magda Gessler jak nic przyczepiłaby się do stylu wnętrza, sugerując przynajmniej zrobienie tynków i dokończenie wylewki, dosztukowanie odpadającej nogi od grilla i zabezpieczenie sufitu, z którego osypuje się stuletnie proso, nie mówiąc już o oczywistości, czyli zawieszeniu zasłon z motywami marynistycznymi! Jestem jednak pewna, że gdyby przyszło do jedzenia,

to zaraz przestałyby drzeć loki nad takimi detalami; zwłaszcza jeśli wcześniej porębałyby trochę drewna czy poszorowałyby szrobrem dachówki. Gotuje tu bowiem dla nas znany na całym świecie, choć nieco zapoznany w społeczeństwach zachodnich, rewelacyjny kucharz, ukrywający się pod pseudonimem Straszny Głód.

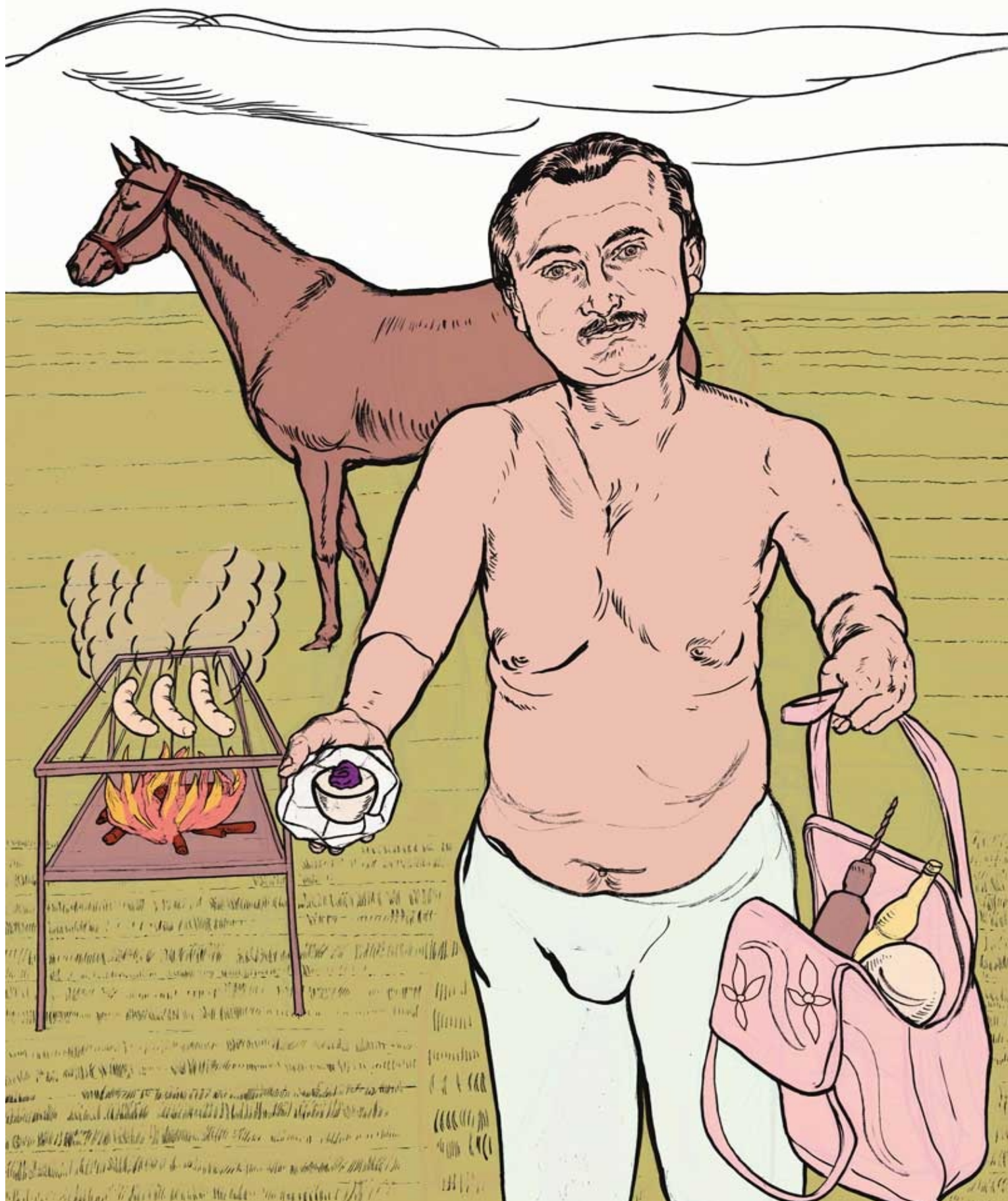
Zastawa porcelanowo-plastikowa, kompilująca z ponowoczesną beztroską kubki ze stacji benzynowych, szklanki dołączane do dwupaków niedrogich herbat oraz filiżanki w kaszubskie wzory. W wazonach pieczołowicie uzbierane przez moją córkę chwasty, nieco już nieświeże, w imbryku herbata o smaku złym, ale gorącym. Wiejski ambient, na który składa się niepokojący dźwięk krajegi, rozwydrzonych psów, bzyczących much i świergoczących w liściach ptaków.

Menu zdecydowanie eklektyczne, skomponowane z tradycyjnych dań kuchni „Za czymś mi tak żal”. Dieta pięć tysięcy kalorii, żywność nieajurwedyjska, niewegańska, certyfikat nieorganiczności i całkowitej pyszności. Kiełbasa z grilla i bułki z masłem, do tego czereśnie, kalarepa, gulasz angielski, michałki, piwo, gofry, smażone śledzie, ciasto mojej koleżanki Kamili (zebra z truskawkową polewą i tęczową posypką). Zaraz potem wysublimowane obiady z trzech dań, które przywozi moja mama i na polowej kuchence nawet grzeje talerze. Na deser pan Wojtek częstuje nas cukierkami o anglojęzycznej nazwie Plum, które kupuje dla swojego konia: jest to rodzaj niedrogich gorzkich truflii z suszoną śliwką w ślicznych srebrnych papierkach. Które pan Wojtek wyjmuje ze swojego damskiego plecaka w pastelowy wzór kwiatowy, a trzeba pamiętać, że ma tam również bochenek chleba, wiertarkę i butelkę oranżady.

W telewizji kończą się *Czarne chmury*, więc i ja kończę.

„Za czymś mi tak żal”, restauracja, grill i cocktail-bar. Dostępne dla niepełnosprawnych, jest ogródek, nie można płacić kartą. Jest kącik dla dzieci. Czynne do ostatniego klienta.

...JEST TO RODZAJ NIEDROGICH GORZKICH TRUFLI Z SUSZONA ŚLIWKĄ W ŚLICZNYCH SREBRNYCH PAPIERKACH. KTÓRE PAN WOJTEK WYJMUJE ZE SWOJEGO DAMSKIEGO PLECAKA W PASTELOWY WZÓR KWIATOWY...



Warszawa jest wspaniałym miejscem, zwłaszcza w miesiącach zimowych, gdy i tak prawie nie wychodzi się z domu, a masa śniegopochodna pokrywa jej trudną urodę nieapetyczną, ale krzepiąco nieprzezroczystą, jednorodną pokrywą.

Natomiast gdy nadchodzi lato, Warszawa też jest dość wspaniała, ale coś ciągle człowiekowi mówi, że są miejsca nieco wspanialsze.

Jeśli chodzi o pytanie „Gdzie najbardziej chciałbyś pojechać, gdy temperatura wynosi pięćdziesiąt stopni?“, „Warszawa” odpowiada tylko 0,0000 procent respondentów, i powiem wprost: mnie akurat nie ma wśród nich. Co jednak robić, gdy tego lata kaprysy losu rzucą nas, a przynajmniej mnie, wśród topiące się place i ulice, kłęby spalin, ryczące samochody i drżące od skwaru szyby?

Przede wszystkim nie panikować, wziąć głęboki oddech.

Wytrzeć z podłogi kałużę potu, która zdążyła podczas niepanikowania zgromadzić się wokół naszych butów, wykręcić włosy. Złapać zjeżdżający makijaż i spróbować z powrotem umieścić go na twarzy. Odkleić od siebie zlepione nogi, uważać, żeby podczas odklejania nie przykleiły się nam do nich ręce. Wyjąć ubranie, wylać łzy z torebki i otworzyć się na to dziwne, ale wyraziste doświadczenie; wydobyć z niego to, co najlepsze, a przynajmniej to, co nie najgorsze.

Na inaugurację swojego niewyjeżdżania proponuję wydanie wielkiego przyjęcia.

U mnie akurat za pretekst posłużyły urodziny, ale wy możecie posłużyć się dowolnym pretekstem. Przyjęcie musi mieć pewien rozmach, oddech, dozę improwizacji.

Nie jest wcale powiedziane, że przygotowując menu, trzeba kierować się schematami i ze względu na paraliżujący upał decydować się na warzywa, dipy, lody i inne przewidywalne potrawy chłodzące.

Ot, choćby bigos albo, tak jak u mnie, fasolka po bretońsku, w każdym razie coś, co będzie gotowało się wiele godzin razem z obecnymi w pomieszczeniu osobami, co rozprzestrzeni się po mieszkaniu i zaschnie w naczyniach i kątach, czego frustrujące i inteligentne jak gdyby resztki będziemy mogli potem odnajdywać na meblach, parapetach, bibelotach, płytach DVD i dywanach przez wiele kolejnych dni... tak, to będzie coś w sam raz.

Razem z gnijącymi w wazonach naręczami śmierdzących kwiatów oraz trwającym na klatce remontem instalacji stworzy to wspaniałe okoliczności do rozpoczęcia etapu II.

Etapu unikania przebywania w swoim mieszkaniu.

Pytacie: dokąd w takim razie pójść? Czym się zająć, gdzie przebywać, gdy okoliczności w mieszkaniu stały się na to zbyt niekomfortowe?

Odpowiedź brzmi: w parkach, w budkach totalizatora sportowego. W kinach, centrach handlowych, muzeach, teatrach, mieszkaniach znajomych. Na przyjęciach. Można szwendać się po ulicach wyludnionego, opuszczonego miasta, należącego teraz, zdawałoby się, tylko do nas. Jakby dorosłych nie było w domu, jakby miało się na własność coś, co zazwyczaj jest tak męcząco, nienawistnie wspólne. Kontemplować luksus możliwości zaparkowania samochodu i posiadania do własnego użytku całego wagonu tramwaju.

Ludzie, którzy razem z nami wałęsają się po opustoszałych skwerach, zdają się bardziej znajomi, niemal bliscy, wtajemniczeni. Możemy z nimi rozmawiać o tym, że jest gorąco i jak bardzo jest gorąco, i kiedy ma być mniej gorąco.

Pytacie mnie o menu na takie letnie, jałowe, pełne cudownego bezsensu i spontanicznych znajomości dni warszawskie. Odpowiem: to menu eklektyczne, ekumeniczne, nieobracające się na higienę ani na alarmujące opinie dietetyków. Jako osoby unikające przebywania w swoim mieszkaniu musicie (a przynajmniej ja musiałam) otworzyć się na łaskawość losu. W ten sposób załapałam się na parę bardzo ciekawych profitów spożywczych, które nadeszły z zupełnie niespodziewanych stron. Między innymi w krzakach przy Armii Ludowej napotkałam osoby grające na mandolinie, które poczęstowały mnie bardzo smaczną pigwówką. Trafiłam na czarujące przyjęcie, gdzie zapijano ogórki małosolne rosyjskim szampanem, chłodzącym się w misie pełnej mrożonej fasolki szparagowej, a gospodarz ubrany był w coś w rodzaju stroju domowo-balowego: była to wymięta koszula od garnituru plus krawat oraz spodenki kąpielowe, skarpety i papucie (pozdrawiam!). Wczoraj natomiast koło kulinarnej fortuny przyniosło mi nocą kopę dymiącej kaszanki z grilla i czekoladek pomarańczowych, które popiłam po prostu nie najdroższym szampanem i całkiem drogim winem i nie zważając na nic, poszłam sobie do domu przez parującą noc, myśląc o hojności życia, o nieskończonej feerii jego barw.

Na koniec przedstawiam przepisy na drinki, które niby bursztyn zatrzymają w sobie smak warszawskiego lata.

LATO W WARSZAWIE I

2 ŁZY, ŁYŻECZKA POTU, SOK POMARAŃCZOWY 100 ML, PIGWÓWKA, TROCHĘ ZWARZONEGO MAKIJAŻU, FASOLKA PO BRETOŃSKU (ZASCHNIĘTA)

Wstrząsnąć. Szklanekę udekorować sflaczałymi balonami i liśćmi zgniłych kwiatów. Podawać ciepławe.

LATO W WARSZAWIE II (SOFT-DRINK)

PÓŁ SZKLANKI POTU (NAJLEPIEJ CUDZEGO), 2 KROPLE BENZYNY, CIEPŁA, WYGAZOWANA COCA-COLA 100 ML, ZAMIAST LODU UŻYJMY KILKU ROZMROŻONYCH STRĄCZKÓW FASOLKI SZPARAGOWEJ

Wierzch posypać ulotkami z agencji towarzyskich i kuponami Lotto.

COCKTAIL NADWIŚLAŃSKA PRZYGODA

PÓŁ SZKLANKI POTU, PÓŁ SZKLANKI WODY Z WISŁY, 5 DUŻYCH ŁEZ, PIWO, WINO, LISTKI POKRZYWY

Podawać podgrzane, brzeżek szklanek ozdobić piaskiem, do szklanki wrzucić kilka kapsli i haczyków wędkarskich.

Smacznego!

...GOSPODARZ UBRANY BYŁ W COŚ W RODZAJU STROJU
DOMOWO-BALOWEGO : BYŁA TO WYMIĘTA KOSZULA OD
GARNITURU PLUS KRAWAT ORAZ SPODENKI KAPIELOWE,
SKARPETY I PAPUCIE...



Znacie piosenkę: *I put ketchup on my ketchup*? Przypomniała mi się ona ostatnio w miejscowości Provincetown na Cape Cod, gdy na restauracyjnym stole zobaczyłam szklistą rozetę z ostryg, pośrodku której tkwił charakterystyczny plastikowy bidecik z czerwoną substancją o smaku pomidorowym. I zrozumiałam nagle, że utwór ten jest najlepszą, najbardziej skondensowaną i efektywną charakterystyką kulinarnego „american dream”, jaka padła z ludzkich ust.

No, może jeszcze poza kilkoma innymi piosenkami. Mam tu na myśli: *I put fries on my fries* i *Burgers on my burgers* oraz *I put bacon on my bacon* i *I put fries on my burgers on my bacon*, a zwłaszcza *I put everything on my everything* i kilka innych piosenek, których tu nie przytaczam jedynie dlatego, że nie istnieją.

Tak, osobę z naszego kręgu kulturowego może zaniepokoić repertuar amerykańskiej gastronomii.

Choć jest on szeroki i barwny, stanowcza nadreprezentacja ketchupu, frytek, frytek w panierce oraz pizzy obłożonej makaronem (naprawdę!) najpierw bawi, potem uczy, w międzyczasie tuczy, a na końcu przeraża. Tak samo jak fakt, że każda, każda idea kulinarna, nawet najbardziej zrównoważona, zdrowotna i ajurwerdyjsko-dietetyczna, nawet kasza jaglana z biojagodami i kroplą wody z Lourdes, może zostać przez nią porwana i przełożona na język smażenia w głębokim tłuszczu, zapieczona pod beszamelem, polana majonezem i keczupem i podana z kopą frytek i shakiem, realizując nasze zapotrzebowanie kaloryczne na następny tydzień. Cóż, wiem, że tutaj też nie zawsze jemy chleb z trawą i wodą. Wydaje mi się jednak, że parametrem, który naprawdę odróżnia kulinarną Amerykę od kulinarniej Europy, nie jest tak naprawdę jakość.

Że najbardziej coś nie gra z ilością. Z tym, co uważa się za jednostkę jedzenia, za jedną porcję przeznaczoną dla jednego człowieka na jeden posiłek.

Próbowałam pytać, analizować tę sprawę. Dlaczego, chcąc kupić sobie kanapkę, mam do wyboru tylko zestawy: dwie kanapki i paczka chipsów albo dwie kanapki i dwie inne kanapki gratis?

Salata to zawsze wiadro sałaty, hot dog to footlong hot dog. Zamawiając lody, bierzemy porcje dziecięce, które są nawet poza zwyczajową klasyfikacją duży–mały, a i tak ich ogrom (a nie są to najczęściej żadne chudobiedne, żałosne lody-lody, które jadamy tutaj, tylko w środku jest jeszcze tabliczka czekolady i worek marshmallowów, i tęczowa posypka) doprowadza nas najczęściej na skraj załamania nerwowego. Tak jakby w tutejszej skali dopiero ZA DUŻO TO BYŁO WYSTARCZAJĄCO DUŻO. Raz nawet do takiej porcji lodów figurującej w menu jako „one scoop” podano mi łyżkę do zupy. Paul, widząc moją konsternację, powiedział „Cóż, to jest Ameryka”.

Ach, więc to jest właśnie Ameryka! Nie wiedziałam. Kładę więc swój brzuch na swój brzuch,

kładę swój drugi podbródek na swój trzeci podbródek i wiosłując łyżką do zupy, wyruszam na podbój tej obfitości, wspaniałości, fantastycznego ogromu, co tu dużo mówić, błogosławionego nadmiaru.

Spełnienie potrzeb jest niesatysfakcjonujące, chodzi o to, by je przepełnić, przespokoić, przerealizować.

Tak, choć pewnie gonimy ich w statystykach, stosunek Amerykanów do jedzenia zdaje się z naszej perspektywy narkotyczny, kompulsywny, nałogowy.

Wygląda na to, że oprócz telewizji, ryczącej i pulsującej zawsze i wszędzie z każdej możliwej ściany, najtańszym i najłatwiej dostępnym środkiem oszłamiającym są cukry proste.

Relacja cenowa do innych używek mówi wiele – drink w nowojorskim barze czy paczka papierosów kosztuje tyle co sześciopak czekolady albo wielki obiad. Wygląda na to, że rany powstające w sercu na skutek życia najłatwiej jest leczyć tu właśnie w ten sposób. Ukryć się w jakimś przytulnym (bo zacisznym raczej nie) barze i położyć keczup na swój keczup i frytki na swoje frytki.

Widok przybitej dziewczyny, której blada, wymizierowana twarz kręci się jak nakrętka na czubku gigantycznego flakono-wazonu jej ciała, kiedy wtrącała w hipnozie półmisek mac'n'cheesu, jest tu dość powszechny. Tak samo jak laska, która w oczekiwaniu na SMS-a od swojej dziewczyny zjada blachę pizzy i popija trzema piwami; całkiem ładnego chłopaka o iście rubensowskich kształtach, z bujnymi piersiami falującymi pod T-shirtem, który kładzie butelkę coli na butelkę swojej coli; rodziny, która ramię w ramię, w zacieklej ciszy, ćpa shaki z litrowych bukłaków.

Pojęcie „comfort food”, którego w ogóle nie ma w języku polskim, w słowniku Webstera pojawiło się już w siedemdziesiątym siódmym roku, a z opakowań lodów, czekolad i różnych sugusów uśmiecha się znaczek „Good humour!”.

Czy nie najwyższy czas na transplantację tej idei do rodzimej kuchni, zwłaszcza wobec rosnących cen alkoholu, papierosów i narkotyków?

AMERYKAŃSKA WĘGLOWODANOWA MASKA NA SERCE

JEDEN PROBLEM

(ROZSTANIE, ZŁAMANE SERCE, CHOROBA)

ULUBIONE DANIE Z DUŻĄ ZAWARTOŚCIĄ TŁUSZCZÓW I WĘGLOWODANÓW (W KUCHNI POLSKIEJ ŚWIETNIE NADAJĄ SIĘ PIEROGI LENIWE, MAKARON Z CUKREM, RYŻ Z JABŁKIEM)

WYSMARKANE CHUSTECZKI

(DO PRZYBRANIA)

Najpierw rozwijamy w sobie cierpienie. Jeśli nie macie swojego problemu, użyjcie problemu swoich przyjaciół albo po prostu myślcie o swojej samotności w wielkim mieście czy czymś w podobie.

Czekajcie, dopóki ból istnienia i lęk nie rozwiną się do trudnych do zniesienia wartości.

Wtedy możecie zacząć jeść, sumiennie, choć pospiesznie i niedbale.

Nie musicie nawet przeżuwać, dobrze też, gdybyście jednocześnie oglądali w telewizji jakiś hałaśliwy, obfitujący w sceny zbrodni program.

Ból i wszelkie przejawy myślenia powinny zniknąć już po dziesięciu minutach, nie zniechęcajcie się jednak i nie zaprzestawajcie jedzenia, którego musi być koniecznie więcej niż potrzeba.

Uwaga! Aby osiągnąć prawdziwie obsesyjny stosunek do jedzenia, maskę należy jak najczęściej powtarzać!

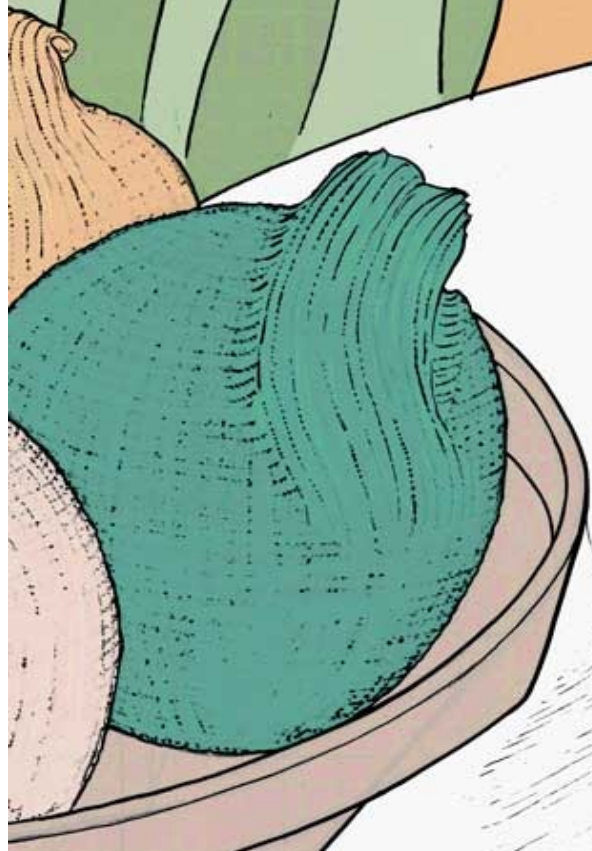
Dla urozmaicenia można wprowadzać motywy włoskie, japońskie i meksykańskie.

Smacznego!

RENT

Bastford

...A NIE SĄ TO NAJCZĘŚCIEJ ŻADNE CHUDOBIEDNE,
ZAŁOSNE LODY-LODY, KTÓRE JADAMY TUTAJ,
TYLKO W ŚRODKU JEST JESZCZE TABLICZKA
CZEKOLADY...



wrzesień 2012

Pozdrawiam wszystkie suche drożdżówki z nieistniejącym nadzieniem, pierogi leniwe z żółtym tłuszczem spożywczym, żylaste kebaby i zupki chińskie, które zjadłam przed laty. Makaron z serem, bułkę jarską ze sklepiku szkolnego (ogórek+keczup), mrożoną pizzę, piwo Książ, jajecznicę na oleju. Jednocześnie informuję, że nie będę już was raczej jadła. Pozdrawiam też wszystkie podłogi pociągów i zabałaganione cudzymi sprawkami siedzenia samochodów, które zatrzymywałam na stopa, zarzygane dworce i przejścia podziemne, w których usiłowałam zbliżyć się do życia, a zbliżyłam się jedynie do zapachu moczu, podkładów kolejowych i przetrawionego alkoholu z wielu lat.

Pozdrawiam je ze Słowenii. Jest ranek. Za oknem góry, kościółek i kamienne domy, zza nich tli się lekko już zetlały żar jesienno-słoneczny. Wiatr przynosi słony, ozonowy zapach morza. Matowy brzęk masztów w porcie, dzwonięcie kluczy w kieszeniach przechodniów, pomruki skuterów, ciężarówek ze świeżym chlebem. Na morzu, niczym boje albo dziecięce piłki, unoszą się pokryte perhydrolowym puszkami głowy starych kobiet.

Jak tak dalej pójdzie, jeżeli paraliżować będzie mnie piękno, to nie wiem, jak to się skończy dla tego, co piszę. W podręczniku dla pisarzy przestrzegają przed wszelkimi sytuacjami szczęścia, aprobaty dla egzystencji, zachwytu okolicznościami czy pięknem przyrody. Picie herbaty owocowej na dworcu w Działdowie zimą – tak, wysysanie kości kurczaka znalezionego na dywanie – tak, przyklejanie się łokciami do ceraty w barze „Kurczak” – tak, poczujemy uroczyste dzwonięcie czarnego kosmosu w psujących się zębach. Ale rynek w Piranie po sezonie, smak fig i krwiście czerwonych pomidorów, złote sardynki, zawiesiste wino, piski dzieci, mule, chłodnawa czysta woda, w której między naszymi nogami przesmykują się ryby, cóż, czuję się jak bohaterka ostatnich stron powieści dla kobiet: wszystko było złe, zagmatwane i pełne perypetii, przepychanek w tramwajach, podać do ZUS-u i codziennej szarości, ale teraz oto siedzę na kamieniu, patrzę w morze, uśmiecham się do życia, gra mnie Anna Nehrebecka.

Słowenia kompletnie mnie zdumiała, również ze względu na fakt, że wyrabiając sobie na pewnym etapie rozwoju umysłowego geograficzne poczucie Europy, kompletnie pominęłam jakoś ten kraj w swoich założeniach. Myślałam: Chorwacja może i tak, Serbia, ewentualnie Macedonia. Ale Słowenia? Zdaje mi się ona teraz krajem dodatkowym, bonusowym, który pojawił się nagle parę dni temu, kiedy tu przyjechałam, zmontowany z kawałków Alp, Czech, Bieszczad, Unii Europejskiej i czegoś jeszcze innego.

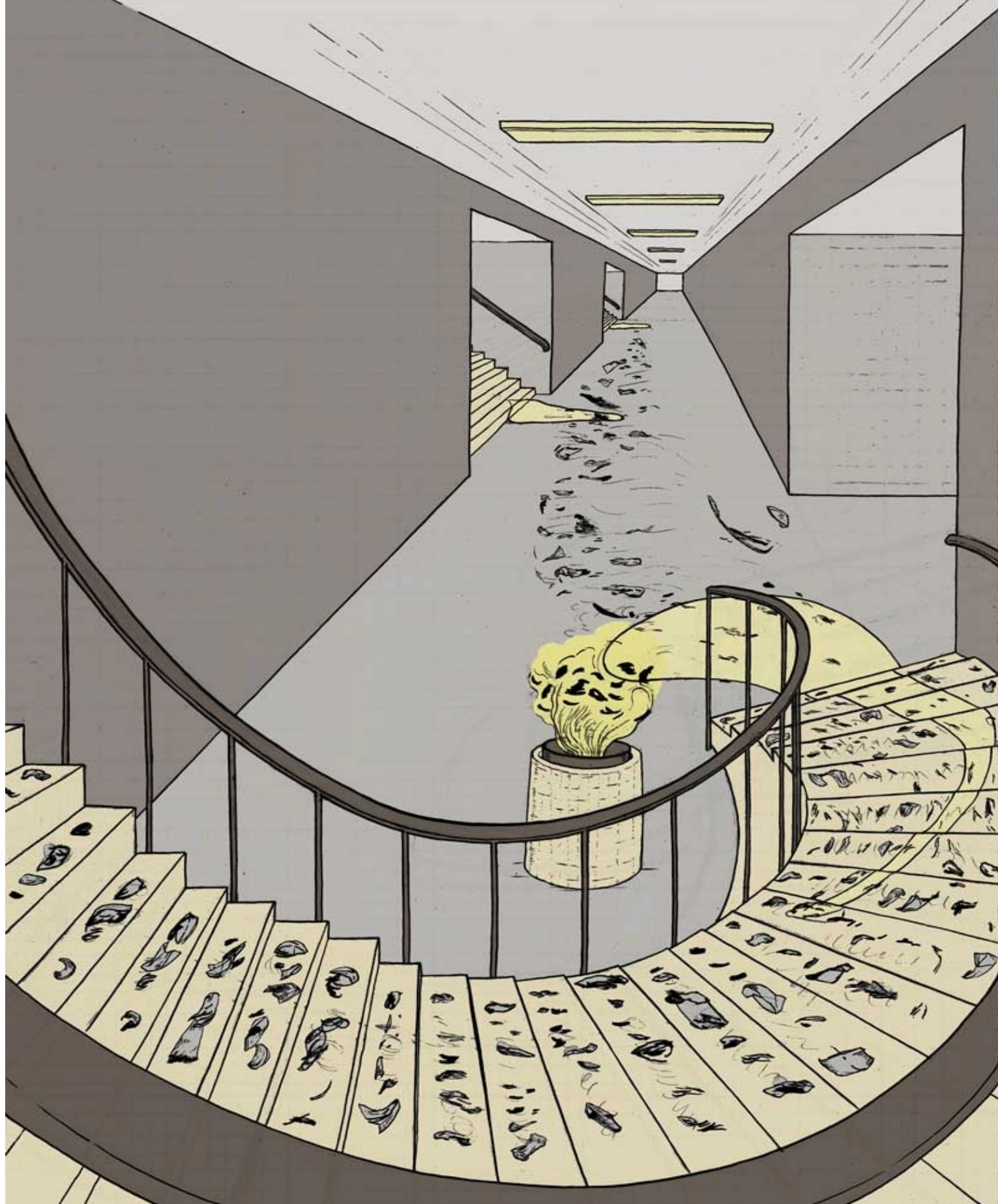
Co nie zmienia faktu, że wszystko, co widzę, jest stare, przedwieczne, omszałe, nieopieczutowa-

ne szyldami „WULKANIZACJA” i „Kaufland – dla ciebie, dla rodziny”. Mimo nowoczesnych autostrad i waluty euro Słowenia emanuje jakimś znajomym czechosłowackim czarem. Kryształiczna czystość krajobrazu, brzydkie fryzury mężczyzn, intergalaktyczne maziaje pętłące się na tapicerkach wersalek w hotelach, postkomunistyczny szelest serwetek, w które ludzie pakują do domu niezjedzone frukta po bankiecie. Różowe włosy starszych pań, późnowieczorny piknik na boisku szkolnym w małym górskim miasteczku, który uświetnia występ chóru męskiego w groszkowych koszulach i rozdzielany z wielkiego gara gulasz na winie z polentą, krzywe kawałki tortu i wino domacze z baniaka.

I ten piękny Piran, do którego nie można wjechać samochodem. Trochę w górach, trochę nad morzem, bez Carrefoura, bez Rossmanna, bez kebabu. Wieczorami w oświetlonych jak filmowe scenografie uliczkach i zaułkach kręcą się lokalsi: wytrawione na słońcu wyrostki o wygolonych głowach, ich dziewczyny w dziwnych džinsach, chudzi panowie w ufarbowanych na czarno włosach i sztruksowych dzwonach siedzący przed barem „Kave Nina”. Z ich niewzruszonych, mało sentymentalnych oczu można się tylko domyślać, że gdy wyjadą ostatni niemieccy turyści, na śliczne to miejsce wraz z suchymi liśćmi spadną posezonowe beznadzieje, nadmorskie melancholie i inne listopadowe plagi.

Tymczasem jednak niedobitki sezonu. Na stoiskach wciąż wiszą jeszcze ciężkie, wielobarwne, przejrzyste kiście tandetnej biżuterii. Przez okno wpada ciepły wiatr, szeleści czysta pościel, wystaje z jej spienionych odmętów pogryziona przez owady stopa dziecka i wiecheć wypalonych słońcem, sklejonych solą włosów; obok porzucono niewielkie majtki bawełniane z odrywającą się księżniczką. Chowam głęboko na dnie walizki podręcznik dla pisarzy, założony na stronie „Cierpienie, syf, entropia – wiarygodny opis”. Wydaje mi się, że przynajmniej w tym tygodniu już go nie będę czytać.

...ZARZYGANE DWORCE I PRZEJŚCIA PODZIEMNE, W KTÓRYCH
USIŁOWAŁAM ZBLIŻYĆ SIĘ DO ŻYCIA, A ZBLIŻYŁAM SIĘ JEDYNI
DO ZAPACHU MOCZU, PODKŁADÓW KOLEJOWYCH
I PRZETRAWIONEGO ALKOHOLU Z WIELU LAT.



Od lat dziecinnych zatruwa nam życie zdradziecka natura niedzielnych popołudni – pomyślałam, stając przy pokrytym łzami deszczu oknie.

Ich złośliwa ambiwalencja, ich niejednoznaczny, podszyty dziegiem charakter.

Przynależne jeszcze do porządku odświętnego, pozwalają naiwnie taplać się w pozornej beztro-sce, w udawanym rozleniwieniu. Oczywiście do czasu. Nudne, pachnące rosołem i wypełniające mieszkanie kojącym mamrotem transmisji mszy z Watykanu, około godziny powiedzmy czternastej osiągają swój punkt zwrotny, swoje załamanie. Kiedy to odwracają się od nas gniewnie i przechodzą na stronę wroga: zbliżającego się nieubłagalnie przyszłego tygodnia. Odtąd w każdym mijającym kwadransie słyhać złowieszczy klekot codziennych wnyków, znaczące pochrząkiwania ponie-działkowych demonów.

Gdy to myślałam, bezszelestnie zajechała po mnie machina czasu. Zresztą chyba ta sama, którą konstruowaliśmy jeszcze w zeszłym roku, bo widziałam na tapicerce zaschnięte mazy ananasowego tortu. Jeśli ktoś wyrzucił maszynę z zeszłego roku podczas wiosennych porządków lub dopiero pla-nuje jej zbudowanie, polecam książkę *Podróże w czasie – spróbuj i ty*, która ma chyba najlepiej zi-lustrowane instruktaże i klarowne porady. Prezentowane w niej modele nie są może monumentalne i nie nadają się do podróży profesjonalnych, ale świetnie sprawdzają się w drobnych, chałupniczych wycieczkach. Takich właśnie jak ta, niewinnych wyprawach w poszukiwaniu utraconych niedziel-nych popołudni.

Nastawiamy pokrętko mniej więcej na minus dwadzieścia lat. Kierując się dobiegającymi z duże-go pokoju harcami Benny Hilla, lądujemy przy naszym dziecinnym biurku. Na ręce mamy jesz-cze ślad święconej wody, w firanach błąka się poobiedni swąd pieczeni rzymskiej. Na kuchennym blacie leży wytłuszczony papier po zakupionych na podwieczorek eklerach, przez uchylone okno wpada gorzkawy zapach palonych liści.

Nad opustoszałymi działkami ciągną się kleiste dymy, rdzewieją w szklarniach grabie, niebo wisi nisko, a i krok rajstopek jest charakterystycznie opuszczony, drażni wnętrze ud i utrudnia kroki.

A te wiodą nas do dużego. Ze swoimi obłożonymi w tapetę lub zeszłoroczny kalendarz ćwicze-niami od matematyki, w których mamy zadane ćwiczenia 2, 3 i 5 a i b (ułamki!), staramy się, by sztorm nieco spóźnionej obowiązkowości nie rzucił nas zbyt daleko od telewizora Grundig. Eduka-cja jest niezwykle ważna, ale obserwowanie, jak Crystal w czarnej aksamitnej sukni przed toaletką szcnotkuje swoje puszyste jak chryzantema włosy, a Blake trudnym do pomylenia gestem zakłada jej wartość dwa miliony dolarów koleję, by uczcić udaną transakcję sprzedaży szybu, i tak odcisnie się na naszym rozwoju osobistym znacznie wyrazistszym piętnem. Dla równowagi, po *Dynastii*, znad

ćwiczeń do środowiska („jakie znasz opady atmosferyczne? narysuj je w tabelce”) rzucamy przeciągle i nigdy niesyte spojrzenia na Telewizję Gdańsk, w której dają akurat sondę uliczną „Co mnie gryzie?”. Ekran wypełniają psychodeliczne barwy kreszowych płaszczy; włóczkowe berety, zmęczone twarze; pałętające się jeszcze po wyobraźni opalizujące artefakty bogactwa z Denver: diamenty, kolacje przy świecach, wykładane boazerią cadillaki i weekendy na ranczu, giną w zderzeniu czołowym z chropowatą rzeczywistością Polski AD 92. („Córka przepracowała dziesięć lat w zakładach Neptun, teraz dokonano redukcji. Pytam, co ludzie mają robić, gdy żona jest na rencie, a zięć pracuje w sklepie metalowym, zostając w ostatnim okresie zwolnionym!!!”)

Gdy wybrzmia ostatnie dźwięki *Gumisiów*, niedzielę można uznać za zakończoną.

Jeszcze na bosaczka szwendamy się trochę po domu, ciągnąc za sobą zapach mydła Imperial Leather.

Na Dwójce dają dobry film (sensacja, USA); jeśli chodzi o oglądalność, to jakieś tam *Tańce z Gwiazdami* mogłyby mu buty lizać; po symultanicznej pulsacji w oknach wieżowców widać czarno na białym (a raczej biało na czarnym), że filmu nie oglądają tylko ci, co nie istnieją.

Teraz możemy przejść do meritum. Korzystając z hipnotycznego zaangażowania dorosłych w seans filmowy tudzież hałasu wody lejącej się do wanny, kierujemy się do kuchni, by tam odnaleźć smak kończącej się niedzieli. Smak walącej się w gruzach beztroski i warczącego za nią groźnie obowiązku, smak wolności i szczęścia wyrywanego nam lodowatą ręką ponurej konieczności, wreszcie: smak występku, którym rekompensujemy sobie tego procesu nieuchronność...

Smakiem tym jest smak nielegalnych słodczy, które dziecko może przyrzadzić sobie na pociechę tylko samo. Pojawienie się bowiem w pomieszczeniu dorosłych wyklucza pojawienie się tych słodczy; płoszą się one równie łatwo jak krasnoludki czy wróżki, a nawet jeśli nie, to i tak zostają skonfiskowane.

Zatem, zamknąwszy cichutko drzwi, sięgamy w wielkiej tajemnicy po któryś z tych przepisów:

CUKIER WANILINOWY Z RĘKI

– korzystając z donośności lektorstwa Janusza Szydłowskiego, cukier wanilinowy wyjmujemy z szafki, wsypujemy w zagłębienie ręki i wysysamy;

CHLEB Z MASŁEM I CUKREM

– chleb smarujemy masłem i posypujemy cukrem (dla dzieci, których rodzice są ekstremalnie zaangażowani w seans filmowy lub popijają do niego duże ilości wina Cinzano, również w wersji smażonej);

KAKAO „NA SUCHO”

– kakao (najlepiej niemieckie Schulstad) wysypujemy na spodeczek i wylizujemy;

KOGEL-MOGEL

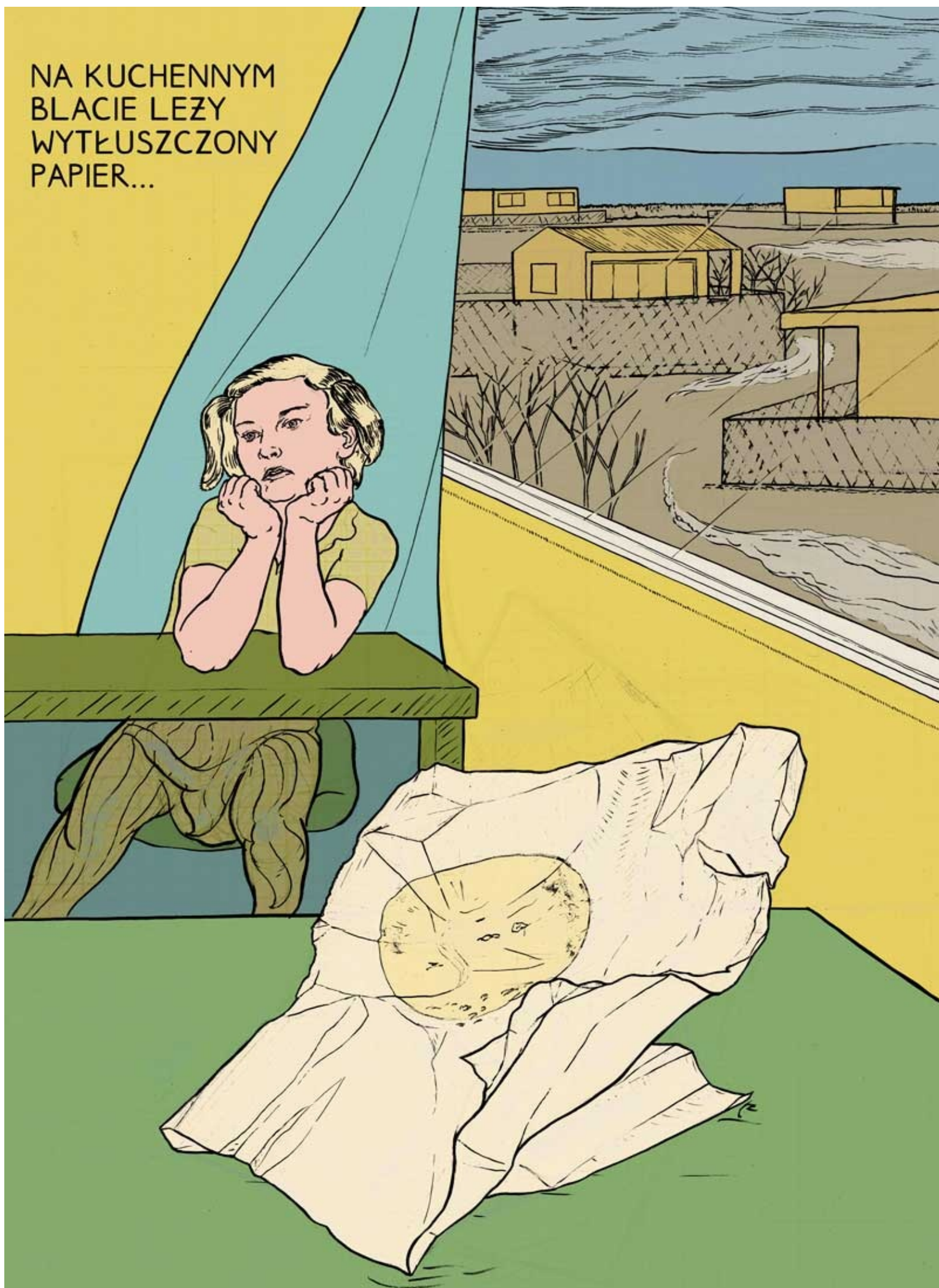
– wielki nieobecny w mojej biografii kulinarnej.

Ale recepturę znajdziecie na pewno w książce *Salmonella w kuchni – 1000 przepisów*.

Uwaga, po posiłku nie myjemy zębów! Niezwłocznie zakradamy się z powrotem do maszyny czasu, by przypadkiem nie wylądować następnego dnia w szkole (niedokończona tabelka ze środowiska!). Z jamą ustną pełną przyjemnie namnażających się bakterii, nastawiamy maszynę na rok 2012, na niedzielę. Powróciwszy, próbujemy zainteresować własne dzieci, odrabiające właśnie na chybcika lekcje, kombatanckim wspomnieniem o cukrze wanilinowym. One zaś reagują w najlepszym przypadku pogardą („Ty to jadłaś?! Fuuj!”), a w najgorszym nie reagują wcale, tylko dalej, odrabiając lekcje, grają w „Quake VIII”.

Smacznego!

NA KUCHENNYM
BLACIE LEŻY
WYTŁUSZCZONY
PAPIER...



Możliwe, że wcale nie pamiętacie tego odcinka *Jeden z dziesięciu*, w którym padło pytanie o pierwszą część trylogii o szarych dniach pospolitych złodziei w przedwojennym Mińsku Litewskim; możliwe nawet, że odcinka takiego nie było. Pewne jest natomiast, że mało kto z widzów przed telewizorami wykrzyknąłby jej tytuł. I ja, choć wcześniej doskonale odgadłabym i sumę kątów w trójkącie i hasło „stuka w lesie” (dziękuję!), na pytanie o tytuł tej ślicznej powieści Sergiusza Piaseckiego skubałabym tylko nerwowo w dłoniach róg pledzika, a może nawet sięgnęłabym po kolejny tego dnia kieliszek Doppelherz, nim okazałoby się, że to właśnie *Jabłuszko*.

Cóż, podczas gdy empiki zalegają zwały i hałdy „pierwszych polskich powieści biznesowych/agroturystycznych/aborcyjnych”, „najśmieszniejszych powieści od czasu jakichś innych powieści” albo „ciepłych, wzruszających powieści o... dojrzewaniu i dorosłości, męskości i kobiecości”, których statystyczni Polacy mimo akrobacji marketingowców i tak nie czytają, ogarnia mnie ciepło na myśl o zalegających biblioteki, biblioteczki, piwnice i antykwariaty zwałach i łąkach powieści nie najśmieszniejszych, nie najlepszych, nie pierwszych i nie najważniejszych.

O książkach pożółkłych, zakurzonych i poplamionych herbatą Yunnan i wyrobem czekoladopodobnym w 1982, wartych plus minusz dziesięć złotych, książkach, z których kart bije mdlący zapach stryżku, jesiennych liści i starych flor bakteryjnych, zapach zaklętych na nich, nieaktualnych świątów, które przepadły, sczeźły, obróciły się w proch; świątów, których żaden czytelnik nie przywoła już do życia swoją wyobraźnią.

Taka właśnie biblioteczka stanęła na mej drodze ostatnio w apartamencie hotelowym w Krakowie. Wzruszająco prowizoryczna, bezpieczna, pozbawiona jakiegokolwiek klucza, choć wyposażona w rzeźbiony kluczyk; przywołująca po prostu dość niedbale ideę książki w tym wielkim, dystyngowanym, pogrążonym w niejasnościach wnętrzu, w którym jeszcze gdzieś w lustrach, zakurzonych storach, wytrawnych półmrokach i posrebrzanych kapach zdawał się majaczyć powidok Tomasa Łęckiego pomadującego swoje piękne, pachnące wąsy.

Charakterystyczny księgozbiór, w którym *Sekty wczoraj i dziś* stoją obok *Psiego serca* i *Kosmetyki pana*, a *Czy miłość ci wszystko wybaczy?* *Historie prawdziwe* dzieli półkę z *Odmaczaniem pęcherzy*. *Vademecum kompresów ziołowych* i kilkanaście numerami „Kultury”. Entropia w różnych fazach i odcieniach: książki z lat sześćdziesiątych kruszą się w palcach, z kolei te z dziewięćdziesiątych, opatrzone pionierskimi okładkami zaprojektowanymi w programie MS DOS, niedbale sklezione, po prostu się rozsypują. Aż serce się ściska na widok tego literackiego złomowiska, bankrutującego lumpeksu; może z żalu nad ogromem, klęską urodzaju, nad niekontrolowanym już przyrostem dóbr, faktów, informacji i obiektów, który zamienia nasz świat w wielkie, nieogarnialne śmietnisko.

To z tej biblioteczki wyciągnęłam właśnie ramotowate *Jabłuszko*. Okazało się ono lekturą niespodziewanie barwną i wciągającą, dziecięco hedonistyczną, podczas której obgryzłam wszystkie paznokcie i zjadłam wszystkie gratisowe landrynki z logo hotelu, i sama nieomal zaczęłam marzyć o zostaniu złodziejką i grabieniu strychów z suszącej się pościeli lub choćby kochanką pasera, która potem w pocie czoła do późnej nocy wypruwa z niej monogramy, podczas gdy mężczyźni popijają sardynki wódką i śpiewają pieśni o złym złodziejskim losie. Czy znacie te chwile, gdy za oknem rozciąga się wieczór lodowaty, dokuczliwy, pełen zbójców i złorzeczeń wiatru, a wy leżycie w niezasłużenie wielkim apartamencie przy bursztynowej lampce, cały czas podkręcając kaloryfer o jeden stopień więcej, a tętent stóp dzieci, które korzystając z uroków starej architektury, biegają dookoła stołu, amortyzują puszyste dywany?

POTRZEBNE SĄ NAM:

1 WIECZÓR

1 KRAKÓW, PEŁEN PRZEPYCHU, STIUKÓW, GZYMSÓW, ZDOBIEŃ I OMSZAŁYCH KOLUMN, PIWNICZNYCH OPARÓW, STUDENTÓW I ICH WYMIOCIN, ROZMAITYCH NAGANIACZY I PROMOCJI, PERLISTEGO ŚMIECHU KOBIEC, RYKU ZARZYNANYCH PROSIĄT, KTÓRY EMITUJĄ AŻ DO RANA PIJANI, ZATA CZAJĄCY SIĘ PO RYNKU HISZPANIE

JEŚLI NIE DYSYONUJEMY AKURAT KRAKOWEM, MOŻE BYĆ TO JAKIEŚ INNE ATRAKCYJNE MIASTO, BUZUJĄCE OD OGNIA I TAM-TAMÓW, SMRODU Z KEBABÓW, GARKUCHNI I FESTIWALI PIEROGÓW

1 APARTAMENT

(MOŻE BYĆ TEŻ ZWYKŁY POKÓJ)

1 BEZPAŃSKA BIBLIOTECZKA PEŁNA KSIĄŻEK WĄTPLIWEJ NIEZBĘDNOŚCI (OSTATECZNIE WYSTARCZY 1 NIEWAŻNA KSIĄŻKA)

Wszystko to należy wymieszać.

Ja swój wieczór, jak już wspominałam, przybrałam po wierzchu hotelowymi landrynkami, ale ozdobą Waszego wieczoru z nieważną książką mogą być też: czy to lekko przeterminowana niemiecka czekolada z szybką, pokruszony wafel Grzesiek, czy wyciągnięty z zagłębienia fotela, oblepiony psią sierścią cukierek; sprawdzi się tu każdy przejaw słodczy lekko już przebrzmiałej i nie najświeższej, ale ciągle w jakiś sposób słodkiej.

Smacznego!

TAKA WŁAŚNIE BIBLIOTECZKA STANEŁA NA MEJ DRODZE
OSTATNIO W APARTAMENCIE HOTELOWYM W KRAKOWIE.
WZRUSZAJĄCO PROWIZORYCZNA,
BEZPAŃSKA, POZBAWIONA
JAKIEGOKOLWIEK KLUCZA,
CHOĆ WYPOSAŻONA W RZEZBIONY
KLUCZYK...



Nie chciałam przecież sprawiać nikomu bezmyślnej przykrości, nie jestem już w wieku, by przeważającami rodzicielskiej miłości szafować jak jednostronnymi pieniędzmi z monopolu.

Rzeczy przygotowane przez rodziców traktuję z należną im nabożnością, zabobonną wręcz wiarą w ich szczególną odżywczość dla ciała i ducha moc. Tym razem jednak nie mogłam, nie potrafiłam; choć wykwintna tkanka zwierzęca marynowana w ziołach i eliksirze matczynej miłości od wielu dni na nasz przyjazd dymiła przejmująco i rozsiewała sugestywne aromaty. Choć wiedziałam, że partner, mający więcej skrupułów, niemogący pozwolić sobie na szastanie kredytami zaufania teściowej – może nieco wolniej i z większym namysłem niż zazwyczaj – ale je i że dziecka, pozornie wrażliwszego na takie niuanse, też nie trzeba dwa razy namawiać, i choć wiedziałam, że wieloletnia znajomość z własną matką, która przetrwała przecież niejedną burzę, tej jednej akurat może nie przetrwać, to tylko międlłam widelcem w ziemniakach.

Najwięcej przyczyniło się do tego bez wątpienia konsekwentne nazywanie przez mamę mięsa „króliczkiem”.

Użycie tego słowa, ze względu na pewną filigranowość wypełniających półmisek członków w jakiś sposób trafne, z różnych innych względów było druzgocąco niefortunne.

„Króliczek” niby magiczne zaklęcie w ciągu paru chwil zamienił gorący półmisek w zaparowaną trumienkę, w której wśród uwiedlonych witek rozmarynu i tymianku przewalały się drobne członki, łapki, fragmenty wiotkiego korpusiku, a moje usta – w zdrewniały, suchy organ nadający się wyłącznie do szeptania „nein, nein, nein” i bolesnego przełykania śliny.

Nie powinnam produkować się na temat moralnych aspektów jedzenia bądź niejedzenia tkanek zwierzęcych; w tej kwestii jestem typową obłudniczką, wzorcem z Sèvres konsumpcyjnej dwulicowości: wiem doskonale, że okradanie innych istot żywych z ich ciał nie jest fair; zwłaszcza że zazwyczaj jest to kradzież ze szczególnym okrucieństwem. Mimo to mój mózg zawsze znajdzie parę gałęzi i jesiennych liści, by prawdę o genezie smacznego posiłku przed sobą zatuszować, ukryć. Co więcej, jako osoba wrażliwa, do swobodnego przełykania ciał braci mniejszych potrzebuję jeszcze, by były one jednorodną bryłą lub masą, niezdradzającą szczegółów dawnego życia, śladów, że tą masą jednak jeszcze niedawno nie były. By zamazać wszelkie pozostałości podmiotu, który swojego czasu tym ciałem zawiadywał, choć najprawdopodobniej tylko zawiadywać rozpaczliwie usiłował. Nagłe pojawienie się w przestrzeni niefortunnego słowa „króliczek” przywróciło niespodziewanie apetycznej masie apatyczną twarzyczkę, obnażając tę charakterystyczną dla naszej cywilizacji schizofrenię. Schizofrenię rozpiętą mniej więcej między kanałem Disney Junior, gdzie rozkoszne wielomówne zwierzątka o złożonych osobowościach i nietypowych hobby brykają po fosforyzują-

cej trawie, a industrialnymi rzeźniami, gdzie zwierzęta ledwie żywe, ale ciągle wystarczająco żywe, by móc je zabić i sprzedać, zabijane są na sposoby, o których nie mają pojęcia nawet twórcy *Piły 10*.

Między roześmianą, machającą do nas kopytkiem świnką w witrynie sklepu widoczne są również zwały łopatki i szynki w chłodziarce; między zwariowanym kogucikiem a etykietą, na której zachęca nas do spożycia pasztetu ze swoich wnętrzności. Między ubraniami Burberry dla psów a ich tru-chłami, które potrącamy na szosie.

Te dwa dość skrajnie odmienne sposoby funkcjonowania zwierząt w naszym świecie nie powinny się nigdy spotykać, nigdy o siebie nawet ocierać, jak rozwiedzeni rodzice. A jednak czasem dochodzi do niepokojącej konfrontacji, która nie może nie być kolizją.

W swoich listach czasem zwierzacie mi się, że jeszcze nigdy nie przeżyliście nawet cienia podobnej skruchy, jeśli chodzi o jedzenie mięsa. Spróbujcie więc mojej metody, o pomoc musicie poprosić jednak swoich rodziców!

WEGETARIAŃSKIE OLSNIENIE

1 POSIŁEK O CHARAKTERZE MIĘSNYM

1 RODZIC

Należy wpaść do rodzica na przygotowany przez niego posiłek. Uwaga, największą siłę rażenia uzyskamy przy mięsie stworzenia budzącego pozytywne i ciepłe skojarzenia! W kulminacyjnym momencie rodzic powinien nagle zacząć nazywać potrawę pieszczotliwie, czule, nie szczędząc diminutiwów (sarenka, jelonek, konik), beztróska komponując je z superlatywami zwyczajowo stosowanymi w stosunku do jedzenia (przepyszny, wyborny, aromatyczny). Podczas posiłku może dojść do nadszarpnięcia dobrych relacji z rodzicem, w ekstremalnych przypadkach nawet do konfliktu. Poczyszająca jest niska kaloryczność potrawy – nietknięta ma około 0 kalorii. Opisywane przeze mnie olśnienie jest niestety krótkotrwałe – działa około doby. Jeśli znacie metody na przedłużenie olśnienia, przysyłajcie je na adres jestemtakawrażliwa!@ajednakciaglejemmieso.pl. Na najlepszy przepis czekają cenne nagrody!

...WYKWINTNA TKANKA ZWIERZĘCA MARYNOWANA W ZIOŁACH
I ELIKSIRZE MATCZYNEJ MIŁOŚCI OD WIELU DNI NA NASZ
PRZYJAZD DYMIŁA PRZEJMUJĄCO I ROZSIEWAŁA SUGESTYWNE
AROMATY.



Tadeusz Konwicki mówił, że w „Czytelniku” zabronione było pod karą ostracyzmu opowiadanie filmów i snów; ja, niech się dzieje, co chce, zrobię coś jeszcze bardziej niegustownego, bo opowiem reklamę, czyli i jedno, i drugie jednocześnie; przypomnijcie mi tylko, żebym nigdy już, podróżując machiną czasu, nie próbowała ładować się na Wiejską na awanturkę.

Reklama jest taka: ogorzały wagabunda wysiada z pekaesu, który oddala się niespiesznie w chmurze charakterystycznego pyłu.

Pocziwa słowiańska twarz, przetarty, ale schludny sztruks spodni; czy to bohater nowej powieści Małgorzaty Musierowicz, sympatyczny Rysio, piłujący na gitarze w poznańskim przejściu podziemnym?

Gdy zachodzimy w głowę, czy to on, czy nie on, mężczyzna nie czeka, tylko rusza na przełaj przez komputerowe zboża i pikselowate łąki usiane makami. W wiejskiej chacie pośród pól czeka wytęskniona rodzina. Niezwłocznie siadają w altance wśród jabłoni, by wspólnie zjeść posiłek...

To nic innego, jak tradycyjne polskie chipsy „Wiejskie ziemniaczki”. Wasze mamy też pewnie zawsze czekają z paczką na Wasz przyjazd! Chaps chaps. Arkadia co prawda zdaje się przez chwilę chwiać w posadach, gdy ostatni chips znika w paszczy rumianego siostrzeńca; chwila suspense, członkowie rodziny patrzą na siebie niepewnie, czy skończy się mordobiciem? Na szczęście jednak uboga matula ma jeszcze jedno opakowanie. Czekając na wsi na ukochanego syna, spędza bowiem czas w mieście, robiąc w Tesco zapasy na jego powrót.

Ciepły głos lektora nie pozostawia wątpliwości – chipsy „Wiejskie ziemniaczki” to smak rodzinnego gniazda, smak matczyne mleka. „Nasze polskie ziemniaki” – mantruje narrator głosem łamiącym się z mimowolnej czułości.

Z całym szacunkiem dla gimnastyk różnych polskich reżyserów, dawno nie widziałam tak może niezamierzonej, ale przecież zgrabnej filmowej diagnozy stanu naszego narodowego ducha!

„W tradycyjnym systemie gospodarstwa domowego to właśnie kuchnia dostarcza znaczeń symbolicznych retoryce masowej konsumpcji, podlega mityzacji, przywołuje krainę utraconej szczęśliwości” – pisał profesor Roch Sulima w swojej *Antropologii codzienności* w 2000 roku, analizując fenomen „domowych pierogów” i „tradycyjnych wypieków”. Fenomen, który do roku 2013 zdołał obrosnąć w wątki, odnóża i paradoksy na kilka podrozdziałów.

Oprócz reklam kilku marek sieciowych delikatesów, oferujących wędliny i przetwory powołujące się nie tylko na mit „domu”, „tradycyjnego wypieku” i „wiejskości”, lecz sięgające nieraz do odwołań szlacheckich, czy wręcz monarchiczno-galiczyjsko-wojskowych, do antropologicznej analizy skierowałabym wszystkie reklamy, operujące obrazami fosforyzująco zielonych łąk i złocących się

pól, wśród których wiją się serpentyny pełnych ryb rzek i przechadzają bose kobity z misami pełnymi świeżo ubitej margaryny. Znamienne jest, że stylistyka tych wizji nie ma żadnych pretensji do realizmu, tak jakby pracujący nad nimi twórcy komputerowych efektów specjalnych wręcz celowo zostawiali na wierzchu grube nici, którymi były szyte: gruboziarnistą grafikę, przesycone kolory i złe proporcje, by jeszcze uwypuklić ich fantastyczność, zaakcentować charakter marzenia. Tak jakbyśmy chwiejąc się na pograniczu ekologicznej przepaści, sami sobie opowiadali baśnie o dawnym nieskażonym świecie, nawet przez chwilę nie usiłując w nie uwierzyć.

Opisane tu przeze mnie „Wiejskie ziemniaczki”, a także towarzysząca ich promocji narracja, zasługują na szczególną kulturoznawczą uwagę. W *Antropologii* profesor Sulima „kulturę domowych pierogów” przeciwstawiał „kulturze mrożonek”, czyli rozmaitych gotowców i erzaców, jak wynikało z badań, w Polsce przyjętych początkowo z dużym dystansem. „Wiejskie ziemniaczki” są tworem łączącym marzenie o „tradycyjności” i „wyrobie jak u mamy” i „naszych polskich ziemniakach” z ideą „instant”, „gotowe w trzy minuty”, „do piekarnika lub mikrofalówki!” ze schizofreniczną swobodą. Tą samą, z którą producenci zup w proszku pokazują pradawną warząchew w dłoni matki, która wsypuje do wrzątku ogórkową z papierka, tradycyjny polski glutaminian sodu z odrobiną liofilizowanych warzyw, bo swoim bliskim daje tylko to, co najlepsze.

Na koniec podaję kilka przepisów przyszłości, możecie wykorzystać je w przyszłe święta.

„WIEJSKIE ZIEMNIACZKI” WIGILIJNE O SMAKU KARPIA W GALARECIE

– chipsy kupujemy i wsypujemy do miski.

BIGOS TRADYCYJNY W KRAŻKACH

– zalewamy gorącą wodą, czekamy, aż spęcznieje, gotowe.

Teraz nowość: z dodatkiem sody, nie powoduje nadkwasoty!

ZUPKA CHIŃSKA O SMAKU PRAWDZIWEJ KAPUSTY Z GROCHEM

– zalewamy wrzątkiem, przykrywamy talerzem.

Po trzech minutach jest gotowa do spożycia z najbliższymi.

Smacznego!

NA SZCZĘŚCIE JEDNAK UBOGA
MATULA MA JESZCZE JEDNO
OPAKOWANIE. CZEKAJĄC NA WSI
NA UKOCHANEGO SYNA, SPĘDZA
BOWIEM CZAS W MIEŚCIE, ROBIĄC
W TESCO ZAPASY NA JEGO
POWRÓT.



luty 2013

Moja najnowsza publikacja *Żywnie małych rezolutnych dziewczynek w Europie Środkowej w 2013* jest już w księgarniach, zapraszam do zakupu, zapraszam do lektury. Ta pożyteczna broszura kompiluje moje refleksje i spostrzeżenia związane z odżywianiem osób płci żeńskiej od lat sześciu do ośmiu, które poczyniłam podczas ferii zimowych spędzonych w Warszawie w środowiskach dziecięcych.

Cichy czas, gdy żoliborskie place, tak zazwyczaj łudząco podobne do nadeptniętych mrowisk, pustoszeją i pogrążają się w stagnacji, moje mieszkanie zaś zaczynają odwiedzać hordy dziewczynek, korzystających z zawieszenia obowiązku szkolnego, uznałam za optymalny moment do obserwacji zachowań żywieniowych tychże.

Zimny, kamienny zapach świeżego śniegu, stagnacja, kupa starych choinek zalegająca kąć podwórka, nieruchomość firanek w oknach przebywających w Alpach sąsiadów to cechy charakterystyczne dla tych leniwych i pustych, ale pogodnych przecież dni, które zapełniłam baczną obserwacją i pilnymi notatkami. W sukurs moim badaniom przysły niskie temperatury i towarzyszące im sporty zimowe, powodujące szczególną żarłoczność dziewczynek. Rezolutne pannice, rozdiewając się ze swoich nakrapianych kombinezonków w napisy SKI SKI SKI, całe w porzeczkowych rumieńcach, ze śniegiem osypującym się z jedwabnych rzęs, prosto z przedpokoju biegły do kuchni, by zregenerować rezerwy kaloryczne, nieświadome, że w moim wzroku, prócz matczynej czujności, czai się naukowa pasja.

By nie kupowali Państwo kota w worku, dokonam pobieżnego streszczenia swojej pracy. Tak więc po kolei. W rozdziale pierwszym, „Cukry proste”, zaanalizowałam nieodgadnionej intensywności odwieczną grawitację małych ku słodyczom. Jak wiadomo, namiętności tej towarzyszy wysoka impregnacja na jej negatywne skutki biochemiczne (mdłości, słabość, koma cukrowa, tępotą), które przedstawiam i konfrontuję na stosownych wykresach (porównujących reakcje organizmu kobiety dojrzałej z reakcją organizmu dziewczynki na spożycie kolejno: chałki zagryzionej nutellą ze słoika, pączków zagryzanych czekoladą i czekolady zagryzanej samą sobą). W rozdziale drugim zastanawiam się nad następującym często bezpośrednio po epizodzie „węglowodanowym” zjawiskiem nazwanym przeze mnie „pazernością białkową”. Tę ostatnią rozważam na interesującym przypadku, opisanym przeze mnie 5 lutego 2013.

Zaobserwowana dziewczynka lat osiem, poddana najpierw intensywnemu oddziaływaniu sportowemu (tonące w błocie lodowisko miejskie z widokiem na bloki, liczne wzloty i upadki, z naciśnięciem na te ostatnie), po powrocie do domu około godziny dwudziestej pierwszej trzydzieści przetrząsa lodówkę w poszukiwaniu tkanki mięsnej, domagając się jej w sposób kategoryczny, wręcz arogancki. Wobec braku tkanki narzuca kurteczkę, a gdy jej matka (ja) stwierdza, że nie dysponuje

gotówką, mężnie wyciąga z szuflady swoje oszczędności i wyrusza do sklepu nocnego. Skąd wraca po chwili z naręczem parówek i pętkiem kiełbasy (tak!) i pochłania je bez zachowania podstawowych zasad kulturalnych i estetycznych mimo ich wcześniejszej znajomości.

Innym zjawiskiem, które można podciągnąć pod „pazerność białkową”, jest nagłe niekontrolowane zainteresowanie dziewczynek produktami spożywczymi, pozornie nelicującymi z delikatnością rysów ich twarzy, bladą wiotkością ich kończyn, mlecznym zapachem, kremowością ich świeżo wyrżniętych zębów. W udokumentowanym przeze mnie przypadku dwie dziewczynki po popołudniu pełnym zabaw, gier i rysowania defekujących ludzi (niestety) zjawiają się w kuchni i deklarują chęć zjedzenia śledzi z cebulą. Po przygotowaniu przeze mnie tychże, konfliktują się o nierównomierność porcji, potem zaś paradują po mieszkaniu, emanując ostrym zapachem, na który bezkarnie mogą sobie pozwolić tylko zatwardziali, cyniczni single.

W trzecim, ostatnim rozdziale poruszam problem tzw. zachcianek, czyli gwałtownych i silnych pragnień spożywczych, domagających się natychmiastowej realizacji, nieco przypominających „zachcianki ciężowe”.

Zjawisko to od „pazerności białkowej” odróżnia pewna niestandardowość, wręcz dziwaczność pragnień, a charakter „napadów” jest chaotyczny, nieregularny, o trudnej do zdefiniowania przyczynowości i dramatycznym dla świadków przebiegu. Nie mamy tu miejsca, by szczegółowo przytaczać wszystkie opisane przeze mnie w *Żywieniu małych rezolutnych dziewczynek* przykłady; dość będzie nadmienić, że motywem przewodnim siedemdziesięciu procent z nich jest cebula surowa i smażona, często spożywana przez rezolutną dziewczynkę z cukrem lub miodem. Innym razem jest to kanapka z masłem orzechowym i wątrobianką, jeszcze innym nagła słabość do baleronu („Chyba ożenię się z tym baleronom!” – deklarowała obserwowana dziewczynka lat sześć, wpychając sobie do ust dziesiąty plaster).

Do tego wszystkiego załączyłam appendix „Zasady”. Ponieważ żywienie małych rezolutnych dziewczynek, pozornie dzikie, niesforne i wymykające się schematom, rządzi się swoimi zasadami. Do stworzenia go zainspirowała mnie wypowiedź zasłyszana od dziewczynki ośmioletniej 2 lutego 2013. „Mam swoje zasady. Moja pierwsza główna zasada: nigdy nie jem czubków. No, czubków. Od ogórków, od parówek, od chleba”.

Zapraszam do lektury!

Żywienie małych rezolutnych dziewczynek w Europie Środkowej w 2013, Dorota Masłowska, 48 stron, miękka oprawa. Polskie Wydawnictwa Spożywcze 2013

REZOLUTNE PANNICE, ROZDZIEWAJĄC SIĘ ZE SWOICH
NAKRAPIANYCH KOMBINEZONKÓW W NAPISY SKI SKI SKI, CAŁE
W PORZECZKOWYCH RUMIENCACH, ZE ŚNIEGIEM OSYPUJĄCYM
SIĘ Z JEDWABNYCH RZĘS, PROSTO Z PRZEDPOKOJU BIEGŁY
DO KUCHNI...



Swojego czasu czytałam pean Macieja Nowaka na cześć Warszawy; pisany w pociągu telepiącym się przez Indie, gdzie nie uświadczysz na śniadanie ani jajecznicę na szynce popitej wódką, ani papardelle z sosem pięć serów (tylżycki, tylżycki, tylżycki, tylżycki i odrobina morskiego) popitych żywcem, ani nawet herbatniczka Speculoos popitego tą charakterystyczną pięćdziesięciomililitrową herbatą o mocnym, kurzowym smaku, podszyty był silnym sentymentem do skromnych progów znanego wagonu restauracyjnego.

Jak wiadomo, z pewnej perspektywy, czy to czasowej, czy geograficznej, wszystko prezentuje się inaczej, zwłaszcza gdy jest już całkowicie niewidoczne; niekonfrontowane z rzeczywistością wspomnienia często mają tendencję, by pączkować i puchnąć, przybierając fantastyczne kształty i pastelowe barwy, niby pleśń na porzuconej kanapce w plecaku szkolnym. Wszyscy, którzy doświadczyli tułaczki, wiedzą, że na obczyźnie ogień spożywczej tęsknoty i gwałtownego pożądania potrafi wybuchnąć wokół hot doga ze Statoil.

Rozważam to sobie, wodząc dłonią po charakterystycznym laminowanym blacie w geometryczny rzucik, wdychając zapach pastelowej zasłonki w maziąje.

Choć mój stosunek do Warszawskiego menu jest mniej entuzjastyczny, to przecież jest w smaku tych potraw coś fundamentalnego, podświadomego, pradawnego, jak w smaku zalewajki czy prince polo.

Nie powiem, przecież lubię przysiąść w ciemnym jelicie wiadomego wagonu.

Dopaść skromnego różowego fotelika wśród eleganckich poznańskich kupców, onieśmielonych szorstkością serwisu obcokrajowców, wytwornych bizneswomen topiących stresy w kieliszku może nie najwyższej klasy, ale zawierającej przecież alkohol Sofii, a i zwykłych mężczyzn polskich w polarowych kamizelach, o niepilingowanych twarzach i sylwetkach nieskażonych wygibasami na siłowni; posilających się kotлетem schabowym z zestawem surówek, uważających cholesterol za bajkę do straszenia homoseksualistów.

Wars, przemierzający się przez Polskę, raz wjeżdżający triumfalnie w odnawiane dworce, pulsujące neonami czakramy, innym razem grzęznący wśród niechlujnych zapleczy, ugorów usianych starymi reklamówkami z Żabki, tyłów Kauflandów i pawilonów handlowych; toczących się tam pokątnie handli wielkorozmiarową bielizną koronkową; kobiet z naręczami plastikowych nóg fachowym ruchem naciągających na nie samonośne pończochy; połamanych bylin, skażonych kanałków i suszących się majciochów. Nie mówię już o drzemającym tam, w przesuających się za oknem wagonu krajobrazach, potencjale kinematograficznym i finansowym; o niewykorzystanej możliwości dzierzawienia ich przez Polskę jako plenery do horrorów jeszcze przez pewien czas, nim ich szpetota namierzona zostanie i spacyfikowana przez unijne detektory chaosu...

Mówię o stwarzanym przez wagon Wars potencjale socjologicznym, fabularnym.

Nikt, kto poczuł choć raz pełną przez serce błądzący literackiej egzaltacji, nie może pozostać obojętnym na te pogaduszki, te świeżo kłujące się w podróźnej nudzie znajomości, te wydzwaniane kompulsywnie przez współpodróżnych darmowe minuty, w których ramach wciągani jesteśmy w meandry losów i dane osobowe.

Przecież i to składa się na może nie najlepszy, ale niepowtarzalny smak tych potraw.

Tych napojów Tarczyn, kaw z ekspresu o smaku bólu brzucha za dziesięć minut, naleśników z keczupem nadrabiających swoje nieskomplikowanie obcojęzyczną nazwą „piada”; strzępów sałaty o brązowych brzeżkach, biedamakaronów, gliniastych, lekko zmrożonych w środku serniczków, słonecznożółtych mazów margaryny w wilgotnej białej bułce.

Charakterystyczny wystrój, tkwiący jedną nogą (tą większą) w poprzedniej epoce, na drugiej usiłujący dokuśtykać do nowej rzeczywistości, przystosowany do niej tradycyjną polską metodą tzw. liftingu, łączącego zmyślnie wolę modernizacji z brakiem środków na jej przeprowadzenie. Kelnerzy w buraczkowych kamizelkach, reprezentujący całą gamę strategii serwisowych, od całkiem europejskich, przez staropolskie, po ściśle postsowieckie.

Wreszcie – ten cudowny brak alternatywy. Jaką ulgą nagle w świecie złożonym z bezustannych konsumpcyjnych wahań i niepewności jest nie mieć wyboru, musieć iść do Warszawy!

Niejednoznaczność, jednoczesna niepodważalność, ale i nieoczywistość jego zalet, które rozważam teraz sobie z podminowaniem i bezwstydem, jak niewdzięczne dziecko na psychoterapii. Za trzydzieści lat w kosmosie, stojąc przed teleportem z fiolką liofilizowanej jajecznicy w jednej dłoni i pigułką granulowanej bułki z masłem w drugiej, będę gorzko tego wszystkiego żałować. Teraz wdycham charakterystyczny zapach zasłonki w maziaje, wodzę dłonią po charakterystycznym blacie w rzucik.

ROZWAŻAM TO SOBIE, WODZĄC DŁONIĄ PO
CHARAKTERYSTYCZNYM LAMINOWANYM
BLACIE W GEOMETRYCZNY RZUCIK...



Nie musicie mi tego mówić, moje felietony to już instytucja.

Listy od Was walą przysłowiowymi drzwiami i oknami; niby redakcyjna sierotka w kazamatach Woronicza 17, siaduję czasami na ich wielkiej kupie tarasującej przedpokój, międlę dłonią w wierzchniej warstwie, świadoma, jak bardzo jest ona wierzchnia i jak wiele jeszcze buzuje pod spodem ludzkich spraw, sprawek i spraweczunek... O co mnie nie pytacie!

Jak pogodzić się z obrażonym kuzynem? Obuwie zamienne, tak czy nie? Zacząć nosić wraz z nadejściem pierwszych słońc, czy też okrągły rok, by stopa wypoczywała, a szkolne parkiety nie kisły w błocie? Jak dobrze wyjść za mąż (nie wiem, kochane, nie wiem)? Z panią Beatą z Sosnowca będę kontaktować się osobiście w przyszłym tygodniu po konsultacji ze znajomym mecenasem; Beatko, mogę śmiało powiedzieć, że przy tak sporym zaangażowaniu Pani i otoczenia, może wygrać Pani wiadomą sprawę!

Czasu nie starcza mi rzecz jasna na wszystkie listy, do odpowiedzi wybieram problemy przewijające się w nich najczęściej, pytania nurtujące największą grupę moich czytelniczek. Jednym z takich, które ostatnimi czasy powracają najbardziej natrętnie i które zdecydowanie stają się nawet być może problemami naszych czasów, jest...Tak, tak, dobrze się domyślacie: co zrobić ze zbędnymi stoma złotymi.

Dobrze o tym wiemy. Dopust boży. Zwłaszcza dla tych, którzy rzygają już pieniędzmi. Ale tym, którzy po prostu nie mają ich ani dużo, ani mało, zbędne sto złotych też potrafi zatruć życie. Ile tych pieniędzy można mieć?! Zapychają kieszenie, walają się po portfelu, a ile to bakterii. Ten Jagiełło tak się patrzy, tak się patrzy, jakby chciał, a nie mógł. Ani to ładne, ani miłe w dotyku. Kolor (stara mięta) też nie przywodzi na myśl niczego obiecującego. Słowem – pozbyć się, stracić je, zmarnować, przefrajerzyć.

Tylko jak? Kochane, oczywiście na spokojnie. Żadnej hysterii, żadnych pośpiesznych rozwiązań.

Są tacy, co drą albo tną; można wrzucić do pieca przewiązane sznurkiem, lecz życie to nie literatura; można też podpalić sobie nimi cygaro, ale czy to w dobrym stylu? Każdy radzi sobie jak umie; może po prostu powiem, jak ja ostatnio w prosty sposób pozbyłam się irytującego, zbędnego, męczącego banknotu, który doprowadzał mnie już do szału.

Łaziłam, pociłam się, nie wiedziałam, co robić; kieszeń paliła żywym ogniem.

Tyle mojego, że byłam akurat w Sopocie. Tak, tak, cokolwiek by o nim mówić, że kurort, że morze, że wody lecznicze i festiwal, i klimatycznie, i uliczki, i w ogóle, Sopot stanowi niezwykle atrakcyjną, skompleksowaną propozycję dla ludzi chcących pozbyć się swoich okropnych zbędnych

pieniędzy szybko, źle i bez sensu. Stworzony jest jak gdyby dla umęczonych i znudzonych zbyt wyważoną konsumpcją warszawiaków, którzy na starogrecką modłę chcą ułać trochę na chodnik z czary swoich zarobków: oto ohydne lody w kolorach tęczy, „dowcipne” pamiątki, rarogowata sztuka ezoteryczno-pejzażowa. Oto i oferta restauracyjna, szczycąca się ostentacyjną dysharmonią między jakością a ceną, czy też raczej: bylejakością a ceną. Tak, tak, problem zbędnej stówki zdaje się w tym uroczym miejscu nie istnieć.

Wystarczy pójść do pierwszej z brzegu smażalni i zamówić flądrę z frytkami.

Wy zamawiajcie dorsze i halibuty, czy co tam chcecie, ale broń Boże nie możecie dać po sobie poznać, że chcecie porcję normalnych rozmiarów, dającą się zjeść. Niewykrzyczenie tego jest w tujszym kodzie gastronomicznym czytelną deklaracją: jestem frajerem, mam dużo zbędnych stuzłotówek, pomożecie mi zrobić z nimi coś głupiego?

Oczywiście! Nikogo tu nie trzeba dwa razy się prosić. Nie chcę się przechwalać powodzeniem, ale my w ten sposób weszliśmy w posiadanie sześćsetgramowej ryby, zajmującej dwie przesiąkające papierowe tacki.

Przez jakieś pierwsze dwieście gramów była ona smaczna, złocista, a jej ogrom zwyczajnie zabawny. W połowie zaczęła jednak pęcznieć w ustach i jawić się jako przytłaczający mutant; błotnisty, dziki zapach jej wnętrza wiercił w nozdrzach; każdy kęs stawał się torturą, puste oko ryby potwora patrzyło w przestrzeń coraz bardziej kpiąco.

Zostało wielkie wytarmoszone truchło i trauma do końca życia.

Rachunek: 99,97. Z pewnym niedowierzaniem powiodłam wzrokiem po papierowych tackach, plastikowych sztuczkach, latrynie na kluczyk o klasie czystości F i innych atrybutach sezonowej gastronomii. Czy to możliwe, że udało się tak szybko?

Posiłek ohydny, nieelegancki i niekomfortowy, ale stowy rzeczywiście nie ma! Uff! Nareszcie. Nie sądziłam, że pójdzie tak gładko; myślałam, że trzeba będzie kupić jeszcze co najmniej muszelkę i dwie pocztówki.

(Osoby z problemem zbędnej dwustuzłotówki mogą po prostu domówić colę i surówkę).

Proponuję więc Sopot. Jeśli nie macie jednak w pobliżu żadnego Sopotu, możecie spróbować też w Kazimierzu Dolnym, Zakopanem i na Krakowskim Przedmieściu; mamy w Polsce ten komfort, że wciąż wiele miejsc, zwłaszcza turystycznych, oferuje pomoc w pozbywaniu się niechcianych pieniędzy za pomocą niejadalnych posiłków.

Powodzenia!

A Wy piszcie listy i nie zrażajcie się brakiem odpowiedzi!

Jak szyć firany, jak wykorzystać skóry od pizzy, jak się modlić, by zostać wysłuchanym; powoli i razem do wszystkiego dojdziemy.

WYSTARCZY PÓJŚĆ DO PIERWSZEJ Z BRZEGU SMAŻALNI
I ZAMÓWIĆ FLADRĘ Z FRYTKAMI.



Konieczność napisania tekstu do numeru poświęconego tematyce ludzkiej seksualności zastała mnie pośrodku wsi, zaskoczona, nieprzygotowana, w okolicznościach zgoła niesprzyjających. Popijając napojem gazowanym Volcano o smaku poliestrowych cytrusów, poszukiwałam akurat liczby 47 na zdrapce Xingo, z książką *Ucho od śledzia* Hanny Ożogowskiej w jednej ręce (wierzę, że choć paru czytelników rozumie, jak to jest, gdy nie można się powstrzymać, by tego sobie nie wypożyczyć z gminnej biblioteki, choć i *Buddenbrookowie*, i *Wojna i pokój*, i dwunastotomowa *Historia bytu* Serge'a Pitonage'a też kuszą jak diabli!), raketką do badmintonu w drugiej, gomółką twarogu w trzeciej i tak dalej, no i oczywiście w dresie, w dresie, dresie. I to wcale nie w jednym z tych połyskujących, eleganckich, nieskończenie seksownych dresów, które Wy nosicie po domu; dresów na wiotkich, osuwających się ramiączkach, miękkich satynowych dresów ze sprzączkami i koronkami; czerwonych, a najlepiej czarnych lejących się atlasowych dresów (niby przypadkiem odsłaniających a to uszko, a to pieprzyk, a to genitalia), w których swoje artykuły do tego numeru pisali inni autorzy.

Co więcej, nawet nie w eleganckim, sportowym, często przeciwdeszczowym dresie Adidas czy Nike, które mają na sobie młodzi mężczyźni przyjeżdżający pod sklep Groszek starą beemką, by wypić dwulitrowego tigera i odjechać z piskiem opon w pola i lasy na poszukiwanie przygody, miłości i sztuk walki.

Dresie o nogawkach na tyle długich, by nie gryzły gzy, ale na tyle krótkich, by odpowiednio wyeksponować kostkę i śnieżnobiałą skarpetkę, która też sroce spod ogona nie wypadła (Puma, Hilfiger), choć czy nie wypadła ciężarówce spod plandeki, za to głowy dać nie można. Taki dres, wraz z postawionym kołnierzykiem koszulki polo, nieroztropną miną, swobodnym, głośnym stylem bycia i kończeniem zdań nieznoszącym sprzeciwu „tak?!”, przywołuje wartości takie jak sport, status, bogactwo. Dzięki kebabowi na grubym, ekonomicznym napojom energetyzującym i włączonemu na całą epę radiu RMF Maxxx można terroryzować otoczenie swoją seksualną charyzmą od rana do wieczora.

Nie taki jednak wcale dres miałam na sobie. Mój był typu najpodlejszego, z tych lekko dziurawych, lekko poplamionych; swoisty uniform kulisów społecznego teatru. Nihilistyczny, maskujący atuty, eksponujący braki; dres przypominający o tym, że erotyka to przereklamowana ułuda, a w życiu liczy się łój barani, paczka świeczek na wypadek przerwy w dostawie prądu, no i przede wszystkim dobra, niepołamana łapka na muchy. Już chciałam powiedzieć, że się poddaję; niech ten felieton napiszą ci, co są w miastach, zamawiają taksówki, całują się w windach, leżą na podłogach w hotelach i polewają się masłem z muli prosto z garnka.

Oto okoliczności sprzyjające uniesieniom, wolne od bakterii, szczypawek i skór od marchwi. Chociaż i literatura, i film, i reklama przedstawiają konsekwentnie kontekst wiejski jako wielce ero-

tyczny i nie raz, nie dwa przeganiano rozmaitych bohaterów po sianach, stodołach i zagajnikach, gdzie tarzali się w spieczonej ziemi, pojadając maliny. Nie wiem jednak, czy takie sposoby spędzania wolnego czasu mają wciąż rację bytu na tej zmarniałej planecie.

Czasem zdaje się, że wszystkie te pełne falujących zbóż i popołudniowej spiekoty fantazje, które wykiełkowały na powidokach z *Chłopów*, *Szaleństw Majki Skowron*, *Raz w roku w Skiroławkach* i reklamy dżemów Łowicz, trzeba by aktualizować o omszałe butelki po napojach gazowanych, płyty eternitu czy nagminnie porzucane w leśnej gęstwinie swetry tureckie. Człowiek, który na ślepo chciałby naśladować te wałkowane przez kulturę motywy, musi zawsze liczyć się z tym, że chcąc rzucić się w szal zmysłów na wonnej polanie, może położyć się w puszystych odpadach radioaktywnych lub zbitych słoikach po koncentracie.

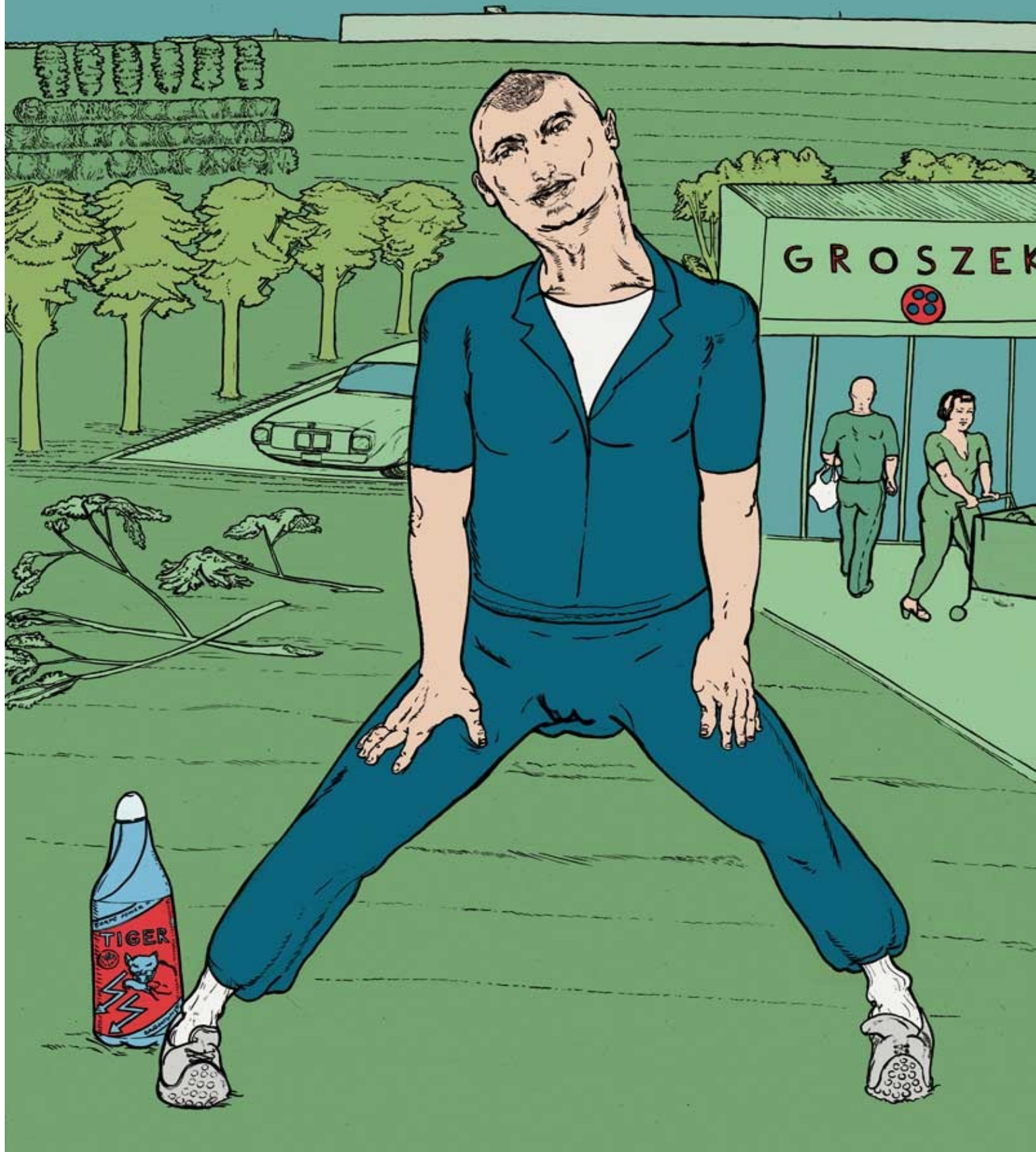
Nie przesadzałabym też z afrodyzyjnością wiejskiej diety. Owszem, obfituje ona w życiodajne witaminy i mikroelementy, ale najczęściej zawiera także spore ilości surowej cebuli, a jak nie od dziś wiadomo, bardziej uwodzicielskie od zapachu surowej cebuli są już tylko przetarte palce w obuwii zamiennym.

Pytacie mnie więc w swoich listach, co robić? Co robić, gdy trzeba napisać tekst o charakterze takim, a nie innym, a wokół tylko ciągniki, stosy marchwi, połączenie papy i kręcący w nosie śwąd gnoju? Odpowiadam: trwać, po prostu trwać. Zrobić sobie zupkę chińską, przejrzeć, czy nie ma żadnych niedodrapanych numerków w zdrapkach, poszukać zgubionego klapka Sport.

Jeśli presja jest silna, zawsze możecie napisać coś o lubczyku; ostatecznie porasta pół działki i fajnie wplątuje się w szprychy roweru. Wyjadany z talerzy przez gości do ostatniej molekuly, stanowi wielką atrakcję tutejszego menu, a jego wysokie spożycie – dyżurny temat żartów, których brody ciągną się aż pod stół, stanowiąc sympatyczne przytulisko dla much, myszy i lotek do badmintona.

Smacznego!

...BY WYPIĆ DWULITROWEGO TIGERA I ODJECHAĆ Z PISKIEM
OPON W POLA I LASY NA POSZUKIWANIE PRZYGODY, MIŁOŚCI
I SZTUK WALKI.
DRESIE O NOGAWKACH NA TYLE DŁUGICH, BY NIE GRZYŁY GZY,
ALE NA TYLE KRÓTKICH, BY ODPOWIEDNIO WYEKSPONOWAĆ
KOSTKĘ I ŚNIEZNOBIAŁĄ SKARPETKĘ...



Dziś szczypta neurologii; powiedzcie, że też tak macie: inteligencja jest, liczenie, czytanie, odróżnianie wysokich cen od niskich niby na najwyższym poziomie, ale wałęsa się po czaszce zawsze tych kilka fałd jak gdyby bledszych, słabiej ukrwionych, których zawilóść przypomina taflę morza w bezwietrzny dzień.

Opinie naukowców są podzielone: jedni twierdzą, że po prostu ulegają one erozji, swoistemu wygładzeniu w wyniku użytkowania, inni, że nigdy nie zdołały się prawidłowo ukształtować. Ja czuję swoje w tyle czaszki, dryfują jak rozplecione warkocze.

Być może ich rozwój przypadł na okres, gdy podstawą żywienia dzieci były biblijnej skromności wyroby garmazeryjne ze sklepiku szkolnego. Wiem, że cieknie wam ślinka, więc od razu podaję:

PRZEPIS NA BUŁKĘ JARSKĄ '91:

BUŁKA, KEČZUP, 2 PLASTRY OGÓRKA, POPITE SOWICIE NAPOJEM TROPICANA I ZAGRYZIONE GUMĄ TURBO (UBOGĄ W WALORY ODŻYWCZE, LECZ DOSTARCZAJĄCĄ STRAWY DUCHOWEJ W POSTACI WIZERUNKÓW SAMOCHODÓW WYŚCIGOWYCH)

To właśnie w ich wybrakowanej tkance przechowujemy wyimki z piosenek Elektrycznych Gitar, sześciocyfrowe numery do kolegów z podstawówki, niezweryfikowane nigdy przekonania w rodzaju „Dłuższe życie każdej pralki to calgon” i numer do zegarynki.

Jak te kąciki w domu, działające magnetycznie na rzeczy niepotrzebne, ale w jakiś sposób niedające się wyeliminować z krwiobiegu codzienności: monety dwudziestogroszowe, skuwki od niepiśzących długopisów, gumki recepturki, bibułki i klucze od nie wiadomo czego, tak i te niepofałdowane fałdy przetrzymują różne informacje, tyleż nieatrakcyjne, co nieusuwalne. Dane najpośledniejszego typu, które nieodmiennie w gorsze dni, dni o niskim ciśnieniu lub dni po jakimś wielkim balu, na który drugi raz prawdopodobnie nie zaproszą nas wcale, podmyte płynem mózgowym wydostają się z przegródek i załamania i wypływają triumfalnie jak zwłoki z jeziora.

To właśnie stamtąd ostatnio niespodziewanie przywiosłowała do mnie głośna swojego czasu piosenka *Koko koko euro spoko*.

Dziś nikt już nawet jej nie zanuci. A przecież toksyczna, nieustępliwa fraza grzmiała jeszcze niedawno z każdej szpary. Koko – sympatyczny odgłos przypisywany ptactwu domowemu; euro – wiadomo, spoko – slangowe „w porządku”, które jednak w ustach roztańczonych babul w strojach ludowych nabierało szczególnego wydźwięku; co najmniej jak „Kurka siwa!”, wypowiedana przez Bożenkę z *Klanu*, gdy zalewajka zachlapała jej golf. Ta niefortunna zbitka słów łączyła wielką Europę z wielkim brakiem Europy niby gliniasta ziemia niebo z piekłem; nie możemy się ich teraz na-

gle wyrzec.

Oczywiście nie mówię do tych, co mieszkają w wielkich miastach; ci nie pamiętają, co było w zeszły wtorek, bo od tamtego czasu odsłonięto cztery nowe wieżowce, a zeszłoroczny śnieg został usunięty, nim jeszcze zdążył spaść, zresztą razem z tym przyszłorocznym. Dla nich mistrzostwa to rodzaj niejasnego wspomnienia, po którym zostały już tylko wyskakujące od czasu do czasu z różnych zakamarków gwizdki, połamane kredki kibica (nie wyrzucajcie, na pewno przydadzą się jeszcze nieraz!) oraz niedokończone autostrady.

Och, melancholio triumfu, który nie nadszedł!

Być może w wielkich miastach, w których hajcuje się jak w wielkim piecu, takie zdarzenia błyskawicznie zarastają tkanką innych.

Tym większe jest moje zdziwienie, gdy wjeżdżam do gminy Gniewino w województwie pomorskim, gdzie stacjonowała drużyna hiszpańska. Tam mistrzostwa trwają ciągle w najlepsze! Za nic mają tradycyjnie pojmowany upływ czasu; anachroniczne podziały na przeszłość i teraźniejszość. Co więcej, można śmiało założyć, że rok 2012 potrwa tam jeszcze około dekady; nie wierzę, by szybciej udało się przetrwać temu miejscu przydrożne kamienie przemalowane olejno na piłki nożne, śmietniki w kształcie tychże i banery wciąż witające przybyszów z Hiszpanii, dość, jak się zdaje, nieprzybywających.

Zresztą w restauracji, w której jemy obiad, wisi sporych rozmiarów gazetka z dokumentacją fotograficzną ich zeszłorocznej wizyty. Figlują oni na zdjęciach ze skrzynkami piwa i bratają się z autochtonami; uwiecznienie i wyeksponowanie tego przez gospodarzy jest dowodem na pierwotny, mimowolny zachwyt Innym i uświadamia, jak egzotycznym zjawiskiem jest tu cudzoziemiec. Bo lokal ten, zanurzony głęboko w roku 1991, to jakby kontridea Euro.

W powietrzu wiszą spalone kiedyś w dużej ilości papierosy Fajrant i olej, na którym usmażono schabowe na obiady weselne par dawno już rozwiedzionych.

Przesiaknięte smażeliną obrusy z lśniącej materii, rzucone fantazyjnie na stoły i przyskrzynione pucharami sztucznej galaretki, w które zatknięto liście przejrziałych fikusów; glazura i terakota przywołuje najlepsze tradycje polskiego kafelkarstwa alkoholowo-funeralnego.

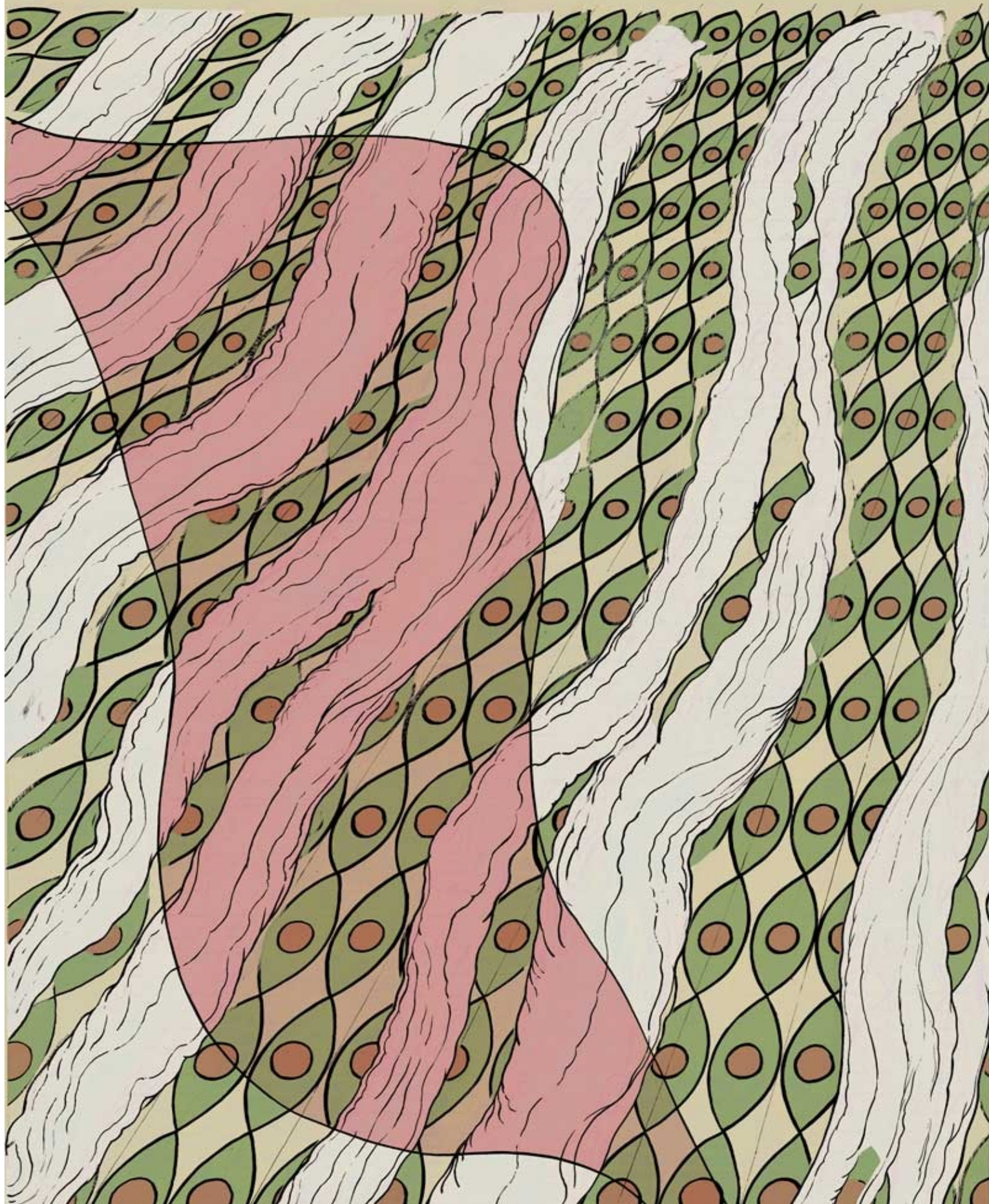
No i jedzenie; za nic mające burgery z podmuchem rukoli, zupy pho, sushi i inne wynalazki globalizacji. Wysmażony na chrupko, przemysłowo złoty cepelin de volaille'a, marchewka z groszkiem i frytki, przyzdobione liśćmi zielonej sałaty i chryzantemą z ogórka – klasyka polskiej kuchni okolicznościowej.

Być może, nim wszystko zmieni się w pastelowe restauracje serwujące kuchnię parawłoską, takimi miejscami będzie musiał się zająć konserwator zabytków.

I który warszawski restaurator odważy się jako pierwszy zacytować tę stylówę?

Na koniec tylko życzę Wam, żeby wyciągnięta tu przeze mnie wiadomo jaka piosenka nie prześladowała Was przez cały dzień aż tak bardzo, jak i tak będzie Was prześladować.

W POWIETRZU WISZA SPALONE KIEDYŚ W DUŻEJ ILOŚCI
PAPIEROSY FAJRYANT I OLEJ, NA KTÓRYM USMAŻONO SCHABOWE
NA OBIADY WESELNE PAR DAWNO JUŻ ROZWIEDZIONYCH.



Już kiedyś napisałam, że nie cierpię jezior; od razu fala listów. Że to, że śmo, suko, odwal się od jezior, nie masz o niczym pojęcia, sama jesteś brudna i na twoim brzegu leżą paczki po delicjach, znajdziemy cię i tak dalej. Więc ilekroć, czy to w towarzystwie, czy na panelu dyskusyjnym z Sartre'em i Deleuze'em, gdy oni jak w wyliczance, a obydwaj cholernie są elokwentni i przekonujący, wymieniają zalety jezior, i że krystalicznie czyste, że ładne, że górskie i polodowcowe i tak dalej, ja siedzę i przytakuję, ale swoje myślę. Niech mówią, co chcą. Mnie to się kojarzy od razu z rozgrzanym polonezem caro stojącym w korku pod lasem.

W ustach ciepły pomidor bez soli, popity 7upem, w którym zamiast bąbelków gazu pływają smarki herbatników Petit Beurre.

Od razu widzę tylko te gałązki i martwe ważki w załogach kostiumu kąpielowego, to igliwie między palcami u stóp i strzępki papieru toaletowego z makulatury w podeptanej trawie; wykwitające ni stąd, ni zowąd tuż przed twarzą dupska koczujących ludzi, poobklejane nierównomiernie grudkami ziemi i niedopałkami.

Bardzo dobrze zresztą to wszystko dla mnie obrazuje scena nadjeziorna z filmu *Zdjęcia próbne*. Główna bohaterka, ogromnie zakochana, jedzie z chłopakiem na letnisko. Tam jej złudzenia zdykują w konwulsjach wśród jaj na twardo i stęchłych zasłonek.

„Marzysz o wielkiej miłości, wielkiej, pięknej, a tymczasem jedziesz gdzieś pod Warszawę, gdzie grube baby w fildekosowych halkach jedzą kanapki, dzieciaki wrzeszczą, a chłopak okazuje się jakimś chujkiem (...)” – mówiła potem Agnieszka Holland w *Magii i pieniądzach* Marii Kornatowskiej.

Więc tyle mojego, że nie marzę o wielkiej miłości. I że nie wiem, co to znaczy fildekosowe. Bo wszystko inne się zgadza, gdy w pewną słoneczną niedzielę, mimo że marudzę i wszystkim obrzydzą, jak mogę, zostaję zabrana nad jezioro.

Zmieniło się tylko pokolenie koczowników, a dostępu do brzegu strzeże inkasent w fosforyzującym fartuchu, z terminalem, sprzedający całodobowe bilety (opłata grillowa? podatek od koszmaru?).

Nieco unowocześniły się atrybuty koczowania, ale sam obrządek jeziorny przetrwał w niezminionej formie.

Grube córki tamtych grubych bab, opuściwszy ramiączka bawełnianych staników, by poparzenie słoneczne rozłożyło się równomiernie, siedzą w błocie na wędkarskich krzeselkach z puszką tyskiego w dłoni. Wrzeszczące ówczynie dzieci przywiozły swoje wrzeszczące dzieci i nawołują je niestrudzenie; czy nie rozumieją, że zarówno Allan, jak i Oskarek, i Juliuszek Cezarek są zajęci gonieniem kaczuszek z kijem?

Mężczyźni z samorobnymi irokezami, w ponadczasowych slipach à la Speedo, leżą w piwnym stuporze, z namysłem obserwując gryzące się psy, podczas gdy po ich ciałach pełzną pnącza niezrozumiałych tatuaży. Ciężarne nastolatki spacerują pod rękę z koleżankami, rozmawiając o ekranach dotykowych.

Melancholijna staruszka na brzegu, jakby ją tam ktoś postawił (Czego tak stoisz, wstawże babcię do jeziora!), patrzy ze smutkiem, jak namakają jej domowe kapcie.

W krzakach, schludnie upchnięte przez gospodarnych letników, tkwią worki ze śmieciami i wszędobyłskie lśniące bryłki świeżego kału.

Znamienne jest też, że nikt tam nie szuka pustki, powietrza, przestrzeni, samotności; że wszyscy rozkładają się jedni na drugich, by ocierać się, przepychać, konfliktować, porównywać, zaglądać sobie w grille, pachwiny i bagażniki pełne kiełbasy *Ewa Wachowicz poleca*.

Nienaturalna kumulacja fabuł na jednym zakrzaczonym brzegu przywodzi na myśl blok, z którego usunięto piętra i ściany; albo obrazy średniowieczne, albo zdjęcia panoramiczne, albo *Bitwę pod Grunwaldem*.

Mimo że z całodobowego biletu zostały nam jeszcze do wykorzystania dwadzieścia trzy godziny i pięćdziesiąt minut, umykamy w popłochu. Wyrrywam jeszcze tylko kępkę trawy i upycham w kieszeni kawałek dna od namiotu, przyda się. Ja sama nie cierpię jeziora, mówiłam. Ale ile razy przychodzi zima, długie puste wieczory, świerszcz gra w kominie, pytam: co dziś na kolację?, a wszyscy: zrób jezioro!

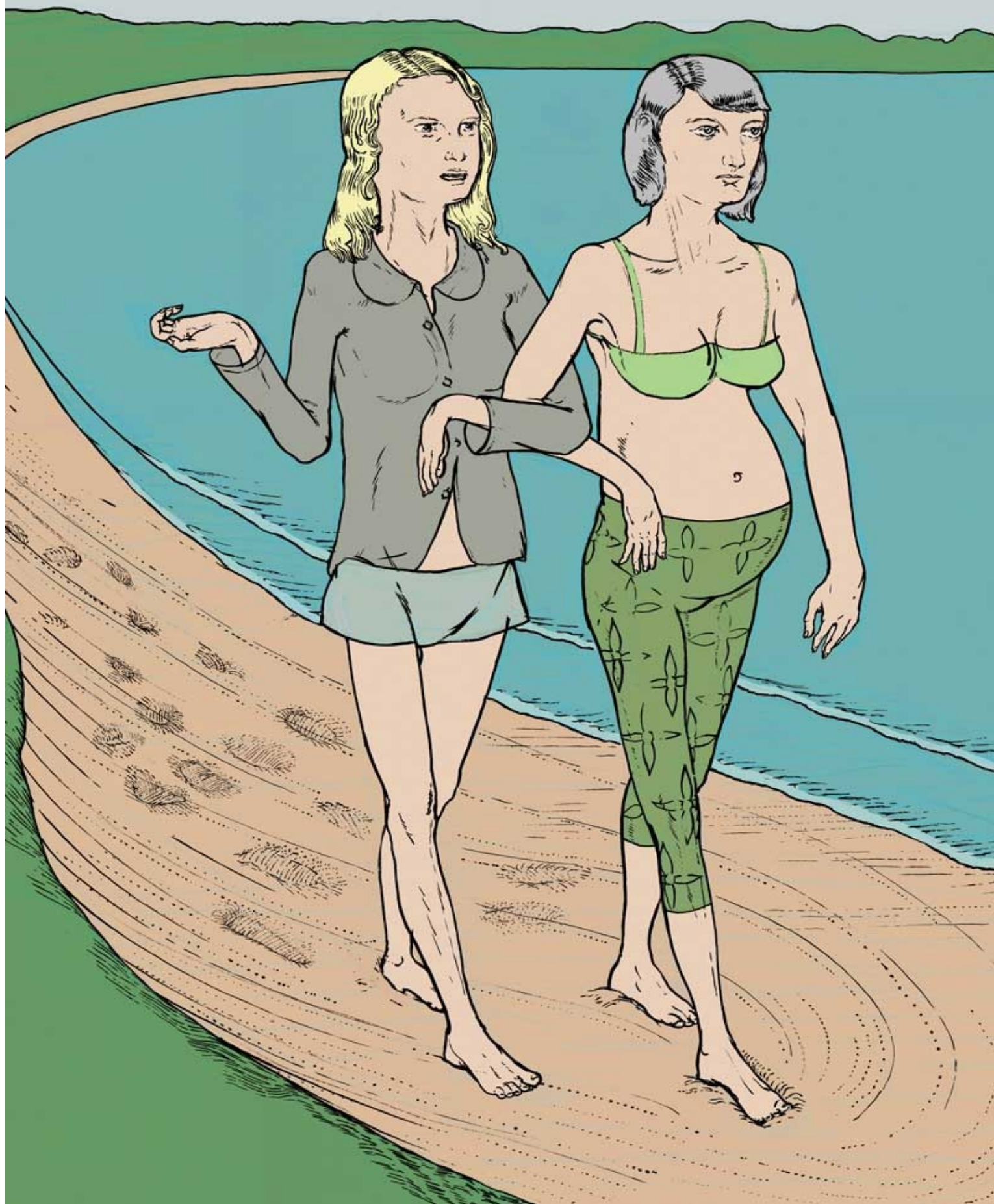
ZRÓB „JEZIORO W SŁONECZNĄ NIEDZIELĘ”

No dobrze. W płaskim naczyniu, może być podłoga, mieszamy trochę błota, dno namiotu, bo ważny jest ten aromat brezentu, i skórę od pstrąga czy innej ryby słodkowodnej. Przyprawa grillowa, trochę odgłosów cymbergaja, głośno włączone Radio Plus, sześć litrów tyskiego (razem z puszkami), pestka brzoskwini, przydadzą się też igliwie i martwe owady do posypania.

Na to wszystko narzucamy koc z tygrysem i siadamy jedni na drugich, obkładając się węglem do grilla i kłębami psiej sierści. Na wierzch kładziemy coś fildekosowego i letnie niedzielne popołudnie stoi przed nami jak żywe.

Smacznego!

CIĘŻARNE NASTOLATKI SPACERUJĄ POD RĘKĘ Z KOLEŻANKAMI,
ROZMAWIAJĄC O EKRAACH DOTYKOWYCH.



Ten ostatni felieton jest niby walizka, która spakowana została z powagą i rozmysłem, i według wszelkich prawideł podawanych przez pisma kobiece w okresie wakacyjnym, ale i tak, gdy czas do odjazdu zaczyna się kurczyć, ulega się pokusie wetknięcia do niej jeszcze tylko tego i tamtego, i rakietek do badmintonu, i trzydziestotomowej encyklopedii PWN, i jeszcze małego miętowego listeczka. I tak ja, siedząc od paru dni, składam, rozkładam, myślę, biedzę się, kompresuję, a i tak skończy się na czymś bezkształtnym, niedopinającym się i co potem nie mieści się na lotnisku na taśmie.

Bo i jeszcze okolicznościowa refleksja na koniec. Że dwa lata, że tak się człowiek przywiązał, że dziękuję za wszystkie listy, dzięki którym wiedziałam, że moje przepisy nie są tylko głosem wołającego na puszczy. Cała ta przygnębiająca choreografia pożegnania, którą czasem w życiu trzeba wykonać, by móc pójść gdzieś dalej, gdzieś wyżej, a być może po prostu gdzieś indziej.

Oczywiście na koniec zawsze żal, niedosyt. Że może za mało o zespołach indie, za mało cytowałam Jadwigę Staniszkis, za mało o Katarzynie Kobro, za mało o Grażynie Bacewicz, o konieczności zniesienia celibatu i czy Polska oparła się kryzysowi gospodarczemu, czy nie. Ale parę tekstów miałam naprawdę trafionych.

Oczywiście myślałam też o jakimś pożegnalnym przepisie, czymś, co moglibyście sobie naszykować, ilekroć nagle rzucicie się do „Zwierciadła”, a w miejscu, gdzie zawsze był mój felieton z aktualnym przepisem, będzie tylko reklama środka poprawiającego jakość współżycia albo, w najlepszym wypadku, Karol Okrasa czy ten drugi fircyk i ich karkówka w glazurze albo babeczki z muślinowym nadzieniem, i wszyscy bardzo to lubimy, ale dobrze wiemy, że to jest banał, banał, banał jeżdżący konno na banale i poganiający banałem. I zrozumiecie nagle, że nigdy już nikt Wam nie powie, jak do oglądania *Dynastii* prawidłowo nasypać kakałko Schulstad na spodeczek i jak pianemu jeść kebab, by przynajmniej dwadzieścia procent znalazło się w ustach, a tylko pozostałych osiemdziesiąt na ubraniu, a nie odwrotnie. I że wtedy, zamiast uderzyć w bezsensowną rynnę, sobie to ugotujecie i poczujecie, że coś się może skończyło, ale było dobre.

No, ale wtedy zaczęłam myśleć, co to mogłoby być. I oczywiście sraczka pomysłów.

Z jednej strony coś odświeżonego, z drugiej codziennego. Od słowa do słowa, zaczęło mi się здаwać, że wszystko jest, jak było, i zaczęłam opisywać Żoliborski Targ Śniadaniowy, na którym byłam w którąś tam sobotę. A który jest na tyle miły, bezpretensjonalny i lokalny, i ludzie sprzedają własne jabłka, że od razu ma się wrażenie, że ani Lidle, ani Biedronki, ani bloki, ani Bydgoszcz nie istnieją, a Żoliborz to kraina wiecznej szczęśliwości, gdzie panuje wieczna sobota, ludzie uśmiechają się do siebie jak na symulacjach osiedli strzeżonych i częstują się nawzajem naleśnikami z twarogiem, a psy figlują w trawie i srają od razu do torebek.

Ale oczywiście, gdy już-już to pisałam, w kadr zaczęli wchodzić mi ci różni efemeryczni młodzieńcy w ebonitowych okularach, kokonach z szalików i bryczesach, fotografujący wszystko iPhone'ami i klikający „Lubię to!” (a prawdopodobnie, by skrócić całą procedurę i nie marnować już czasu na zbędne „lubię”, klikający po prostu „to!” „to!” i „to!”), i bezwiednie zaczęłam opisywać ich czapki z worków od kartofli, ich kierpce i wyjazdy do Berlina po winyle. A jak zaczęłam, to nie było już końca, i nie zmieścił mi się opis obiadu w szkolnej stołówce i jedzenia o obniżonej zawartości smaku i zapachu, i wtedy zaczęłam pić swoje i Wasze zdrowie kompotem (na tyle różowym, że nie można było nazwać go już ciepłąwą wodą, ale nie żeby od razu można nazwać go czymś więcej), i zaległam tak z głową przyklepioną do stolika na ślady po kubkach i strzępki buraczków...

Bo nie tak to wszystko miało wyglądać. Miałam pisać swoje felietony, nawet kiedy jedzenie będzie już tylko w tabletkach, a nawet kiedy będzie już tylko aplikacją na iPhone'a.

Do końca świata i jeden dzień dłużej, nawet jeśli wokół nie byłoby już niczego i nikogo, a w ponuklearnej ciszy rozbrzmiewałyby już tylko coraz cichsze poplumkiwania Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy.

Walizka odjeżdża więc chybotliwie po taśmie, rozepchana, przepelniona i nieco pomoczona łzami, a i tak wiadomo, że najważniejszego albo się zapomniało, albo się nie zmieściło.

Smacznego!

BO I JESZCZE OKOLICZNOŚCIOWA REFLEKSJA NA KONIEC. ŻE
DWA LATA, ŻE TAK SIĘ CZŁOWIEK PRZYWIĄZAŁ, ŻE DZIĘKUJĘ
ZA WSZYSTKIE LISTY...



Nakładem wydawnictwa Noir sur Blanc ukazała się powieść Doroty Masłowskiej

KOCHANIE, ZABIŁAM NASZE KOTY

2012