

MIRA MICHAŁOWSKA

PRZEZ KUCHNIĘ I OD FRONTU

## ZAKĄSKA

*Pisałam to na wielkim luzie. Takie skojarzenia na temat wszystkiego, co się łączy ze sprawami jedzenia i kuchni. Z czyjego poduszczenia powiem na deser.*

*Podobno nie żyje się samym chlebem, ale bez chleba też żyć się nie da. Jemy, żeby żyć, czy żyjemy, żeby jeść? Takich komunałów mogłabym namnożyć mnóstwo. Wystarczyłoby sięgnąć na półkę z grubymi księgami przysłów czy cytat. Gdybym miała na to ochotę. Ale jej nie miałam. Ochotę miałam wyłącznie na powrót do wspólnych posiłków w towarzystwie czasami przyjaciół, czasami przygodnych znajomych, często dzieci, rzadziej psów, które to posiłki prowadziły do czegoś lub służyły czemuś poza trawieniem. I do przyjrzenia się bliżej różnym substancjom, które bardziej lub mniej bezmyślnie, z większym lub mniejszym apetytem ładujemy do naszych organizmów. I do zbadania wielu legend i przesądów z tymi substancjami związanych. I wiem, że bynajmniej nie wyczerpałam tematu. I mam nadzieję, że nie wyczerpię moich czytelników. No i że nikomu nie zepsuję apetytu. Na nic.*

*A tak w ogóle to na zakąskę proponuję śledzia w śmietanie.*

## ROZDZIAŁ I

*O przepisach kulinarnych, o lekcji obchodzenia się z homarem, o tym, dlaczego jest dobrze, jeżeli na spektakl sprzedano sześć biletów, o operach mydlanych, o tym, dlaczego trzeba chwalić artystów, i o psie, który odmówił powrotu.*

Zbieram i przez całe życie zbierałam przepisy kulinarne, ale niezmiernie rzadko robiłam z nich użytek, gotuję raczej z głowy, czyli z niczego. Mam jednak sporą kolekcję książek kucharskich w trzech językach, z których niemal nigdy nie korzystam, ale które czytam czasem do poduszki, tak jak inni ludzie czytają kryminały. Może dlatego, że wątki tych książek są zwięzłe, pełne treści, konkretne i pobudzające wyobraźnię. Zawsze lubiłam krótkie formy. Najkrótszy przepis otrzymałam w czasie wojny od pewnej kucharki w Casablance.

Znalazłam się tam latem czterdziestego roku po upadku Francji, gdzie zastała mnie wojna. Dotarłszy do Bayonne, wraz z grupą przyjaciół dostałam się na francuski statek handlowy, którego kapitan postanowił wypłynąć do Afryki w błędnym przekonaniu, że francuska Afryka Północna nie podda się, lecz, przeciwnie, stanie się ostoją oporu antyhitlerowskiego, gdzie będą się mogli gromadzić ludzie i okręty, jedni i drugie gotowi dalej walczyć. To okazało się oczywiście błędem. Bez specjalnego nacisku francuskiego władze Maroka opowiedziały się po stronie generała Petaina i kiedy nasz stateczek z pokładem wypełnionym uchodźcami dotarł do wód terytorialnych Afryki, okazało się, że w Casablance jest już niemiecka komisja i że o żadnych tam dalszych walkach mowy nie ma.

Zatrzymano nas na granicy tych terytorialnych wód i tam staliśmy przez kilka dni. Był lipiec, upał potężny, słońce lało się z nieba, wodę pitną racjonowano, a zapasy jedzenia właśnie się wyczerpały. Przez całą podróż, która trwała pięć dni, każdy karmił się tym, co ze sobą zabrał, albo tym, co udało mu się odkupić od marynarzy.

W drugim dniu naszego postoju zjawiły się dokoła naszego statku łodzie rybackie pełne świeżo złowionych i ugotowanych, a więc jaskrawoczerwonych homarów. Wszyscy rzucili się do burt, rozpoczął się szybki, radosny handel. Któryś z moich towarzyszy podróży kupił kilka homarów i położył jednego przede mną na skrawku starej gazety.

Siedziałam ze skrzyżowanymi nogami na deskach pokładu i z nieufnością spoglądałam na wielkiego raka. Patrzył na mnie wylupiastymi, jakby szklanymi oczkami. Nie podobał mi się. Ale byłam potężnie głodna, więc otworzywszy scyzoryk (od najmłodszych lat zawsze mam w torebce taki mały składany), chwyciłam zwierzaka za łeb i już chciałam go przekroić, kiedy siedzący opodal Francuz, nie ogolony, nie domyty jak my wszyscy pan w średnim wieku, krzyknął wielkim głosem „stop” i rzucił się w moją stronę. Wyjawszy mi energicznym ruchem scyzoryk z ręki zręcznie przekroił homara. Jego rodacy zwrócili na mnie oczy. Patrzyli na mnie z pogardą zmieszaną z politowaniem.

– Mademoiselle – powiedział nie ogolony Francuz, zwracając mi scyzoryk – proszę to sobie zapamiętać. Homara nie kroi się nigdy, ale to nigdy wszerz, zawsze wzdłuż, zawsze!

Skłonił się i wrócił na swoje miejsce na deskach pokładu, gdzie czekał na niego jego homar, także ułożony na stronicy starego numeru jakiejś gazety, na której widniał nagłówek *Niemcy przerwali Linie Maginota*. Wydłubując białe mięso ze skorupy pomyślałam sobie, że rzadko zdarzają się człowiekowi sytuacje bardziej surrealistyczne. Oto siedzimy, banda oberwańców, ludzi, którzy pozostawili za sobą dobytek, bliskich, całą swoją dotychczasową przeszłość, których jutro jest co najmniej niepewne, którzy są głodni, wymięci, niewyspani i ciężko przestraszeni, i wcinamy jedną z najdroższych potraw świata, bez soli, majonezu, cytryny, nawet kawałka chleba, bez wina, ba, nawet bez wody do popicia, a ja w tych warunkach otrzymuję lekcję podstawowych zasad obchodzenia się z homarem. Nic dziwnego, że jej nie zapomniałam.

Nazajutrz wpuszczono nas do Casablanki. Polacy poszli prosto do konsulatu polskiego, żeby zorientować się w możliwościach dotarcia do Anglii, która podobno jeszcze się trzymała, no i prosić o pomoc w zakwaterowaniu się. Zastaliśmy tam już sporą garstkę rodaków. Przedstawiciel Rzeczypospolitej okazał się konsulem honorowym, Francuzem, i na szczęście snobem. Przez wiele lat sprawował tę miłą funkcję dyplomatyczną, nieco może kosztowną, lecz jakże prestiżową, urządzając od czasu do czasu przyjęcia, przyjmując od czasu do czasu jakichś sławnych albo ważnych Polaków, z rzadka stawiając komuś stempel w paszporcie, a jeszcze rzadziej wydając jakieś zaświadczenie. Siedział teraz za wytwornym biurkiem przerażony naporem klientów (a było ich co najmniej pięćdziesięciu), żądających od niego najrozmaitszych rzeczy, a

przede wszystkim jakiegoś lokum. Zorientował się szybko, że jest to grupa całkiem interesujących ludzi. Byli tam inżynierowie, lekarze, prawnicy, jakaś malarka, jakiś rzeźbiarz, dwóch muzyków i tak dalej. Kilka ładnych żon i nie żon, chociaż tych ostatnich niewiele. Wszyscy mężczyźni chcieli jak najszybciej dostać się do polskiego wojska, a więc do Anglii, a panie pragnęły się przede wszystkim umyć. Nieliczne dzieci rozrabiały, buszując po wszystkich, czyli po dwóch pokojach konsulatu.

Pan konsul z trudem pozbył się nas ze swojego gabinetu, wykonał kilkanaście telefonów i wkrótce zaczęli się zjawiać miejscowi obywatele, żeby wziąć na garnuszek nieszczęsnych polskich uciekinierów. Przebierali w nas jak w ulęgałkach. Jedni chcieli tylko samotnego mężczyznę, inni całą rodzinę, jeszcze inni młode kobiety, które pan konsul przydzielał tylko po dwie. Ja i jeszcze dwaj towarzysze mojej niezamierzonej podróży dostaliśmy się niejakiemu panu Laredo, kawalerowi, właścicielowi okazałej willi z ogrodem, z zawodu, jak się wkrótce okazało, kiperowi herbaty. Pan Laredo zjawił się osobiście w konsulacie, obejrzał okiem znawcy kandydatów na swój dobry uczynek i wskazał na mnie. Odbyliśmy krótką naradę, w czasie której wyjaśnił mi, że gotów jest dać mi pokój z łazienką oraz pełny wikt i opierunek i że nie chcąc stawiać mnie w ambarasującej być może dla mnie sytuacji prosi, bym w zamian za to zajęła się prowadzeniem jego domu. Do obowiązków moich miało należeć dogłądanie służby złożonej z pięciu osób, układanie jadłospisu, urządzenie małych przyjęć i tym podobne. Nigdy w życiu takich rzeczy nie robiłam, ale zgodziłam się z entuzjazmem. Gdy doszliśmy do porozumienia, powiedziałam miłemu panu Laredo mimochodem, że nie jestem sama, lecz że mam ze sobą dwóch mężczyzn. Pan Laredo nie mrugnawszy powieką zgodził się na przyjęcie pod swój dach całej naszej trójki.

Mieszkaliśmy u niego przez pięć miesięcy i było nam jak u arabskiego pana Boga za piecem. Dom był ładny, pan domu sympatyczny i inteligentny. Konwersacja z nim ograniczała się wprawdzie głównie do herbaty i związanych z nią zagadnień, i nauczyliśmy się więcej na temat tej rośliny, niż w gruncie rzeczy mieliśmy ochotę, ale była to mała cena do zapłacenia za jego niebywałą gościnność i szczodrość. Miał sporą bibliotekę, były to książki przeważnie herbaciane. Przyznam, że nie wgłębiałam się w tę lekturę, zwłaszcza że dobry pan Laredo miał także pełne wydanie Dumasa ojca, dzieła wszystkie Flauberta, całego Maupassanta, a w drugim rzędzie drugiej półki od góry zupełnie niezły zbiór tak zwanej artystycznej pornografii. Specjalne miejsce na specjalnej

pólczce zajmowała oprawna w piękną cielecą skórę *Saga rodu Forsyte'ów* Galsworthy'ego. Wszak jeden z jej głównych bohaterów, stary Jolyon, wzbogacił się i cały klan zakładając firmę „Forsyte i Treffry”, która importowała do Anglii herbatę. Mimo że nie wgłębiałam się w lekturę herbacianą, konwersacja z naszym gospodarzem była tak nasiąknięta herbatą, że po kilku tygodniach wspólnych posiłków byliśmy wszyscy troje niemal tak dobrymi znawcami tej rośliny, jak on.

Dowiedzieliśmy się więc, że są to liście drzewka lub krzaczka zwanego po łacinie *Camellia sinensis*. Legenda mówi, że herbata wywodzi się z Chin, gdzie w zamierzchłych czasach jakiś buddyjski święty o dźwięcznym imieniu Bodhi-Dharma przez dziewięć lat siedział pod murem i medytował. Z całych sił powstrzymywał się od zaśnięcia, ale po tych dziewięciu latach wreszcie zdrzemnął się, a gdy się obudził, był tak zgorszony swoim niecnym postępkim, że obciął sobie powieki, a te spadły na ziemię wkrótce wypuściły korzenie i wyrósł z nich właśnie herbaciany krzaczek. Nie wiadomo, komu wpadło do głowy obciąć mu liście, wysuszyć je i naparzyć. Napój okazał się doskonałym środkiem na senność.

Pierwsza książka poświęcona herbacie ukazała się w roku 780 p.n.e. Jej autor Lu Yu opisuje herbatę jako kulę ulepioną z liści ugotowanych na parze i zmiętych. Taką kulę prażyło się, kruszyło i zalewało solonym wrzątkiem. W Europie pierwszą wzmiankę o herbacie znajdujemy w dziele pod tytułem *Navigazioni e Viaggi* z roku 1559 pióra weneckiego pisarza Giovanniego Battisty Ramusio, który nazywa ją *chat Katai*, czyli herbatą z Chin. Gdzieś z początkiem XVII wieku herbata dotarła do Holandii i Anglii, wzbudzając tam od razu zainteresowanie zamożnych warstw. Z początku parzono ją i taką już zaparzoną przechowywano podobnie jak piwo w beczkach, a przed wypiciem podgrzewano. Najbardziej urzekła herbata Anglików, nawet tych najbiedniejszych, i po dziś dzień uważa się na Wyspach Brytyjskich, że herbata jest dobra absolutnie na wszystko, na wszystkie niemal choroby, na kaca, na ból głowy czy zęba, na poprawienie nastroju, na wszelkiego rodzaju przykrości, na łagodzenie największych nieszczęść. Pierwsza rzecz, jaka wpada Anglikowi do głowy, gdy staje w obliczu ludzi dotkniętych jakąś klęską, pogorzalców, niedoszłych topielców, świeżych wdów i wdowców, sierot, ofiar wypadków drogowych, apopleksji czy wreszcie bandytów, to propozycja zrobienia im *a nice cup of tea*, czyli miłej filiżanki herbaty. Nigdy szklanki herbaty, gdyż Anglik pija herbatę albo w filiżance, albo w kubku, w każdym razie w czymś z uszkiem. Herbata stała

się więc narodowym napojem Anglików i jest nim do dziś.

Nie wiem, kiedy Anglicy wymyślili tak zwaną *early morning cup of tea*, czyli wczesną poranną filiżankę herbaty, ale musiało to się stać w okresie, kiedy szatan miał na Wyspach Brytyjskich szczególnie silne wpływy. Bo trzeba wiedzieć, że w Anglii każdy, ale to każdy człowiek niezależnie od stanu majątkowego, statusu społecznego, wyznania, płci, poglądów politycznych czy zawodu, słowa nie wypowie, siusiu nie zrobi, firanek nie odsłoni, dopóki nie wypije filiżanki mocnej, aż pysk ściągnącej herbaty.

Zetknęłam się z tym zwyczajem po raz pierwszy w życiu, kiedy również po raz pierwszy w życiu znalazłam się na proszonym weekendzie w posiadłości wiejskiej pewnego angielskiego posła do parlamentu (laburzysty, rzecz jasna). Otrzymałam piękny pokój, umeblowany w stylu królowej Anny, z niezwykle wygodnym łóżkiem z baldachimem, z oknami wychodzącymi na wspaniały park i ze znakomicie wyposażoną nowoczesną łazienką. Kolacja, którą ofiarowano gromadzie weekendowych gości, była co najmniej dziwna, gdyż na bezcennej porcelanie podano z antycznych, srebrnych półmisek zupełnie nikczemne pożywienie, zakąskę składającą się z kilku plasterków gotowanych buraczków i jednego surowego, cieniutkiego pora, danie główne, czyli zapieczoną na śmierć wołowinę z nie dogotowaną marchewką, i deser w postaci wysuszonego w piecu jabłka polanego różowym syropem o smaku landrynek. Usnęłam więc głodna jak wilk i nawet się ucieszyłam, kiedy o siódmej rano obudziło mnie energiczne pukanie do drzwi. Angielskie śniadanko, pomyślałam sobie i z entuzjazmem krzyknęłam: – Proszę wejść!

Stara pokojówka wkroczyła do mojego pokoju, przywitała się uprzejmie, postawiła mi przy łóżku filiżankę herbaty i dzbanuszek z mlekiem, odsunęła rolety i wyszła. Ogarnęła mnie panika. Byłam pewna, że zaszła pomyłka, że pani mieszkająca w sąsiednim pokoju, ekscentryczna, bo ekscentryczna, rudowłosa projektantka mody imieniem Phyllis, zamówiła sobie to dietetyczne śniadanko, ale nie. To nie była żadna pomyłka, lecz stary angielski zwyczaj datujący się sprzed czasów Elżbiety I. W godzinę później obudziło mnie znowu pukanie do drzwi i tym razem pokojówka przyniosła normalne śniadanie, takie jak trzeba, wprawdzie nieco mniej obfite niż to, które jadła owa królowa, ale klasyczne: sok pomarańczowy, jaja na bekonie, trzy rodzaje dżemów, grzanki w srebrnym stojaczku nakryte serwetką i znowu herbata, tym razem w czajniczku, i dzbanuszek gorącego mleka.

Porcelana była meissenowska, taca mahoniowa, serwetki haftowane. Łza się w oku kręci.

Przez siedem lat pobytu w Anglii oboje z mężem dzielnie walczyliśmy z wczesną poranną filiżanką herbaty. Kiedy zajeżdżaliśmy do jakiegoś prowincjonalnego hotelu, jeszcze przed wypełnieniem kart meldunkowych prosiliśmy, żeby jej nam nie podawano. Służba hotelowa potakiwała z uśmiechem, czasami na moją prośbę recepcjonistka zapisywała sobie nasz kaprys na karteczce papieru, ale nazajutrz o świcie nieuchronnie budziło nas energiczne pukanie do drzwi i wsuwano nam do pokoju tacę z herbatą. Podobnie w domach prywatnych. Obiecywano nam solennie, że nie zostaniemy obudzeni, i czasami, ale tylko czasami, dotrzymywano słowa. W końcu daliśmy za wygraną. Sprawa nie miała sensu. Człowiek i tak budził się skoro świt i nasłuchiwał: przyjdą czy nie przyjdą. I z tego wszystkiego marzył, żeby przyszli i żeby był wreszcie spokój. Z czasem zaczęliśmy nawet pić tę poranną herbatę. Oczywiście tylko poza domem. I nawet polubiliśmy ją, bo człowiek w końcu zawsze polubi to, co mu się bardzo długo i bardzo konsekwentnie wciska.

Ale powrócę jeszcze do pana Laredo. Opowiadał nam często i szczegółowo o swojej pracy, przerwanej teraz przez działania wojenne. Twierdził, że aby zostać kiperem herbaty, trzeba być człowiekiem obdarzonym jeszcze lepszym i jeszcze czulszym podniebieniem, niż mają kiperzy wina. Oto jak pracował.

Gdy nadchodził dzień kiperowania, zjadał lekkie śniadanko, złożone z grzanek z masłem i gorącego mleka, potem wielokrotnie płukał usta źródlaną wodą i zasiadał przed długim stołem, na którym stały miseczki wypełnione świeżo wysuszonymi listeczkami herbaty z bieżących zbiorów. W małych kubkach parzył kolejno małe porcyjki, zalewając liście wodą z elektrycznego czajnika. Czekał od trzech do pięciu minut, zależnie od gatunku liści, nabierał łyk płynu, płukał nim usta i wypluwał na podłogę. Robił notatki, mieszał, parzył, pociągał, pluł. I tak przez wiele godzin. Od czasu do czasu przerywał zajęcie, pił wodę, dumał. Powstawały z tego takie słynne mieszanki jak „Queen Mary’s Tea” czy „English Breakfast Tea”, czy „Orange Pekoe”. I mimo że z każdego zbioru liście herbaty cejlońskiej czy asamskiej były nieco inne, mieszanki pana Laredo musiały mieć zawsze identyczny smak. Do niego należało dobieranie takich ilości poszczególnych gatunków, by powstała ta sama co zawsze, harmonijna całość. Do jednej mieszanki dodawał kilka suszonych liści jaśminu, inną skrapiał kilkoma kropelkami olejku

pomarańczowego. Za to Lyons płacił mu duże pieniądze, dlatego konkurenci owej firmy tak usilnie starali się go skaptować. Sam pijał wyłącznie herbatę „Earl Grey”, i to niezbyt mocną. Kiedy poczęstował mnie nią po raz pierwszy po długiej ceremonii, podczas której podgrzewał czajniczek, pilnował, żeby woda do zalewania herbaty stała dokładnie trzydzieści sekund od chwili zagotowania, odmierzał po jednej łyżeczce na każdą filiżankę i dodawał jeszcze jedną dla czajniczka, zdawało mi się, że piję popłuczyny po dziegciu. Z czasem nie tylko przyzwyczyłam się do tej herbaty, ale gotowa jestem bez, no, prawie bez szemrania stać po nią w kolejce. Do piętnastu minut góra.

Pozycję i pieniądze pan Laredo zawdzięczał wyłącznie swojemu podniebieniu i nosowi. Toteż dbał o jedno i drugie ogromnie. Nie pijał i nie jadał bardzo gorących czy bardzo zimnych potraw, unikał przeziębień, bał się chłodu marokańskich nocy i przeciągów – tych ostatnich wprost fanatycznie – potraw ostrych, bardzo słodkich i bardzo kwaśnych. Jego ulubionym napojem było mleko z masłem i miodem. Twierdził, że namaszcza i wygładza przetyk. Na szyi nosił zawsze, niezależnie od temperatury powietrza, szalik z czystego jedwabiu. On też zapewnił mnie, że herbata parzona przez trzy minuty pobudza mózg do pracy, chociaż trochę przyspiesza tętno, parzona ponad sześć minut staje się naparem nasennym, pozostawiona wraz z liśćmi na całą noc zamienia się w truciznę, może nie zabijającą, ale na pewno bardzo szkodliwą, szczególnie dla śluzówki żołądka. Wiedział, że w naszym kraju herbata jest bardzo popularnym napojem, i szanował nas za to. Trudno go jednak było przekonać, że to nie my parzymy ją w samowarach. Ale to on powiedział nam, że przywędrowała do Polski stosunkowo późno, bo dopiero w początkach XVIII wieku.

Najpierw stosowano ją wyłącznie jako lekarstwo, szczególnie na ból brzucha. Herbata miała jednak wielu poważnych wrogów. Jednym z największych był mnich Jan Krzysztof Kluk, który w swoim *Dykcjonarzu roślin* z 1786 roku pisał, że gdyby Chiny przysłały nam wszystkie swoje trucizny razem wzięte, to nie zaszkodziłyby nam one tak jak herbata. Ale w wyższych sferach przyjęło się picie tego egzotycznego napoju, tyle że dolewano doń najrozmaitsze płyny, a więc syrop malinowy lub wiśniowy, mleko, miód, czerwone wino.

Francuzi potraktowali herbatę tak jak wszystkie inne zioła, podobnie jak suszoną miętę, rumianek czy kwiat lipowy. Stosowali ją i nadal stosują jako lekarstwo na katar lub

przejedzenie, mimo to Honore de Balzac ostrzegał, iż kobiety pijące często herbatę stają się blade, chorowite, nudne i stale prawią kazania.

Herbata przyjęła się szybko i powszechnie w carskiej Rosji i w sąsiadujących z nią krajach.

Historycy podają, że pierwszy w Stanach Zjednoczonych *tea-room* otwarto w Nowej Anglii w 1690 roku. Długo trwało, zanim świeżo upieczeni Amerykanie zorientowali się, do czego służą te suszone liście, które tak natarczywie zachwalali im Holendrzy, przywożąc je z Dalekiego Wschodu i sprzedając za dość słone sumy. Zachwalali je pod niebiosa, ale widać niezbyt dokładnie wytłumaczyli Amerykanom, co trzeba z nimi robić. Kroniki podają, że w Massachusetts jeden szynkarz niepewny, czy je się to, czy pije, siekał je, solił, mieszał z masłem i smarował tą pastą kromki chleba. Wkrótce jednak spostrzeżono się, że z liści herbaty należy raczej robić napój. Ale i wtedy parzono je zbyt długo, tak że stawała się szalenie gorzka i niemal czarna. Podawano ją bez mleka i cukru. Aż dziw, że w końcu się jednak przyjęła.

Już miałam skończyć z tą herbatą, w końcu jak długo można, kiedy przypomniało mi się coś związanego z tym napojem. Coś, co może warte jest spisania. Otóż gdzieś w połowie lat sześćdziesiątych zobaczyłam na afiszu Filharmonii Narodowej zapowiedź koncertu wiolonczelisty Mścisława Rostropowicza. Pamiętając, że na Zachodzie trzeba było robić najdziwniejsze zabiegi, żeby dostać piekielnie zresztą drogie bilety, zmobilizowałam pracującą podówczas w filharmonii naszą miłą znajomą, panią Marysię Głowacką, która przyrzekła ułatwić nam kupno dwóch biletów. W dniu koncertu pani Maria zadzwoniła, aby nam powiedzieć, że imprezę przeniesiono z dużej sali do małej z powodu awarii kaloryferów. Debatowaliśmy nad tym, co to będzie, kiedy runie gęsty tłum na salę kameralną, i wybraliśmy się bardzo wcześnie. W małej sali były istne puchy. Zjawiała się pani Marysia i powiedziała nam, że sprzedano równo czterdzieści siedem biletów i że wysłana przez dyrektora do Hotelu Europejskiego, gdzie mieszkał Rostropowicz i jego akompaniator Aleksander Dieduchin, wymyśliła sobie po drodze tę historię z kaloryferami, bo w końcu nie mogła powiedzieć mistrzowi, za którym na całym świecie szalały tłumy, że stolica Polski, która nie wiadomo dlaczego zdobyła sobie opinię muzycznego miasta, zignorowała kompletnie wielkiego wirtuoza. Był to, trzeba przyznać, jego pierwszy koncert w naszym kraju i, jak to w naszym zwyczaju, nie

rozreklamowaliśmy człowieka, więc tak to wyszło. Pani Marysia była bardzo mile zaskoczona jego reakcją. Zadał jej wprawdzie tajemnicze pytanie: – Czy sprzedano choć sześć biletów? na co z entuzjazmem i zgodnie ze szczerą prawdą odpowiedziała, że sprzedano ich znacznie więcej. Wtedy Rostropowicz zwrócił się do Dieduchina i zawołał: – Słuchaj, sprzedali ponad sześć biletów, więc gramy? – Gramy – odparł spokojnie pianista.

No i zagrali. Sala dopełniona młodzieżą sprowadzoną ze szkoły muzycznej oniemiała z zachwytu. Kiedy skończyli, ludzie nie tylko wstali z krzeseł bijąc brawo jak opętani, ale wydawali się lewitować. Po licznych bisach, gdy spocony i szczęśliwy Rostropowicz rzucając widowni całusy wycofał się ostatecznie za kulisy, pani Marysia zaproponowała, żebyśmy poszli do artystów i powiedzieli im kilka ciepłych słów. Oświadczyłam, że niestety nie znam rosyjskiego, ale pani Maria zapewniła mnie, że Rostropowicz mówi po angielsku, a w ogóle chodzi przecież tylko o miły uśmiech i trochę pomruków zachwytu. Chcąc wynagrodzić artystom tę małą salę i te czterdzieści siedem sprzedanych biletów poszliśmy z mężem za kulisy.

Panowie siedzieli w przeupoconych frakach i pozach wskazujących na skrajne wyczerpanie na twardych krzeselkach w pustym, nieprzytulnym pokoiku. Na nasz widok zerwali się. Rostropowicz podał mi rękę, zlustrował mnie badawczym wzrokiem, uznał widać, że jestem w porządku, i pocałował w obydwie policzki. Miałam wrażenie, że to nie ja jemu gratuluję, ale on mnie. Czego? Nie wiem. Może tego, że poznałam się na jego talencie. Mąż mój, którego miejscem urodzenia jest Kijów i który spędził tam pierwsze osiem lat życia, zaczął płynnie po rosyjsku mówić szalone komplementy, ale Rostropowicz przerwał mu szerokim gestem rąk i zwrócił się do mnie w słowach, które bez trudu zrozumiałam: – U was czaj jest? – zapytał.

– Jest, a bo co? – odpowiedziałam jeszcze nie podejrzewając, do czego artysta zmierza.

– No to pani Marysia zaraz nas do was przywiezie – oświadczył Sława, bo tak go odtąd mieliśmy nazywać, i zwróciwszy się do swojego pianisty dodał:

– Wsio w porjadkie, czaj budiet.

Po czym uśmiechnął się dość rozbrajająco i jeszcze powiedział, że byłoby ładnie,

aby tego czaju było ze dwa litry na człowieka, czyli na artystę, i że nie musi ten czaj być specjalnie mocny.

Ogromnie podnieceni pojechaliśmy do domu, żeby naszykować coś do jedzenia, no i naparzyć te litry czaju. Nasi nastoletni chłopcy spali, ale postanowiliśmy ich obudzić, przede wszystkim Piotra, który, choć grał wtedy namiętnie na gitarze i gardził Beethovenem, Bachem, a zwłaszcza Mozartem, przedkładając nade wszystko Boba Dylana i Joan Baez, oczywiście i Beatlesów, z pewnością nie darowałyby nam nigdy, gdybyśmy nie pozwolili mu obejrzeć nie tyle Rostropowicza, ile pudła od wiolonczeli Stradivariusa, z którym mistrz nie rozstawał się nigdy. Nie rozstałby się z nią nawet za całą herbatę Chin. Piotr marzył wtedy o dwunastostrunowej gitarze, ale wiolonczela Stradivariusa to bądź co bądź też instrument strunowy. A poza tym, jak już wspomniałam, baliśmy się, że jeżeli chłopcy dowiedzą się, kogo gościliśmy w domu nie dopuszczając ich przed oblicze gościa, nigdy nam tego nie darują. Mało co zresztą wtedy nam darowywali i trudno było sprostać ich wysokim moralno-etycznym wymaganiom. Wyszli zaspani, w wymiętych piżamach. Sława wyciął ich, od razu otworzył pudło i zademonstrował swój instrument. Też był ojcem, dziewczynek wprawdzie, i wiedział, co się dzieciom należy, a poza tym chciał się nam trochę przysłużyć. Kiedy zobaczyłam, że daje Piotrowi smyczek do potrzymania, wiedziałam już, że przez kilka następnych dni będę mogła nawet bezkarnie zapytać syna, o której godzinie wróci do domu.

Wraz z panią Marysią otworzyłyśmy dwukilową puszkę szynki, mój żelazny zapas kulinarny, nakroiłyśmy chleba, naparzyłam herbaty, najlepszej, jaką miałam, „Queen Mary’s Tea” zmieszaną z „Earl Greyem” firmy „Jackson” z Piccadilly, otrzymane przed jakimś rokiem od odwiedzającej stary kraj koleżanki z naszej klasy i wsunięte niczym ukryta przed złodziejem biżuteria pod stertę prześcieradeł w bieliźniarce.

I właśnie popijając tę herbatę Sława powiedział nam, dlaczego on i Dieduchin zawsze grają i będą grali, kiedy tylko sześć osób kupi bilety na ich występ. Ci dwaj artyści, którzy co roku występowali we wszystkich niemal stolicach świata, zawsze potrafili wygospodarować kilka tygodni na objazd zapadłych miasteczek i wsi dalekowschodnich republik Związku Radzieckiego. Otóż w 1957 roku znaleźli się w małej wiosce syberyjskiej. Wskazano im tam dużą stodołę ze skleconą z desek estradą, na której stało nawet niezłe, a w każdym razie dobrze nastrojone pianino. Widownia składała się z

kilkunastu rzędów beczek nakrytych deskami. Kiedy nadszedł wieczór występu, okazało się, że jest na niej pusto. Panowie artyści naliczyli równo sześć trzęsących się z zimna osób. Mężczyzna odpowiedzialny za życie kulturalno-rozrywkowe wioski sumitował się, jak tylko mógł. Tłumaczył, że sytuacja jest wyjątkowa, że mróz straszliwy, temperatura spada z godziny na godzinę i w dodatku sypie gęsty śnieg. Proponował odwołanie koncertu. Sława spojrział na Dieduchina, Dieduchin na Sławę (zdawali się w ogóle porozumiewać spojrzeniami raczej niż słowami), no i Dieduchin skinął głową na znak, że owszem, że będą grali. Chociażby dla rozgrzewki, tłumaczył nam Sława. Nic człowieka tak nie rozgrzewa jak granie na przykład Dworzaka. No i zagrali dla tych sześciu syberyjskich melomanów.

– I gdzieś może w piętnastej minucie naszego grania – powiedział Sława, a Dieduchin milcząco kiwał głową – gdzieś w piętnastej minucie naszego grania wrota stodoły otworzyły się z impetem zupełnie jak od wielkiego podmuchu wiatru i do środka wpadł najpierw tuman śniegu, a potem zaczęli wchodzić ciężkimi krokami, powoli, brodaci, przygarbieni ludzie w najdziwniejszych szmatach, kożuchach, czapach, chustach. Było ich chyba z pięćdziesięciu. Próbuąc stąpać jak najciszej rozsiedli się na ławach i wpatrywali w nas rozgorączkowanymi, zapadniętymi oczami. Wypełnili stodołę do ostatniego miejsca. Graliśmy dla nich ze trzy godziny. Nawet nie musieliśmy ich pytać, kim są, kiedy zaczęli wspinać się na estradę, żeby nam dziękować. Wypuszczono ich z jakiegoś pobliskiego obozu, bo to było niedługo po XX Zjeździe KPZR i przemówieniu Chruszczowa. I od tej pory – dodał na koniec Sława – i od tej pory my z Dieduchinem zawsze gramy, jeżeli sprzedano sześć biletów.

– A co dopiero kiedy sprzedano ich czterdzieści siedem – rzekł uśmiechając się do pani Marysi i nalał sobie czterdziestą siódmą czy sto dwudziestą szklanekę herbaty od pana Jacksona z Piccadilly.

Tyle zdołałam napisać o herbacie i o panu Laredo, ale miało przecież być o najkrótszym przepisie gastronomicznym, na jaki zdarzyło mi się natrafić.

Stało się to w związku z moimi obowiązkami niby to gospodyni domu naszego gospodarza. Miał on oczywiście kucharkę, oczywiście Arabkę, która królowała w olbrzymiej kuchni, wspomagana przez dwie również arabskie i nawet zupełnie niebrzydkie dziewczki kuchenne. Kiedy po raz pierwszy z bijącym sercem weszłam do

kuchni, zastałam wszystkie trzy panie, okryte wielkimi, sięgającymi kostek białymi fartuchami przed długim stołem o marmurowym blacie siekające cebulę. Każda miała na czubku głowy, równo na przedziałku w kruczoczarnych gładkich włosach, koniuszek cebuli, ten od korzenia. Nie mogąc skłonić głów, uśmiechnęły się do mnie przelotnie i nadal siekały. Pokojówka, która służyła mi za tłumaczkę, wyjaśniła, że jest to stary, wypróbowany arabski sposób na siekanie cebuli bez wylewania potopu łez. Zanim się obejrzałam, już miałam na głowie kawałek cebulki z frędzlą korzeni, a w ręku nóż. Posiekałam ze dwie cebulki i rzeczywiście ani nie kręciło w nosie, ani nie szczypało w oczy. Zawsze można się nauczyć w podróżach. Musiałam jednak szybko pójść pod prysznic i umyć włosy.

Podstawą marokańskiej kuchni były i pewnie nadal są jagnięcina, baranina i kury. Kury niestety chude i łykowate, bo jakoś nie lubią ani tamtejszego klimatu, ani karmy. Poza tym jadano od czasu do czasu bardzo drogą wołowinę, nigdy, ale to przenigdy wieprzowiny, która uchodzi tam za rzecz obrzydliwą i bardzo niezdrową.

W piątek w domu pana Laredo przygotowywano regularnie tamtejsze danie narodowe, czyli kuskus, i zapraszano gości. Kuskus to potrawa niezwykle smaczna i wyrafinowana i życzę każdemu, żeby ją mógł co piątek jadać. Oczywiście pod warunkiem, że ma kucharkę i dwie dziewczki kuchenne. Jadłam ją mimo to wielokrotnie w Warszawie u doskonałej i znanej tłumaczki Julio Cortazara, która twierdzi, że nauczyła się sztuki jej przyrządzania w czasie pobytu w Tangerze.

Kuskus jest narodową potrawą krajów Maghrebu, czyli Maroka, Tunisu i Algierii.

Kaszka kuskusowa, stanowiąca istotny składnik tej potrawy, to coś w rodzaju kaszy manny. Przyrządzenie jej było kiedyś szalenie skomplikowane, ale dzisiaj kupuje się ją w krajach uznających to danie w plastikowych woreczkach w sklepach czy supermarketach. Dawniej każda północnoafrykańska rodzina szła do młynarza z własnym ziarnem i pilnowała, żeby zmielono kaszę o takiej, a nie innej grubości. Następnie, już w domu, kobiety zabierały się do roboty. Wsypywały kaszę do wielkiej drewnianej misy. Powoli zasypywały ją mąką i rękami wcierały mąkę w kaszę tak, żeby każde ziarnko było równomiernie powleczone warstewką mąki. Następnie gotowały kaszkę, teraz już zwaną kuskusem, na parze. W niektórych rodzinach arabskich jada się tę potrawę każdego wieczoru i w związku z tym istnieje wielkie mnóstwo jej odmian, kaszka zaś stanowi tylko

podstawę. Najbiedniejsi jedzą oczywiście samą kaszkę, czasami podlaną rosołem, ale zamożniejsi dodają do niej gotowaną jagnięcinę, gotowaną kureę, najrozmaitsze jarzyny. Niektórzy dodają do kaszki groch, inni rodzynki, jeszcze inni jedno i drugie. Do tego podaje się sosy zabarwione szafranem na żółto czy pomidorami na czerwono. Są tacy, co przedkładają ostre sosy, przyprawione czerwonym pieprzem i papryką. Jak wspomniałam, odmian kuskusu jest mnóstwo. W Tunisie często przyrządza się to danie z rybą zamiast mięsa.

Oto jak wygląda jeden z przepisów na tę potrawę:

1 lub 2 kg jagnięciny, pół kury i 1,5 kg wołowiny,

2 posiekane cebule,

5 dag namoczonego grochu,

2 grubo pokrajane pietruszki,

2 grubo pokrajane marchewki,

2 łyżki stołowe oliwy,

sól i pieprz, 1/2 łyżeczki szafranu,

1/2 kg kaszki kuskusowej,

5 dag rodzynek,

1/4 kg fasolki szparagowej,

2 pomidory,

4 łyżki stołowe posiekanej natki,

papryka, ile się chce,

2 łyżki stołowe masła.

Piątkowy kuskus u pana Laredo robiony był właśnie według tego przepisu. Nie przepadałam za tą potrawą, chociaż udawałam, że mi szalenie smakuje. Bardzo jednakże podobała mi się kura w jakimś znakomitym zielonkawym sosie i pewnego dnia postanowiłam dowiedzieć się od kucharki, jak się ją przyrządza. Po obiedzie poszłam więc do kuchni i zagadnęłam ją, wypowiedziawszy się najpierw w superlatywach o smaku

zielonkawej kury. Kucharka spojrzała na mnie niezbyt życzliwie (zawsze tak na mnie patrzyła) i podała mi najkrótszy przepis kulinarny, jaki znam.

– Tu prends en poulet – powiedziała – tu le coupes, tu le f... dans le casserole.

Oznacza to mniej więcej:

– Bierzesz kurę, krajiesz na kawałki i wpieprzasz do garnka.

Pan Laredo miał kilku bliskich przyjaciół Żydów, którzy bywali u niego i u których on bywał. Jedna para, mili i ładni ludzie w wieku, jak by to rzec, nieco ponad średnim, przybyli na którąś z moich wytwornych kolacji, a raczej tuż po niej. Napili się wina i brali ożywiony udział w konwersacji. Po ich odejściu pan Laredo wytłumaczył nam, że mimo, iż kuchnia arabska i żydowska mają wiele wspólnych cech, na przykład muzułmanie, podobnie jak Żydzi, nie jedzą wieprzowiny, to dobremu muzułmaninowi wolno jadać w domu żydowskim, natomiast dobremu Żydowi jadać u Araba nie wolno. Kuchnia żydowska jest bowiem obłożona niebywałą liczbą najrozmaitszych zakazów i nakazów. Zasadniczy zakaz polega na podziale zwierząt na „czyste” i „nieczyste”, czyli koszerne i trefne. Do czystych ssaków należą wszystkie parzystokopytne, to jest woły, kozy, jelenie, gazele, daniele, koziorożce, antylopy, bawoły, kozice. W praktyce jada się więc głównie wołowinę i baraninę. Do nieczystych ptaków należą orły, sępy, jastrzębie, kruki, i ... łabędzie. Ptak czysty powinien mieć wole, dwa żołądki i dodatkowy pazur na nodze. Są to z grubsza biorąc wszystkie ptaki dające się hodować, a więc kury, kaczki, gęsi, a ponadto kuropatwy, przepiórki, gołębie, bazanty i ... pawie. Pawie tak, łabędzie nie. Ryby czyste to takie, co mają płetwy i łuskę, i to widzialne gołym okiem i dające się usunąć. Wszystkie gady i płazy są trefne. Szarańcza oraz miód pszczeli koszerne. Gdyby tylko chodziło o unikanie pewnych potraw, można by przyjaciół ortodoksyjnych Żydów zaprosić na posiłek, ale do najważniejszych elementów koszernej kuchni należy oddzielanie potraw mlecznych od mięsnych. Gotuje się je w osobnych naczyniach i podaje na osobnych talerzach, je osobnymi sztućcami. Wszystko to myje się oddzielnie. Ponadto zabija się zwierzęta w specjalny, rytualny sposób, polegający na błyskawicznym przecięciu gardła i wieszaniu ich do góry nogami, by cała krew wypłynęła. Zwierząt zarzynanych w inny sposób ortodoksyjnemu Żydowi jeść nie wolno.

W prawdziwie ortodoksyjnym żydowskim domu powinny znajdować się dwa osobne stanowiska kuchenne, dwa zlewy, dwa komplety naczyń i ścierek. Spożywanie w

czasie jednego posiłku potraw mięsnych i mlecznych wymaga zachowania pewnych reguł. Jeżeli zjada się na początek mleczną potrawę, należy przed zabraniem się do mięsa wypłukać usta i przegryźć chlebem. Z odwrotnym porządkiem jest gorzej. Pomiędzy daniem mięsnym a mlecznym trzeba zrobić sześciogodzinną przerwę. Nic więc dziwnego, że żydowscy przyjaciele pana Laredo musieli zadowolić się kieliszkiem wina.

Pisząc o najkrótszym przepisie kulinarnym, jaki znam, przypomniałam sobie niemal równie lapidarne informacje naszej gosposi, znakomitej kucharki, którą zabraliśmy ze sobą w późnych latach sześćdziesiątych do Waszyngtonu, gdzie mój mąż był szefem placówki. Pani Karolcia była artystką i gotowała wyłącznie z pamięci. Z czytaniem miała niejakie trudności, głównie z powodu krótkiego wzroku, a o okularach słyszeć nie chciała. Zawsze z lekka improwizowała, tak że jej wspaniałe potrawy właściwie nigdy nie miały identycznego smaku. Znała wyłącznie kuchnię polską i mowy nie było o nauczaniu jej czegoś nowego. Miała repertuar i jak prawdziwy wirtuoz interpretowała go zależnie od nastroju. Zagraniczne specjały nie interesowały jej. Tak się złożyło, że właśnie ta cecha pani Karolci okazała się być największą zaletą w okolicznościach, w jakich się wraz z nią znaleźliśmy. Trzeba wszak było karmić niezliczone rzesze Amerykanów oraz dyplomatów najrozmaitszych narodowości, a ci spodziewali się w polskim domu polskich potraw. Z tą polskością potraw pani Karolci było różnie. Robiła świetną rybę po żydowsku z mnóstwem rodzyneków, migdałów i sporą dozą pieprzu, ale gdyby ktoś jej powiedział, że nie jest to polski specjał, bardzo by się zdziwiła. Jej gulaszu nie powstydziliby się żaden Węgier, jej gęsi z knedlami żaden Czech. Dlaczego zaadoptowała te zagraniczne dania, nie wiem. Myślę, że za młodu nauczyła się gotowania na swojej pierwszej w życiu posiadzie pod okiem pani domu. Nie wiem, kim była ta dama, bo pani Karolcia oprócz wielu innych zalet błyszczała dyskrecją i nigdy, przenigdy nie obgadywała swoich dawnych pracodawców, których było zresztą niewielu, któż bowiem by się z własnej woli pozbył takiego skarbu.

Na wyjazd do Ameryki zgodziła się bez wahania. Była wdową, syna miała dorosłego, wnuków żadnych, no i pensja miała być, choć wielce skromna, to przecież dolarowa. Postawiła jednak kilka warunków. Ma być telewizor, kuchnia z oknem i jak najmniej wychodzenia z domu, innymi słowy żadnych zakupów. – Okay – odparłam. I to było jedyne słowo, które się pani Karolci w tym obcym języku spodobało i którego zaczęła często używać.

W Waszyngtonie zamieszkaliśmy w czteropokojowym nowoczesnym mieszkaniu, w pysznej kamienicy, w której znajdował się doskonale zaopatrzony sklep spożywczy, fryzjer i sauna. W domu tym pracowała również obsługa zapewniająca przyjmowanie telefonów pod nieobecność lokatora, a także ekipa wykonująca wszelkie usługi związane z utrzymaniem urządzeń gospodarczych. Z tymi urządzeniami pani Karolcia była na bakier. Najbardziej nienawidziła zmywarki do naczyń i nie użyła jej przez blisko pięć lat ani razu, nawet po dużych przyjęciach, kiedy zmywała cierpliwie i starannie, często do białego rana, ale za to ręcznie. Nienawidziła również urządzenia w zlewie, które mełło wszelkie odpadki z wyjątkiem kości, i tu jej niechęć była uzasadniona, ponieważ ono psuło się najczęściej. Skomplikowanej kuchni, na szczęście gazowej, pani Karolcia używała tak jak naszej warszawskiej, to jest ignorując wszystkie jej wspaniałe urządzenia, albowiem można ją było nastawić tak, żeby sama z siebie gasła, żeby sama sobie w określonym momencie zmniejszyła płomień i tym podobne. Był tam także rożen obrotowy, grill, wbudowany alarm i kilka innych cudów, których sama nie wypróbowałam, bo i po co, skoro to wszystko pozostawało w gestii naszej gospodyni. Pracy miała mało, chyba że gotowała kolację dla gości, co zresztą ogromnie lubiła, to znaczy lubiła gotować dla gości, ale samych gości nie znosiła, chyba że byli to Polacy. Ze zgrozą patrzyła na Amerykanki, które po kolacji wdzierały się do jej zastawionej po sufit brudnymi naczyniami kuchni i zasypywały ją gradem angielskich słów.

– Okay – mamrotała – okay, idźcie już sobie do jasnej anielki.

Na wszelkie pytania o przepisy swoich pysznych dań odpowiadała: – Powiedz im, pani, że ja gotuję na oko. Na oko i na nos. – Nigdy bowiem nie kosztowała niczego w czasie przyrządzania, ale za to wahała. Wciągała parę wydobywającą się z gotującej potrawy i decydowała, czy trzeba dodać soli, cukru czy czegoś tam innego.

Bardzo lubiła pracować, no i pralkę mechaniczną na szczęście uznawała, chociaż nie do wszystkiego, o nie! Ścierki zawsze w niej prała, podobnie jak chustki do nosa. Prania tego nie miała dużo, bo w końcu było nas tylko troje, toteż kiedy nakładałam na przykład z rana białą bluzkę, już po południu zaczynała jej się przyglądać tęsknym, pełnym nadziei, ale krytycznym wzrokiem.

– Przydałoby się ją przeprać – mówiła cicho – jakoś tak dziwnie zepsiała.

Pani Karolcia mieszkała w sąsiadującej z naszym mieszkaniem kawalerce, gdzie

wstawiliśmy jej duży kolorowy telewizor służbowy, a sami kupiliśmy sobie inny, już z myślą o zabraniu go do kraju. Pani Karolcia spędzała przy swoim telewizorze kilka godzin przed południem, kilka po południu, no i całe wolne wieczory. W Waszyngtonie było w owym czasie chyba sześć czy osiem kanałów i na wszystkich nadawano w ciągu dnia opery mydlane, czyli, że tak powiem, matysiaki. Kilka z nich odbywało się w szpitalu, bo życie szpitalne to taki mikrokosmos, w którym, jak przekonaliśmy się kilka lat temu dzięki czeskiemu serialowi o szpitalu na peryferiach, dzieją się właściwie wszystkie możliwe odmiany dramatu dnia codziennego. Jedną z nich o pięknym tytule *Młody doktor Malone* szczególnie przypadła pani Karolci do gustu. Ponieważ nie rozumiała dialogu ani w ząb, musiała czynić ogromny wysiłek intelektualny, by domyślać się mniej więcej, o co chodzi. Co pół godziny zmieniały się mydlane opery, co pół godziny z pięciominutową przerwą na reklamówki toczył się kolejny odcinek kolejnego dramatu czy komedii, ludzie zmieniali się jak w kalejdoskopie, a nasza pani Karolcia z nimi współżyła. Rzadko bardzo pytała uprzejmie, czy mogłabym znaleźć pół godzinki o takiej to a takiej godzinie, albowiem ma poważne podejrzenie, że ten blondynek, ten dyżurny lekarz, co to kombinuje z jedną śliczną pielęgniarką, upatrzył sobie poza tym pacjentkę, która leży w łóżku przepięknie wymalowana i w jedwabnej różowej koszulce już strasznie długo i wcale na chorą nie wygląda. Więc czy mogłabym zorientować się, co tej dziewczynie dolega i czy ten dyżurny lekarz ma wobec niej poważne zamiary. Robiłam to oczywiście. Żadne poświęcenie nie było zbyt wielkie dla tej wielkiej kucharki, dzięki której nasze kolacyjki na dziesięć do dwunastu osób rzadko spotykały się z odmową. Wielogodzinne wysiłki umysłowe przy telewizji męczyły panią Karolcię szalenie, ale bardzo rzadko udawało mi się wyciągnąć ją z domu. Wielkie supermarkety przerażały ją. Wizyta u francuskiego, piekielnie drogiego rzeźnika na Connecticut Avenue denerwowała ją niepomierne.

– Co on robi z tym schabem – złościła się – odcina kość, obkłada słoniną i owija sznurkiem. Po co to?

Denerwowała ją najbardziej wielka liczba najrozmaitszych mięs, chociaż podziwiała estetykę, z jaką układano je w przeszklonych lodówkach. Zachwyciała się sprawnością młodych, ubranych w nieskazitelną biel rzeźników, ale złościło ją to, że w Polsce tego wszystkiego nie ma, że niby dlaczego oni wszystko, a my nic.

– Nawet za ciężkie pieniądze – mamrotała – nawet żeby człowiek pękł.

Z dwojga złego wolała już mrożone i opakowane w folię, gotowe do rzucenia na patelnię befsztyki, rumsztyki czy sznycle z supermarketów. Były jakoś bardziej demokratyczne. Z czasem zmusiła się do schodzenia na dół, na parter naszego domu, do sklepu spożywczego, gdyż obsługiwała go stara Czeszka. Panie wypracowały sobie polsko-czeski dialekt i porozumiewały się wcale dobrze. Z czasem zaprzyjaźniły się do tego stopnia, że Czeszka dawała pani Karolci w prezencie w soboty wieczorem różne wiktuały, które jej zdaniem nie przeżyłyby w sklepie do poniedziałku, takie jak czarniawe banany, podejrzanie wyglądające pomarańcze i mandarynki, nadgniłe cytryny, połamane tabliczki czekolady, rozsypane pudełka herbatników. Bardzo panią Karolcię prosiłam, właściwie nie wiem dlaczego, żeby tego nie przyjmowała, ale ona, jak to ona, nie sprzeczała się, tylko brała i magazynowała wszystko w swojej prywatnej lodówce, do której nigdy nie zaglądałam.

Raz w tygodniu zasiadałyśmy we dwie, a jeżeli tak się składało, że mój mąż był wolny, we troje przed naszym telewizorem, by obejrzeć program kulinarny, audycję pani Julii Child, która cieszyła się podówczas i cieszy po dzień dzisiejszy kolosalnym powodzeniem. Nikt tam nie grał ani nie śpiewał, nie pokazywał sztuk i niczego nie usiłował widzom wcisnąć, a mimo to ludzie gromadzili się, przeważnie z długopisem w rękę i blokiem papieru na kolanach, jak Ameryka długa i szeroka. Julia Child, autorka książki na temat kuchni francuskiej, Amerykanka z krwi i kości, co tydzień przez pół godziny uczyła Amerykanów gotować na modłę francuską. Wbijiała im do głów, że poza hamburgerem, frankfurterem, hot dogiem, stekiem i frytkami jest jeszcze wielki, rozległy świat sosów, sufletów, omletów, sałatek, truflి, pasztetów, win, aromatycznych octów winnych i owocowych, egzotycznych przypraw, grzybów, galaret, rolad i Bóg wie czego jeszcze. Pani Julia jest bardzo wysoka, szeroka w barach, no, w ogóle grubokoścista, ma twarz o tak zwanych przeciętnych, choć może trochę większych niż przeciętne rysach, szalenie ujmujący uśmiech, ruchy szybkie, trochę nie skoordynowane. Występuje w spódnicy i jasnej bluzce, przepasana dużym fartuchem, ma za nim zatkniętą ścierkę, w którą nieustannie wyciera ręce. Przygotowując danie mówi non stop, w sposób sympatyczny, nieco chaotyczny i szalenie swobodny. Pracuje podobnie. Tu jej coś spadnie na podłogę i ku przerażeniu oszalałych na punkcie higieny Amerykanów podnosi to, symbolicznie obdmuchuje i wrzuca z powrotem do garnka czy miski. Wszystko robi błyskawicznie. Tempo, w jakim sieka czy szatkuje jarzyny, jest oszalamiające. Pod koniec

programu zanoszą danie na stół, siada i zjada z apetytem. Nic to („ha, zapomniałam dodać mąki kartoflanej”, woła Pani Julia), że czasami suflet opada, że coś się przypali. Coś takiego zdarza się każdej kucharce, uważa słusznie, i nie należy się tym przejmować.

Ku zgorszeniu pani Karolci Julia Child prawie wszystko gotowała z dodatkiem wina. I polecała picie co najmniej jednej szklaneczki wina do każdego posiłku. Ale poza tym pani Karolcia szalenie lubiła jej program i nigdy go nie opuszczała. Namawiała mnie gorąco, żebym przestała tłumaczyć jakieś tam powieści i zabrała się na serio do przekładu książek kucharskich Julii Child. Może miała rację!

Innym programem kulinarnym, na innym kanale, który pani Karolcia chętnie oglądała, był show młodego człowieka pod nazwą *Galopujący smakosz*. I rzeczywiście specjalnością jego było szalone, oszalamiające wręcz tempo, w jakim wykonywał wszystkie czynności. Program miał charakter humorystyczny, mimo że lansowane tam potrawy były całkiem poważne i konkretne. Po dzień dzisiejszy pozostał mi w pamięci popisowy numer tego mężczyzny, a mianowicie przygotowanie spodu pod torcik owocowy. Odmierzył półtorej filiżanki (Amerykanie podają przepisy na filiżanki, łyżki stołowe i łyżeczki do herbaty) mąki, trzy łyżki stołowe zamrożonego masła, które pokroił na małe kawałeczki, i jedną trzecią filiżanki bardzo zimnej wody. Mąkę wysypał na stół, nożem połączył ją z masłem, wyrobił palcami, wrzucił szczyptę soli i szczyptę cukru do wody, pododawał jej po trochu do masy, wyrobił, potem kilkanaście razy rozwałkował dolną częścią dłoni, zawinął w kulę, owinął folią i wsadził do lodówki. Wszystko to trwało trzy do czterech minut. Mówił równie szybko, jak pracował, opowiadał anegdoty, biegał, podskakiwał, siadał, wstawał, jednym słowem szalał w tej swojej kuchni. Był miły, ale zbyt dla pani Karolci frywolny. Nie tylko zresztą dla pani Karolci. Ludzie podchodzący do spraw kulinarnych z powagą lekceważyli go sobie, chociaż mnie jego sposób pracy bardzo odpowiadał. Im mniej czasu w kuchni, tym lepiej, oto moja dewiza.

Ale tak naprawdę pani Karolcia wolała swoje opery mydlane, w których w końcu duża część akcji również odbywała się w kuchniach i w których jedzenie – przyjęcia, kolacyjki, śniadanka i obiady – odgrywało wielką rolę. W końcu miało to być, i było, samo życie. Męczyło naszą gospodynię to patrzenie całymi godzinami w ekran, ale i fascynowało. Pewnego ranka przy śniadaniu (prawdziwym, w naszej kuchni) powiedziała mi, że spędziła szalenie przyjemny wieczór.

– Pokazywali taki film, wie pani, o okupacji, nawet nie wiem, czy to było w Polsce czy w jakimś innym kraju, no ale wszystko rozumiałam, chociaż też gadali po angielsku. Niemcy tam traktowali ludzi, jak to oni, pani wie, pchali do wagonów bydłęcych, bili, psami szczuli, wrzeszczeli *raus, los*. Wszystko rozumiałam. Szkoda, że częściej takich nie pokazują.

Przez te cztery lata swojego pobytu w Waszyngtonie, prawie nie wychodząc na ulicę (któreś niedzieli zawieźliśmy ją na mszę świętą do pobliskiej katedry, ale jako że ksiądz odprawiał nabożeństwo po angielsku, oświadczyła, iż więcej nie pójdzie), pani Karolcia poznała Amerykę z telewizyjnego ekranu nie gorzej niż niejeden korespondent. Głównie dlatego, że nie oglądała programów rozrywkowych, dzienników telewizyjnych, sztuk czy filmów przygodowych, lecz te mydlane opery, które w półgodzinnych odcinkach chodzą po kanałach amerykańskiej telewizji przez setki godzin tygodniowo, pokazując życie tak jak leci, w miastach dużych i małych, w domach zamożnych i biednych, w szpitalu, biurze, fabryce, w supermarkecie czy w małym sklepiku, na fermach i na budowach, w kurortach i slumsach, w szkołach i na uniwersytetach. Z początku dziwiło ją, że Murzyni mówią po angielsku, lecz wkrótce przyzwyczała się do tego, iż są nie tylko lumpami, śpiewakami jazzowymi i przestępcami, ale lekarzami, nauczycielami, kochankami białych pań, a nawet policjantami zamykającymi do mamra jasnowłosych i błękitnookich bandziorów.

Pani Karolcia siedząc na swoim fotelu obitym czerwonym sztruksem zwiedziła Góry Skaliste i Grand Canyon, wodospad Niagara i pustynię Mohave, wszystkie niemal stany od Kanady po Meksyk, nie mówiąc o samym Meksyku i paru innych krajach. Niewiele zapewne wie o proliferacji broni jądrowej czy „niesłusznej” polityce zagranicznej kolejnych amerykańskich prezydentów, ale można się od niej nauczyć tego, co Amerykanie jedzą, jak są umeblowane ich mieszkania i domy, jak chowają dzieci, w jakich warunkach chorują, jak kupują towary i jak je sprzedają, zna obyczaje panujące na kampusach uniwersyteckich i w wielkich zakładach fabrycznych, jednym słowem mogłaby być ekspertem od wszystkiego co amerykańskie z wyjątkiem wielkiej polityki.

Niewiele przedmiotów przywiozła sobie pani Karolcia z tej Ameryki, ciułała pieniądze na zakup samochodu dla jedyne go, ukochanego syna. Ma jednak po dzień dzisiejszy i bardzo sobie ceni samotrzymające się lokówki, które położyłam jej któregoś

Bożego Narodzenia pod choinkę. Różowe, średniej wielkości, takie, co to nie trzeba ich przyszpilać. Uważa je za największy amerykański wynalazek. Może znowu ma rację.

Byłoby rzeczą haniebną, gdybym po napisaniu tego wszystkiego o pani Karolci nie wspomniała człowieka, który w latach pięćdziesiątych, w czasie naszego pobytu w Londynie, był moją skałą gibraltarską, moją ostoją i moim wynagrodzeniem za godziny spędzane przy stole w towarzystwie obcych ludzi, których z racji naszej funkcji zmuszeni byliśmy karmić, i to w warunkach najmniej do tego się nadających.

Przybyliśmy do Londynu w niecałe dwa lata po zawieszeniu działań wojennych. Miasto było smutne, szare, odrapane i poranione. Ślady bomb i pożarów spotykało się na każdym kroku. Żywność racjonowano, i to bardzo ściśle. O żadnym tam czarnym rynku mowy nie było. Może i był, ale wśród ludzi, których normalny Anglik miał zwyczajnie za męty społeczne. Zdyscyplinowani Anglicy uważali trzymanie się wszelkich wojennych i powojennych, a więc patriotycznych nakazów i zakazów za punkt honoru. Świadczył o tym chociażby namalowany na ścianie naszej wanny i wszystkich innych wanien, jak Wyspy Brytyjskie długie i szerokie, czarną farbą pas, do którego szanujący się obywatel Wielkiej Brytanii nalewał wodę, kiedy zachciewało mu się kąpieli. Na początku wojny poproszono o to wszystkich mieszkańców i wszyscy jak jeden mąż wzięli się do malowania. Racje żywnościowe w Anglii roku 1948 wynosiły tygodniowo: trzynaście uncji mięsa, półtorej uncji twardego sera (tak zwanego pułapkowego, od pułapki na myszy), sześć uncji masła lub margaryny, jedną uncję smalcu, osiem uncji cukru, dwa litry mleka i jedno jajko. Owoce były wielką rzadkością, z wyjątkiem może jabłek i gruszek w sezonie, gdyż prawie wszystkie takie boże dary sprowadzano na Wyspy Brytyjskie przed wojną z kolonii. Opowiadano mi, że gdy pod koniec 1946 roku nadszedł do Bristolu pierwszy od rozpoczęcia działań wojennych transport bananów (niby to na Gwiazdkę, ale spóźniony), sam Lord Mayor tego miasta udał się na przystań, by go oficjalnie powitać. W restauracjach podawano tylko trzy dania – pożał się Boże, co to były za dania! – na osobę, a jeżeli ktoś nieopatrznie sięgnął po chleb, nie dostawał deseru.

Kiedy zjawiłam się w Londynie z Nowego Jorku, w którym racjonowanie wojenne polegało głównie na ograniczeniu kupna polędwicy wołowej do mniej więcej pół kilograma na osobę i, o ile sobie przypominam, chyba cukru, a nie przypominam sobie dlatego, że ilość cukru, która na mnie teoretycznie przypadła, przekraczała wielokrotnie

moje potrzeby, zastałam w ambasadzie polskiego kucharza, zażywnego pana w białej czapie na głowie, który przychodził na kilka godzin dziennie, świetnie gotował polskie potrawy i słynął głównie z tego, że jako kucharz na statku „Piłsudski” spał kamiennym, prawdopodobnie dobrze zasłużonym snem w momencie, gdy statek storpedowano, i dopiero w ostatniej chwili skoczył do łodzi ratunkowej. W nocnej koszuli i z drewnianą warząchwią w ręku, ale za to nie rękę. W każdym razie po kapitanie, który mu tego podobno nigdy nie wybaczył. Człowiek ten był jednak nie tylko doskonałym, chociaż nieco monotonnym, lecz również jednym z najdroższych kucharzy świata. Jako dobry Polak nie rozstawał się z dużą teczką. Z rana przychodził z pustą, a wieczorem wychodził z pełną. Miał wszystkie nasze kartki żywnościowe i trochę dodatkowych, które otrzymywali dyplomaci na urządzenie proszonych posiłków, miał też klucz od spiżarni, w której leżały jaja, masło, szynki i kiełbasy, sprowadzane w celach reprezentacyjnych z naszej wówczas mlekiem i miodem płynącej ojczyzny. Trudno mi było rewidować tę jego teczkę, chociaż podejrzewałam, że można by w niej znaleźć mnóstwo ciekawych rzeczy. Jego żona, jak się wkrótce okazało, prowadziła w Soho bardzo miłą restauracyjkę, ciesząc się zasłużoną sławą. Po dwóch latach kulinarnej działalności naszego kuchmistrza usiadłam któregoś dnia i z wielkim wysiłkiem (zawsze byłam na bakier z liczbami) obliczyłam, że gdyby nie restauracja żony naszego szefa, jak kazał się nazywać, mogłabym była sobie kupić płaszcz z norek, no, może żakiet, ale zawsze. Mężowi wytłumaczyłam, że suma, która mi wypadła, starczyłaby również na zakup co najmniej pół bentleya. Tylnej połowy. To zdenerwowało go i nazajutrz z samego rana wezwał szefa do siebie, wymówił mu i kazał umieścić ogłoszenie w „Timesie”. Było to czyste szaleństwo. Nikt z naszych znajomych nie wierzył, że z takiego ogłoszenia mogłoby wyjść coś dobrego. Ale wyszło. Nazajutrz po jego ukazaniu się zjawił się przed moim obliczem mały, kulawy człowieczek o twarzy dobrego krasnoludka. Usiadł, spojrzał na moje półki z książkami, na biurko, na którym stała maszyna do pisania i leżało mnóstwo zapisanych kartek papieru, i zanim się obejrzałam, byliśmy już zatopieni w dyskusji na temat Dickensa i Oskara Wilde’a. Zgadzialiśmy się, że *Mała Dorrit* jest stanowczo za długa i że przydałby jej się ołówek dobrego redaktora, ale nasze zdania na temat Wilde’a były podzielone. Towers, bo tak nazywał się mój kandydat na kucharza, nie lubił jego kalamburów, ale twierdził, że czuje w powietrzu renesans tego lekko zapomnianego, może z powodu wojny, pisarza. Powiedział mi, że jest właścicielem pierwszego wydania *Klubu*

*Pickwicka*, i wyjawiał, iż rozdział piąty wydrukowano w nim dwa razy, przez omyłkę, oczywiście, i że w ten sposób zawsze można odróżnić autentyczne pierwsze wydanie od fałszywego. W kilka tygodni później, kiedy Antoni Słonimski wraz z żoną przyszli na obiad, przedstawiłam im Towersa i panowie dogadali się natychmiast. Słonimski także miał pierwsze wydanie *Klubu Pickwicka* i także wiedział o tym piątym rozdziale.

Towers powiedział mi, że przez całe życie pracował u pewnego dżentelmena, który na stare lata nagle się ożenił i tym samym zdobył za darmo kucharkę, szwaczkę, praczkę, prasowaczkę i powierniczkę, które to funkcje on, Towers, spełniał za nawet niezbyt wygórowaną opłatę przez bez mała ćwierć wieku, no i że teraz zmuszony jest znaleźć sobie nową posadę. – Myślę, że ją znalazłem – dodał i zapytał mnie, ile jest osób do stołu, jak często mniej więcej miewamy gości, obejrzał swój pokój, wyraził zadowolenie i oświadczył, że nazajutrz przywiezie swoje książki i swoje półki. Tak też zrobił. W kilka dni później zjawił się z resztą swojego dobytku i zajął się kuchnią i naszym domem, no i naszym psem Grouchem. Gotował wspaniale, lekko, nietłusto, chociaż po angielsku. Po angielsku w najlepszym tego słowa znaczeniu. Ryby z wody, mięso z rusztu, jarzyny nie zagotowane na śmierć i przyprawione w ostatniej chwili siekaną natką pietruszki i odrobiną masła.

W miarę jak rosły racje żywnościowe, a szczególnie po zniesieniu racjonowania, Towers robił coraz ciekawsze potrawy. Jego udziec barani był wspaniały, jego pieczeń wołowa niezapomniana. W poniedziałki przygotowywał niezmiennie *shepherd's pie*. czyli zapiekanekę składającą się z purée z ziemniaków i mielonego mięsa stanowiącego pozostałości niedzielnej pieczeni. Danie to przyprawione delikatnie gałką muszkatołową pozostało w mej pamięci jako wręcz znakomita potrawa. Robił też wspaniałe budynie na parze z sosami ze świeżych, pachnących owoców. Był z nami przez pięć lat i sprawił nam tylko jedną przykrość, ale to dopiero na sam koniec, ściślej mówiąc ostatniego dnia naszego pobytu w Anglii. W miarę jak chłopcy podrastali, zajmował się nimi coraz częściej. Zabierał ich do parku i uczył ich nazw krzewów, drzew i kwiatów. Zabierał ich za miasto, skąd wracali z kamyczkami lub rybkami w słoiczku złowionymi za pomocą ukradzonej z mojej łazienki różowej siatki na włosy. Czytał im bajki angielskich autorek, głównie pani Potter, która pisała o kotkach z białą kitą i zajęczkach z białymi pupkami. Uczył ich piosenek i mrużanek. Karmił nie tylko nas, ale i naszego pudła. Cierpliwie przepuszczał przez maszynkę mięso wraz z jarzynami, żeby kapryśne psisko jadło

witaminy, czesał jego czarne kłaki, mył mu łapy po każdym spacerze i czyścił mu uszy. Pies zakochał się w nim bez pamięci. Całymi godzinami leżał pod drzwiami prowadzącymi na kuchenne schody i od czasu do czasu wzdychał żałośnie, tak że w końcu puszczaliśmy go na dół. Towers ostrzegał nas wielokrotnie, że jeżeli nie zajmiemy się Grouchem poważnie, pies przeniesie na niego swoją lojalność i będziemy mu to potem mieli za złe. Jemu i psu. Ale byliśmy naprawdę potwornie zajęci w tym Londynie. Każda minuta dnia wypełniona była czymś nie cierpiącym zwłoki. Toteż pies był coraz bardziej zdany na łaskę, a właściwie, co tu dużo mówić, na miłość Towersa.

Kiedy nadszedł dzień odjazdu, odbyła się przed naszym domem dziwna zaiste scena. Wyszliśmy przed próg, drzwi wejściowe zostawiwszy otwarte. Mąż i ja ruszyliśmy wolnym krokiem w lewo, Towers pokuśtykał w prawo. Po chwili wyłonił się z domu nasz pudliszek. Przez kilka sekund stał i patrzył to w jedną, to w drugą stronę. Skóra na plecach przesunęła mu się kilka razy naprzód i w tył, włos zjeżył się, pies zaskomlał cicho, ruszył do nas i nagle stanął, obrócił się i pobiegł pędem za Towersem.

No i został z nim w tej Anglii. Po kilku miesiącach nadszedł list z głębi hrabstwa Sussex. Towers przyjął posadę opiekuna jednego z najstarszych angielskich zamków, gdzie w towarzystwie naszego psa oprowadzał liczne wycieczki. Zapomniałam bowiem powiedzieć, że znał się świetnie nie tylko na kuchni i literaturze, ale również na stylowych meblach, starej porcelanie i srebrze. Pisał, że mają do dyspozycji wspaniały park, jezioro i kawałek lasu, a także kilka duchów. Dzisiaj, po tych wszystkich latach, już nie jestem całkiem pewna, czy Towers był prawdziwy, czy po prostu mi się śnił.

## ROZDZIAŁ II

*O książkach kucharskich, o wielkich gastronomach, o ósmiojajowej pianie, o okoniu dla Picassa, o Dumasa ojca przyprawie do sałaty, o polowaniu na gazpacho, o łaskawych i mściwych kelnerach i żabim udku na co dzień.*

Jak już wspominałam, mam w swojej warszawskiej kuchni półkę z książkami kucharskimi, które sobie chętnie od czasu do czasu czytuję. Gdy potrzebny mi jest jakiś konkretny przepis, sięgam z reguły do dwóch lub trzech z tych książek, całkowicie ignorując resztę. Szczególnie do jednej, która jest rzeczywiście wspaniała, ma jednakże tę wadę, że jak zacznie się studiować jakiś przepis, kończy się na czytaniu całego tego smukłego tomiku od deski do deski.

Książeczkę tę napisała Alicja B.Toklas, towarzyszka życia amerykańskiej pisarki Gertrudy Stein, autorki słynnej *Autobiografii Alicji B. Toklas* (w której stoi między innymi, że Gertruda pisała i gadała, a Alicja gotowała i gadała), *Autobiografii każdego z nas*, *Picassa*, *Czułych guziczków* i wielu innych na razie nie przetłumaczonych jeszcze na język polski dzieł.

Panie spędziły niemal całe swoje życie w Paryżu, kolekcjonując obrazy i ludzi, ludzi i obrazy, jak mawiała Gertruda. Gertruda pisała te swoje piekielnie trudne w odbiorze, awangardowe utwory, a poza tym przyjaźniła się z ludźmi, głównie z Pablem Picasso. Alicja zaś przepisywała na maszynie wszystko, co Gertruda tworzyła, no i zajmowała się domem, bawiła żony artystów, którzy przychodzili na nasiadówki z Gertrudą, by te nie wtrąciły się przypadkiem do rozmowy „tych dwojga geniuszów”, jak określała na przykład Hemingwaya i Gertrudę czy Picassa i Gertrudę. No i ... gotowała. Gotowała i piekła, piekła i gotowała. Na co dzień i od święta. W domu na rue de Fleurus, w którym panie mieszkały, każdy dzień był jeżeli nie świętem, to ucztą, czasami nawet dwiema ucztami. Bo Gertruda szalenie lubiła jeść. I jadła dużo, bardzo dużo. I była gruba, bardzo gruba. Przedpołudnia spędzała przy biurku. Każdą świeżo napisaną rzecz musiała natychmiast przeczytać Alicji na głos. Alicja wspomina, że pewnego dnia była w kuchni pianę na biszkoptowe ciasto. W drzwiach pojawiła się nagle wśród tego bicia piany Gertruda z kartką papieru w ręku. Właśnie skończyła pisanie wiersza, nowego wiersza o

Alicji, i chciała natychmiast pochwalić się nim, mimo że bardzo lubiła biszkoptowe ciasto. A wiersz ten brzmi tak:

*Zachwycam się moją miłą  
jej urodą się zachwycam  
zachwycam się jej doskonałością  
zachwycam się jej wdziękiem  
zachwycam się jej zapobiegliwością  
zachwycam się jej wesołością  
zachwycam się jej bystrością  
zachwycam się jej delikatnością  
zachwycam się jej szczodrością  
zachwycam się...*

Gertruda zamilkła, bo był to koniec poematu, Alicja przestała bić pianę, bo ta była już sztywna. Gertruda zapytała przyjaciółkę, z ilu piana jest jaj. – Z ośmiu – odparła Alicja. Gertruda była zachwycona, że jej wiersz jest tak idealnie dopasowany do ośmiojajowej piany. Opowiadając tę historyjkę Alicja dodała, że Gertruda zupełnie nie znała się na kuchni, nie miała pojęcia o gotowaniu najprostszych potraw, ale na jedzeniu znała się jak mało kto. Nie wiadomo też, skąd brała najdziwaczniejsze wiadomości z tej dziedziny. I od czasu do czasu usiłowała nimi Alicji zaimponować.

– Nie wolno za żadne skarby świata siekać szpinaku nożem – pouczała ni stąd, ni zowąd kucharkę. – Należy go ucierać drewnianym wałkiem lub tłuczkiem. Krojenie sałaty nożem jest przestępstwem. Trzeba ją rozrywać rękami na strzępy. Inaczej traci smak.

Czasami przyznawała się, że nie ma pojęcia o gotowaniu.

– Ale krytkować potrawy potrafię – mawiała. – Krytkować nie jest trudno. W końcu Alicja nie umie pisać, a moje utwory ocenić umie i doskonale poddaje je krytyce.

Alicja rzeczywiście poddawała utwory Gertrudy krytyce, ale entuzjastycznej. Niewiele z nich rozumiała, lecz chwaliła wszystkie. Kierowała się żelazną zasadą Ernesta Hemingwaya, według którego artyście niepotrzebna jest krytyka ujemna, należy go zawsze chwalić. Pochwały dodają mu skrzydeł, nagany spychają na dno piekieł.

O tym, jak silnie kojarzyła się Gertrudzie Alicja z jedzeniem, o tym jak bardzo kochała jedzenie i Alicję, niechaj świadczy krótki poemat na cześć przyjaciółki, który

brzmi mniej więcej tak:

*Malutkie danie  
smacznutki  
i w ogóle  
żona moja  
okrągłutka.*

W innym wierszu porównuje Gertruda Alicję do langusty. Alicja była zawsze bardzo szczupła, więc o okrągłościach nie było mowy, i na langustę chyba też nie wyglądała, ale czym jest licentia poetica? Chyba właśnie tym.

Gertruda Stein umarła w roku 1946, Alicja przeżyła ją o dwadzieścia lat. Przez te lata czekała właściwie już tylko na koniec życia w głębokim przekonaniu, że po śmierci połączy się znów z przyjaciółką. Przed samobójstwem chroniła ją głęboka wiara. W czasie pierwszych lat samotności wydała wszystkie zasoby, jakie jej pozostały z czterdziestu lat pożycia z Gertrudą, i znalazła się w bardzo trudnej sytuacji finansowej. Wspólni przyjaciele z dawnych czasów wciąż ją odwiedzali. Dziwiło ją to niepomierne, gdyż zawsze uważała, że przychodzą na rue de Fleurus dla Gertrudy, no i może jeszcze, żeby zjeść którąś z jej, Alicji, słynnych potraw, schrupać kilka jej słynnych ciasteczek. Toteż starała się im nadal dogadzać. Pamiętała, co kto lubi, i gotowała pyszne obiadki dla każdego z gości.

I pewnego dnia, po wyjściu Thorntona Wildera, któremu zrobiła na lunch jak zawsze, kiedy się u niej zjawiał zapowiedziany telefonem z Ameryki, jajecznicę z wędzonym łososiem i torcik z jabłkami, pomyślała, że musi zarobić trochę pieniędzy, bo inaczej będzie bardzo źle. Sprzedała już kilka szkiców Picassa, które ten ofiarował jej przed laty, ale drogo za to zapłaciła, gdyż rodzina Gertrudy dowiedziawszy się o tym oskarżyła ją o wyprzedawanie kolekcji i uzyskała zgodę sądu na odebranie jej wszystkich obrazów, zebranych przez Gertrudę w ciągu ponad ćwierć wieku. A była to kolekcja nie byle jaka. Obrazy Matisse'a, Picassa, Juana Grisa, Braque'a, Marie Laurencin i wielu innych dwudziestowiecznych malarzy. Kupowała je za małe pieniądze, kiedy malarze ci byli jeszcze zupełnie nie znani. Teraz kolekcja miała już ogromną wartość. Gertruda pozostawiła ją w testamencie młodemu siostrzeńcowi z klauzulą, że otrzyma je dopiero po śmierci Alicji, i z zastrzeżeniem, że Alicji nie wolno żadnego obrazu sprzedać. Pragnęła bowiem, żeby kolekcja zachowała się w całości jako zbiór dzieł sztuki reprezentujący jej

własny, najbardziej osobisty gust. Rodzina Gertrudy tylko czyhała na to, żeby coraz uboższa Alicja coś spróbowała sprzedać. Gdy okazało się, że ktoś odkupił od niej kilka rysunków Picassa, Steinowie rzucili się na nieszczęsną Alicję jak sępy. Na próżno usiłowała ich przekonać, że rysunki te były jej prywatną własnością, osobistym prezentem od Pabla. Mimo to wszystkie obrazy, które tak gęsto wisiały na ścianach wielkiego pokoju zostały zabrane, z wyjątkiem słynnego portretu Gertrudy pędzla Picassa, przeznaczonego dla Metropolitan Museum w Nowym Jorku. I tak siedząc w pokoju o ścianach, na których widniały już tylko jaśniejsze prostokąty po wiszących tam do niedawna obrazach, i patrząc na ciężką sylwetkę siedzącej na fotelu i pochylonej naprzód Gertrudy, Gertrudy o przenikliwych oczach, jeszcze może przenikliwszych na portrecie niż niegdyś w życiu, Alicja wpadła na prosty i genialny pomysł. Przez wszystkie przeżyte z Gertrudą lata w skrytości marzyła o tym, żeby także coś napisać i dać do druku. Może dlatego uwielbiająca ją Gertruda napisała książkę pod tytułem *Autobiografia Alicji B. Toklas*, ale niestety nikt nie dał się na to nabrać.

Gertruda napisała niby to autobiografię Alicji w sześć tygodni. Z nudów, jak twierdziła Alicja. Uważała, że gdyby Gertruda umiała gotować i lubiła zajęcia kuchenne, nie nudziłaby się i wcale nie napisałaby tej książki. A nudziła się Gertruda tego lata, które panie spędzały w swoim wiejskim domku na południu Francji, głównie dlatego, że tak się jakoś złożyło, iż zupełnie wyjątkowo nikt nie przyjechał w gości. Alicja też mogłaby z tego powodu mieć problemy, bo nie było dla kogo gotować, ale ona nigdy nie próżnowała. Gdy Gertruda pisała, Alicja robiła przetwory. Opowiedziała później, że w ciągu tych kilku tygodni wykonała sto weków owocowych i jarzynowych, kilkadziesiąt słoików konfitur i usmażyła całe góry owoców w cukrze. Teraz Alicja zasiadła do pisania własnej książki. Książki o jedzeniu, o gotowaniu, o potrawach i o tym, co jej się z nimi kojarzy, o jedynej rzeczy, na której się dobrze znała. Lepiej niż Gertruda.

Zaproponowała tę książkę bardzo prestiżowej nowojorskiej firmie wydawniczej „Doubleday” i od razu otrzymała entuzjastyczną zgodę. Ukazała się ta książeczka w 1954 roku pod skromnym tytułem *Książka kucharska Alicji B. Toklas* i stała się niemalże bestsellerem. W cztery lata później, znów przyciśnięta brakiem pieniędzy, wiekowa już bardzo Alicja, pisze przy pomocy Poppy Cannon, jednej z redaktorek miesięcznika „House Beautiful” („Piękny dom”), drugą książkę o jedzeniu pod tytułem *Aromas and Flavors (Zapachy i smaki)*. Ta mniej mi się podoba. Za pierwszą po prostu przepadam.

Druga wydaje mi się zbyt wytworna, dania w niej zalecane zbyt wyszukane i czasochłonne. Mam wrażenie, że do tej pierwszej weszły wszystkie te, które Alicja gotowała dla przyjaciół lub na co dzień, a do tej drugiej te ze słynnych pudeł po butach, w których przechowywała przez dziesiątki lat przepisy otrzymane od przyjaciół, powycinane z gazet, skopiowane z cudzych książek kucharskich. Jednakże w tej swojej książce Alicja zastosowała pewien sposób na przyciągnięcie czytelników, który okazał się bardzo skuteczny. Podała wiele ulubionych potraw artystów, którzy bywali w jej domu, lub potraw, które dla nich gotowała. Znajdujemy tam więc między innymi przepis na okonia, przygotowanego na obiad dla Picassa. Oto jak pisze o tym Alicja:

„Pewnego dnia, kiedy Picasso zapowiedział się na lunch, przybrałam rybę w sposób, który, jak mi się zdawało, powinien go być rozbawić. Wybrałam na targu pięknego okonia w paski i ugotowałam go zgodnie z teorią mojej babki, która nie miała pojęcia o sztuce kulinarnej, rzadko zaglądała do swojej kuchni, ale snuła nie kończące się teorie na najrozmaitsze tematy. Twierdziła między innymi, że ryba spędzając cały swój żywot w wodzie nie powinna po wyłowieniu już mieć najmniejszego kontaktu z elementem, w którym narodziła się i wychowała. Twierdziła więc, że rybę należy albo piec, albo gotować w winie, maśle lub śmietanie. Toteż zrobiłam w specjalnym garnku na rybę najpierw *court bouillon* z wytrawnego białego wina z kilkoma ziarenkami pieprzu, szczyptą soli, liściem laurowym, cebulą z wbitym w nią goździkiem, gałązką tymianku, jednym porem i bukiecikiem złożonym z natki, koperku i szczypiorku. Wszystko to postawiłam na małym ogniu, gotowałam przez pół godziny i odstawiłam na bok, żeby wystygło. Następnie ułożyłam rybę na stelażu, zanurzyłam w bulionie, szczelnie zamknęłam garnek i gotowałam powoli przez dwadzieścia minut. Kiedy płyn ostygł, ostrożnie wyjęłam okonia i ułożyłam na półmisku. Tuż przed podaniem na stół pokryłam rybę zwykłym majonezem, następnie za pomocą tubki napełnionej czerwonym majonezem (zabarwiłam go nie keczupem, o zgrozo! – lecz przecierem pomidorowym) wykonałam piękny rysunek. Potem wszystko uprzyłam posiekanym żółtkiem, posiekanym białkiem, truflami, no i drobno pokrojoną natką i koprem. Byłam bardzo dumna z mojego arcydzieła. Picasso pochwalił mnie, ale dodał, że powinnam to była wykonać raczej na cześć Matisse’a niż jego.

Picasso był przez wiele lat na ścisłej diecie odchudzającej. Przez całą wojnę i okupację. Charakterystyczne dla niego, że skończył z nią w chwili wyzwolenia. Nie jadał

żadnego czerwonego mięsa, co nie było w końcu w owych latach trudne. Francuzi w ogóle nie przepadają za czerwonym mięsem z wyjątkiem może nieśmiertelnej pieczeni wołowej polanej *sauce madère*. Poza tym nie jadał Pablo kury, ale nie gardził polędwicą z jagnięcia, sufletem ze szpinaku – jego lekarz podobno szczególnie zalecał mu szpinak – a w postaci sufletu szpinak jakoś najłatwiej daje się przełknąć.

– Czyż nie można by go uczynić bardziej interesującym – dopytywał się Pablo – przez polanie jakimś sosem?

Ale jaki sos mieści się w ramach jego diety? zastanawiałam się. Dałam mu kilka do wyboru. Otoczyłam naczynie z zielonym szpinakowym sufletem miseczkami, w których był sos holenderski, sos śmietankowy i sos pomidorowy. Miałam nadzieję, że ten trójkolorowy wianuszek sosów spowoduje, że Picasso zapomni o tuczących właściwościach pełnego jaj i masła sufletu.

– Okrutny dylemat – zawołał Picasso, kiedy postawiłam przed nim mój suflet”.

W przedmowie do pierwszej książki Alicji można przeczytać: „Podejście do jedzenia Francuzów jest charakterystyczne. Traktują je z tym samym szacunkiem, inteligencją i żywym zainteresowaniem, z jakim odnoszą się do innych dziedzin sztuki, takich jak malarstwo, literatura czy teatr. Jeżeli mówię Francuzi, to mam na myśli zarówno kobiety, jak i mężczyzn, albowiem we Francji mężczyzna odgrywa wielką rolę we wszystkim, co dotyczy kuchni. Sama nieraz słuchałam w Paryżu robotników dyskutujących namiętnie nad sposobami przyrządzania wołowiny lub kapusty. Na wsi żyją kobiety słynne na całą okolicę z tego, że przyrządzają w jakiś zupełnie oryginalny sposób takie czy inne danie. Konwersacja wśród literatów czy polityków często zbacza na zagadnienia kulinarne, na sposoby układania menu czy też na temat walorów różnych gatunków wina... Żeby gotować tak jak Francuzi, trzeba szanować aromat i smak każdego składnika potrawy. Nie należy w niczym przesadzać. I wiedzieć, że nie wszystkie smaki dają się ze sobą łączyć...”

Alicja opisuje między innymi podróż w towarzystwie Gertrudy Stein, która to podróż przemieniła się w istne polowanie na informacje dotyczące przepisu na zupełnie pięknej nazwie gazpacho.

„Odbyło się to polowanie w czasie podróży do Hiszpanii, gdzie oczywiście

jadłyśmy ją w różnych miastach. Doszłam wtedy do wniosku, że przez podboje i okupacje krajów przepisy kulinarne rozprzestrzeniają się po świecie. Pierwsze gazpacho podano nam w Maladze. Było znakomite. Równie dobre jadłyśmy w Sewilli, po czym doszłyśmy do wniosku, że zdobycie przepisów na różne jego odmiany jest znacznie ważniejsze od wszystkich el Greków i Zurbaranów, katedr i muzeów razem wziętych. Uznałyśmy, że calle de las Sierpes, najludniejsza i najbardziej urzekająca z ulic Madrytu, będzie tym miejscem, w którym znajdziemy odpowiedź na palące nas pytanie, jak przyrządzić dobre gazpacho. Przypomniłyśmy sobie, że kiedy byłyśmy tu przed czterdziestu laty, na samym końcu owej wąskiej Sierpes, po której wolno się poruszać wyłącznie przechodniom, uliczce pełnej luksusowych boutique'ów, sprzedających wachlarze, pantofle i rękawiczki, zabawki i słodycze, pełnej wytwornych męskich klubów, których członkowie siedzą przy małych stoliczkach popijając zimne napoje i oceniając urodę mijających ich dziewczyn, że otóż na końcu tej uliczki znajduje się duża księgarnia. Dano nam liczne książki kucharskie do przejrzenia, dokładnie jednaście, ale w żadnym indeksie nie znalazłyśmy gazpacho.

– Och – zauważył sprzedawca – gazpacho w Hiszpanii jadają wyłącznie wieśniacy i Amerykanie.

Nabywszy książkę, która zdawała się mieć najmniejszą liczbę francuskich przepisów, powróciłyśmy do Zurbarana i el Greca, do muzeów i katedr.

W Kordobie podano nam jeszcze inne i jeszcze bardziej wyrafinowane gazpacho, w Segowii zupa ta miała jak gdyby nieco wulgarniejszy wdzięk, była jakoś bardzo pociągająco plebejska. Nie pozostało mi nic innego, tylko przyrzec sobie, że gdy znajdę się znowu w mojej paryskiej kuchni, poeksperymentuję sobie. W drodze powrotnej z Hiszpanii zamieszkałyśmy w Cannes u świetnego polsko-amerykańskiego kompozytora, który jest doskonałym znawcą kuchni i doświadczonym kucharzem. Opowiedziałyśmy mu historię naszego niefortunnego polowania na przepis »nadobnej zupy« i jej składników.

– Ach – rzekł – przecież to, co opisujesz, to po prostu polski chłodnik, polska zimna zupa. A także turecki cacik.

– Być może – odparłam.

Wszystko zaczęło mi się mieszać w głowie. Gospodarz przyrzekł, że przyrządzi nam cacik. Była to w rzeczy samej lodowata zupa i tyle. Następnie poczęstował nas

chłodnikiem. Cóż to za wspaniała potrawa, zaiste godna swojej hiszpańskiej kuzynki. Ale na tym nie koniec. Nasz Polak zaproponował nam jeszcze grecką taratę. Och, cóż to było w gruncie rzeczy za zawracanie głowy, lecz tylko do chwili, kiedy uświadomiłam sobie, że każda z tych zimnych zup nie jest przecież osobną kreacją. Prawdopodobnie Polacy przekazali ją Turkom w czasie oblężenia Wiednia, a może jakiś Polak przywiózł ten przepis wcześniej z Turcji lub Grecji? Może powędrowała z Grecji na Sycylię, a stamtąd do Hiszpanii? Muszę się zająć tą sprawą. A na razie siedem przepisów na siedem zimnych zup”.

No i następują tu przepisy: na polski chłodnik, na grecką taratę, turecki cacik i wszystkie hiszpańskie odmiany gazpacha.

Taka jest ta książka. Można ją czytać do poduszki, tyle że zamiast przy niej zasnąć, nabiera się wilczego apetytu. W moim przypadku jej lektura kończy się zawsze zerwaniem z łóżka, biegiem do kuchni i pałaszowaniem wszystkich resztek z lodówki. Nazajutrz nieuchronnie zabieram się do przyrządzania jednego z dań, do którego można bez większego wysiłku znaleźć w Polsce składniki. I o dziwo wszystkie takie próby z reguły udają się. Przepisy Alicji są tak dobrze wypróbowane, że można z pełnym zaufaniem posłusznie robić wszystko, co każe. W słowie wstępnym do drugiej książki Alicji, Poppy Cannon pisze o niej, że jest wspaniałym przykładem kucharza intelektualisty. W epoce, w której żyjemy, ma to szczególne znaczenie, gdyż dziesiątki milionów wykształconych kobiet i mężczyzn muszą chcąc nie chcąc zajmować się zarówno codziennym, jak i odświętnym gotowaniem. I zależnie od tego, jak się do tych czynności zabrać, jak do nich podejść, z jakim przygotowaniem, z jakim nastawieniem, to albo będą męczące i nudne, albo przemienią się w przygodę.

Kiedy Alicja złożyła swoją książkę w wydawnictwie, redaktor spostrzegł ku swojej zgrozie, że autorka podała ilości składników poszczególnych potraw raz w funtach i gramach, raz w łyżkach stołowych i łyżeczkach do herbaty, raz w filiżankach, połówkach i ćwiartkach filiżanek. Poprosił więc, żeby zechciała to wszystko jakoś uporządkować. Alicja była zgorszona. Trochę wyobraźni, panowie. Gotowanie to sztuka. A w ogóle to od czego głowa? Pomyślunek? Fantazja? Bez fantazji nie ma dobrego kucharza. Żaliła się w liście do przyjaciółki, że męczą ją i nudzą ci wydawcy. Przecież sama w czasie wojny, tej pierwszej, a szczególnie już tej drugiej, gotowała z byle czego. Pewnego dnia nie było w

domu ani we wsi kropli mleka, a Gertruda miała ochotę na puree z ziemniaków. Alicja zrobiła to puree zamiast na mleku na czerwonym winie. Było pyszne i ładne. Podobno.

Kiedyś, gdy także nie miałam w domu mleka i gdy ziemniaki, które szykowałam do pieczenia wołowej dla kilku miłych gości, rozgotowały mi się, rozgniotłam je z dodatkiem wina. Koloru nabrały przepięknego, ale nie smakowały mi. Goście jednak zachwycali się. Może przez grzeczność, a może dlatego, że na wszelki wypadek zagrałam na ich snobizmie i wyjaśniłam im genezę tego przepisu. Tyle o Alicji.

Tak się złożyło, że wkrótce potem, jak zgodziłam się napisać za namową Barbary Olszańskiej niniejszą książeczkę, znalazłam się w Paryżu. Na tydzień. Część tego tygodnia spędziłam w księgarniach, antykwarniach książkowych i u bukinistów, żeby się trochę udokumentować. Wszystkich księgarzy pytałam o historię jedzenia. – Nie ma takiej – odpowiadano mi. Nie chciałam temu wierzyć. Wreszcie posłano mnie do malutkiej księgarenki na quai d'Orsay. Właśnie ją zamykano, gdyż za chwilę miała stuknąć magiczna godzina pierwsza, godzina *déjeuner*, czyli godzina obiadu. Starszy pan potwierdził, że specjalizuje się w książkach kucharskich i różnych dziełach dotyczących wszystkiego, co jadalne, i że kulinarnej historii nikt na razie nie napisał. Dodał, iż gdzieś na głębokiej prowincji żyje podobno człowiek, który od wielu lat coś takiego przygotowuje. Sprzedał mi, szalenie niechętnie, bo spieszył się już bardzo, za drogie pieniądze coś, co nazywa się *Kultura i kuchnia* pióra Jeana François Revelsa, ale niewiele mi to dało. Z wyjątkiem dokumentacji dotyczącej książek kucharskich.

O jedzeniu pisali chińscy i greccy poeci, rzymscy uczeni. Najstarszym dziełem europejskim z tej dziedziny, o jakim wiemy, jest *Hedyphagetica (Rozkosze stołu)* pióra greckiego epikurejczyka, niejakiego Archestratosza z Geli, żyjącego w IV w. p.n.e. Wojażował on po różnych krajach zbierając specjalności kuchni. Ostały się z tego dzieła jedynie niewielkie fragmenty.

Innym dziełem godnym uwagi jest *De re coquinaria libri X (O sztuce kucharskiej ksiąg 10)*, znanym również jako *Ars magirica (mageiros to po grecku kucharz)*. Książka tą zachowała się pod imieniem Apiciusa. Przydomek ten nosił znany rzymski smakosz Marcus Gavius, żyjący w czasach Augusta i Tyberiusza, czyli gdzieś pomiędzy 30 rokiem przed naszą erą a 40 rokiem naszej ery.

W zupełnie niezłym stanie przetrwała antologia jadła i picia Greka Atenajosa

żyjącego w III w. Tytuł jej brzmi *Deipnosophistai (Sofiści przy ucztach)*, a zawiera najrozmaitsze dokumenty poświęcone rozkoszom jedzenia za poprzednie lat pięćset.

Atenajos opisuje w niej między innymi wielkiego smakosza, wspomnianego już Marka Gawiusza. Był to wielki bogacz, który wydał majątek na lukullusowe ucztę i wystawne życie. Kiedyś miał się udać na wybrzeże afrykańskie, ponieważ powiedziano mu, że są tam znacznie większe kraby niż na wybrzeżu Italii. Gdy statek zbliżał się już do celu, Apicius kazał miejscowym rybakom przywieźć sobie kraby. A kiedy okazało się, że nie są ani większe, ani smaczniejsze od tych, jakie jadał w Rzymie, kazał zawrócić nie postawiwszy nawet nogi na lądzie.

Człowiek ten wydał tak ogromną fortunę na jedzenie i specjalne wyprawy w poszukiwaniu najwyszukańszych smakołyków, że w pewnym momencie pozostało mu jedynie dziesięć milionów sestercji. Suma ta mogła mu wystarczyć na najwystawniejsze życie nawet wtedy, gdyby dożył setki, ale Apicius obawiał się nędzy i zażył truciznę w czasie niebywale wystawnego bankietu.

Nie zamierzam wdawać się w szczegółową historię piśmiennictwa kulinarnego. Kto ciekaw, może sobie poczytać *Culture et Cuisine Revelsa*. Cierpliwi poczekają zapewne na wiekopomne dzieło nieznanego Francuza, który podobno poci się nad nim od lat. Wspomnę tylko o najważniejszych. Na razie zrobię duży skok naprzód i zajmę się na chwilę Curnonskym. Nie tylko dlatego, że ten Francuz z krwi i kości, którego prawdziwe nazwisko brzmiało Maurice Edmond Saillant, obrał sobie ów z polska lub rosyjska brzmiący pseudonim i pozwalał nazywać się księciem, ale dlatego, że był chyba ostatnim z legendarnych znawców sztuki kulinarnej, ostatnim z wielkich (ważył 130 kilo) smakoszy, jedynym chyba z plejady ludzi piszących o jedzeniu, którzy utrzymywali się całkowicie z gastronomii, nie mając ani własnej restauracji, ani fabryki konserw i nie sprzedając swojego nazwiska w celach reklamowych. Tak długo zwracano się do niego per księżę, że chyba uwierzył w swoje arystokratyczne pochodzenie. Uważał poza tym, że ma prawo do jakiegoś tytułu, bo jego prababka, błogosławiona Jeanne Saillant, została beatyfikowana, a wszyscy jej krewni i ich goście zwolnieni specjalnym dekretem Watykanu z piątkowego postu. Nie był nawet zamożny. Odrzucał poważne sumy ofiarowywane mu za prawo umieszczenia na przykład w reklamie margaryny wiadomości o tym, że on, Curnonsky, zastępuje nią z powodzeniem masło, czy na butelkach koniaku

swojej podobizny. Pseudonim Curnonsky przyczepił się do niego zupełnie przypadkowo. Wiem, jak to jest. Do mnie też przyczepiła się kiedyś Zientarowa.

Gdzieś we wczesnych latach pięćdziesiątych Marian Eile, redaktor „Przekroju”, zażądał, żebym streściła w kilku odcinkach słynną podówczas książkę słynnego po dziś dzień doktora Williama Spocka na temat pielęgnacji niemowląt i wychowywania małych dzieci. Zgodziłam się raczej niechętnie, bo Spock absolutnie zabraniał najłżejszych nawet klapsów i zalecał zupełnie dziką tolerancję wobec wszelkich wybryków naszych milusińskich. Sama miałam wówczas mnóstwo problemów wychowawczych i niejaki trudności ze stosowaniem się do zaleceń zacnego doktora, który krótko mówiąc uważał, że dziecko powinno być tyranem, a rodzic jego ofiarą. No, ale zrobiłam to, o co mnie Eile poprosił, prosząc jego z kolei, żeby wymyślił mi jakikolwiek pseudonim na te kilka artykułków, a potem się zobaczy. Zobaczyło się to, że przez następnych lat dwadzieścia napisałam niezliczoną liczbę felietonów, kilka książek i serial telewizyjny pod tytułem *Wojna domowa* jako Zientarowa.

A z Curnonskym było tak. Urodził się w Angers w 1862 roku. Matka zmarła w połogu, ojciec zmył się nazajutrz i więcej się nie pokazał. Maurice’a Saillanta, gdyż tak się jeszcze wtedy nazywał, wychowywała babka, na pewno nie według kanonów doktora Spocka, a może właśnie tak, albowiem pozwoliła dwunastoletniemu chłopcu pojechać do Paryża, gdzie miał pójść do Ecole Normale Superieur. Chodził do niej rzeczywiście przez krótki czas, ale rzucił ją dla dziennikarstwa. Oburzony faktem, że Akademia Francuska po raz drugi odrzuciła kandydaturę Emila Zoli, Maurice napisał list do pisma „Journal” i podpisał się Curnonsky. List został wydrukowany, pieniądze zaś wypłacone czekiem, do którego naczelny redaktor dołączył list proponujący autorowi stałą współpracę.

– Tego dnia pochowałem Maurice’a Saillanta – miał znacznie później opowiadać Cur, jak nazywali go bliscy przyjaciele.

Pseudonim ten był również przyczyną kilku niefortunnych raczej zdarzeń. Kiedy po wybuchu wojny 1914 roku jego nosiciel znalazł się na wyspie Brehat, aresztowano go tam jako „szpiega rosyjskiego na żołdzie bułgarskim”.

Curnonsky napisał całą serię broszurek o regionalnej kuchni francuskiej i o najlepszych potrawach i restauracjach. Stworzył Akademię Gastronomiczną, której statut oparł na statucie Akademii Francuskiej. Liczba członków była ograniczona do czter-

dziestu. Na pierwszej liście znajduje się nazwisko brzmiące dziwnie znajomo, chodzi o niejakiego Malachouskiego, i jeszcze jedno, już całkiem znajome, mianowicie, Maurice'a Maeterlincka.

Cur utrzymywał się przez całe życie z pióra. Był czymś w rodzaju *Le Guide Michelin* swoich czasów, owego przewodnika gastronomicznego w czerwonej okładce, który przezorny turysta zawsze dźwiga ze sobą. Lekki nie jest. Ma teraz już prawie tysiąc pięćset stron. Nawet sceptyczni Francuzi obdarzają Michelina pełnym zaufaniem. Szpiedzy jego (a jest ich dwunastu) co roku nadają przez siebie wyselekcjonowanym restauracjom jedną, dwie lub trzy gwiazdki. Nie jest to sprawa prosta. Inspektorzy udając zwykłych gości podróżują jak rok długi (dzisiaj są już micheliny: hiszpański, angielski, niemiecki i pewnie jeszcze jakieś, o których nie wiem, i podobno szykuje się amerykański), jedzą, piją, sprawdzają dyskretnie czystość urządzeń sanitarnych, oceniają wystrój zakładów gastronomicznych, obsługę, sposób nakrywania do stołu, no i ceny.

Trzy gwiazdkowych restauracji jest we Francji niewiele – zależnie od roku od dziesiętnastu do dwudziestu jeden – kilka w Paryżu i po jednej lub dwie w dużych miastach, ale i malutkie restauracyjki czy wiejskie zajazdy szczycą się pojedynczymi albo dwiema gwiazdkami. Kiedy jakaś restauracja świeżo otrzymuje gwiazdkę, jej właściciele mogą być spokojni o klientelę i sławę. Z zapartym tchem czekają francuscy restauratorzy co roku, w marcu, na ukazanie się nowego – w nakładzie niemal miliona egzemplarzy – przewodnika owej Manufacture Francaise des Pneumatique Michelin, czyli po prostu fabryki opon Michelin, żeby zobaczyć, czy otrzymali gwiazdkę, czy co gorsza przypadkiem nie odebrano im gwiazdki. Właściciel jednej ze znanych paryskich restauracji rybnych, którego Michelin pozbawił jednej z jego trzech gwiazdek – popełnił samobójstwo.

Zdarzyło mi się kilka razy jeść w gwiazdkowych restauracjach, ale tylko trzy razy w takiej z trzema. Szczególnie zapisał się w mojej pamięci obiad w miejscowości Talloires, niedaleko granicy szwajcarskiej, w restauracji pod nazwą „Auberge du Pere Bise”. Byłam tam z mężem zaproszona przez bardzo bogatych rzecz jasna i raczej nudnych nie tyle przyjaciół, ile znajomych. Pamiętam, że jadłam coś, co nazywa się *coquille St. Jacques*, potem kaczkę z pomarańczami, i że musiałam zrezygnować z deseru, bo po prostu już mi się nie zmieścił. Deser ten, lody w trzech smakach z trzema owocowymi sosami, który

wcinali wszyscy przy naszym stole, po dziś dzień śni mi się podczas szczególnie smętnych nocy. Nie potrafię go odzłaować. Jeżeli mam mieć pecha, śni mi się, że zabierają mi go sprzed nosa, jeżeli ma przydarzyć mi się coś dobrego, śni mi się, że go jem, powoli, z namaszczeniem, ale po przebudzeniu w żaden sposób nie potrafię przywołać jego smaku.

Zajrzałam niedawno do michelina. „Pere Bise” stracił jedną ze swoich gwiazdek. Quelle horreur!

Wracając do Curnonsky’ego, w jednej ze swoich na j dowcipniejszych broszurek twierdzi, że gastronomię, podobnie jak politykę, można podzielić na partie. Opisuje je w następujący sposób:

„Skrajna prawica : wielbiciele *grande cuisine*, owej mistrzowskiej, wspaniałej i skomplikowanej zagadki, która wymaga wielkiego szefa kuchni i pierwszorzędných surowców i którą można nazwać kuchnią dyplomatyczną. To kuchnia ambasad, bankietów rządowych, pałaców – jakkolwiek kuchnia pałaców często bywa parodią wielkiej kuchni.

Prawica: zwolennicy kuchni tradycyjnej, ci, którzy uznają wyłącznie gotowanie na opalanych drewnem paleniskach, którzy gotują wszystko bardzo długo i bardzo wolno i twierdzą, że je się dobrze wyłącznie w domu, i to w towarzystwie najwyżej sześciu, ośmiu osób. Taka kuchnia dobra jest dla ludzi, którzy mają starego kucharza, pracującego dla rodziny od trzydziestu lat, piwnicę win sprzed potopu, koniaki zakupione przez dziadka, własny ogród warzywny i własne kury.

Centrum: miłośnicy kuchni mieszczańskiej albo regionalnej, tacy, co to są skłonni przyznać, że można ostatecznie czasami zupełnie dobrze zjeść w restauracji i że pozostało jeszcze we Francji kilka doskonałych hoteli i zajazdów.

Lewica: zwolennicy prostej, nieskomplikowanej kuchni, wszelkiego rodzaju danek, które można przetrącić na stojąco i sporządzić z byle czego, co jest akurat pod ręką. Ci ludzie zadowolają się omletem, dobrze przyprawionym kotlecikiem, po mistrzowsku zgrillowanym befsztykiem z polędwicy, *fricassee* z królika, a nawet płatkami szynki czy kiełbasy. Nie eliminują ze swojego jadłospisu konserw i twierdzą, że sardynka w oliwie jest całkiem smaczna, że fasolka szparagowa z puszki jest równie dobra jak świeża. Specjalizują się w wyszukiwaniu małych restauracyjek, w których gotuje sam właściciel. Chwalą wiejską kuchnię i zabawne lokalne wina. To nomadzi gastronomii.

Skrajna lewica: dziwacznicy, niespokojni ludzie, innowatorzy, tacy, których Napoleon nazwałby wizjonerami. Wolą kuchnię egzotyczną i wszelkie kolonialne i w ogóle zagraniczne przysmaki. Głównie charakteryzują się tym, że lubią wynajdować zupełnie nowe dania. Spotyka się wśród nich osoby bardzo wynalazcze i całkiem normalne. Są to ludzie niezależni, ale nie uznają deseru pod nazwą «Bombe glacee». Jest dla nich zbyt konserwatywny”.

Pierwsza książka kucharska, którą można by nazwać bestsellerem ukazała się jakieś dwieście lat temu, oczywiście we Francji. Autorem jej był Brillat Savarin, zwany Sherlockiem Holmesem francuskiej kuchni chyba dlatego, że z szaloną energią oddawał się poszukiwaniom nowych dań, przypraw, restauracji i prywatnych domów, w których się dobrze jadło. Od dziecka był smakoszem, co musiało być cechą rodzinną, gdyż najmłodsza z jego trzech sióstr, Pierrette, słynna z wielkiego repertuaru piosenek i co tu ukrywać obżarstwa, umarła w czasie spożywania kolacji mając 99 lat i 10 miesięcy, a jej ostatnie słowa brzmiały: – A teraz przynieście mi deser.

B.S., jak go nazywano, by uniknąć Trybunału Rewolucyjnego, uciekł z Francji do Szwajcarii, gdzie zmuszony był zarabiać na życie jako uliczny grajek. Grał na skrzypcach, nawet wcale nieźle, a umiejętność tę zawdzięczał nauczycielowi ze swojego rodzinnego miasta, monsieur Suard. Po powrocie z wygnania B.S. zaprosił nauczyciela na kolację, by mu się odwdzińczyć, ale ten, zanim zdążył podać trzecie danie, osunął się na podłogę i zmarł. Zjadł stanowczo zbyt wielką porcję pasztetu, wynalezionego przez Brillata i nazwanego na cześć jego matki „Oreiller de la Belle Aurore”. Przez wiele lat B.S. w tajemnicy przed światem, który znał go jako smakosza i autora książek o historii pojedynku i o najrozmaitszych zagadnieniach gospodarczych, pisał książkę pod tytułem *Fizjologia smaku*, która ukazała się i u nas. Wydał ją na własny koszt, ale zmarł, zanim ujrzała światło dzienne. Naszpikowana aforyzmami stanowi doskonałą lekturę, niemal tak miłą jak książki Alicji. Jest pełna takich maksym, jak „deser bez sera to jak piękna kobieta bez jednego oka”, „zaprosić kogoś do siebie to być strażnikiem jego szczęścia na przeciąg czasu, który gość spędza pod twoim dachem”.

Rzecz to zadziwiająca, że tylu pisarzy było i jest również smakoszami i dobrymi kucharzami. Pamiętam, że tuż przed wybuchem wojny zaprowadzono mnie do słynnej kawiarni „Ziemiańska” i pokazano stolik, przy którym siedzieli słynni warszawscy poeci,

pisarze, malarze, no, jednym słowem intelektualiści. Dzisiaj wiem z lektur i relacji, kto wówczas tam bywał, lecz szczerze mówiąc nie mam pojęcia, kogo wtedy widziałam na własne oczy. Mogłabym skłamać, ale mi się nie chce.

Poznałam jednakże, dzięki osobie, która mnie tam zabrała, młodą podówczas, lecz już dobrze znaną tłumaczkę Wandę Kragen. Właśnie ukazała się w jej przekładzie *Krystyna córka Lawransa* noblistki Sigrid Undset, a ja dopiero co przeczytałam tę piękną książkę, i pani Wanda szalenie mi imponowała. Była niskiego wzrostu, co mi również przypadło do gustu, gdyż mało kto jest niższy ode mnie, doskonale ubrana, co też lubię, no i bardzo sympatyczna. Musiałam jej się także spodobać, bo zaprosiła mnie na obiad do swojego mieszkania w bardzo nowoczesnym i eleganckim domu, którego okna wychodziły na most Poniatowskiego, i przy stole oświadczyła, że własnoręcznie posiekała szpinak i własnoręcznie obrała ziemniaki. Wyjaśniła mi też, że gdy siedzi przez kilka godzin przy biurku, stukając na maszynie i wysilając mózg, odczuwa nagle niekiedy przemożną chęć zetknięcia się z przyrodą. Biegnie do kuchni i wyręcza kucharkę w skrobaniu marchewki czy szatkowaniu kapusty. Wtedy wydało mi się to nieco afektowane, ale później przekonałam się, że jest to bardzo dobry sposób na zrobienie pauzy w pracy, na tak zwany płodozmian. Szczególnie, że i tak muszę zajmować się przyrządzaniem potraw bez żadnego tam filozofowania.

Wanda Kragen interesowała się kuchnią, zbierała książki kucharskie. Ona poleciła mi wielkie dzieło Aleksandra Dumasa ojca, pod tytułem *Grand Dictionnaire de la Cuisine*, zawierające dwa tysiące stron. Nie mogę powiedzieć, że je przeczytałam, ale obejrzałem je sobie w kilka lat później w Biblioteque Nationale w Paryżu. Podobnie jak *Fizjologia smaku* było ostatnim dziełem pisarza i ukazało się już po jego śmierci. Autor *Trzech muszkieterów* przez dwadzieścia lat rozpowiadał na prawo i lewo o swoim zamiarze spisania wszystkiego, co wie o jedzeniu.

– Gdy tylko zauważę cień śmierci na horyzoncie – mawiał – zabiorę się do dzieła.

Dumas ojciec cenił się bardzo jako pisarz, ale najdumniejszy był z przyprawy do sałaty własnego pomysłu. Przyniosła mu we Francji niemal taką samą sławę jak *Naszyjnik królowej*. Oto co pisał na ten temat: „Musicie wiedzieć, że monsieur Chaptal, aptekarz, był pierwszym człowiekiem we Francji, któremu wpadło do głowy, żeby zaprawiać sałatę oliwą, solą, pieprzem i dopiero potem dodawać ocet. Albowiem kardynalny błąd popełnia

ten, kto myśli, że pieprz i sól rozpuszczają się w occie... Skoro już o tym wiemy, możemy się zabrać do roboty. Oto co robię: do salaterki wrzucam po jednym na twardo ugotowanym żółtku kurzym na osobę. Zwilżam je oliwą i rozcieram na pastę... do której wrzucam odrobinę natki, estragonu, roztarte anchois, siekane korniszony i drobno pokrojone białko z jaja ugotowanego na twardo. Sól, pieprz. Na to wszystko leję trochę dobrego octu, po czym wkładam sałatę do miski. W tym momencie wzywam służącego, żeby dobrze to wszystko wymieszał. Kiedy kończy, rzucam do miski szczyptę papryki z dużej wysokości. Sałata jest gotowa do podania”.

Dumas przez całe życie przywiązywał ogromną wagę do spraw kulinarnych. Nie wiadomo, czy więcej jadł, czy pisał. Na szczęście jeszcze w bardzo młodym wieku zaczął zarabiać piórem wystarczająco dużo, żeby móc zaspokajać swoje kulinarne gusta. Jako młody, dwudziestoczteroletni mężczyzna spędzał całe dni przy biurku, a wieczory i noce dzielił pomiędzy dwie aktorki, mademoiselle Mars z „Theatre des Boulevards” i mademoiselle George z teatru „Odeon”. Dyrektor tego ostatniego, Frederic Harel, który również ubiegał się o względy mademoiselle George, nie lubił Dumasa, ale musiał go tolerować, gdyż dzięki jego sztukom robił fortunę.

– Za dużo jesz – powiedział pewnego dnia do Dumasa z przekazem.

– Człowiek nie żyje z tego, co je, ale z tego, co potrafi strawić – odparł młody autor.

Kilka razy w tygodniu po przedstawieniu panna Mars zapraszała Dumasa do siebie na późną kolacyjkę, a ściślej mówiąc na zupę migdałową. Panna George z kolei zapraszała go w pozostałe wieczory na sałatkę z truflి. Były to jego dwie ulubione potrawy.

Gdzieś w połowie lat czterdziestych dziewiętnastego rzecz jasna wieku Dumas postanowił raz w tygodniu sam wydawać wytworną kolację dla przyjaciół. Zdecydował się na środę na godzinę jedenastą wieczorem ze względu na to, że większość jego przyjaciół była ludźmi teatru. Pisał o wyborze tej późnej godziny, że jest doskonała, gdyż odległa od trosk zarówno poprzedniego, jak i następnego dnia. Menu było proste: zupa, pieczone i sałata. Liczba osób zawsze wynosiła piętnaście. Nie dlatego, że się bał trzynastki. „Trzyście osób przy stole jest liczbą feralną wtedy, kiedy jedzenia jest tylko na dwanaście”, mawiał Grimod de la Reyniere, inny znany w owych czasach smakosz. Dumas żądał od swojej piętnastki (a byli to stali goście) jednego, a mianowicie, żeby go zawiadamiali zawczasu, gdyby nie mogli przyjść. Pragnął móc jeszcze kogoś zaprosić, tak

żeby przy stole zawsze była piętnastka. Wydawał te swoje nocne biesiady przez dwa lata, ściśle mówiąc do rozpoczęcia drukowania w odcinkach w piśmie „Le Siecle” *Trzech muszkieterów*, którzy mieli przynieść mu taką sławę. Nota bene to redaktor tego pisma i zarazem dyrektor „Opera Comique” wynalazł formułę: „dalszy ciąg nastąpi”. Był nim dr Veron, człowiek o wielkiej tuszy i wielkim majątku, szalenie brzydki, lecz cieszący się względami najjaśniej wówczas na teatralnym firmamencie Paryża błyszczącej gwiazdy, słynnej Rachel. W annałach francuskiej kuchni dr Veron występuje jako jeden z najhojniejszych ludzi w dziejach Francji, które prawdę mówiąc, nie obfitują w takowych.

W jego domu odbywał się codziennie bankiet. Z udziałem trzydziestu stałych gości i wielu specjalnie zaproszonych.

– Wymagam od was tylko tego – mawiał – żebyście byli dowcipni i pogodni.

Miał kucharkę imieniem Sophie, Normandkę, która pracowała u niego przez trzydzieści pięć lat, i podobno przez cały ten czas niczego nie przypaliła i żadnej potrawy nie sknociła. Liczni adwersarze Verona, a nawet niektórzy jego przyjaciele, próbowali odbić mu Sophie, i to na najrozmaitsze sposoby. Kiedy Veron dowiedział się o jednej takiej próbie, i to ze strony dobrego przyjaciela, powiedział mu tylko:

– Dajże spokój, przecież ona by cię swoim kunsztem zamordowała. Spójrz na mój brzuch.

Nie mówił tego na wiatr. Miał ogromną nadwagę i w końcu rozchorował się od tego obfitego i szalenie treściwego jedzenia. Pod koniec życia spotkała go największa przykrość, jaka może przydarzyć się smakoszowi. Lekarze skazali go na ścisłą, chudą dietę. Wkrótce umarł i okazało się, że nic nie pozostawił. Cały swój wielki majątek wydał na jedzenie i picie, tyle że w doskonałym towarzystwie.

Wielu wybitnych artystów ceniło sobie bardzo jadło i picie. Kompozytor Rossini, Włoch, stale mieszkający w Paryżu, wołał na przykład ożenić się ze swoją wspaniałą kucharką, niż ją stracić. Codziennie spędzał całe godziny na konstruowaniu maszyny do wyrobu makaronu, na układaniu jadłospisów i wymyślaniu nowych dań. Jemu zawdzięczamy „Tournedos Rossini”. Jest to befsztyk z polędwicy na spodzie z karczocha, na którym leży płat strasburskiego pasztetu, na nim z kolei trufle. Wszystko zalane sosem z maderą.

Danie to powstało w paryskiej restauracji o nazwie „Cafe Anglais”. Rossini zażądał, by przyrządzono mu befsztyk nieco inaczej niż zwykle. Maitre d’hôtel przekazał instrukcje mistrza do kuchni, a gdy kelner przyniósł zrobione według wskazówek kompozytora danie, zrobił się czerwony na twarzy i syknął:

– Nigdy w życiu nie odważyłbym się podać gościowi czegoś prezentującego się tak fatalnie.

I podał je mistrzowi odwracając się doń plecami. Stąd też nazwa, *tourner le dos* znaczy odwracać się plecami.

Ambicje kelnerów są, jak się okazuje, bardzo wygórowane. W niektórych krajach jest to może i uzasadnione. Znany angielski pisarz George Orwell, ten od *1984 roku i Zwierzęcej ферmy*, pojechał będąc młodym człowiekiem do Paryża bez grosza przy duszy. Otrzymał pracę w dużej restauracji jako pomywacz. Tam spoza stosu brudnych naczyń bacznie obserwował obyczaje, panujące w tym egzotycznym dla niego świecie. Obserwacje te kontynuował po powrocie do Anglii. Okazuje się, że w orwellowskich czasach, to znaczy w latach trzydziestych, kucharze z reguły nosili wąsy, głównie po to, żeby zaznaczyć swoją wyższość nad kelnerami, którzy musieli być zawsze starannie ogoleni. Kelnerzy zabraniali z kolei noszenia wąsów pomywaczom. Orwell zapoznał się z kanonami kelnerskiego zawodu. Dowiedział się, że kelner musi zawsze obsłużyć gościa przed gospodarzem, osobę starszą przed młodszą, kobietę przed mężczyzną, podawać potrawy od prawej strony, a zabierać talerze od lewej. Między sobą kelnerzy klasyfikują konsumentów jako: świnie, snobów, przybłądy i wieśniaków. Dobry kelner już na pierwszy rzut oka orientuje się, ile kto da napiwku, i według tego rozeznania lepiej albo gorzej obsługuje. Mężczyźni są na ogół hojniejsi od kobiet, mężczyzna przychodzący do restauracji w towarzystwie kobiety zazwyczaj daje większy napiwek niż klient samotny. Starsi ludzie głębiej sięgają do kieszeni niż młodzi. Najbardziej kelnerzy cenią sobie gości nieśmiałych, rodziców z małymi dziećmi (im więcej dzieciaki rozrabiają, tym głębiej rodzice sięgają do kieszeni), no i cudzoziemców, których łatwo wbić w kompleksy. Wprawny kelner po szybkim zlustrowaniu ubioru, biżuterii, fryzury, makijażu i gestów gościa, i po podsumowaniu tego wszystkiego w duchu, „przydziela mu lepszy lub gorszy stolik.

Są ludzie, którzy zawsze krytykują obsługę w restauracjach. Ja miałam zarówno

dobrze, jak i złe doświadczenia w tej materii. Do dobrych, a jednocześnie pouczających należy następujące: Pewnego upalnego lata jechałam z mężem samochodem przez środkową Francję na południe. Przystudiowawszy michelina zaproponowałam posiłek w jednogwiazdkowej restauracyjce, gdzieś w okolicach Avignonu. Przydzielono nam stolik przy oknie wychodzącym na mały ogródek, co od razu uznaliśmy za dobry znak! Być może spodobały się kelnerowi nasze gesty, a może moja fryzura?

Każdemu z nas wręczono olbrzymią kartę i zagłębiliśmy się w iście fascynującej lekturze. Pozostawiwszy nam dobry kwadrans do namysłu kelner podszedł i pochylił się nad nami z wielką atencją i uwagą. Zamówiłam na główne danie *veau chasseur*, a do tego zieloną sałatę. Kelner pochylił się jeszcze niżej i zaczął mi szeptać do ucha. Ku mojemu zdumieniu zrozumiałam, że odmawia podania mi sałaty. Zgodziłam się bez szemrania, bo zawsze trochę boję się kelnerów, ale byłam zdziwiona. Mąż, który zamówił befsztyk z rusztu, wziął na odwagę, o sałatę poprosił, lecz nie spotkał się z odmową, przeciwnie, został obdarzony miłym uśmiechem. Jedzenie było co najmniej dwugwiazdkowe, deser, świeże maliny na kruchym cieście, niezapomniany. Przez cały czas trwania tego obiadu (około półtorej godziny, co wypadło poniżej francuskiej przeciętnej, która według najnowszych statystyk wynosi dokładnie sto dwadzieścia cztery minuty) zastanawiałam się nad powodem dziwnego potraktowania mojej niewinnej prośby o sałatę. Kiedy wyszliśmy z restauracji i znaleźliśmy się przy samochodzie, kelner wybiegł za nami.

– Madame – powiedział i obdarzył mnie autentycznym, prywatnym, zupełnie niekelnerskim uśmiechem. – Chciałbym pani wytłumaczyć sprawę tej sałaty. Otóż danie, które pani zamówiła, przyrządzone jest z kwaśną śmietaną. Sałata zaś zaprawiona winegretem, czyli oliwą i octem. Gdyby pani to wszystko zjadła, za jaką godzinę czy półtorej dostałaby pani albo bólów żołądka, albo zgagi, albo jednego i drugiego. Doszłaby pani do wniosku, że zaszkodziło pani jedzenie w naszym zakładzie. Byłoby to złe dla nas, a i dla pani niedobre. Postąpiłem tak, jak postąpiłem, w interesie naszej restauracji i pani żołądka.

Podaliśmy mu rękę. Uścisnął ją.

– Merci – powiedziałam w mojej najlepszej francuszczyźnie.

– Au revoir – odparł. A spojrzawszy na nasz numer rejestracyjny i litery „PL” dodał jeszcze: – Do swidanyja.

Znacznie mniej miła przygoda z kelnerami spotkała mnie w kilka lat później w Warszawie. Było to w połowie lat sześćdziesiątych. Pisywałam wtedy co tydzień felieton do tygodnika „Świat”, który przeminął z jednym z kolejnych, szczególnie porywistych wiatrów naszej powojennej historii. Felieton nosił ogólny tytuł *Kobieta światowa* i był jak worek bez dna. Pisałam sobie swobodnie, o czym mi się tylko podobało. No, może niezupełnie, ale prawie.

Pewnego dnia poszłam z kilkoma osobami na obiad do restauracji Grand Hotelu. Przybyliśmy tam weseli i w doskonałych humorach, lecz szybko nam to przeszło. Restauracja była na wpół pusta, kelnerzy siedzieli przy stoliku pod prowadzącymi do kuchni wahadłowymi, ale dziwnie nieruchomymi drzwiami, palili papierosy i omawiali jakieś niecierpiące zwłoki sprawy. Z wieloletnią i zawodową wprawą unikali naszego kolektywnego wzroku. Wreszcie jeden z panów odszedł od stolika, podszedł do kelnerów i zażądał karty. Otrzymał jedną, a było nas czworo. Potem okazało się, że połowy dań z karty nie ma, potem czekaliśmy nieskończenie długo na podanie zakąsek i tak dalej, i tak dalej. Białe wino było ciepłe, serwetki kelnerów niezbyt czyste, co odnosiło się również do ich koszul, marynarek, rąk i paznokci. Kawę przyniósł nam inny kelner, od którego jechało mocno wódą. Na domiar złego człowiek ten trzymał papierosa w ręku. Tak zwany polski wstyd nie pozwolił nam zrobić awantury ani powstrzymał się od pozostawienia napiwku. Nie znam statystyk dotyczących przeciętnego trwania obiadu w polskiej restauracji, ale pamiętam, że kiedy wychodziliśmy z Grand Hotelu, było już prawie ciemno i zbliżała się pora kolacji.

Opisałam ten posiłek z większymi niż tutaj szczegółami, bo z wieloma danymi dotyczącymi samych potraw, którymi nas tam raczono, w moim światowym felietonie i już na trzeci dzień po jego ukazaniu się otrzymałam telefon z sekretariatu „Świata”. Proszono mnie o bezzwłoczne przybycie do redakcji.

– Gdyby cię ktoś na przykład pod domem albo na naszych schodach zapytał, czy jesteś światową kobietą, nie przyznawaj się – powiedział sekretarz redakcji tajemniczo.

Okazało się, że tegoż ranka zjawili się u niego dwóch bardzo eleganckich mężczyzn. Ubrani od stóp do głów na czarno oświadczyli, że są delegacją cechu kelnerów i że pragnęliby porozmawiać z autorką ostatniego felietonu. Sekretarz redakcji, uspokoiwszy się, że nie są to sekundanci przysłani, by wyzwąć go na pojedynek w imieniu

jakiegoś obrażonego czytelnika, oświadczył, że nazwisko autorki piszącej jako Kobieta Światowa jest zawodową tajemnicą i że nie ma prawa go wyjawić. Panowie nie dawali za wygraną. Byli oburzeni do najwyższego stopnia. Wyrażali gniew całego swojego środowiska, oświadczyli, że zostało ono dotknięte w zawodowej dumie. Mówili o tradycji, mówili, że nie puszczą płazem, żądali satysfakcji, żądali daty i dokładnej godziny, żądali rysopisu oskarżonych przeze mnie kolegów, przede wszystkim zaś żądali spotkania z oszczerczynią.

– Boję się, że chcą cię po prostu, sprać – zakończył życzliwy mi sekretarz redakcji.

Radził mi wyjechać na kilka tygodni z Warszawy, bo w końcu trochę ludzi wiedziało, że to ja piszę te felietony, a przecież zdarzają się wypadki na ciemnych ulicach naszej stolicy.

Delegacja cechu była jeszcze dwukrotnie w redakcji. Ja pojechałam na miesiąc do Zakopanego. Od tego czasu moja noga nie stanęła w restauracji Grand Hotelu. Strzeżonego Pan Bóg strzeże.

Powrócę jeszcze na chwilę do mojej kuchennej półki z książkami. Stoi tam między innymi opasłe tomisko słynnej pani Ćwierciakiewiczowej, niestety jedynie w postaci reprintu. Traktuję je jednak wyłącznie jako lekturę rozrywkową, za to doskonałą. Byłoby miło, gdyby nam jakieś wydawnictwo zafundowało reprinty innych, jakże nielicznych w końcu starych polskich książek kucharskich. Pierwsza prawdziwie polska książka kucharska ukazała się dopiero w 1682 roku i nazywała się *Compendium ferculo rum albo zebranie potraw*, a napisał ją pan Stanisław Czerniecki... ad usum publicum. Dzieło to cieszyło się ogromną popularnością przez trzy wieki. Mickiewicz oparł na nim swój opis uczty w dwunastej księdze *Pana Tadeusza*. Podparł się podobno również inną książką, książką Wojciecha Wielądka, która nosiła tytuł *Kucharz doskonały* i była wielokrotnie wznawiana.

W roku 1660 wyszła w Krakowie sześćdziesięciosiedmiostronicowa broszura pióra Stanisława Kazimierza Herciusa, doktora medycyny i filozofii, z zaleceniami dla osób chcących wydać bankiet. Pan doktor każe dom odpowiednio przygotować, jeżeli w izbie pchły, wygnać je, podobnie jak psy z kosmatymi ogonami. Każe zadbać o wesołą muzykę, ucieszne czytanie i śpiewanie, ogrodowe przechadzki. Stół białym obrusem nakryć, dobre jedzenie i trunki podać. Zaleca też, by gospodarz nie krzywił się, gdy goście dużo piją, bo

„goście bardziej u skąpca piją”. Gościom z L<sup>o</sup>lei radzi ubrać się pięknie, by mieli poszanowanie. „Chcesz mieć sławę i gębę w całe, nie wtrącaj się w mowy tobie nie należące”, powiada dalej, „masz li się głupio ozwać, z odpowiedzią zamilcz”, kończy jakże mądrze.

Tomiki ręcznie wypisanych przepisów kulinarnych krążyły po Polsce z rąk do rąk niczym słynne łańcuchy szczęścia. Ale Cze/niecki był najpopularniejszy. Dzieli swoją książkę z grubsza na trzy rozdziały (potrawy mięsne, rybne i mleczne), a w każdym podaje sto przepisów „z jednym sekretem kuchmistrzowskim”. Jeden z tych sekretów zawiera sposób na gotowanie karpia w butelce. Inny na przyrządzanie cudownego leku na wszelkie dolegliwości, a składającego się z soków różnych mięs ugotowanych wraz z dukatem i sznurem pereł. Jeszcze inny polega na sposobie nadania kurze kształtu ryby i odwrotnie, rybie kształtu kury. Najbardziej tajemniczy ze wszystkich jego sekretów kulinarnych po szczęśliwym rozwiązaniu pozostawia na półmisku rybę, która ma głowę smażoną, tułów gotowany, a ogon pieczony.

Kucharz Stanisława Augusta, Paweł Tremo, robił bardzo dokładne notatki, dotyczące menu królewskiego, a szczególnie obiadów czwartkowych, które to notatki doskonale się zachowały. Przebywający w Polsce w owych czasach cudzoziemcy szalenie chwalili polską kuchnię, polskie traktierne. Twierdzili, że jada się w naszym kraju dobrze nie tylko w domach, klasztorach i pałacach magnackich, ale również w domach mieszczańskich, rzemieślniczych, a nawet chłopskich, w tych ostatnich chyba tylko od święta, no, ale zawsze.

Z trudem i z najrozmaitszych źródeł historycy odtworzyli scenerię obiadów czwartkowych, a także mniej znanych, środowych, na które król zapraszał malarzy i architektów. Wiadomo więc, że odbywały się one albo na zamku, albo w pałacu Łazienkowskim, że nie były to posiłki ani zbyt wystawne, ani zbyt obfite. Często podawano czerwony barszcz z uszkami oraz ulubione pieczone króla, a mianowicie udziec barani. Serwowano także ryby i jarzyny, lecz nic nie wiadomo o deserach. Gościom nalewano przednie wina, król pił wyłącznie wodę źródlaną. Zasiadano do okrągłego stołu o godzinie trzeciej i rzadko wstawano przed szóstą. Każdy obiad kończył się tą samą małą ceremonią. Do jadalni wchodził dwaj paziowie. Jeden z nich podsuwał królowi porcelanowy talerz, na którym, niezależnie od pory roku leżały trzy świeże śliwki,

wyhodowane przez królewskich ogrodników w oranżeriach. Drugi wręczał mu opieczętowaną kopertę z napisem: *Au Roi*. Podobno był w niej arkusik czystego papieru. Gdy król brał do ręki kopertę, dawał tym samym znak, że obiad skończony.

Jedyny wielki kucharz, którego osobiście znałam, niestety nie pozostawił po sobie żadnej książki, chociaż wiele osób namawiało go do pisania. Niewiele przepisów kucharskich zachowało się w pamięci jego uczniów i uczennic, ale gdzie ich szukać, no i kilkanaście w książeczce Marii Iwaszkiewicz pod tytułem *Gawędy o jedzeniu*. Był nim pan Władysław Kucharski. Poznałam go w Jabłonie na początku lat sześćdziesiątych. Prowadził kuchnię pałacu, w którego podziemiu znajdowała się stołówka domu wypoczynkowego Polskiej Akademii Nauk, a także restauracja Klubu Dyplomatycznego. Dyplomaci otrzymali od naszych władz pawilon, będący niegdyś rezydencją damy serca księcia Pepi, pani Vauban.

Przyjechałam tam, by pisać w spokoju i ciszy książkę, i już pierwszego dnia zdumiała mnie wspaniałość podanego mi obiadu. Pamiętam, że szczególny zachwyty wzbudził we mnie szpinak, który w końcu nie jest najatrakcyjniejszą z jarzyn. Był lekki jak piórko, koloru niemal seledynowego, i dyskretnie pachniał gałką muszkatołową. Prowadząca wówczas Klub Dyplomatyczny pani Tomaszowa Zanova, żona ostatniego w linii męskiej potomka poety i przyjaciela Mickiewicza, na moją prośbę zaprowadziła mnie do kuchni przed oblicze królującego tam, już dobrze zaawansowanego wiekiem pana Władysława. Przypadliśmy sobie od razu do gustu. Może dlatego, że już od dawna nikt nie pofatygował się na zaplecze, żeby mu prawić komplementy.

Był to człowiek niewielkiego wzrostu, drobny, szalenie energiczny i mimo swoich przeszło osiemdziesięciu lat bardzo ruchliwy. W głowie miał setki, a może tysiące przepisów na dania polskie oczywiście, ale też francuskie, rosyjskie, a nawet chińskie. Pochodził z rodu kucharzy. Był synem i wnukiem kucharza.

Rozpoczął swoją karierę przed pierwszą wojną światową. Gotował dla Wielkiego Księcia Mikołaja Mikołajewicza, u komisarza Ligi Narodów w Wolnym Mieście Gdańsku i przez wiele lat u hrabiny Sobarskiej, która każdej wiosny zabierała go do Francji na Lazurowe Wybrzeże. Pamiętam, jak opowiadał mi, że musiał dla niej codziennie gotować na obiad jedno żabie udko, i to w wyłącznie do tego przeznaczonym srebrnym rondelku, i jeszcze cztery inne dania do wyboru. Żabie udko hrabina jadła najwyżej cztery, pięć razy

do roku.

Za jabłońskich czasów pana Kucharskiego akredytowani w Warszawie dyplomaci często urządzali tam bankiety. Uwielbiał to. Przypominały mu się dawne, wspaniałe okazje, chociaż powojennych dyplomatów specjalnie nie szanował. Pamiętał okres fraków, wielkich toalet i... wielkich napiwków. Zwierzył mi się kiedyś, że z pieniędzy, jakie zarobił w latach trzydziestych na weselnym przyjęciu, co tam! na weselnych przyjęciach z okazji ślubu córki ambasadora francuskiego J. Laroche'a, który przebywał w Warszawie w końcu lat dwudziestych i na początku trzydziestych, kupił sobie dom w Legionowie, w którym zresztą do końca życia mieszkał i dokąd nieraz odwoziliśmy go z mężem, gdy byliśmy w Jabłonie na kolacji.

A były to kolacje niezapomniane. Potrawy wychodzące z kuchni starego kucharza były nie tylko smaczne, wytworne, ale i pięknie podane. Dbał o wygląd półmisek równie starannie, jak o dobór przypraw. Nigdy nie zapomnę jego sandacza w białym winie czy kaczki nadziewanej cienkim makaronem z szynką i całkowicie pozbawionej kości. No i te jego słynne desery. Nigdzie na świecie nie jadłam takich kruchych ciasteczek ze świeżymi owocami i kremem jak w Jabłonie Kucharskiego.

Myślałam o tym niedawno, bo po latach znalazłam się znowu w restauracji w Jabłonie w towarzystwie kilku zagranicznych gości. Nie błąkał się tam już ani duch dawnego właściciela pałacu, księcia Józefa Poniatowskiego, ani projektanta pałacu, Dominika Merli niego, ani pana Władysława Kucharskiego, ostatniego wielkiego kucharza w Polsce.

Kiedy kończyłam pisać tę książeczkę, jeden z moich starych przyjaciół, wiedząc nad czym pracuję, przysłał mi zupełnie świeżą encyklopedię jedzenia pióra amerykańskiego pisarza Waverly Rooter. Wymienia on w porządku alfabetycznym, od A do Z, właściwie mniej więcej wszystko, co człowiek bierze do ust, a każdy rozdział opatrzony kolejną literą wyposażył w cytację. Przy literze A czytamy: „Allen Fred: »Zanim wymyślono jedzenie, książki kucharskie były nieznane«”. Rzeczywiście.

### ROZDZIAŁ III

*O fałszywej paszy dla wielbłądów, o wiedeńskich stammtischachy o zgubnych skutkach picia kawy, o tym, jak można zdobyć mieszkanie, jeżeli się ma refleks, o tym, jak należy dziękować za posilek, i o niezapomnianej baronessie.*

Szalenie lubię kawiarnie, co tam, prawdę mówiąc, lubię wszystkiego rodzaju knajpy, restauracje, bary, kontuary, gdybym się nie wstydziła, przyznałabym się nawet, że lubię budki z piwem. Rozmowa w publicznym lokalu ma dla mnie zupełnie inny smak niż pogawędka w najsympatyczniejszym nawet prywatnym domu. Lubię gwar ludzkich głosów, krzątanie kelnerów i kelnerek, łagodne dźwięki fortepianu (działalność rozrywkowa dziesięć procent), zadymione powietrze, zapach jedzenia i napojów, atmosferę tymczasowości, możliwość wstania w każdej chwili i udania się do przybytku, który moi synowie przez wiele lat nazywali bardzo słusznie „umykacją”, co przerywa nudny wątek jakiejś rozmowy i pozwala na rozpoczęcie nowego, kiedy wraca się lekkim krokiem „z cichej klozetki” („Wychodzi letki z cichej klozetki”. Tadeusz Boy-Żeleński z *Dzień p. Esika w Ostendzie*). Kiedy powracam myślą do pozapolskich miast, w jakich przez pewien czas w różnych okresach życia mieszkałam, uświadamiam sobie, że moje uczucia w stosunku do nich są ściśle związane z życiem knajpowo-kawiarnianym. Chociaż, bo ja wiem. Jeżeliby patrzeć na nie z tego punktu widzenia, najbliższy sercu mojemu powinien być Wiedeń, tam bowiem właśnie są najpiękniejsze, najlepsze, najwygodniejsze, najprzytulniejsze kawiarnie świata. A tak nie jest, gdyż Wiedeń mieszka w moim sercu dopiero za Nowym Jorkiem, Paryżem i Londynem. Gdyby tak wiedeńskie kawiarnie przenieść do Nowego Jorku, myślałam nieraz, bo ostatecznie każdemu marzyć wolno. Podejmowano liczne próby dokonania tego i nie można powiedzieć, żeby Nowy Jork był całkowicie pozbawiony instytucji, jaką jest kawiarnia. Ale nie ma w nich tej wiedeńskiej atmosfery, tego zapachu wiedeńskiej kawy, tego czegoś, co tak trudno trafnie określić. Z tą wiedeńską kawą jest mniej więcej tak, jak z angielskim trawnikiem, który trzeba nawadniać i walcować, nawadniać i walcować, i tylko tyle, lecz przez jakieś dwieście, trzysta lat, po to, żeby się stał słynnym angielskim trawnikiem, po którym owszem wolno, a nawet należy deptać. Kawę podaje się w Wiedniu nie od wczoraj i nie od jakichś tam nastu czy sięciu lat, ale od wieków, dosłownie od wieków trzech. Akurat trzysta lat temu otwarto tam pierwszą kawiarnię, a stworzył ją nie kto inny, tylko Polak, pan Franciszek

Jerzy Kulczycki (Franz Georg Kolschitzky, 1640-1694), „Hofkurier und Kundschafterwährend der Belagerung Wien 1683”, jak brzmi napis na tablicy wmurowanej w 1983 roku na pamiątkę odsieczy i znalezienia przez Kulczyckiego kawy w fasadę domu przy ulicy Domgasse 6, zwanego „Domem pod Niebieską Butelką”, bardzo niedaleko katedry Świętego Stefana.

A jak było ze znalezieniem kawy przez naszego rodaka? Było tak. Nie odkrył jej w pełnym znaczeniu tego słowa, ale ją znalazł. Znalazł ją po ucieczce Turków spod Wiednia. Leżała dokoła opuszczonych w pośpiechu tureckich obozowisk w wielkich stosach, w całych stertach zielonych ziaren, które wiedeńczycy, ci dzisiaj najnamiętniejsi miłośnicy kawy, wzięli za paszę dla wielbłądów. Ludzie sułtana pozostawili po sobie worki z zielonym ziarnem, bydło, barany, mnóstwo namiotów, kilkanaście papug, jedną małpę, no i niezliczoną liczbę wielbłądów, które tego zielonego ziarna za nic nie chciały zjeść. Ponieważ żaden wiedeńczyk czy inny chrześcijanin, nie wyłączając Polaków, nie miał najmniejszej ochoty przenieść się z konia na wielbłąda, uważając to najprawdopodobniej za poniżej godności, no i trochę śmieszne, a i mieszkanie w namiotach też pewnie uznano za wymysł muzułmańskiego szatana, więc postanowiono wszystko to zniszczyć, a paszę wielbłądzą spalić. Zapach palącej się kawy unosił się wonnymi obłoczkami nad Wiedniem i mile polechtał nos pana Franciszka Kulczyckiego, który przedzierał się bohatersko, i to trzykrotnie, z obozu Sobieskiego do Starhemberga, komendanta stolicy, przynosząc cenne informacje.

W opracowaniach na temat historii wiedeńskich kawiarni figuruje on jako polski tłumacz-szpieg. Polacy znali zarówno zapach, jak i smak kawy i wykazali raz jeszcze wielką przytomność umysłu. Uratowali nie tylko chrześcijaństwo przed muzułmanami, ale i kawę przed inwazją herbaty, która dzięki kupieckiemu zmysłowi Anglików zaczynała zalewać Europę. Pan Kulczycki musiał być nie tylko doskonałym tłumaczem i szpiegiem, lecz również dyplomatą, gdyż otrzymał od wiedeńskiego magistratu po długich wprawdzie staraniach zgodę na zatrzymanie tych worków z turecką kawą i koncesję na otwarcie pierwszej w Wiedniu kawiarni. Uczynił to właśnie na owej Domgasse 6 i nadał jej nazwę „Zur blauen Flasche”, która to nazwa zachowała się po dzień dzisiejszy.

Kawiarnia Kulczyckiego stała się bardzo szybko popularna. Słodził on tę swoją kawę miodem, cedził starannie i dodawał odrobinę śmietanki lub mleka. Później zaczął

posypywać ją szczyptą cynamonu i w ten sposób wymyślił napój, który uchodzi powszechnie za specjalność włoską i znany jest pod nazwą „Capuccino”. Nieopodal kawiarni „Pod Niebieską Butelką” znajdowała się piekarenka niejakiego pana Petera Wendlera, który piekł doskonale bułeczki. Kulczycki namówił go, żeby nadał im kształt półksiężyców, pewnie na pamiątkę pobicia Turków, a może na pohybel im, i w ten sposób powstały słynne wiedeńskie kipfle. Ze względu na swój kształt aż się prosiły, aby je moczyć w kawie i zwyczaj ten stał się wiedeńską tradycją.

Wkrótce kawiarnie wiedeńskie rozmnożyły się i wiedeńczycy zaczęli w nich regularnie bywać, przy czym grupy przyjaciół zakładały stammtische, czyli takie stoliczki, przy których regularnie zbierali się ci sami ludzie. Gromadzono się zawodami, głównie wolnymi zawodami. Ale dorożkarze, praczki czy przekupnie też mieli swoje kawiarnie, nie mówiąc już o politykach. Zawsze przy tym samym stole, zawsze obsługiwani przez tego samego kelnera. Niektórzy przychodzili raz czy dwa razy w tygodniu, jedynie artyści, a zwłaszcza architekci, zbierali się każdego dnia. Z czasem doszła do tego tak zwana działalność rozrywkowa i kariera niejednego muzyka zaczęła się w kawiarni. W „Jungling's Cafe” grał przez pewien czas na pianinie Ludwig van Beethoven, chociaż nie wiadomo o tym, żeby w słynnej „Mozart Cafe”, położonej tuż za gmachem opery wiedeńskiej, kiedykolwiek przygrywał do kawy Wolfgang Amadeusz. Regularna wymiana myśli, informacji i plotek stała się taką samą atrakcją, jak wonna kawa czy chrupiące bułeczki.

Moda na kawiarnie ogarnęła większość europejskiego kontynentu, nie omijając oczywiście naszego kraju, chociaż nigdy nie przekroczyła kanału La Manche, i dzieje europejskich kawiarni czekają niecierpliwie na swojego historyka. Wiele inicjatyw, spisków, pomysłów, wymysłów i całe morze plotek powstało przez te kilka wieków właśnie przy kawiarnianych stolikach. Ileż par zeszło się i rozeszło, ileż małżeństw rozbiło się i pogodziło, ileż przyjaźni powstało i zgasło. Szczególnie w kawiarniach wiedeńskich, które odegrały i wciąż jeszcze grają kolosalną rolę w życiu mieszkańców tego miasta. Tam pisze się listy na kawiarnianym papierze listowym, tam gra się w szachy, warcaby czy bilard, czyta wiszące na ścianach gazety i czasopisma, tam załatwia się nieskończoną liczbę spraw. Można się nawet przespać, jeżeli szmer głosów i pobrzękiwanie porcelany i srebra nie przeszkadza. Johannes Brahms przychodził codziennie przez trzydzieści pięć lat do „Cafe Heinrichshof”, żeby uciąć sobie poobiednią drzemkę. W tejże kawiarni istniał na

przełomie wieku stammtisch słynnego awangardowego architekta, oberbaurata Otto Kolomana Wagnera, członka wiedeńskiej Akademii Sztuk Pięknych. Jeden z jego najzdolniejszych uczniów, Josef Hoffmann, bywał przez lata w „Cafe Kremser” naprzeciwko hotelu Imperial na Ringu. Kiedy jednakże właściciel tej kawiarni nabył za duże pieniądze sztuczną palmę z liśćmi polakierowanymi na wysoki połysk, Hoffmann najpierw próbował namówić go do usunięcia potwornej pseudorośliny, a gdy to się nie udało, przeniósł się z dużym hukiem do stoliczka swojego mentora. Posunięcie to było brzemienne w skutki. Za Hoffmannem podążyli bowiem do „Cafe Heinrichshof” utalentowani, energiczni i zbuntowani w stosunku do panującej w Wiedniu śmiertelnie nudnej sztampy, tonącej w majonezie i bitej śmietanie kuchni i takiejże architektury, tacy ludzie jak grafik, projektant przełomowej damskiej mody Koloman (Kolo) Moser, rewelacyjny malarz i grafik Gustaw Klimt czy utalentowany architekt Josef Maria Olbrich, projektujący meble i wyroby metalowe, o które dzisiaj ubiegają się wszystkie muzea nowoczesnej sztuki. No i kilku czy kilkunastu innych. Spotykali się codziennie, pyskowali na stary czyli współczesny im świat sztuki i debatowali gorąco nad tym, jakby go zburzyć. Pili kawę pod różnymi nazwami i w najrozmaitszych filiżankach. A więc przede wszystkim capuccino, a także malagę, mokkę, *türkischer* zajadali kipfle, tort pischingera, lody i słynną *gulaschsuppe*, która mniej więcej w tym czasie pojawiła się w jadłospisach wiedeńskich kawiarni, bo niektórzy panowie wdawali się w tak gorące debaty, że nie chcieli im się wracać do domu na obiad, a ferwor, jak wiadomo, przyspiesza wydzielanie soków żołądkowych.

Niejeden z pewnością stolik kawiarniany stał się wylęgarnią dobrych pomysłów albo destrukcyjnych poczynań, trudno byłoby przeprowadzić szczegółową analizę, ale pewną rzeczą jest, że stammtisch z „Cafe Heinrichshof” wymyślił cały styl, cały kierunek w sztuce, a szczególnie w architekturze. Przy nim bowiem powstała wiedeńska secesja, czyli *jugendstil*. Grupa jego bywalców zagroziła wystąpieniem z szacownej akademii, jeżeli nie otrzyma zgody na urządzenie wystaw poza jej patronatem, co było uzasadnione tym, że tylko akademia dysponowała salami wystawowymi. Konserwatyści nie ugięli się. Wobec czego wszyscy awangardziści wystąpili z organizacji, założyli własną i wybrali Klimta swoim prezesem. Namówili władze miasta na przydzielenie im terenu i na nim, także z pomocą miasta, wystawili świetny budynek zawierający pomieszczenia biurowe i sale wystawowe. Zaprojektował go Olbrich razem z Klimtem. Tam odbyła się w 1898

roku pierwsza wystawa wiedeńskiej *art nouveau* i wszystko poszło jak z płatka, chociaż niezupełnie, bo były kłopoty z cenzurą obyczajową, która zażądała, żeby Klimt w ostatniej chwili dorysował do plakatu przedstawiającego Tezeusza, zabijającego Minotaura, małe drzewko celem zasłonięcia pewnej części ciała.

W czasach moich nielicznych i krótkich pobytów w Wiedniu chadzałam chętnie do „Sirka” na Karntnerstrasse, gdzie moim, ale nie tylko moim zdaniem można dostać najlepszą filiżankę kawy na świecie, albo do „Mozarta” na Albertina Platz, gdzie kawa też jest wspaniała, ale tak droga, przynajmniej dla turysty z Polski, że raz tam zasiadłszy pozostałam już kilka godzin i przeczytałam niezliczoną liczbę ilustrowanych tygodników i pism, z których dowiedziałam się licznych szczegółów o życiu seksualnym i uczuciowym sportowców, piosenkarzy, a nade wszystko gwiazd filmowych i różnych księżniczek, angielskich przeważnie i tych z Monaco. U „Mozarta” podają kawę w dzbanuszkach wraz ze śmietanką i szklanką czystej, zimnej wody z Semmeringu. Mają tam również torty owocowe, ale jeden kawałek takiego tortu kosztuje tyle, ile jeszcze prawie modna bluzka na Mariahilfer Strasse, więc oczywiście nigdy się nim specjalnie nie przejadałam.

W Paryżu tuż przed wybuchem drugiej wojny światowej przesiadywałam niemal każdego przedpołudnia w „Cafe de la Source” na boulevard Saint Michel w Dzielnicy Łacińskiej. W kawiarniach paryskich mało kto pijał wówczas kawę. Ludzie zamawiali różne alkohole, najczęściej wermut z lodem albo pernod z wodą, albo po prostu kieliszek czerwonego lub białego wina. Kawę pili Polacy, a herbaty prawie nikt. Można ją było jednakże zamówić, co z zasady budziło w kelnerach troskę o nasze zdrowie. Pytali zazwyczaj, czy jesteśmy przeziębieni lub czy też mamy jakieś zaburzenia trawienne, i polecali *infusion*, czyli napar z rumianku lub lipy. Herbatę też uważali za napar, tyle że z zielska, któremu nie ufali. „Cafe de la Source” była przepastną budą, w której stały marmurowe secesyjne stoliki i gięte krzesła typu „Tonet” i w której pod ścianami na ławach siadali pisarze, poeci i malarze, a w każdym razie ludzie pragnący za takich uchodzić. Kazali sobie podawać jakiś alkohol i karafkę z wodą oraz *de quoi ecrire*, czyli wyłożoną bibułą podściółkę i firmowy papier listowy, na którym coś tam od czasu do czasu gryzmolili, pociągając ze szklanki, do której coraz to dolewali wody, tak że po kwadransie nie było w niej już śladu alkoholu. Troskliwi kelnerzy co pewien czas przynosili świeże karafki z wodą. Francuzi przesiadywali w „Cafe de la Source” całymi godzinami sami albo we dwójkę. Polski stolik obrastał w miarę, jak mijało przedpołudnie,

w ogromną liczbę osób. Toczyły się przy nim szalenie ożywione rozmowy. Polacy, jak to Polacy, mieli w Paryżu i pewnie wciąż mają liczne problemy paszportowe (konsulat ówczesny chętnie zabierał ludziom podejrzanym o radykalizm paszport, gdy zgłaszali się z prośbą o przedłużenie), wizowe, bo stale komuś właśnie kończyła się wiza i szukał sposobów na jej przedłużenie, a kiedy na dodatek nie miał paszportu do zawizowania, problemy piętrzyły się do samego nieba. Poza tym wszyscy szukali pracy, a właściwie małej sumy pieniędzy na pokrycie komornego, no i opłacenie chociażby jednego posiłku dziennie. Niektórzy z bywalców naszego stolika nigdy nie mieli grosza przy duszy i kazali płacić za swoją skromną konsumpcję, czyli za tę jedną malutką z białego fajansu filiżaneczkę kawy, stojącą na grubym fajansowym spodku z wydrukowaną na nim ceną. Płacili ci z nas, którzy studiowali i otrzymywali od rodziców z Polski jakiś pieniądz na te studia. Z „Cafe de la Source” szliśmy często do stołówki studenckiej, gdzie za kilka groszy można było dostać zupę, jakieś mięsne lub rybne danie suto podlane sosem i najeść się chleba *d discretion*, czyli ile wlezie. Siedziało się przy długich stołach, nakrytych obrusem z ceraty, pod którymi wisiały worki na nie dojedzone kawałki chleba przeznaczone na paszę, podobno dla kur.

W Nowym Jorku z kawiarniami było, a i nadal jest krucho. Od czasu do czasu jakiś świeżo upieczony emigrant zakłada w dzielnicy gęsto zamieszkaną przez Europejczyków pochodzących z kawiarnianych krajów lokalik nadając mu nazwę „Wiener Cafe”, „French Corner”, czy coś podobnego, ale szybko bankrutuje. Któż poza emerytami zechciałby przesiadywać godzinami nad jakimś niealkoholowym trunkiem, pokazując tym samym całemu światu, że nie jest dziko zapracowany i zajęty mnożeniem swoich dochodów. Tam nawet emeryci udają ludzi zajętych. Amerykanie umawiają się na spotkania biznesowe raczej w barach, gdzie jest ciemnawo, gdzie stoliki stoją w przyzwoitej odległości od siebie albo w zacisznych alkowach. Tam chadza się także na randki, ale po godzinach pracy, na litość boską, po godzinach pracy.

Można tam od biedy poprosić oczywiście o filiżankę kawy, albowiem uchodzi ona w Stanach Zjednoczonych za najlepsze remedium na kaca, a kaca barmani rozumieją i nawet szanują. Najlepszą kawę świata można wypić w rzymskich kawiarenkach i kawowych barkach, a najgorszą w amerykańskich drugstorach. Utarła się nawet nazwa *drugstore coffee*. Kawa ta grzeje się godzinami w szklanych dzbankach na metalowej tafli elektrycznego piecyka stojącego za kontuarem, przy którym od wczesnego rana do

późnego wieczora można sobie przysiąc i zamówić małe danko, jajecznicę z frytkami, świeżo wyciśnięty sok cytrusowy, ciastko drożdżowe, grzanki z masłem, parówki czy hamburgery. No i tę kawę, która ma aromat cykorii z lekką domieszką mułu. Zmieszana ze śmietanką i cukrem tworzy jedyny w swoim rodzaju smak. Niezapomniany. Pamiętam go doskonale. Budzi zawsze tęsknotę za Nowym Jorkiem. Znam ludzi, którzy nie oddaliby jej za najlepszą mokkę świata.

Kawa – po arabsku *qahweh*, po turecku *kaveh*, po chińsku *kai-fey*, duńsku, szwedzku i holendersku *koffie*, fińsku *kahvi*, francusku, hiszpańsku i portugalsku *cafe*, niemiecku *kaffee*, grecku *cafeo*, japońsku *kehi*, persku *gehve*, rosyjsku *kofie* i nawet po węgiersku *kave* – jak twierdzi *Encyclopaedia Britannica*, jest moczopędna, pobudza akcję serca i mózgu, a więc bardzo dobra dla organizmu. Parzy się ją z palonych nasion drzewa kawowego. Starożytni w ogóle jej nie znali. W średniowieczu pito ją wyłącznie w Etiopii. W szesnastym wieku dotarła do Arabii, a do Europy nieco później. Najpierw chyba do Anglii, gdyż w Muzeum Brytyjskim znajduje się ulotka, pochodząca z 1652 roku, w której Pasqual Rosee, założyciel pierwszej londyńskiej kawiarni, podaje między innymi, że kawa pobudza rozum, serce czyni lekkim, jest dobra na chore oczy... zapobiega i leczy podagrę, puchlinę wodną i szkorbut.

Gdzie i w jakim punkcie globu ktoś wpadł na pomysł, że można palić ziarenka z kawowego drzewa, mleć je, parzyć i pić, nikt na pewno nie wie. Niektórzy historycy wymieniają Jemen, inni Etiopię, jeszcze inni Sudan. Często powtarza się miłą historyjkę, która ma to niby wyjaśnić. Otóż gdzieś pomiędzy wiekiem szóstym a trzynastym naszej ery w Jemenie pewien muzułmanin zauważył, że jego kozy stały się rańsze i weselsze po obskubaniu pewnego drzewka z jego owoców. Zerwał więc pełną garść tych kulek, wysuszył je, zalał wrzątkiem, wypił i wynalazł boski napój, zwany kawą. W połowie czternastego wieku picie kawy stało się codziennym zjawiskiem na całym Bliskim Wschodzie. Wielu władców zwalczało ten zwyczaj uznając, że nazbyt pobudza umysł, a więc jest niebezpieczny, fanatycy muzułmańscy zaś, stwierdziwszy, że ponieważ Mahomet nigdy nie pił kawy – nie ma więc powodu, żeby pili ją jego wyznawcy – wręcz prześladowali miłośników tego płynu. Mimo to kawa, jeżeli tak można powiedzieć, podbijała coraz więcej krajów. Doszło do tego, że w Turcji żona, której mąż nie dostarczał odpowiedniej ilości kawy, mogła otrzymać rozwód. Było to jednak dość dawno temu, bo w siedemnastym wieku.

Kiedy kawa dotarła do Europy, wzbudzając entuzjazm znawców życia i niechęć decydentów, tak zwane wyższe sfery i inteligencja znalazły się wśród nałogowych jej wielbicieli. Do wyjątków należała madame de Sevigne, która powiadała, że kawa cieszy się podobnie jak Racine przejściową sławą. Najrozmaitsze legendy powstawały na temat tego napoju. Twierdzono z jednej strony, że jest antyafrodyzjakiem, czyli fatalna dla potencji, że szkodzi cerze pań, powoduje bezpłodność, z drugiej strony, że leczy najrozmaitsze schorzenia od czyraków po syfilis. Kompozytor Rossini przysięgał, że kawa pita regularnie trzy razy dziennie ogromnie ożywia umysł, ale tylko na krótki czas, od piętnastu do dwudziestu dni, co na szczęście wystarczy akurat do napisania opery. Rada miejska Lipska zabroniła sprzedaży kawy. Johann Sebastian Bach napisał na jej część zabawną *Kawową kantatę*. W Italii księża przez pewien czas grzmieli z ambon przeciwko temu diabelskiemu napojowi, który szatan podsunął niewiernym po to, żeby zniszczył dusze wiernych. Proponowali papieżowi Klemensowi VIII, by ją potępił, ale ten spróbował ją tak ją polubił, że zaczął ją regularnie pić. Podobno odezwał się w te słowa: – Ten szatański napój jest tak doskonały, że szkoda byłoby pozostawić go niewiernym. Ochrzczimy go na złość szatanowi i zrobimy zeń prawdziwie chrześcijański trunek.

W 1723 roku rząd francuski zlecił kapitanowi de Clieu zawiezenie kawy do Ameryki. Podróż była tak długa, że nieszczęsny kapitan chcąc utrzymać drzewka kawowe przy życiu oddawał im połowę swojej racji wody. Dowiózł je tylko do Martyniki. Tam założył plantacje, które rozszerzyły się w szybkim tempie na całą Amerykę Łacińską.

Dzisiaj kawę pije się na całym świecie. Przy czym największym jej konsumentem jest Szwecja, po niej Ameryka Północna, gdzie przeciętny obywatel wypija dziennie po dwie i pół filiżanki.

„Takiej kawy jak w Polsce nie ma w żadnym kraju”, pisał Mickiewicz w *Panu Tadeuszu*. Czy to aby nie *licentia poetica*, podbudowana nostalgią?

Niezależnie jednak od jakości kawy i faktu, że kawiarnie w Polsce powstały dopiero w czasach saskich, a więc stosunkowo późno, przyjęły się błyskawicznie i od tej pory życie kawiarniane trwa w pełnym rozkwicie.

Pierwszą warszawską kawiarnią był mały lokalik za Żelazną Bramą Ogrodu Saskiego. Z początku bywała tam niemal wyłącznie niemiecka służba dworska. W 1763

roku otwarto na Starym Rynku przy Krzywym Kole kawiarenkę, której właścicielkami było siedem sióstr. Bardzo popularna była kawiarnia pani Okuniowej i jeszcze inna, należąca do pani Neybertowej. Lokal jej, noszący nazwę „Wiejska Kawa”, znajdował się daleko za miastem, na miejscu dzisiejszej ulicy Wiejskiej, mniej więcej tam, gdzie dzisiejszy gmach „Czytelnika” ze swoją kawiarenką w podziemiu. Miał aż siedem izb i podawano w nim nie tylko wyborną kawę, lecz także mnóstwo małych dań. Cieszył się ogromną popularnością.

O tym jak rozpowszechnił się w Polsce zwyczaj picia kawy, niechaj świadczy fakt, że w ciągu osiemnastego wieku sprowadzono jej milion siedemset pięćdziesiąt tysięcy kilogramów.

Ale będzie może lepiej, jeżeli ograniczę się w materii kawiarnianej do pisania o tych lokalach, do których sama uczęszczałam albo o których wiem z pierwszej lub drugiej ręki, czyli do tych dwudziestowiecznych. Ściślej do stoliczków kawiarnianych, czyli naszych rodzimych stammtischów.

Ponieważ pomiędzy 1945 a 1971 rokiem mieszkałam w Warszawie w kratkę, po kilka lat tu, po kilka lat tam, moje wyobrażenie o życiu tego miasta, a zwłaszcza o jego życiu kawiarnianym jest jak szwajcarski ser, pełne dziur. A w owych latach działały się w warszawskich kawiarniach różne zabawne i nie tak znowu zabawne rzeczy. Znam je jednak po części tylko, i raczej z cudzych relacji niż z własnych przeżyć. Trochę wiem od Ireny Szymańskiej, najbliższej przyjaciółki, z którą znamy się od dzieciństwa z letnich pobyków w pensjonacie pani Hildebrandowej. Irena była wtedy znacznie młodsza ode mnie, ale teraz, ja przynajmniej tak twierdzę, jesteśmy rówieśniczkami. Pensjonat ten znajdował się w miejscowości Hulanki niedaleko Łodzi. Wspominamy go obydwie ciepło i nie bez łezki. W Hulankach było jezioro, w którym kąpano się i po którym pływano łódkami, były też wspaniałe lasy pełne jagód, poziomek i malin. Jadało się na krytej werandzie przy długim stole pyszne domowe potrawy. Mnóstwo zsiadłego mleka z grubą warstwą śmietany i dymiące ziemniaki z koprem, wspaniałe pierogi, słodkie budynie z kaszki manny lub makaronu, polaną owocowymi syropami domowego wyrobu.

Pewnego lata przybyła tam dziesięcioletnia chyba dziewczynka, wychowana w ówczesnym Gdańsku. Była Polką, ale mówiła po polsku z niemieckim akcentem, i na dodatek sepleniała. Ruda, piegowata, siedziała przy stole z pochyloną nisko głową, pałasz-

wała wszystko, a po posiłku wstawiała szybko i szła z książką do jakiegoś kąta. Po kilku dniach poczciwa pani Hildebrandowa powiedziała do niej łagodnie:

– Posłuchaj, moje dziecko. Zanim wstaniesz od stołu, podziękuj za to, co zjadłaś.

Malwina, bo tak to nieszczęsne dziecko się nazywało, spłonęła rumieńcem.

Następnym posiłkiem była kolacja. Po wypiciu ostatniego łyku herbaty Malwina wyprostowała się i powiedziała powoli i dokładnie:

– Dziękuję za szpinak, dziękuję za jajko, dziękuję za kartofle, dziękuję za masło, dziękuję za chleb, dziękuję za...

Nie daliśmy jej dokończyć litanii, bo wszyscy, nie wyłączając pani Hildebrandowej i jej dwóch córek, a naszych opiekunek, wybuchliśmy śmiechem. I o dziwo Malwina też zaczęła się śmiać.

Od tej pory, przez resztę lata, po każdym posiłku dzieci z pensjonatu pani H. sepleniąc ile wlezie skandowały podziękowanie za każdy składnik posiłku po kolei i za wszystko, co zjadły.

Malwinę spotkałam po wielu latach w Nowym Jorku. Była wysoką, szalenie szczupłą, niezmiernie elegancką dziewczyną i pracowała jako modelka dla znanego kuśnierza. Włosy wciąż miała rude, ale gęste jak lwia grzywa, piegów pozbyła się jakoś, no i wcale nie sepleniła. Poszłyśmy na herbatę i ciastko do restauracji-kawiarni Schrafftsa i kiedy kelnerka przyniosła rachunek, powiedziałyśmy chórem nie umówiwszy się przedtem:

– Dziękuję za herbatę, dziękuję za mleczko, dziękuję za cukier, dziękuję za ciastko...

W tym samym mniej więcej czasie w Polsce (a było to zaraz po zakończeniu drugiej wojny światowej) moja Irena rozpoczęła swoje kawiarniane życie. Najpierw w Łodzi, wkrótce potem w Warszawie. Jak mi opowiadała, pierwsza ważna powojenna kawiarnia i pierwszy stolik powstały w 1945 roku, gdzieś wczesną wiosną w Łodzi w gmachu „Czytelnika” przy ulicy Piotrkowskiej, a w maju, ściślej mówiąc drugiego maja, odbył się tam pierwszy powojenny bal, na którym ogłoszono konkurs na nazwę kawiarni. Na ten bal, nota bene, przybył żołnierz, żeby oznajmić, że padł Berlin. Konkurs wygrała Irena,

proponując nazwę „Fraszka”. I od tej pory codziennie tam bywała, nie wyłączając niedziel i świąt.

W rok później\* „Czytelnik” przeniósł się do Warszawy, a jego kawiarnią stał się lokal przy pobliskim placu Trzech Krzyży o nazwie „Marzec”. Tam spotykali się przeważnie pisarze, niekoniecznie ze stajni „Czytelnika”, tam rozmawiano głównie o zagadnieniach literackich i problemach dotyczących środowiska twórczego, no i opowiadano sobie mnóstwo dowcipów.

Jeżeli chodzi o moje własne kawiarniane przeżycia, to we wczesnych latach pięćdziesiątych bywałam niemal codziennie około południa w kawiarni „Lajkonik”, także na placu Trzech Krzyży. Prezydował tam Otto Axer, wybitny scenograf i malarz, obdarzony kolosalnym wdziękiem, emanujący ciepłem. Był idealnym prezesem stolika, ponieważ mówił szalenie mało, a słuchał szalenie uważnie, przynajmniej na pozór. Stolik ten gromadził ludzi najrozmaitszych zawodów, nie był więc tak jak inne warszawskie stoliki tylko literacki, adwokacki, emerycki czy wreszcie polityczny. Przychodzili tam w dużej liczbie satyrycy (ze względu na bliskość redakcji „Szpilek”), mnóstwo plastyków (obojga płci, rzecz jasna), wszelkiego autoramentu pisarze, ludzie teatru i zawsze kilka ładnych dziewcząt. Mojego czarnego pudła Tafikà przyprawdzałam tam dość często, ale nie do stolika, lecz pod stolik. Leżał cichutko, trochę podsłuchiwał, trochę drzemał i w pewnym momencie wyłaniał się, przeciągał, ziewał i kazał mi wracać do domu. Przy lajkonikowym stoliku wymieniało się mnóstwo informacji, no i plotek. Wyjazdy zagraniczne należały w owych czasach raczej do rzadkości, zwłaszcza na Zachód. Toteż jeżeli ktoś wracał ze „służbowego” do Paryża czy Londynu, kazano mu opowiadać wystawy malarskie, sztuki teatralne, filmy, ale nie byle jak, tylko dokładnie i obiektywnie, od „kurtyna idzie w górę, na scenie po prawej stronie stoi kanapa, dwa fotele i lampa...” i tak dalej, i tak dalej. Pamiętam, że pewnego dnia, kiedy stolik był wyjątkowo gęsto obsadzony, wpadł do kawiarni pewien zdyszany muzyk i oświadczył, że znany warszawski kompozytor wybrał wolność. Wyjechał z żoną na kilka dni do Anglii i tam oświadczył, że już do Polski nie wraca. Zrobiło to na nas duże wrażenie i wszyscy zaczęli mówić naraz na ten fascynujący temat, tylko jedna z moich przyjaciółek wstała, szepnęła mi do ucha, żebym zapłaciła za jej kawę, bo przypomniało się jej, że się z kimś gdzieś indziej umówiła, i szybkim krokiem wyszła z lokalu. Pobiegła prosto do odpowiedniego urzędu, żeby złożyć podanie o opuszczone przez rodzinę kompozytora mieszkanie.

Gnieździła się z mężem i synem w dwóch miniaturowych pokoikach położonych tuż nad sklepem spożywczym, z którego dochodziły paskudne zapachy, szczególnie w czasie weekendów, od czasu do czasu przychodziły też szczury, nie mówiąc już o myszach. Od dawna dreptała z urzędu do urzędu z papierkami, podkładkami, podaniami, prośbami i różnymi takimi. Miała już i poparcie, i przyrzeczenie, ale wciąż ją zwodzono. Krótko mówiąc pobiegła i załatwiła sobie to mieszkanie. W Śródmieściu, małe, ale jasne, i bardzo miłe. Była w siódmym niebie. Nie mogła zrozumieć, jak ktoś, kto miał tak cudowny dom, mógł wybrać tułaczkę. W kilka tygodni później, kiedy wyniesiono stamtąd meble i wszelkie bambetle, pewnie by wystawić je na licytację, zaprosiła mnie na oględziny tego cudu, który jej się przytrafił. Zastałyśmy śmietnik po wyprawadźce. Na podłogach walało się trochę szmat i papierów. Wypiłyśmy po kieliszku wina, które moja gościnną przyjaciółką przyniosła ze sobą.

Ten przypadek utwierdził mnie w przekonaniu, że regularne chodzenie do jakiejś warszawskiej kawiarni jest nie tylko rzeczą przyjemną, ale wielce pożyteczną, ba, wręcz niezbędną.

Nieco później Irena przeniosła się z „Czytelnika” do PIW-u i znalazła tam również kawiarenkę ze stolikiem. Prezydował przy nim Antoni Słonimski. Był to okres tak zwanej odwilży. Już po napisaniu przez Jerzego Andrzejewskiego *Lamentu papierowej głowy* i *Złotego lisa*, po powstaniu *Poematu dla dorosłych* Adama Ważyka i zbuntowanych wierszy Mieczysława Jastruna. W tym samym czasie zaistniał w pobliskiej kawiarni „Nowy Świat” inny znany stolik. Kilkunastoosobowy, już nie tylko literacki, lecz i polityczny.

Następna przystań kawiarniana Ireny znajdowała się i po dziś dzień znajduje w podziemiu gmachu „Czytelnika” na Wiejskiej, dokąd powróciła po kilku latach pracy w PIW-ie. Z początku miała tam własny stolik, ale wkrótce nastąpiła fuzja ze stolikiem Tadeusza Konwickiego i to, jak mówi Irena, „przeszło im w nałóg”. Stolik ten, do którego i mnie dopuszczono z początkiem lat siedemdziesiątych, jest jedyny w swoim rodzaju. Bo też panują przy nim jedyne w swoim rodzaju niepisane i niegłoszone obyczaje. Nie mówi się tam zbyt poważnie o rzeczach poważnych, nie wolno opowiadać snów, treści filmów, powieści lub sztuk, a w ogóle, jeżeli się już coś mówi, to trzeba to robić bardzo zwięźle, w miarę dowcipnie, i za wszelką cenę unikać komunałów (na przykład, że Szekspir jest

wspaniały albo że abstrakcja się przeżyła). Wolno opowiadać dowcipy, byle były dobre, ale lepiej stare niż nowe. Można obgadywać bliźnich, lecz trzeba mieć sumienie. Wolno też milczeć, byle inteligentnie. Można się zachwycać, można się oburzać, ale nie za często. Irena twierdzi, że stolik jest jej potrzebny tak jak amerykańskiemu inteligentowi niedzielna gazeta, składająca się plus minus z tysiąca stron druku i zawierająca prócz bieżących informacji i sprawozdania giełdowe, i recenzje teatralne czy wystawowe, oceny płyt, relacje z koncertów, no i w ogóle właściwie wszystko, co ten inteligent chciałby na bieżąco wiedzieć.

– Póki nie mamy takiej gazety, musimy mieć taki stolik> jaki mamy.

Ale Irenie chodzi o jeszcze coś innego.

– Jakie to okropne – mówi – obejrzyć wieczorem *Otella* i nie móc nazajutrz powiedzieć przy stoliku, że był dobry albo niedobry, i wymienić na ten temat poglądów.

Kawiarnia najpierw powstaje, istnieje, potem staje się tradycją, potem staje się poczuciem tradycji. Zmieniały się kursy polityczne, zmieniali się politycy i wydawcy, a stolik był, stolik wydawał się niezmienny.

Gdybym była w stanie podliczyć liczbę godzin, jakie spędziłam przy kawiarnianych stolikach w kraju i za granicą, wyszłoby z tego dobrych kilka lat. Nie mniej lat spędziłam, a szczerze mówiąc częściowo zmarnowałam, biorąc udział w innej, choć nieco podobnej formie spotykania się z przyjaciółmi, znajomymi, a także zupełnie obcymi ludźmi pod jednym dachem. Niestety jednak na stojąco. Mam na myśli przyjęcia koktajlowe. Tę szatańską formę przyjmowania ludzi wymyślili, rzecz jasna, praktyczni Amerykanie, dochodząc do wniosku, że można na nie zaprosić, i to do najmniejszego nawet mieszkania, nieskończoną liczbę osób bez wysilania się, to jest bez pitraszenia potraw, nakrywania stołów i wykonywania innych, i to licznych zabiegów związanych na ogół z każdym przyjęciem towarzyskim. Wystarczy odsunąć meble pod ściany, napchać solonych paluszków do szklaneczek, nasypać do miseczek solonych orzeszków, pokroić jakiś twardy ser w kostki, nadziać je na wykałaczki, i przyjęcie gotowe. To znaczy część zagrychowa. W ostatniej chwili, tuż przed przyjściem pierwszych gości, należy sporządzić koktajl i potem już tylko nalewać i dolewać. Rozmaitość koktajli jest niemal nieskończona, W początkach mojego koktajlowego żywota, zaraz po zakończeniu wojny, kiedy żyłam i pracowałam w Nowym Jorku, najbardziej rozpowszechnionym koktajlem

był „Manhattan”. Dzisiaj wzdrygam się na myśl o jego smaku. Był to napój złożony ze słodkiego czerwonego wermutu (jedna część), burbonu lub whisky, ale żytniej (dwie części), i kropli angielskiej gorzkiej z kandyzowaną słodką wisienką wieńczącą dzieło. Podawano to świństwo w typowych płaskich kieliszkach koktajlowych, niezbyt na szczęście dużych. Po jednej takiej porcyjce, a piliśmy całą gromadą niemal codziennie po pracy (pracowałam wówczas w tygodniku „Time” na dwudziestym czwartym piętrze drapacza chmur, stanowiącego część kompleksu „Rockefeller Center”) w barze mieszczącym się na parterze przy stoliku ustawionym pod oknem, z którego rozciągał się widok na ślizgawkę zapełnioną holendrującymi i piruetującymi łyżwiarzami w najbardziej wyszukanych strojach, zaczynało mi się lekko kręcić w głowie, po dwóch świat robił się piękny, po trzech dostawałam lekkich mdłości i kolację miałam z głowy. Jako że na obiad jadało się wtedy przy biurku redakcyjnym sandwicza i piło kawę przynieszoną w papierowym kubku przez redakcyjnego gońca (dzisiaj prezesa firmy „Time-Life Inc.”), miałam wspaniałą linię. Po kilku latach moda na manhattan minęła, i to chyba bezpowrotnie, a jego miejsce zajęła whisky sour, koktajl składający się z cukrowego syropu (jedna część), soku cytrynowego (dwie części) i burbonu lub żytniej whisky (osiem!). Wszystko to barman gwałtownie mieszał srebrną łyżką razem z posiekanym lodem i nalewał do kieliszka przez sitko. Potem dodawał kawałek ananasa lub pomarańczy, no i znowu tę nieszczęsną kandyzowaną wisienkę. Jeżeli o mnie chodzi, obiad miałam z głowy już po jednym takim koktajlu. Z biegiem lat zaczęto odchodzić od słodkawych napojów, pojawiła się krwawa mary (wódka, sok pomidorowy, sok cytrynowy, sos worcestershire, sól i pieprz). Kac po kilku takich krwawych Maryśkach jest potężny i aby uporać się z nim, pije się nazajutrz rano to samo, tyle że w małej dawce. Amerykanie twierdzą, że taka homeopatyczna dawka trucizny, od której się nie choruje, jest jedynym w takiej sytuacji remedium i ukuli powiedzonko: „leczyć się włosem z ogona psa, który cię ugryzł”. Jeśli o mnie chodzi, po jednym szczególnie nieudanym eksperymencie zaczęłam unikać psa. Wreszcie na placu boju, przynajmniej w krajach anglojęzycznych, pozostał dry martini, i podobno trzyma się dzielnie. Teoretycznie wykonuje się go z dżinu (trzy części) i wytrawnego wermutu (jedna część). Dla ozdoby wrzuca się na dno kieliszka jedną małą zieloną oliwkę, koniecznie z pestką. Prawdziwi znawcy życia i picia uznają wyłącznie extra-dry martini, czyli dżin z kropelką wermutu i małym kawałeczkiem mocno skręconej skórki cytrynowej. Jeden z moich serdecznych

przyjaciół, świetny amerykański scenarzysta filmowy, Don Ogden Stewart, który napisał większość scenariuszy dla Katharine Hepburn i Spencera Trący (filmy już teraz do obejrzenia od czasu do czasu wyłącznie w kinie „Iluzjon”), nalewa! do dzbanka dżin i uroczyście wymachiwał nad nim butelką wermutu, po czym mieszał koktajl wskazującym palcem lewej ręki (był mańkutem). Twierdził że robi najlepszy extra-dry martini na obu półkulach i że cały sekret polega właśnie na mieszaniu palcem. Inni próbowali, ale bez większego powodzenia.

Koktajl pity w dyskretnie oświetlonym barze przy małych stoliczkach na dwie osoby nie ma oczywiście nic wspólnego z przyjęciem koktajlowym, które zostało wynalezione w wieku XIX w Ameryce i przeniosło się do Europy, nigdy właściwie nie muskając Polski, która tym samym wykazała raz jeszcze, że jest krajem o mocnych tradycjach. W naszej stolicy odbywały się i po dziś dzień odbywają się takie przyjęcia, ale niemal wyłącznie wśród dyplomatów z niewielkim udziałem tubylców, zwykle mniej więcej tych samych, i kelnerów, zwykle dokładnie tych samych.

Przyjęcie koktajlowe to tak zwana słodka udręka. Jest na nim ciasno, gorąco, potwornie hałaśliwie, no i trzeba stać. Nawet jeżeli na sali czy w pokoju są krzesła czy fotele, nikt nie ośmiela się przysiąść z obawy, że utknie z jakimś nudziarzem czy nudziarką na pół wieczoru. Cała przyjemność polega na poruszaniu się w tłumie i wyłuskiwaniu ludzi, którzy albo mogą się na coś przydać, albo którym ma się coś do powiedzenia, albo od których człowiek chce się czegoś dowiedzieć. Należy rzecz wykonać błyskawicznie, albowiem w każdej sekundzie rozmowa może być przerwana przez osobę trzecią, która też chce się czegoś dowiedzieć lub coś załatwić. Większość ludzi biorących udział w takim *party* nie zna się i nie wie, z kim rozmawia. W Ameryce istnieje zwyczaj przedstawiania wszystkich wszystkim (to święty obowiązek gospodarzy), i to z dodatkiem określającym lapidarnie, kto zacz. Pan X., wybitny neurolog, asystent profesora Y., albo pani Z., która właśnie wróciła z Maroka, gdzie oglądała rzymskie ruiny, panna B., której dziadek był uczestnikiem arktycznej wyprawy Peary'ego. Każdy musi być kimś, czymś się wyróżniać, coś reprezentować. Kiedyś umówiłam się z przyjaciółką i na bardzo rojnym i hałaśliwym przyjęciu koktajlowym w jednej z firm wydawniczych Nowego Jorku postanowiłyśmy, że sobie pofiglujemy. Fetowano właśnie ukazanie się pamiętników Almy Kokoschka Gropius Mahler Werfel (tak jest, była żoną tych czterech: malarza, architekta, kompozytora i literata, i miała o czym pisać) oraz samą panią Almę

Kokoschka Gropius Mahler Werfel, która siedziała w ogromnym fotelu na środku wielkiego salonu, zwalista, w czarnej taftowej toalecie, wielkim czarnym kapeluszu, ozdobiona okazałymi brylantami, i przyjmowała hołdy. Postanowiłyśmy mianowicie, że ja będę tę swoją przyjaciółkę przedstawiała jako pannę F., której właśnie usunięto wyrostek robaczkowy. Wykonałyśmy ten giupi dowcip kilkanaście razy i nikt nie zareagował inaczej niż zdawkowym; „Jakże mi miło” lub „Ciesz się, że panią poznaję”.

W okresie ambasadorowania mojego męża w Londynie, Nowym Jorku i Waszyngtonie musieliśmy rzecz prosta także wydawać takie przyjęcia. W Londynie, niedługo po wojnie, z okazji 22 lipca przydarzyła się nam rzecz, której boją się wszystkie panie domu świata. Otóż na takie oficjałki wysyła się wydrukowane zaproszenia z dopiskiem w dolnym prawym rogu: *Regrets only*, czyli, mówiąc po polsku, telefonujcie kochani wtedy, jeżeli nie zamierzacie lub nie chcecie przyjść, a jeżeli przyjść zamierzacie, nie zwracajcie głowy ani sobie, ani nam, tylko zwyczajnie ubierzcie się ładnie i przyjdźcie. Teoria prawdopodobieństwa zakłada, że na takie zaproszenie odmów telefonicznych jest z grubsza biorąc dwadzieścia procent, prócz tego jakieś dziesięć procent osób ani nie dzwoni, ani nie przychodzi. Rzecz, której boją się wszystkie doświadczone gospodynie, polega na tym, że z tajemniczych powodów pewnego dnia mogą przyjść wszyscy zaproszeni, że tak się złoży, że takie będą układy. Podobny podskórny strach znają dyrektorzy teatrów czy filharmonii, tyle że – jeśli można tak powiedzieć – odwrotny. Może się przecież zdarzyć, że z nieodgadzionych powodów tak się ludziom, którzy nabyli bilety, ułoży życie tego akurat wieczoru, iż nikt nie zjawi się na spektaklu. Co tu dużo kluczyć, nam przytrafiło się coś takiego owego 22 lipca. Przyszli wszyscy, a chyba nawet niektórzy poprzyprawdzali przyjaciół. Na dodatek było wyjątkowo jak na londyński lipiec gorąco. Po prostu dziki upał. Wynajęliśmy zapowiadacza, wysokiego, zwalistego mężczyznę, obdarzonego wspaniałym tubalnym głosem, który w czerwonym fraku obsługiwał wszystkie przyjęcia Londynu, uroczyście zapowiadając wchodzących gości. Ja i mąż stojąc w drzwiach głównego salonu ściskaliśmy setki dłoni. Ludzie przesuając się z wolna w długiej kolejce (w kolejce do nas!) szeptali zapowiadaczowi do ucha swoje nazwiska, a on oznajmiał je wszem wobec gromkim głosem z entuzjazmem zastrzeżonym przez normalnych ludzi dla najserdeczniejszych przyjaciół. Salon wypełnił się gośćmi tak szczelnie, że wyparto nas do

hallu. Ludzie stali już nawet na szerokich schodach, prowadzących w górę, do pokoi biurowych, a nowi wciąż nadciągali od strony ulicy. W pewnym momencie zobaczyliśmy już lekko zamglonym wzrokiem wspaniałą postać ministra pracy, któremu towarzyszyła równie okazała małżonka. Poszerzyliśmy nieco uśmiechy na spoconych twarzach i nieco serdeczniej wyciągnęliśmy niemal już sparaliżowane, a w każdym razie opuchnięte dłonie (po przyjęciu masowaliśmy je przez kilka godzin, mocząc jednocześnie nogi w soli), kiedy nagle zauważyliśmy, że czerwony frak zniknął i gromki głos zamilkł. Zapowiadacz osunął się i zemdlny legł u naszych stóp, oddzielając nas swoim ogromnym cielskiem od naszego najświetniejszego gościa. Znalazłam się wtedy wspaniale, bo skinęłam na dwóch kelnerów i tanecznym ruchem przeskoczywszy niespodzianą przeszkodę powiedziałam ze słodyczą: „Pana nie trzeba zapowiadać, panie ministrze”. Kelnerzy chwycili zapowiadacza za głowę i nogi i wynieśli go zupełnie jak tacę z pieczystym. Nigdy go już potem nie widzieliśmy. Wyzdrowiał, ale usunął się z londyńskiego koktajlowego świata. Uznał widać, że po tak haniebnym przypadku nie może się już pokazywać w towarzystwie.

Zdarzają się przyjęcia koktajlowe, które pozostają we wdzięcznej pamięci, które stanowią ewenement. Do takich należały z reguły przyjęcia u Mury Budberg. Urządzała je codziennie z wyjątkiem sobót i niedziel. A właściwie nie urządzała ich. Po prostu były. Miała trzypokojowe mieszkanie w londyńskim Hampsteadzie. Żyła w nim z jakąś Rosjanką nieco od siebie młodszą, która prowadziła jej dom. Meble tam były od Sasa do Łasa, a tak zwany *living room* prawie pusty, z paroma tylko stoliczkami i krzeselkami. Na dużym, wysokim fotelu niby na tronie siedziała gospodyni, a przed nią stała taca, na której widniały butelka wódki, butelka dzinu, butelka syntetycznego koncentratu pomarańczowego i niezliczona liczba najrozmaitszych szklaneczek i kieliszków. Goście napływali od szóstej godziny. I to nie byle jacy goście. Głównie ludzie kina i teatru, od starletek i początkujących adeptów po wielkich aktorów, reżyserów, dyrektorów teatrów i zespołów, a także politycy, pisarze, poeci, wydawcy, dyplomaci. Każdy tam był kimś i każdy miał prawo przyprowadzić kogoś. Kogoś utalentowanego albo przynajmniej ładnego lub zabawnego. Mura nalewała gościom dzin, zaprawiała go paskudnym pomarańczowym koncentratem, sama piła wódkę i wódkę tę podawała kilku wybrancom, naprawdę nielicznym. Ileż tam ponawiały przyjaźni i znajomości, ileż załatwiono spraw, ile filmów obsadzono, ile książek umieszczono, ileż sztuk dyskretnie podsunęto reżyserom czy dyrektorom teatrów.

Królował tam Alexander Korda, ówczesny dyktator brytyjskiego przemysłu filmowego, bywali Laurence Olivier i Vivien Leigh, John Gielgud, Alec Guinness, rodzice Vanessy Redgrave, Michael Redgrave i Rachel Kempson, Harold Wilson, późniejszy szef partii laburzystowskiej i premier. Wprowadził nas chyba Peter Ustinov, początkujący podówczas – musiał to być rok 1949 – dramaturg, który bywał u Mury niemal co dzień. Kiedy zostaliśmy Murze przedstawieni, obrzuciła nas spod siwiejących gęstych brwi badawczym spojrzeniem ciemnych oczu i uśmiechnęła się promiennie. Nalała nam bez pytania dzinu do małych szklaneczek i zadała nam kilka szybkich pytań. Kiedy dowiedziała się, że mąż mój jest polskim dyplomata, skojarzyło jej się to natychmiast z polską wódką, której zalety opisała w kilku entuzjastycznych zdaniach, podkreślając, że bardzo trudno jest ją w Londynie zdobyć. Skłoniło to mojego męża do obietnicy dostarczenia jej takowej nazajutrz rano. Mura miała wówczas jakieś pięćdziesiąt pięć czy pięćdziesiąt siedem lat i tak zwane ślady urody. Była tęga, raczej nieforemna, ale trudno by było dokładnie opisać tę nieforemność i tuszę, gdyż ta dziwna kobieta nosiła zazwyczaj szeroką, lekko poplamioną czarną suknię z nierównym owalnym dekoltem, ozdobioną sznurem pereł, o których mówiono, że co druga jest prawdziwa, albowiem ich właścicielka zwykła sprzedawać po jednej w miarę zapotrzebowania na pieniądze. Włosy miała gęste, czarne, poprządkane siwizną, pantofle lekko przydeptane, ręce wąskie i piękne. Biło z niej jakieś pyszne dostojeństwo i pomimo czarujących manier i uśmiechów cechowała ją dziwna nieprzystępność. Przyciągała do siebie ludzi jak magnes, lecz nikt jej właściwie dobrze nie znał. Wszyscy jednak za nią przepadali. Ubiegano się o jej względy. Każdy jej dzień kończył się proszoną kolacją w dobrej restauracji lub w prywatnym domu. Opuszczała swój fotel niemal dokładnie z wybicciem godziny siódmej i oddalała się do sypialni, żeby może poprawić włosy, w każdym razie nie po to, żeby się przebrać. Brała ogromną, wymiętą, czarną skórzaną torbę, w której zawsze tkwiły jakieś manuskrypty, scenariusze albo książki, i zjawiała się z powrotem w livingu, gdzie przyjęcie nadal trwało bez niej, by pójść w towarzystwie kogoś z gości na kolację lub kazać się gdzieś zawieźć. Kiedyś, znacznie później kiedy byliśmy już w dobrej przyjaźni, zaprowadziła mnie do sypialni. Wskazała na półkę z książkami. – Są to książki, w których autorzy albo wspominają o mnie, albo obrali mnie sobie za prototyp jednej z bohaterek, są tu też książki autorów, z którymi romansowałam – powiedziała mimochodem.

Wśród autorów był Bruce Lockhart, słynny angielski as wywiadu, który pracował

we wczesnych latach porewolucyjnych w Moskwie i tam zakochał się po uszy w młodziutkiej Murze. Ta nota bene miała już za sobą dwa małżeństwa i troje dzieci, była piękna i ponętna, i „zaprzyjaźniona” z Maksymem Gorkim. Stały tam dzieła wszystkie H.G. Wellsa, który poznał Murę w 1920 roku w Petersburgu, właśnie w mieszkaniu Gorkiego. W swoich wspomnieniach napisał później, że Mura była wówczas już baronową Budberg (to nazwisko zresztą zachowała do końca życia, jako taką znano ją w Londynie, jako taką poznaliśmy ją my i jako taka umarła, gdyż po tym swoim estońskim baronie B. postanowiła nie wiązać się małżeństwem z żadnym mężczyzną), że miała na sobie zniszczony brytyjski płaszcz wojskowy i czarną, nie pierwszej czystości sukienkę, rękę trzymała w kieszeniach i robiła takie wrażenie, „jak gdyby stworzono ją nie tylko po to, by wydawać światu rozkazy, ale również po to, żeby go zdobywać”. Inne nazwiska widniejące na książkach z tej półki nie były już ani tak oszałamiająco sławne, ani tak sensacyjne, ale zebrało się ich kilkanaście. Zaimponowała mi tym. Miała mi zresztą przez wiele następnych lat nieraz imponować. Kiedy zaprzyjaźniłyśmy się z powodu tej wódki, którą oczywiście dostarczono jej nazajutrz niemal o świcie, przychodziła do nas prawie co tydzień na lunch. Staralam się o to, żeby jedzenie było najsmaczniejsze i najobfitsze – co w powojennej Anglii wcale nie było łatwe – Mura lubiła bowiem dobrze zjeść. Butelkę wódki wyjmowała mojemu mężowi łagodnie z ręki, stawiała ją przed sobą i nalewała sobie sama, „żeby się nie fatygował”. Nigdy nie widziałam jej pijanej, a nawet wstawionej, chociaż piła dużo, elegancko, tak jak pije się wino, bez krzywienia się czy odchrząkiwania. Uchodziła za wspaniałą rozmówczynię i dopiero po latach zorientowałam się, że prawie nic nie mówiła, lecz słuchała z wielką uwagą, patrząc rozmówcy prosto w oczy i tylko od czasu do czasu odpowiadając w różnych tonacjach. – O tak – albo – tak, tak – albo – oczywiście.

Rzadko używała słowa nie. Powiedziano mi kiedyś, że na naradach u Alexandra Kordy, w którego firmie piastowała stanowisko kierownika literackiego i który o mały włos przez nią nie zbankrutował, gdyż wielbiła Josepha Conrada i namówiła go na zrobienie kilku nieudanych filmów na podstawie jego powieści, z reguły zgadzała się z przedmówcą, a później zawsze jakoś stawiała na swoim.

Tak pisze o niej H.G. Wells w swoich wspomnieniach z roku 1934, kiedy miała czterdzieści trzy lata: „Choć mnóstwo ludzi wielbi ją, a nawet kocha, ulega jej czarowi i szalenie pragnie dogadzać jej i służyć, jakże trudno opisać cechy jej charakteru, tę jej

oszałamiającą indywidualność. Jest niechlujna, czoło ma pełne bruzd i skaz, złamany nos. Czarne jej włosy przeplata siwizna, jest skłonna do otyłości. Je bardzo szybko, pije dużo whisky i koniaku, choć nigdy się nie upija, mówi po angielsku z obcym akcentem, głosem ochrypłym prawdopodobnie od papierosów. Nigdy nie rozstaje się z czarną, wypchaną, na ogół nie zapiętą torbą. Dłonie ma piękne, nigdy nie nosi rękawiczek, paznokcie jej nie są pierwszej czystości. A mimo to rzadko zdarzało mi się widzieć ją w towarzystwie kobiet, których nie przewyższałaby atrakcyjnością. Kobiety lubią ją od pierwszego wejrzenia, a mężczyźni czują nieodpartą chęć podejścia do niej, pytania o nią... Myślę, że Mura zdobywa ludzi jakąś wrodzoną elegancją, wyrażającą się w sposobie, w jaki trzyma głowę, spokojną pewnością siebie, autentyczną łagodnością...”

Mura miała niezwykły hart ducha. Któregoś dnia przyszła na lunch, pogodna i ożywiona jak zawsze, kazała sobie pokazać naszych chłopców, którzy mieli wtedy pewnie dwa i cztery lata i niczym specjalnym się nie wyróżniali – pogłaskała ich po głowach, zacytowała im po rosyjsku dwuwiersz, z którego nic nie zrozumieli, więc trochę rozbawieni, ale i trochę przestraszeni wrócili na górę do swojego pokoju. My zaś zasiedliśmy do stołu. Jak zwykle był śledź w śmietanie, ulubiona potrawa Mury, po którego trzeba było specjalnie jechać do kolonialnego sklepu prowadzonego przez czeskiego emigranta, sztufada wołowa, buraczki i sery (słodocy nie uznawała). Po te sery także jeździłam specjalnie dla niej do domu towarowego Harrodsa, którego dział spożywczy nie ma równego w Europie. Lubiła camemberta i brie, no cóż, wiedziała, co dobre. Tego dnia zjadła wszystko z apetytem, wypła małe morze wódki, do kawy poprosiła o koniak i tuż przed trzecią spojrzała na zegarek i zażądała, żebym odprowadziła ją do pobliskiej prywatnej kliniki.

– Spacerkiem – powiedziała. – To będzie mój ostatni spacerek na jakieś dziesięć dni, bo, widzicie, jutro zdejmą mi lewą pierś. Mam raka.

Mój mąż podał jej płaszcz. Bez słowa. Uśmiechnęła się do niego.

– Dałbyś mi na drogę butelkę.

– Dla kurazu – odezwałam się głupio.

Mura spojrzała na mnie zdziwionym, a nawet nieco rozbawionym wzrokiem. Odprowadziłam ją i zostawiłam w hallu małej, trochę obdrapanej (wszystko w Anglii było

w owych powojennych latach obdrapanę) kliniki w chwili, gdy jasnowłosa młoda pielęgniarka odebrała jej tę wielką, czarną, wymiętą torbę i ruszyła z nią w głąb korytarza. Stałam jeszcze trochę, po czym już w drzwiach wyjściowych usłyszałam śmiech młodej pielęgniarki, której Mura musiała powiedzieć coś zabawnego, i wezbrało we mnie absolutne przekonanie o tym, że wszystko będzie dobrze. I było.

Potem poszłam ją odwiedzić. Było dwa dni po operacji, a ona siedziała w łóżku, oparta o wielkie poduszki, popijała coś z papierowego kubka i z tym swoim uprzejmym uśmiechem i uważnym spojrzeniem przysłuchiwała się szczupłej kobiecie, która odwrócona plecami do drzwi siedziała na fotelu przy jej łóżku i opowiadała coś znanym mi głosem. Była to Katharine Hepburn.

Mura pozostała w klinice przez dziesięć dni. Odwiedzałam ją każdego popołudnia. Dla niej samej i dla osób, które do niej przychodziły. Wszyscy z kwiatami i słodyczami, które Mura oddawała pielęgniarkom, i butelkami koniaku, które magazynowała pod łóżkiem, no i oczywiście opróżniała ich zawartość. Miała mi za złe, że nie przynoszę wódki, ale nic na ten temat nie mówiła. Pewnie żeby mnie ukarać, kazała mi się dowiedzieć o adres protezowni, w której mogłaby sobie zamówić sztuczną pierś. Zrobiłam to, ale kiedy przyszedł dzień, gdy trzeba było jej tam towarzyszyć, stchórzyłam, wymyśliłam jakąś pilną sprawę i namówiłam wspólną znajomą, która miała samochódzik i dużo czasu, żeby z nią pojechała. Mura nosiła tę protezę przez kilka tygodni i dała sobie z nią spokój. Szeroka czarna suknia zapadała się trochę z lewej strony, ale nikt nie zwracał na to szczególnej uwagi. Fascynująca twarz Mury przyciągała spojrzenia ludzi. Twarz, a szczególnie oczy. Żyła po tej operacji bez mała jeszcze ćwierć wieku i prawdopodobnie wypila ocean alkoholu. Podróżowała, recenzowała scenariusze, pisała wewnętrzne recenzje z radzieckich powieści dla angielskich wydawców i tłumaczyła z rosyjskiego i francuskiego, no i przyjaźniła się z ludźmi. Kiedyś w drodze do Moskwy, towarzysząc Peterowi Ustinowowi jako tłumaczka, zahaczyła o Warszawę, ale nas akurat nie było w kraju i nigdyśmy jej już nie widzieli.

## ROZDZIAŁ IV

*O wędzonym winie, o zbawiennym działaniu octu y o pewnym francuskim mnichu , o kelnerze patriocie, o niechlujnym kolekcjonerze, o butelce za trzysta dwadzieścia pięć dolarów, o młopolu v o tym, że żubrówka jest dobra na wszystko.*

Archeolodzy twierdzą, że wino pito już w najzamierzchlejszych czasach. Wspominają je *Biblia* i najstarsze znane dokumenty. Robiono je nie tylko z winogron, ale z wszelkiego rodzaju owoców, z dzikich gruszek, jabłek, malin, jagód, poziomek, z fig, daktyli, granatów, a nawet z miodu. Przez długi czas pito je rozcieńczone, chyba dlatego, że było szalenie mocne, zawartość alkoholu wynosiła od szesnastu do osiemnastu procent. Z *Odysei* wiadomo, że wino, którym Odyseusz upił cyklopa Polifema, należało rozcieńczać dwudziestokrotnie, co stanowi być może poetycką przesadę, lecz świadczy o wielkiej mocy owego wina z trackiego wybrzeża. Na ogół dolewano trzy czwarte wody do jednej czwartej wina. Poza tym aromatyzowano je, głównie kwiatami róż i fiołków. Pliniusz mówi o winach preparowanych niemal jak perfumy, przede wszystkim z myrrą, ale i z cynamonem, szafranem, lawendą i gencjaną. Grecy i Rzymianie często wędzili swoje wina, trzymając je przez pewien czas w apothekach, czyli pomieszczeniach na poddaszach, przez które przechodził dym z komina. W Grecji po dziś dzień króluje retsina. Jest to po prostu wino o lekko wędzonym smaku, który osiąga się przez zaprawienie żywicą.

Dopiero gdzieś w połowie osiemnastego wieku zaczęto pić stare wina. Do tego czasu wino, które miało więcej niż półtora roku, sprzedawano po obniżonej cenie lub przerabiano na ocet. Grecy i Rzymianie wielce sobie ocet cenili. Używali go do przyrządzania wielu potraw i do konserwowania mięsa. Francuzi już od średniowiecznych czasów dolewali ocet do sosów i polewali nim gotowaną dziczyznę. Najpopularniejszy był ocet z pieprzem. W osiemnastym wieku francuscy sklepikarze oferowali swoim klientom dziewięćdziesiąt dwa gatunki octów toaletowych i pięćdziesiąt pięć gatunków octów stołowych. Ludzie wybierali się w podróże zaopatrzeni w kulki suszonego octu, które rozpuszczali w wodzie lub winie, gdy mieli na to ochotę. Przypisywano octowi w różnych okresach różne właściwości lecznicze. Już Hipokrates w V w. p.n.e. stosował go do uśmierzania bólów kostnych, Amerykanie w czasie wojny domowej zwalczali nim szkorbut, i to skutecznie.

Hipokrates Hipokratesem, ale, jak się okazuje, wiara w leczniczą moc octu przetrwała nie tylko do naszych czasów, lecz odezwała się w najnowocześniejszym ze wszystkich krajów, a mianowicie w Stanach Zjednoczonych. Otóż pewnego lata, gdzieś w połowie lat siedemdziesiątych, znalazłam się u przyjaciółki w jej wiejskiej posiadłości nad Loarą we Francji. Przydzielono mi uroczy mały pokój z ogromnym oknem, wychodzącym na rozległą dolinę, całą w sadach owocowych, które akurat kwitły przepięknie. Widok był niezwykły, księżyc w pełni, po prostu szkoda było spać. Stałam w ciemnym pokoju przy oknie, patrzyłam jak zaczarowana na ten niezwykły świat i bardzo skutecznie wybiłam się ze snu. Wreszcie zasunęłam rolety, żeby skończyć z pokusą, i poszłam do łóżka.

O spaniu nie było mowy. Zapaliłam więc światło i sięgnęłam na półeczkę z książkami, które moja gospodyni przeznaczyła dla gości. Natrafiłam na dziełko niejakiego doktora D.C. Jarvisa ze stanu Vermont, traktujące o ludowej medycynie tego rejonu Ameryki. Podtytuł był obiecujący. Pan doktor przyrzekał swoim czytelnikom wyjawienie sekretów, które przedłużą im życie i dodadzą energii i animuszu, zarówno młodym, jak i starym. W nadziei, że pomoże to również osobom w wieku średnim, zabrałam się do czytania. Okazuje się, że medycyna ludowa Vermontu opiera się głównie na occie. Na occie z jabłek. Zrobić go można podobno dość łatwo domowym sposobem, który podają nawet stare polskie książki kucharskie. Po prostu sieka się kwaśne jabłka wraz ze skórką i pestkami na małe kawałki, zalewa wodą, zakrywa gazą, odstawia, aż sfermentują, odcedza i ocet gotowy. Doktor Jarvis każe pić codziennie do każdego posiłku szklankę wody z dodatkiem dwóch łyżek stołowych takiego octu. Zapewnić to ma organizmowi przede wszystkim odpowiednią porcję potasu, a także zakwasić go, co stanowi jakoby gwarancję jego dobrego funkcjonowania. Doktor ten podaje przykłady wyleczenia tym prostym sposobem wielu dolegliwości, takich jak zawroty i bóle głowy, bóle reumatyczne, niestrawność, infekcje dróg moczowych, a co jest szczególnie atrakcyjne, zapewnia czytelników, że taka octowa kuracja przyczyni się znakomicie do utraty wagi bez stosowania specjalnej diety. Ta fascynująca lektura tak mnie podnieciła, że już do białego rana nie mogłam zasnąć. Kiedy po tygodniu wróciłam do Polski, okazało się przy wypakowywaniu walizki, że ukradłam książkę doktora Jarvisa. Była to pierwsza i na razie ostatnia kradzież, jaką popełniłam. Chyba podświadomie. Przejęta misjonarskim zapalem, zaczęłam wkrótce propagować metodę jabłczanego octu wśród przyjaciół, z których każdy

miał co najmniej jedną z dolegliwości wymienionych przez autora. Wiem na pewno, że wyleczyłam w ten sposób jedną przyjaciółkę, nie chcę już mówić z czego. Co do mnie, to wciąż jeszcze nie sporządziłam jabłczanego octu. Czekam, aż zacznie mi się kręcić w głowie. Od sukcesów, jak dobrze pójdzie.

Na razie kręci mi się w głowie wyłącznie od szampana, i to bardzo rzadko. Właściwie to tylko raz w roku, na sylwestra, kiedy ogłupieni tradycją pijemy go z mężem, siedząc w domu w pidżamach i szlafrokach i telefonując do przyjaciół jak Polska długa i szeroka, a także do kilku szczególnie bliskich nam osób za granicą. Z szampanem i w nadziei, że jakimś cudownym trafem sylwestrowy program tv także okaże się szampański, a tak zwana szopka choć trochę dowcipna, a może nawet odrobinę złośliwa. Tak spędzamy ten wieczór od wielu lat. I nazajutrz od tego szampana i od tego programu zawsze mam ból głowy, no i czasem te zawroty.

Szampana wynalazł pewien francuski mnich, Dom Perignon, w ostatnich latach siedemnastego wieku. Powierzono mu w klasztorze w Hautvillers w okręgu Champagne pieczę nad piwnicami z winem. A były to wcale spore piwnice. Szanowny mnich zauważył, że niektóre z miejscowych win skłonne są do drugiej fermentacji, po której robią się bąbelkowane. Wezwani eksperci uznali to za chorobę winogron i bardzo się frasowali. Ale Dom Perignon, przeciwnie, postanowił rozwinąć produkcję takich sfermentowanych win, gdyż bardzo mu zasmakowały. To on wymyślił korek do butelki i on także zaczął dodawać nieco cukru do wina, by przyspieszyć i wzmocnić fermentację. Podobizna mnicha znajduje się po dziś dzień na niektórych butelkach szampańskiego z Szampanii.

Żeby być znawcą wina, trzeba poświęcić na to bardzo wiele czasu, wysiłku i zdrowia. Wiadomo, że są ludzie, którzy potrafią z zamkniętymi oczami upić jeden łyk i określić nazwę, pochodzenie i rok produkcji wina. Jest mi szalenie trudno w to uwierzyć, no, ale nasłuchałam się ja od wielu panów wspaniałych opowieści o ich umiejętnościach i triumfach w tej dziedzinie. Mój własny mąż odniósł w tej branży kiedyś duży sukces i zdobył reputację wielkiego znawcy. Znalazł się pewnego dnia w Genewie na kolacji, wydanej przez delegata francuskiego do ONZ-tu. Była to kolacja męska, z okazji zakończenia długiej i trudnej sesji jednej z agend tej organizacji, zwanej Ecosoc (Economie and Social Council). Gospodarz, żeby ożywić nieco atmosferę przy stole,

zapropował starą francuską zabawę towarzyską, czyli odgadywanie gatunków i roczników win. Kiedy przysła kolej na mojego męża, kelner nalewając do kieliszka wina z owiniętej serwetką butelki szepnął mu do ucha: – Château d'Yquem, rok 1962. Mąż po dłuższym namyśle powtórzył jego słowa, trafił w dziesiątkę i otrzymał nagrodę w postaci podobnej butelki. Przy nalewaniu kawy kelner szepnął mu znowu coś do ucha. Tym razem po polsku. Wytłumaczył w krótkich słowach, że wprawdzie jest emigrantem i nie gustuje w naszym systemie politycznym, ale patriotą pozostał i pragnął, by Polak okazał się prawdziwym światowcem. Widać, mój mąż mu na takiego nie wyglądał. Dużo później, będąc kiedyś w Paryżu, poszliśmy do słynnych delikatesów Fauchona na place de la Madeleine, gdzie zobaczyliśmy butelkę takiegoż Château d'Yquem, wprawdzie z 1937 roku, za ekwiwalent dwustu pięćdziesięciu dolarów. Obok stała butelka Haut-Brion z 1947 roku za trzysta dwadzieścia pięć dolarów. Wkrótce potem ktoś podłożył bombę pod Fauchona.

Może mąż mój rzeczywiście na pierwszy rzut oka nie wyglądał na człowieka szczególnie zainteresowanego alkoholem, ale jakieś obycie z winem jednak miał. A to dzięki pewnemu dziwnemu zdarzeniu. Otóż podczas naszego pobytu w Nowym Jorku w późnych latach pięćdziesiątych kazano nam rozejrzeć się za domem, w którym mogłaby znaleźć pomieszczenie nasza stała delegacja do ONZ-tu. Dom taki musiał spełniać kilka warunków. Mieć pomieszczenia biurowe dla urzędników, pokoje gościnne dla delegacji, która corocznie przyjeżdżała na zgromadzenie ogólne, oraz część reprezentacyjną, czyli dużą jadalnię i jeszcze większy salon. Poza tym miał być w centrum Manhattanu, wyglądać reprezentacyjnie i być szalenie tani. Zadanie znalezienia czegoś takiego szef placówki, czyli mój mąż, powierzył mnie. Poszłam do jakiejś agencji trudniącej się sprzedażą i kupnem domów i mieszkań, wyłożyłam moje warunki i czekałam, co będzie. Ponieważ miałam już wprawę w szukaniu nieruchomości, gdyż kilka lat wcześniej znalazłam dom w Londynie, który po dzisiejszy dzień jest rezydencją polskiego ambasadora, wiedziałam, co mnie czeka. W Londynie przez wiele miesięcy jeździłam codziennie z urzędnikiem agencji do najrozmaitszych dzielnic miasta, do najdziwniejszych willi i kamienic, i oglądałam niebywałe wprost buble architektoniczne w szalonej liczbie. Przy okazji zetknęłam się z typami ludzkimi, które znałam dotychczas tylko z angielskiej literatury. Ale w Nowym Jorku miało być inaczej. Po prostu sprzyjało mi szczęście. Pierwszy dom, jaki mi pokazano, okazał się, moim zdaniem, idealny, i ten pierwszy ^nm

został rzeczywiście przez nasze władze zakupiony. Odpowiadał wszystkim wymogom. Miał mnóstwo pięknych pokoi z kominkami, łazienkami i boazeriami. Pierwsze piętro po prostu stworzone do przyjęć, doskonały adres i niemal śmiesznie niską cenę. Kiedy po raz pierwszy weszłam w jego progi, przyjął mnie wytworny starszy pan, poczęstował kieliszkiem wytrawnego sherry i oprowadził po całym budynku, od piwnicy aż po strych. Mieszkał sam, ale zamierzał, jak mi się zwierzył, zaraz po sprzedaniu swego domu wyjechać z Ameryki i kupić sobie coś małego na francuskiej Riwierze, blisko jakiegoś kasyna gry, żeby sobie umilić resztę życia.

Szliśmy z pokoju do pokoju i w każdym z nich oczom moim ukazywał się dziwny, identyczny niemal widok. Na długich stelażach wisiała niezliczona liczba damskich ciuchów, nakrytych przezroczystymi plastikowymi płachtami. Suknie, spódnice, bluzki, kostiumy, płaszcze, toalety wieczorowe. Na półkach leżały kapelusze, rękawiczki, szale, wstążki, na stołach w dużych pojemnikach mnóstwo sztucznej biżuterii, guzików, koralików, spinek, haftek, zatrasków i cekinów. Moja ciekawość rosła z minuty na minutę. Szczególnie kiedy w jednym z pokoi zobaczyłam dwie, może nie najświeższej młodości, ale bardzo ładne i smukłe dziewczyny w czarnych swetrach i takichże spódnicach. Wkrótce tajemnica wyświetliła się. Właściciel domu był znanym nowojorskim projektantem mody, a wszystkie te stroje i fintifluszki okazały się relikami jego kolekcji z wielu, wielu lat.

Po pokazaniu mi doskonale wyposażonej kuchni zaprowadził mnie na półpiętro i otworzył skomplikowany zamek w ciężkich drzwiach. Tu znajdowała się jego piwnica win.

– Na pięterku – tłumaczył się. – Wibracje od przechodzącej niedaleko kolejki podziemnej wykluczają magazynowanie win na niższych kondygnacjach.

Pomieszczenie było nieduże, wypełnione półkami, na których leżały dziesiątki bardziej lub mniej omszałych butelek. Właściciel domu kolekcjonował te wina (same francuskie) od wielu, wielu lat. Oświadczył, że w razie sfinalizowania transakcji zamierza pozostawić nabywcy zawartość całej piwniczki, której i tak, jak twierdził, nie mógłby zabrać do Francji. Wina były bardzo stare i podróż mogłaby je nie tylko zmęczyć, ale po prostu zabić.

Transakcja do skutku doszła i piwniczka została uroczyście przekazana. Lecz radość

nasza nie trwała długo. Okazało się, że pan ten w ogóle nie zajmował się swoją kolekcją win, nie zmieniał korków, nie obracał butelek, co starannie robią prawdziwi kolekcjonerzy. Toteż większość win nie nadawała się do picia. Od czasu do czasu zapraszaliśmy co lepszych przyjaciół i otwierało się butelkę po butelce., aż natrafiło się na jedną dobrą, ale za to już naprawdę bardzo dobrą. Pamiętam, że pewnego razu dopiero dziesiąta nadawała się do picia. Z niektórych nie można było nawet zrobić octu. Wino w nich było gęste, brunatne i gorzkie. Kiedy rozstawaliśmy się z Nowym Jorkiem, butelek w piwniczce zostało mimo to jeszcze sporo. Szkoda nam było, że nie zdążyliśmy ich wykończyć. Pocieszyło nas tylko to, że poszły w dobre ręce. Następcą męża został jego dobry przyjaciel.

W drodze powrotnej do kraju zatrzymaliśmy się we Francji. Zatelefonowaliśmy do Warszawy i dowiedzieliśmy się, że remont naszego mieszkania przeciąga się i że nie powinniśmy przyjeżdżać przed upływem dwóch tygodni. Pożyczyliśmy więc od francuskich przyjaciół samochód i pojechaliśmy słynną drogą winnic w okolicach Bordeaux. Zwiedziliśmy winnice Saurerne i Barsac, gdzie produkuje się dość ciężkie słodkie gatunki. Graves, gdzie wino jest wytrawne lub lekko słodkie, Saint-Émilion i Pomerol, Garonne, Blaye i Bourg, i przejechaliśmy przez Médoc, gdzie produkuje najlepsze czerwone bordeaux, a wśród nich moją ulubioną markę „Château Lafite-Rotschild”. Z całego tego regionu tylko dziesięć procent rocznej produkcji butelkuje się i sprzedaje pod tą nazwą. Reszta to po prostu bordeaux. Nazwa „Château Lafite-Rotschild” jest prawnie zastrzeżona, tak zresztą jak wszystkie nazwy win z pałaców, czyli *vins des châteaux*. Te są najlepsze. Następnie idą wina, których nazwy pochodzą od miejscowości takich jak Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Margaux, Saint-Sauveur czy Cantenac. Wina, które nie mogą sprostać pewnym określonym wymaganiom, mogą otrzymać nazwę „Médoc” pod warunkiem, że pochodzą z regionu objętego od północy i wschodu Żyrondą i Garonną, a od zachodu wybrzeżem Atlantyku, i zawierają co najmniej dziesięć procent alkoholu, a także sporządzone są z winogron winorośli „Cabernet”, „Carmenère”, „Malbec”, „Merlot” i „Petit Verdot”. Wina z okolic Médoc, które nawet tym wymogom sprostać nie mogą, mają prawo wyłącznie do nazwy „Bordeaux Rouge” lub „Rouge Ordinaire”.

Gdybyśmy się chcieli zająć winami innych regionów Francji, a także winami Włoch, Grecji, Hiszpanii, północnej Afryki, południowej Ameryki, no i Kalifornii, która produkuje każdego roku lepsze wina, zajęłoby nam to najpewniej resztę życia, a i tego by

pewnie nie starczyło. Ale spieszyliśmy się do krainy wódki, wina patykiem pisanego i win importowanych rozlewanych na miejscu z dodatkiem, jak twierdzi wieść gminna, a nawet powiatowa, spirytusu, wody i cukru.

W dawnych czasach robiono w Polsce gronowe, podobno niezłe całkiem wino, przede wszystkim w okolicach Krakowa i na południe od niego. Lecz pito głównie piwo i miód, przy czym w szesnastym wieku na całą Europę zasłynęło piwo z Warki. Stało się to dzięki papieżowi Klemensowi VIII, który w 1588 roku przybył do naszego kraju jako nuncjusz Watykanu. Później, mieszkając w Rzymie, już jako papież pewnego dnia zachorował i w gorączce wołał, żeby podano mu „piva di Varca”. Zgromadzeni u jego łoża kardynałowie, sądząc, że wzywa imienia jakiegoś nie znanego im świętego, zaczęli intonować: „Sancta Piva di Varca, ora pro nobis”. O ile się nie mylę, papież wyzdrowiał.

Specjaliści od tych spraw twierdzą, że piwo jest najstarszym alkoholowym napojem świata. Odkryli to dzięki zapiskom na tabliczkach z 6000 r. p.n.e. wykopanych na miejscu dawnej Mezopotamii. Piwo można robić z każdego ziarna. Babilończycy zalewali kawałki nie dopieczzonego jęczmiennego chleba wodą, by poddać je fermentacji, W podobny sposób robi się kwas chlebowy. Piwo pito w starożytnym Rzymie i w Galii, pili je starożytni Egipcjanie i Inkowie w Peru. Dodawano doń w różnych czasach i różnych krajach miód, najrozmaitsze przyprawy, daktyle czy figi.

W dawnej Polsce produkowano piwo w wielu miejscowościach i eksportowano je do wielu krajów. Już w XV wieku powstał w Krakowie cech piwowarów. Pito również importowane wino, szczególnie w tak zwanych wyższych sferach. Długosz pisze, że w czasie uroczystości weselnych wnuczki Kazimierza Wielkiego, Elżbiety pomorskiej, z cesarzem Karolem IV, które organizował pan Mikołaj Wierzynek, król nakazał ustawić na krakowskim rynku wielkie beczki z winem i pilnować, żeby były zawsze pełne.

Gdy mowa o winie, prawie automatycznie myśli się o serze, bo nic tak nie podnosi smaku czerwonego wina, jak kawałek dobrego ementalera lub chociażby kortowskiego.

Szwajcaria uchodzi za światową stolicę sera, chociaż uważam, że słynne szwajcarskie sery, może z wyjątkiem tego właśnie ementalera, są stanowczo przereklamowane. Ponieważ właśnie w tym kraju archeolodzy znaleźli gliniane naczynia z otworami przeznaczone z całą pewnością do wyrobu serów, a datujące się sprzed czterech tysięcy lat, trzeba dać Szwajcarom palmę pierwszeństwa i wybaczyć im zegar z kukułką.

Poza tym Szwajcaria jest jednym z najpiękniejszych i najnudniejszych krajów Europy, może dlatego, że ludziom żyje się tam zasobnie i bezpiecznie. Na stosunkowo niewielkiej przestrzeni mają mnóstwo gór i jezior, między innymi dwie góry o nazwie Mont Blanc. Mont Blanc amerykański, który pokazuje się amerykańskim turystom, kiedy prawdziwego nie widać, i drugi, prawdziwy, który wyłania się bardzo rzadko i w najmniej spodziewanych momentach i jest całkowicie zastrzeżony dla tubylców. Poza tym mają jeszcze Jezioro Genewskie, w którym mieszka najlepsza ryba świata. Wywodzi się z rodziny pstrągów, ale gdzie im tam do niej. Nazywa się *l'omble chevalier* i dorównuje jej tylko, przynajmniej jeśli chodzi o moje podniebienie, *loup de mer* żyjący w Morzu Śródziemnym. Poza tym można dostać w Szwajcarii jedno z najbardziej niestrawnych, a na dodatek niezbyt smacznych dań świata, które to danie z niewiadomych powodów zrobiło w pewnym momencie niemal światową karierę. Na szczęście moda na nie przeminęła już prawie całkowicie, chociaż w swoim rodzinnym kraju danie to nadal trzyma się dzielnie i pewnie za kilka lat znowu wypłynie na arenę międzynarodową.

Nazywa się to *fondue* i powiem tylko, że składa się ze specjalnego sera, podobnego zresztą do wyżej wspomnianego ementalera, który wkłada się do tylko do tego celu przeznaczonego ogniotrwałego naczynia z dodatkiem wytrawnego białego wina i różnych tam przypraw, po czym naczynie stawia się na środek stołu na palnik. Po pewnym czasie serowa mieszanina zaczyna cichutko bulgotać. Dokoła stołu sadza się gości, daje im się talerz i długi widelec oraz mnóstwo pokrojonego w kostki chleba. Gość powinien nadziać chleb na widelec, umoczyć go w gorącym serze, wyjąć, no i spróbować zjeść. Sparzy sobie wargi, podniebienie i ściany żołądka, ale będzie to jadł, bo na szczęście dano mu białe mrożone wino do popicia, a poza tym jest to posiłek mający pewne cechy zabawy. Po skonsumowaniu kilku tuzinów chlebowo-serowych porcyjek w żołądku tworzy się twarda kula, którą ja trawię przez kilka dni. Tyle o *fondue*.

Produkcja sera jest podobno starsza od produkcji masła. A sernik był ulubionym przysmakiem Greków i Rzymian. Wyrabiało się ser z mleka najrozmaitszych ssaków rodzaju żeńskiego oczywiście. Najstarszy opis produkcji sera znajdujemy u Homera, który podaje jak cyklopi doili owce i kozy, po czym nalewali mleko do koszyków z wikliny, by skisło. Starożytni przyprawiali swoje twarożki tymiankiem, zielonymi siekanymi orzechami, czosnkiem, marynowali w młodym winie, wędzili nad szczapami jabłoni. Jedli je też z dodatkiem majeranku, kolendry i cebuli.

Francuzi robią sery od niepamiętnych czasów i to we wszystkich regionach kraju. Dzisiaj oblicza się, że produkują ich trzysta pięćdziesiąt gatunków. Do najstarszych należy roquefort. Nazwa tego sera jest od stuleci pilnie strzeżona. W kilka lat po wojnie nasz rodzimy przemysł serowy zaczął go również produkować. Udał się polskim serologom zupełnie wyjątkowo. Ale pewnego dnia zjawił się w Ministerstwie Spraw Zagranicznych francuski radca handlowy z notą werbalną. Zaprotestował przeciwko używaniu przez nasz przemysł mleczarski nazwy „Roquefort”. Dodał, iż jego rząd najprawdopodobniej machnąłby ręką na tę sprawę, ale polska imitacja jest tak dobra, że niestety zmuszony jest prosić, abyśmy zmienili nazwę. No i zmieniliśmy ją na „Rokpol”, po czym jakość sera zeszła całkowicie na psy. Najprawdopodobniej nie ma tu żadnego związku przyczynowego.

Nie tylko dawna Francja i Szwajcaria zajmowały się robieniem serów. Znane one były w całej Europie z całą pewnością od dwunastego wieku, no i podróżowały po najdalszych szlakach, bo Generał de Gaulle powiedział podobno komuś z głębokim westchnieniem: – Czy można rządzić krajem, w którym jest bez mała czterysta serów. z wyjątkiem nielicznych wówczas „serów dojrzewających, takich jak brie, znosiły transport doskonale, a niektóre nawet robiły się lepsze wraz z upływem czasu.

W tym i owym kraju działają kiperzy sera. W Holandii jest to profesja wielce szanowana i zupełnie intratna. Holenderski kiper w ogóle nie bierze sera do ust, i nie bez racji. Po prostu zwija dłoń w pięść i stuka nią w zewnętrzną powłokę takiego choćby edamskiego przykładając jednocześnie doń ucho. Po dźwięku orientuje się w stopniu dojrzałości edama. W mieście Roquefort specjalny kiper decyduje, który ser ma być gdzie wyeksportowany, bo w końcu co kraj, to podniebienie. Francuzi mają oczywiście kluby amatorów sera. Kandydaci na członków muszą z zawiązanymi oczami identyfikować za pomocą podniebienia i nosa duże ilości serów. We Francji prawie każdy posiłek kończy się serem, ale to Włosi biją światowy rekord jego konsumpcji.

Pani Karolcia, nasza waszyngtońska pomoc domowa i duchowa, o której już była mowa, opowiedziała mi pewnego dnia w przypiływie szczerości, że gdy pracowała w rodzinie dyrektora jednego z naszych banków we wczesnych latach pięćdziesiątych, a więc przed rozpoczęciem rodzimej produkcji roqueforta, a raczej rokpoła, jej pracodawca powróciwszy kiedyś ze służbowej podróży do Francji zaprosił gości i zarządził, żeby po

pieczystym podała na dużym talerzu ser, który przywiózł. Zaznaczył, że należy wyjąć go z lodówki na dobre dwie godziny przed podaniem, nie krajać., to jest pozostawić w całości, i postawić na środek stołu wraz z masłem i grzankami. Pani Karolcia niczemu się nigdy nie dziwiła i nigdy nie wdawała się w sprzeczki, lecz ser bankiera nie podobał jej się od pierwszej chwili. Nawet gdy był jeszcze zapakowany. Miał paskudny zapach. Ale kiedy go otworzyła, struchlała. Okazało się, że jest zepsuty, całkowicie przegniły, pełen jakichś okropnych, zielonych plam. Wzięła nóż i zaczęła go pospiesznie obskrobywać. Zielone plamy sięgały w głąb. Skrobała, borowała, zatykała sobie nos. Wyrzucić to w diabły, czy nie wyrzucić. Wyrzucenie czegokolwiek, co do niej nie należało, było wbrew jej żelaznym zasadom. Zresztą, pomyślała sobie, jak się ludziom tak przekręca w głowie, że przywożą z zagranicy ser zamiast rajstop czy porządnych majtek, to niech mają za swoje. Oczyszczywszy więc ser z pleśni, jak mogła, zaniósła go do jadalni i powróciła do kuchni.

– Zadowoleni nie byli – zakończyła swoją relację – ale i. tak cały ser zjedli. Potem mi tłumaczyli, że ta zielona pleśń jest najsmaczniejsza, że im jej więcej, tym lepiej.

Zamilkła i po dłuższej chwili dodała:

– To samo przydarzyło mi się ze szparagami. Zaraz po tym, jak nastalam do miasta. Kazali mi je obrać i obciąć koniuszki. Więc je obrałam i obciąłam im główki, bo były jakieś takie fioletowe i nie podobały mi się. Wtedy dyrektorowa trochę się zezłościła. Ale nie bardzo, bo to była dobra kobieta. Miała oczywiście rację, no, ale jak się coś widzi pierwszy raz, to się można omylić. Szparagów też do ust nie biorę – zakończyła. – Tak samo, jak tego zielonego sera.

Ser serem, wino winem, piwo piwem, ale kariera wódki również jest nielicha. Polscy znawcy twierdzą, że pędzono ją w naszym kraju już w VIII wieku i ja im wierzę! Niestety *Encyclopaedia Britannica*, która dla większości cywilizowanych ludzi stanowi najwyższy autorytet, twierdzi, że to wynalazek rosyjski datujący się z czternastego wieku. Umówmy się jednak, że u nas od niepamiętnych czasów robiono wódkę w celach medycznych, jako lekarstwo na wszystko, i wszystko będzie w porządku.

W czasie naszego drugiego pobytu w Stanach Zjednoczonych ni stąd, ni zowąd powstała tam moda na picie wódki. Wcześniej Amerykanie odnosili się do niej podejrzliwie. Zawsze mieliśmy wrażenie, że boją się, iż ich upijemy i skłonimy do gadania od rzeczy, a może właśnie do rzeczy. Toteż podawaliśmy im wódkę po małym kieliszku do

zakąski, uczyliśmy wychylać jednym haustem, jako że zwykli byli pociągać ją małutkimi łykami jak likier, szczególnie panie, i nigdy nie dolewaliśmy im z własnej inicjatywy. Nie chcieliśmy, żeby myśleli, iż pragniemy wydobyć z nich jakieś cenne wiadomości, których najprawdopodobniej w ogóle nie mieli. Ale w późnych latach sześćdziesiątych właśnie, kiedy mieszkaliśmy w Waszyngtonie, sytuacja była z gruntu inna. Amerykanie stali się nie tylko wielbicielami wódki zarówno naszej, jak i rosyjskiej, ale nawet ekspertami od nalewek, wódek kolorowych, koktajli wódczanych. Nie było takiej rzeczy o wódce, którą można by im było zaimponować. Bo oni jak biorą się do czegoś, to dokładnie. Rozpoczęła się ta moda podobno w Hollywoodzie, gdzie ludziom wszystko nudzi się bardzo szybko i gdzie poluje się nieustannie na coś podniecającego, a przynajmniej zabawnego. W Hollywoodzie wylansowano wiele mód, między innymi wódczaną. Ktoś mówił mi, że osobą najbardziej odpowiedzialną za rozpowszechnienie zwyczaju picia wódki zamiast whisky była Joan Crawford. Zaczęła podawać na swoich intymnych przyjęciach na kilkaset osób dobrze zamrożoną wódkę w małych kieliszczykach. Jednakże pomysłowość Amerykanów nie pozwoliła czystej pozostać czystą. Zabrali się do wymyślania sposobów na zamerykanizowanie jej. Zaczęli ją mieszać z piwem, z tonikiem, z sokiem pomidorowym, z sokiem pomarańczowym (ta mieszanina zwie się u nich „Korkociągiem”). Poza tym wymyślili sobie, bardzo szczęśliwie dla naszego eksportu, że wódki nie da się wyprodukować poza Związkiem Radzieckim i Polską, że wszystkie te francuskie, brytyjskie czy amerykańskie produkty to nędzne imitacje, no i że od prawdziwej, a więc rosyjskiej lub polskiej, nie dostaje się kaca. I nie dostają go. Wielka jest siła autosugestii.

Jeżeli idzie o naszych gości, przepadali za żubrówką. Przypisywali jej wręcz magiczne właściwości, jej, a ściślej mówiąc źdźbłu trawki zawieszzonej w butelce tego bladezłocistego płynu. Żubrówka rzadko bywała w waszyngtońskich sklepach, jakoś mało jej eksportowaliśmy albo może do Waszyngtonu akurat nie trafiała, więc prezent w postaci takiej butelki otwierał drzwi i podwoje. Pamiętam, jak pewnego dnia pewną uroczą malarką amerykańską, dziewczyną o długich włosach, olbrzymich czarnych oczach i wiotkiej kibici, malującą ogromne pastelowe abstrakcje, powiedziała mi w wielkiej tajemnicy, że będąc w Nowym Jorku kupiła w małym sklepiku prowadzonym przez parę starych emigrantów z Polski suszoną trawę importowaną potajemnie z Białowieży, autentyczną trawę z pastwisk polskich żubrów, jak zapewniał ją właściciel sklepu.

Zapłaciła zawrotną sumę i błagała, żebym nikomu nic nie mówiła. Zamierzała kupić kilka butelek zwykłej wody i wsadzić do każdej z nich po jednej trawce, zakorkować i odstawić na kilka tygodni. Ona też twierdziła, że żubrówka wyleczyła ją z wrzodu żołądka i że łyk tej ognistej, ale i trawiastej wody tuż przed zaśnięciem zapewnia jej spokojną noc, a jej żołądkowi gładziutkie ścianki.

Pomyślałam sobie, że każdy sposób jest dobry na zakamuflowanie alkoholizmu, lecz w kilka lat później przypomniała mi się moja miła malarka i zrehabilitowałam ją w duchu. Otóż siedziałam pewnego dnia na korytarzu pewnego szpitala warszawskiego i czekałam na zaprzyjaźnionego okulistę, który przyrzekł mi zmierzyć ciśnienie w oku. Drzwi do pokoju lekarskiego były uchylone i niechcący podsłuchałam rozmowę dwóch pijących tam herbatę chirurgów.

Jeden zwierzał się drugiemu, prosząc przy tym o zachowanie absolutnej dyskrecji. Otóż od lat zajmował się starszym panem, który miał na goleniu nie gojącą się ranę. Wypróbował wszystkie znane sobie środki. Rana paskudziła się. Trochę się poprawiła, potem znowu ropiała. Wreszcie, zachęcony przez znajomego leśniczego, który przysięgał, że wyleczył go z podobnej opresji przed laty dziadek, a on sam z kolei polecił ten sposób kilku znajomym, i zawsze z pozytywnym skutkiem, zastosował kompresy z żubrówki. Rana zagoiła się.

W pokoju lekarskim zaległa cisza. Słyszeć było tylko staranne mieszanie herbaty blaszaną łyżeczką. Po chwili odezwał się drugi chirurg:

– A na *ulcus ventriculi* próbował kolega stosować?

– Owszem – zabrzmiała odpowiedź. – I to z dobrym rezultatem, ale nie chciałem już kolegi zbyt szokować.

*Ulcusy ulcus*, pomyślałam szybko, no tak, wrzód. I wtedy to właśnie zrehabilitowałam w duchu moją malarkę.

## ROZDZIAŁ V

*O nadobnej zupie, o sałatce Waldorfa, o słodkim majonezie, o wynalazku wody z bąbelkami, o potędze coca-coli i o tym, dlaczego bokser John Sullivan stracił tytuł mistrza świata.*

Z amerykańską kuchnią zetknęłam się po raz pierwszy nie w Ameryce, lecz w Paryżu. Przebywałam tam tuż przed wojną (światową, drugą) chodząc na wykłady na Sorbonę i do Collège de France (między innymi do profesora André Siegfrieda, który w sposób pasjonujący mówił najpierw o historii budowy wieży Eiffla malując przy tym tło epoki i nie zapominając o sprawach kulinarnych, a potem o budowie Kanału Sueskiego) i biegając godzinami po mieście. Stołowałam się w domu, gotując na maszynie spirytusowej umieszczonej na marmurowym blacie nieczynnego kominka, stanowiącego wystrój każdego pokoju w moim hoteliku, czyli *maison meublée* na rue des Écoles. Drugim najbardziej charakterystycznym sprzętem był blaszany bidet z przykrywą, ukryty dyskretnie za parawanem. Na tej maszynie, zwanej popularnie prymusem, i w jedynym, jaki miałam, sporym garnku gotowałam zupy jarzynowe z jarzyn kupowanych na targu na *place Maubert*, gdzie tuż przed końcem urzędowania przekupniów, a więc przed sakramentalną godziną obiadu, po francusku *déjeuner*, co po polsku znaczy śniadanie, sprzedawano za pół darmo to, co pozostało z utargu. Kupowałam tam za psie pieniądze marchewkę, groszek, pietruszkę, czasem szparagi, kalafior, sałatę, rzepę, pory i selery, obierałam, szatkowałam, zalewałam wodą, soliłam i gotowałam. Niekiedy z jakimś wkładem w postaci kawałka mięsa od szynki lub najróżniejszych skrawków, kupowanych u pobliskiego rzeźnika niby to dla pieska, którego niestety wówczas nie miałam. Zupy moje sływały wśród przyjaciół. Gdy przychodzili, od razu zaglądali do garnka. Zapalałam prymus i podgrzewałam na nim zawartość owego naczynia, która zawsze miała inny smak, bywała zagęszczana fasolką lub grochem, przyprawiana śmietaną, zasypywana tartym serem. Nie wiedziałem wówczas, że wymyśliło mi się coś, co od dawna istniało we Włoszech, a mianowicie *minestrone*. Popełniłam więc plagiat kulinarny, nie pierwszy zresztą i nie ostatni.

Pewnego dnia pojawili się na moim widnokręgu moi pierwsi w życiu Amerykanie. Tak się złożyło, że byli wysocy, jasnowłosi i jasnoocy, cisi, uśmiechnięci i szalenie sympatyczni. Z wyglądu przypominali raczej Skandynawów, wdzięk mieli szalony i ogro-

mną prostotę, byli nawet, rzecz można, naiwni. Znaleźli się po raz pierwszy poza Stanami i Paryż wydawał im się przerażająco piękny, jednocześnie ogromnie dziwny, ba, tajemniczy. Ona miała na imię Jean, on Hugh, co wymawia się z tylko anglosasom wiadomych powodów „Hju”, i przyjechali z Columbus w stanie Ohio, z samego niemal amerykańskiego interioru. Hugh miał stypendium Rockefellera na roczny pobyt we Francji i wypadło mu ono równo dziesięć miesięcy przed wybuchem wojny, ale któż to mógł tak dokładnie przewidzieć. Pracował u Fryderyka Joliot-Curie w Collège de France przy budowie pierwszego w Europie cyklotronu, czyli akceleratora, który miał służyć do rozbicia atomu i wyzwolenia jego energii, i gdyby to rozbicie się udało, świat, jak nam tłumaczył Hugh, znalazłby się w obliczu niesłychanych wprost możliwości. Według niego, a zresztą i według Joliot-Curie, energia atomowa miała służyć ludzkości jak żadne dotąd inne źródło energii.

– Rozumiesz – entuzjasmował się Hugh – będzie można zlikwidować wszystkie kopalnie węgla. Ludzie nie będą już musieli drążyć korytarzy podziemnych, pracować pod ziemią, ginąć w tych upiornych górniczych katastrofach.

Był całkowicie zafascynowany tą wspaniałą perspektywą. Cały świat widział mu się rześkie oświetlony, czysty, szaleńczo wprost cywilizowany. Trzeba tylko wyzwolić tę energię, a to jest kwestia cierpliwości, wytrwałości i czasu. Że atom może okazać się śmiercionośny nawet mu do głowy nie przyszło.

Poznaliśmy się zwyczajnie. Spostrzegłszy, iż nie mogą się w żaden sposób porozumieć w sprawie odpłatnej kąpielni z właścicielką naszego hoteliku, zażywną i bardzo sympatyczną panią Blair, bo nie mówili po francusku, a ona nie знаła ani jednego angielskiego słowa, wtrąciłam się do rozmowy, pomogłam sprawę wyjaśnić, no i wyszliśmy razem na ulicę. Byli zachwyceni swoją nową znajomością, gdyż czuli się bardzo zagubieni, nie znali w Paryżu ani jednej osoby poza kilkoma kolegami z pracy Hugh'a, która mówiłaby ich rodzimym językiem. Co do mnie, trudno byłoby stwierdzić, że dobrze mówiłam po angielsku. Czytałam prawie bez trudu, głównie kryminały, i dawałam sobie radę na co dzień, ale na tematy filozoficzne nie ośmieliłabym się zabierać głosu, może głównie dlatego, że o filozofii mało wtedy, podobnie jak i teraz, wiedziałam. Uczyłam się angielskiego jako mała dziewczynka w rodzinnej Łodzi. Moi rodzice, chcąc pomóc jakiejś rosyjskiej uciekinierce, która spędziła rok czy dwa w Harbinie i tam

nauczyła się dość podejrzanej angielszczyzny, zatrudnili ją jako moją nauczycielkę. Byłam leniwa trochę z natury i trochę z zasady, więc o żadnym tam kuciu słówek nie było mowy i panna z Harbinu po nieco bliższym zapoznaniu się z moim charakterem zaproponowała mi spacer po głównej ulicy naszego miasta, Piotrkowskiej, w późne popołudnia, kiedy odbywał się tam tak zwany deptak. Młodzież przewalala się przez chodnik, lustrując się nawzajem od stóp do głów, chichocząc i robiąc głupie miny. Przepychając się wytwornymi węzowymi ruchami przez tłum przechodniów bardzo głośno konwersowałyśmy z harbinianką po angielsku, budząc ogólne zainteresowanie. Tym psychologicznym sposobem nauczyłam się więc angielskiego na tyle, żeby czytać książki Agathy Christie, rozumieć niektóre nagłówki gazetowe, no i – jak się wkrótce okazało – zaprzyjaźnić się z Jean i Hughem. Przychodzili odtąd często na moją *beautiful soup*, czyli nadobną zupę, jak nazywali ją cytując wiersz z *Przygód Alicji w krainie czarów*. Jedząc ją zazwyczaj chórem wołali:

*Zupo nadobna! Któż dba o ryby, Drób lub dziczyznę, o nawet gdyby*

*Miał wszystko inne, to czy podobna By nie chciał ciebie, Zupo nadobna?*

I jeszcze czasami:

*Któż się nad tobą, słodka, nie schyli*

*W porze wieczery, w wieczornej chwili!*<sup>1</sup>

W odpowiedzi cytowałam im linijkę z wierszyka Wacława Szymanowskiego: „Kto nie je zupy, ten umrzeć musi”, po angielsku oczywiście i we własnym przekładzie, nie tylko po to, by ich rozbawić, ale również po to, by zaimponować im tym, że bard ten żył i tworzył w latach (1821-1886), kiedy Stany Zjednoczone zaczynały dopiero zasiedlać Kalifornię.

Siadywaliśmy nad tą zupą częstokroć w osiem, dziesięć osób, jedni na łóżku, inni na wąskiej kanapce, na drewnianych krzeselkach, ba, na podłodze. Jedliśmy z miseczek, głębokich talerzy, filiżanek, a nawet ze szklanek, łyżeczkami od herbaty. Jean ogromnie podziwiała moje umiejętności kulinarne i jako świeżo upieczona amerykańska żona studiowała pilnie książki kucharskie, amerykańskie niestety, i któregoś dnia zaprosiła mnie, jedną z moich francuskich przyjaciółek i jeszcze dwóch młodych ludzi bardzo

---

<sup>1</sup>Przekład Maciej Słomczyński.

uroczyście na kolację przy stole, jak wyraźnie zaznaczyła. Chciała nam dać próbkę amerykańskiej gościnności, no i kuchni. Jean i Hugh zajmowali u pani Blair dwa pokoje, mieli więc dwa kominki, dwa prymusy, dwa parawany i dwa bidety. Przyjęłam ich zaproszenie z lekkim wahaniem, gdyż wiedziałam, że Jean myje naczynia w jednym z bidetów, a w drugim trzyma jarzyny, układając je w iście brueglowskie kompozycje. Przyszliśmy jednakże wszyscy czworo punktualnie o siódmej trzydzieści, jak nas poproszono, z przecenionymi kwiatkami z targu, a jakże, i stanęliśmy w progu jak wryci. Jean przemieniła ponure pokoiki swego paryskiego *maison meublée* w istny amerykański *home*.

Zdjęła z wysokich balkonowych okien ciężkie, zakurzone welurowe zasłony i zastąpiła je powiewnymi kretonowymi firankami w kwiaty. Obite brunatnym samodziałem foteliki przyozdobiła pokrowcami z tych samych kretonów. Na stole leżał śnieżnobiały obrus, nakryty kolorową skandynawską ceramiką, sztucami o drewnianych uchwytach, a na środku czerwieniał bukiet tulipanów. Jean miała na sobie nowiutką sukienkę od Lafayette'a i malutki fartuszek, tak zwany *hostess apron* czyli fartuszek gospodyni, rzecz szalenie w Ameryce noszoną, nawet w wysokich sferach towarzyskich. Onieśmieleni całą tą wspaniałością usiedliśmy na czym się dało i na zapytanie Hugh'a zgodziliśmy się na koktajl. Nie wiem, z czego był, ale poszedł mi szybko do głowy. W każdym razie był pierwszym moim koktajlem. Jean oświadczyła, że sama wszystko ugotowała i że zaraz będzie podawała do stołu. W pewnym momencie zniknęła za parawanem i po chwili wyłoniła się zza niego z tacą, na której stały małe talerzyki z jakąś potrawą. Ustawiła je przed każdym nakryciem, po czym przyłączyła się do nas i wypijała koktajl. Z ciekawością zerkaliśmy na poczęstunek. Z daleka wyglądało to jak abstrakcyjna kompozycja kolorystyczna, i tak rzeczywiście było. Na każdym z talerzyków leżało kilka płatków sałaty, na sałacie kupeczka białego sera, na serze plątek ananasa, na ananasie kleks majonezu, a wszystko posypane było dość gęsto proszkiem z czerwonej papryki. Każdy z nas zastanawiał się w duchu nad tym, kiedy będzie się tę dziwną potrawę jadło. Ja doszłam do wniosku, że jest to deser. Mój deser okazał się jednakże zakąską, oryginalną, amerykańską, a nie jakimś tam zmałpowanym europejskim daniem. Jak się później dowiedziałam, nazywało się to „Waldorf Salad” i stanowiło wynalazek szefa kuchni słynnego hotelu Waldorf-Astoria w Nowym Jorku, hotelu, w którego wieży mieszkali najbogatsi podróżnicy świata, monarchowie i głowy państwa, hotelu słynącego z

bezbłędnej obsługi, z jedną z największych na świecie sal restauracyjnych, i raczej umiarkowanych jak na to wszystko cen. Zamieszkiwali tam rok w rok na jesieni księżę Windsoru, były król Anglii, który rzucił tron dla damy swojego serca, Amerykanki, pani Wally Simpson. Windsorowie zapraszali mnóstwo gości, podpisywali rachunki, których nigdy potem nie płacili, a na wyjeźdźnym wręczali ustawionej w dwuszeregu służbie swoje fotografie z własnoręcznym podpisem. Następnie Jean podała nam po befsztyku i po kartoflu w łupinie, który przekroiła i nafaszerowała masłem i tartym ementalerem, kukurydzą z puszki, no i wspaniały deser w postaci *apple pie*, czyli placka z jabłkami. Na każdej porcji tego placka leżała jeszcze porcja waniliowych lodów. Tak więc moje pierwsze zetknięcie się z amerykańskim stylem jedzenia było raczej pozytywne, może z wyjątkiem nieszczęsnej zakąski, która znakomicie psuje apetyt na resztę posiłku. Żeby oddać Jean sprawiedliwość, muszę powiedzieć, że zobaczywszy nasze miny, a szczególnie miny dwojga Francuzów, natychmiast powiedziała, że nie przepada za tym waldorfem i zwalnia nas z obowiązku zjedzenia go. Francuzi odetchnęli z ulgą, ale Polacy, jak zawsze skłonni do poświęceń i cierpiętnictwa i pomni swojej reputacji ludzi pełnych galanterii, spałaszowali tę dziwną przystawkę. Co do mnie, to po raz pierwszy i ostatni. Po kolacji nasi gospodarze zaproponowali nam gry towarzyskie. Trochę nas to zdziwiło, ale cóż, graliśmy, jakeśmy potrafili, mimo dużych trudności językowych. W wiele lat później zrozumiałam, że moich nowych przyjaciół trapił amerykański lęk przed brakiem tematu do konwersacji. Bali się tego panicznie.

W kilka tygodni po sałatce waldorfa pojechali do Włoch i stamtąd przysłali kartkę pocztową z widokiem Wezuwiusza, w której napisali mniej więcej tak: „Moja kochana, wyobraź sobie, że odkryliśmy tu zupełnie nadzwyczajny zabytek. Miasto, które nazywa się Pompeja i które w pierwszym wieku p.n.e. zostało pewnego dnia w mgnieniu oka zalane lawą z pobliskiego wulkanu, a którego zdjęcie zobaczysz na odwrocie. Straszliwa katastrofa. Zniknęli ludzie, zwierzęta, domy... i tak dalej i tak dalej”. I jak było ich nie kochać.

Ja kochałam ich zresztą nie tylko za to. Może nie wnosili do mojego życia jakichś nadzwyczajnych podniet intelektualnych, ale dzięki nim zapoznałam się z największą wówczas sensacją literacką i, jak się później okazało, największym bestsellerem wszechczasów, a mianowicie z *Przeminęło z wiatrem*. Byli życzliwi, zawsze uśmiechnięci, nic nie udawali, nie popisywali się erudycją, a jak czegoś nie wiedzieli, po prostu pytali,

nie czuli, że muszą za wszelką cenę błyszczeć w towarzystwie, byli szalenie odpoczynekowi. Inteligentni byliśmy sami, tak nam się przynajmniej wtedy zdawało, chociaż teraz mam co do tego pewne wątpliwości.

– Oni mają maszyny, a my mamy poglądy – powiedział później, już po bombie na Hiroszimę – jeden z moich ówczesnych angielskich przyjaciół.

Ale czy ja wiem? W końcu to oni zafundowali mi bilet do paryskiej opery. Wprawdzie na miejsce na najwyższym balkonie i za grubym filarem, tak że widziałam tylko lewy róg sceny, no, ale widziałam to, co widziałam, nie mówiąc już o tym, co słyszałam, wyłącznie dzięki nim, bo była to bardzo kosztowna impreza. Oni to po moim przyjeździe tuż przed Bożym Narodzeniem 1940 roku do Nowego Jorku nie tylko kupili mi ciepłą kurtkę, ale zabrali mnie na Broadway, na mój pierwszy w życiu amerykański musical. Chyba na *Oklahomę*, albo na *Cabin in the Sky*, i przekonali mnie, no, może niezupełnie, do tego gatunku teatru.

Potem, niedługo potem, kiedy znalazłam sobie pracę i kawalerkę z prysznicem i kuchenką w szafie, zaczęłam prowadzić jednoosobowe gospodarstwo. Ścisłe mówiąc gotowałam sobie codziennie kolacje, gdyż śniadania jadłam w drugistorze, obiady, jeżeli można je tak nazwać, przy biurku w redakcji, w której wówczas pracowałam. Ten ostatni posiłek składał się niezmiennie z sandwicza z siekanym jajkiem i kawałkiem bekonu upiękzonego płatkami sałaty i pomidora i paskudnej mlecznej kawy w papierowym kubku. Na wieczór kupowałam prawie wszystko gotowe. Jarzyny i zupy w puszkach, najrozmaitsze dania rybne i mięsne też w puszkach, czasami tylko gotowy befsztyk lub sznycel, i zawsze mnóstwo surowizny. Surowiznę zaprawiałam jedną z niezliczonych przypraw do sałaty z pierwszego lepszego sklepiku spożywczego. Niektóre były pyszne, szczególnie „Thousand Islands Dressing”, czyli przyprawa z tysiąca wysp. Kłopot był tylko z majonezem. Wprawdzie produkowało go kilka renomowanych firm, między innymi słynny Heinz, który szczycił się pięćdziesięcioma siedmioma odmianami najrozmaitszych konserw a wśród nich zup, z których pomidorowa była i jest moim zdaniem znakomita, a *chicken with vice*, czyli rosół z kawałkiem kury z ryżem, naprawdę dobry na wszelkie smutki, kace i złe samopoczucie, nieczyste sumienie. Ale nawet Heinza majonez był słodkawy. Każdy amerykański przepis na majonez zawiera szczyptę cukru i żaden gotowy majonez nie jest go pozbawiony. Można było kupić majonez z

najrozmaitszymi przyprawami, o najrozmaitszych smakach i kolorach, ale majonezu bez cukru znaleźć nie mogłam. Dopiero po długich poszukiwaniach udało mi się taki znaleźć w sklepie dietetycznym. Dla diabetyków.

A w ogóle to z cukrem było tak: W Europie pokazał się dopiero z początkiem szesnastego wieku, i to wyłącznie na stołach królewskich i magnackich. Najpierw w Anglii, gdzie używano go nie do słodzenia potraw, lecz dosypywano go do wina w przekonaniu, że tak zaprawione wolniej upija, czyli że będzie go można bezkarnie znacznie więcej wypić.

Żołnierze Aleksandra Wielkiego po powrocie z Indii opowiadali o słodkim płynie, jakim ich tam raczono. Ale dopiero, kiedy nauczono się go rafinować i krystalizować, można było go przewozić na większe dystanse. W Egipcie cukier znano już w dziewiątym lub dziesiątym wieku, Maurowie przywieźli go stamtąd do Hiszpanii. Inne kraje europejskie zapoznały się z nim w czasie wojen krzyżowych. Kolumb zabrał ze sobą do Nowego Świata trzinę cukrową. Później Hiszpanie zakładali we wszystkich swoich koloniach plantacje trzciny cukrowej. Z czasem cukier stał się dostępny dla zamożnych obywateli, ale przez długie wieki był towarem bardzo luksusowym.

Kiedy zaczęto produkować cukier z buraków, sytuacja zmieniła się radykalnie. Cukier staniał i stał się produktem codziennego użytku, co wpłynęło bardzo ujemnie na stan uzębienia tak zwanych cywilizowanych ludzi, a szczególnie ich dzieci. Chińczycy od niepamiętnych czasów uprawiali cukrowego buraka, ale jakoś nie dotarło to do świadomości Europejczyków. Dopiero gdzieś w połowie osiemnastego wieku pewien niemiecki chemik zwrócił uwagę na fakt, że doskonale można wyciskać słodki sok z dużego, brzydkiego, burego buraka i robić zeń cukier.

Francja, która importowała cukier ze Wschodu, znalazła się pod koniec napoleońskiej ery w trudnej sytuacji, gdyż blokada kontynentalna odcięła dostawę cukru. Francuzi zaczęli szemrać, chociaż nie tylko z tego powodu. Był rok 1812, więc powodów mieli aż za dużo. Napoleon wyznaczył wówczas nagrodę w wysokości miliona franków za najlepszą fabryczną metodę, produkowania cukru z buraka. Benjamin Delessert założył małą fabryczkę, do której udało mu się jakoś zwabić imperatora. Oczywiście w asyście dużej świty. Miało to brzemiennie następstwa zarówno dla fabrykanta, jak i dla produkcji buraczanego cukru. Napoleon zrobił Delesserta baronem i kazał wydzielić spore połacie

ziemi pod uprawę cukrowego buraka. Gdy tylko skończył się Napoleon, skończyła się również blokada i znowu zaczął napływać do Francji cukier trzcinowy, który Francuzi z niewiadomych powodów zawsze woleli i do dziś wolą. Cena cukru buraczanego spadła na łeb, ha szyję, fabryczki cukru zbankrutowały i podniosły się dopiero po wielu latach, gdy konsumpcja cukru i trzcinowego, i buraczanego gwałtownie wzrosła.

Jednym z największych łasuchów dziewiętnastego wieku była królowa Wiktorja. Zasiadła na angielskim tronie w 1837 roku i panowała przez sześćdziesiąt cztery lata. Okres ten to czas największego rozkwitu brytyjskiego imperium, czas przemysłowej rewolucji. Królowa była arbitrem wszystkiego, co wytworne, słuszne czy smaczne, dla rozwijającej się angielskiej klasy średniej, która z braku tradycji uważnym okiem przyglądała się strojom, meblom i obyczajom małej, tłustej królowej i naśladowała ją pod każdym względem. A miała co naśladować. Wiktorja była wierną żoną, kochającą matką niezliczonej liczby dzieci, lubowała się w ciężkich meblach, grubych kotarach z frędzlami i szalenie niewygodnych, obszernych toaletach. Nade wszystko lubiła jeść, a ze wszystkich dań najbardziej odpowiadały jej desery. Uwielbiała po prostu wszelkiego rodzaju słodycze. Odziedziczyła po ciotce Charlocie królewską książkę kucharską, w której uwiecznione były wszelkiego rodzaju wyroby cukiernicze, datujące się jeszcze z czasów licznych żon Henryka VIII. Jej małżonek, książę Albert, pochodzący z niemieckiej rodziny, także nie stronił od słodyczy, chociaż w odróżnieniu od swojej królowej nie miał skłonności do tycia. W prywatnych apartamentach królewskich w Windsorze Wiktorja kazała sobie zainstalować kuchnię i w wolnych od rządzenia chwilach osobiście przygotowywała swojej rosnącej non stop rodzinie desery, ciastka, trufle, marmoladki, przede wszystkim zaś ciasteczka migdałowe i makowce.

To właśnie królowa Wiktorja jest autorką słynnego angielskiego podwieczorku. Do jej czasów Anglicy głodowali od obiadu do kolacji. Królowa Wiktorja wprowadziła dodatkowy posiłek, składający się, poza sakramentalną herbatą, z kanapek, biszkoptów, dżemów i najrozmaitszych ciasteczek. Zasiadała wraz z Albertem i dziewiątką przychówku codziennie o godzinie piątej do stołu i osobiście nalewała każdemu herbatę do filiżanki. O tej samej godzinie w każdym niemal brytyjskim domu, w całej brytyjskiej wspólnocie posilano się, by nie zgłodnieć do kolacji. Jeszcze w międzywojennej Polsce, kiedy zapraszano się nawzajem na fajf, wiadomo było, że podadzą herbatę i ciasteczka.

Pierwsza książka kucharska z przepisami kulinarnymi zawierającymi cukier ukazała się w Wenecji w 1541 roku, a w 1555 roku wyszła w Lyonie książka Nostradamusa – tego samego, co zasłynął ze swoich przepowiedni – pod tytułem *Doskonała i bardzo przydatna książeczka dla tych wszystkich, którzy pragną zapoznać się z pewną liczbą znakomitych przepisów*. Pierwszą część swej książki autor poświęcił sposobom robienia kosmetyków, a drugą potrawom słodzonym cukrem.

Lecz w szesnastym wieku używano cukru jeszcze głównie jako lekarstwa. Sprzedawano go wyłącznie w aptekach po jednej lub dwie uncje, i to za szalone pieniądze. Uważano między innymi, że białe wino z cukrem leczy melancholię. Ale jak wszystkie nowe składniki spożywcze, tak i cukier dostał się na złe języki. Podejrzliwość ludzka nie ma granic. Toteż pomawiano go o najrozmaitsze grzechy, przede wszystkim zaś o to, że jest przyczyną wielu tajemniczych chorób, a prawie wszystkie choroby były wówczas tajemnicze. Lekarz Henryka IV pisał w książce pod pięknym tytułem *Portret zdrowia*: „Cukier spala krew, niszczy zęby i powoduje, że czernieją... pod tą wielką słodyczą kryje się wielka gorycz”. Jak się dużo później okazało, miał świętą rację, przynajmniej jeżeli chodzi o zęby. Oskarżano też cukier o powodowanie apopleksji, gruźlicy i wywoływanie gorączki.

Dzisiaj dobrze znamy walory i wady cukru. Przede wszystkim jest szalenie tuczący. Ale jeżeli idzie o dostarczanie organizmowi energii, nie ma sobie równego. Nie zalega bowiem w żołądku, lecz idzie prosto do jelit. Zmagazynowany w wątrobie wydzielany jest w miarę potrzeby do mięśni. Dlatego stanowi tak ważny składnik diety atletów, żołnierzy i koni wyścigowych. Kto nie jest atletą, żołnierzem czy koniem wyścigowym, powinien używać cukru co najmniej wstrzemięźliwie. Przynajmniej w najbliższym czasie, albowiem całkiem niedawno cukier został przez amerykańskich specjalistów od żywienia bardzo stanowczo potępiony. Ponieważ trochę wcześniej, lecz też raczej niedawno, głównym wrogiem naszego zdrowia miała być według tych samych specjalistów sól, należy się spodziewać, że wkrótce nadejdzie czas, kiedy cukrowi odpuszczą i wynajdą nowe zagrożenie, na przykład w postaci ziemniaka czy mąki. No, ale na razie uwaga! Cukier!

W dawnych, niby to niecywilizowanych czasach oskarżano to ziemniaki, to kawę czy herbatę o wywoływanie najrozmaitszych chorób. Oczywiście takich, na jakie wówczas nie było żadnego lekarstwa. Dzisiaj coś podobnego dzieje się z cukrem. Lekarze twierdzą,

że rujnuje zęby, przyczynia się do nadciśnienia i cukrzycy, a u niektórych osobników wyzwała nawet agresję. Na pewno tuczy. Jedna łyżeczka cukru zawiera szesnaście kalorii. Mimo to nieustraszeni Amerykanie konsumują rocznie pięćdziesiąt kilo cukru na głowę, co wynosi cztery kilogramy miesięcznie. Jak horrendalna jest to ilość, uświadomi nam może fakt, że w czasie racjonowania cukru w naszym kraju mieliśmy po kilogramie na miesiąc i wcaleśmy od tego nie chudli. No, bo też Amerykanie przepadają za wszystkim, co jest słodkie i zimne, więc przede wszystkim za lodami, lodami z kombinacją konfitur, orzechów, rodzynek, migdałów i kremów.

Podawane w każdym drugistorze, w każdej kawiarni i restauracji, w wielkich kielichach, zalane syropem lub sosem czekoladowym, zajadane są przez starych i młodych przez okrągły rok o każdej porze dnia i nocy. Poza tym pije się tam niebywale ilości najrozmaitszych słodzonych niealkoholowych napojów, byle z bąbelkami. Zaczęło się od wody sodowej. Zwyczaj jej picia przybył z Anglii. Tam w latach sześćdziesiątych osiemnastego wieku wynalazł ją pan Joseph Priestley. Człowiek ten, wybitny uczony, znany raczej jako odkrywca tlenu, przeniósł się w drugiej połowie swojego życia do Ameryki, ściśle mówiąc do Pensylwanii, i tam w małym laboratorium ku uciechu rodziny i przyjaciół robił właśnie tę musującą wodę. Dopiero w 1807 r. inny uczony, profesor chemii z Uniwersytetu Yale, zaczął wodę sodową butelkować i wprowadził ją nieśmiało na rynek. Nie opatentował jednak swojego wynalazku i pieniędzy na nim nie zrobił, być może uważał opatentowanie tak prostego zabiegu, jak wprowadzanie kwasu węglowego do zwykłej wody, za rzecz będącą poniżej jego profesorskiej godności. Pierwszym człowiekiem, który dorobił się fortuny na tej nieskomplikowanej produkcji, był pan Joseph Hawkins. Człowiek ten opatentował nie ty4e proces produkcji wody sodowej, ile służące do tego maszyny. Pobił go jednakże na głowę konkurent, John Matthews, istny geniusz handlowy, który sformułował i zastosował prawdopodobnie pierwszy na świecie, a w każdym razie w Ameryce, slogan reklamowy dla swojego produktu. Był to jak na nasze czasy slogan może przydługi, ale zawierający już śmiały akcent seksowny. Brzmiał tak: „Młody człowiek pijący swoją pierwszą «sodową» odczuwa dreszczyk, który można porównać jedynie z dreszczykiem miłosnym”. Dopiero znacznie później ktoś wpadł na pomysł dodawania soków owocowych do wody sodowej. I wtedy Amerykanów ogarnął niebywały wprost apetyt na te nowe napoje. Znane pod ogólną nazwą *soda* pojawiły się na półkach sklepów i barów w pięknych butelkach najrozmaitszego kształtu, a więc soda

wisniowa, soda żurawinowa, soda malinowa. Dzisiejsze statystyki wykazują, że przeciętny Amerykanin pije rocznie około sześciuset butelek bezalkoholowego płynu z bąbelkami.

A ile piją alkoholowych? Dużo, bo na głowę jednego mieszkańca USA przypada sześć litrów czystego alkoholu rocznie. Polak pije o litr więcej, to znaczy statystyczny Polak, co ustawia nas w światowej czołówce. Wygląda to tak, pierwsze miejsce zajmuje

Związek Radziecki, my drugie, a Stany Zjednoczone honorowe trzecie.

Ale nie skończyłam jeszcze z napojami bezalkoholowymi i ich konsumpcją w Ameryce. Z sześciuset butelek, jakie wypija rocznie Amerykanin, połowę stanowi potężna, wszechobecna, niepokonana coca-cola. Coca-cola to jest to!

Napój ten wymyślił w 1886 roku farmaceuta John S. Pemberton z Atlanty w stanie Georgia. Coca-cola pana Pembertona nie miała być żadnym tam napojem służącym do gaszenia pragnienia w upalne dni, lecz środkiem od bólu głowy i remedium na kaca. Tak ją reklamował. Jak chce legenda, pan Pemberton uwarzył tę pierwszą cocę w wielkim kotle do prania bielizny zawieszonym nad ogniskiem, które rozpałił na podwórzu własnego domu. Gotując wywar z liści krzewu *coca* i orzeszków drzewa *cola* do mieszania używał wiosła od swojego kajaka. Już w pierwszym roku udało mu się sprzedać dziesięć tysięcy litrów płynu, któremu nadał nazwę „Coca-cola”. Zysk wyniósł pięćdziesiąt dolarów. Kolega pana Pembertona, także właściciel drugstore’u, zgodził się sprzedawać u siebie ów produkt, ale wpadło mu do głowy, żeby dolewać do każdej porcji trochę wody sodowej. Sukces był natychmiastowy. Jednym, z jego klientów, i to klientem wdzięcznym i oddanym, stał się pan Asa Candler, człowiek cierpiący na chroniczną dyspepsję, czyli niestrawność, oraz na częste i gwałtowne migreny. Twierdził, że brunatny napój przynosi mu ulgę. Miał wspaniałą rękę do interesów, zabrał się do reklamowania coli, która wkrótce stała się wielkim biznesem, rozprzestrzeniła się na całą Amerykę, a potem na cały świat. Dziś można ją dostać w stu czterdziestu krajach, a sam syrop, który miesza się z wodą sodową, przynosi firmie ponad miliard dolarów rocznie. Kiedy czytelnicy dostaną tę książkę do ręki, okaże się zapewne dzięki długości naszego wydawniczego cyklu produkcyjnego, że krajów tych jest więcej i że suma uzyskana ze sprzedaży syropu jeszcze wzrosła. Produkcja tego lekko gazowanego płynu o kolorze ciemnego bursztynu i smaku lekarstwa na kaszel jest tak prosta i tak intratna, że śni się biznesmenom po nocach. Był to tak zwany brylantowy interes. Dziko intratny i

błyskawiczny. Toteż dokoła tego napoju powstawały i powstają niesłychane wprost plotki. Producenci takich napojów, jak lemoniada, oranżada czy bezalkoholowe piwo, puszczają od czasu do czasu gadkę, iż powodzenie coca-coli tłumaczy się tym, że zawiera ona tajemniczy składnik chemiczny powodujący nałóg i że człowiek, który kilka razy napił się tego piekielnego płynu, żyć już bez niego nie może. Mówiono, i może nie bez racji, że coca zamiast gasić pragnienie, wzmacnia je, i że młodzież zapija się nią do utraty tchu. Szeptano się po kątach, że zawiera kokainę, jest więc szalenie niebezpieczna. Plotka ta ma pewne cechy prawdopodobieństwa, gdyż kokainę rzeczywiście produkuje się z liści krzewu coca oraz orzeszków drzewa cola, ale przy produkcji coca-coli eliminuje się jej zawartość do ostatniego miligrama. Oszłomienie wywołuje jednakże nie tyle sama coca-cola, ile związana z nią reklama. U nas w okresie wczesnych błędów i wypaczeń coca-cola symbolizowała wszystko, co paskudne w kapitalistycznym świecie. Mnóstwo znanych i szanowanych publicystów pisało wstrząsające artykuły na temat ekspansji amerykańskiego kapitału za pomocą właśnie owego trunku, a kiedy czasy te przeminęły i kiedy nagle we wczesnych latach siedemdziesiątych, w okresie budowania drugiej Polski, pojawiły się charakterystyczne czerwone pojemniki z butelkami w kształcie kobiecego torsu w co lepszych barach i jadłodajniach polskich miast i miasteczek, cola wzbudziła sprzeczne namiętności. Starsi ludzie ostrzegali przed jej zgubnym wpływem na młode organizmy, straszono, że konsumowana w stanie nie lodowatym, jak surowo nakazywał producent, lecz w stanie o temperaturze pokojowej, rozwała wątrobę, powoduje katarakty, kamienie nerkowe i cały szereg innych schorzeń. Ponieważ część Polski z Krakowem i Zakopanem objęta była koncesją konkurencyjnej firmy, produkującej niemal identyczny napój pod nazwą „Pepsi-cola”, w Krakowie twierdzono, że pepsi jest trująca, a coca nieszkodliwa, w Warszawie zaś na odwrót. Ale wielu obywateli widząc charakterystyczne butelki, czerwone pojemniki i uśmiechnięte młode amerykańskie twarze na plakatach reklamujących zarówno cocę, jak i pepsi, uznało, że nareszcie Polska znalazła należne sobie tradycyjnie miejsce wśród cywilizowanych narodów świata, coca-cola przestała być symbolem imperializmu i stała się symbolem młodości i radości życia, wszystkiego, co modne.

Nigdy nie lubiłam tego napoju i przez wszystkie moje amerykańskie lata, a spędziłam tam w kilku nawrotach sporą część mojego dorosłego życia, nie piłam go, chyba że chodziło o oszczędzenie uczuć moich amerykańskich przyjaciół. Smakowały mi

jednakże, i to od pierwszej chwili, amerykańskie lody i jeśli chodzi o mnie, raczej lody są słodkim symbolem kulinarnej Ameryki niż ten gazowany, bursztynowy płyn. Szkoda, że tak bardzo tuczą, że są tak wysokokaloryczne. Miewa to jednak pewne zalety. Dowiedziałam się, nie pamiętam już z której z moich lektur, że słynny bokser Jim Corbett, zwany -Dzentelmenem, szykował się do meczu z ówczesnym mistrzem świata w wadze ciężkiej Johnem L. Sullivanem objadając się lodami, gdy Sullivan karmił się intensywnie mięsem, piwem i whisky. Podobno w ostatniej chwili Sullivan także przerzucił się na lody, ale widać za późno, bo przegrał i stracił tytuł. Czy można się dziwić, że polscy dzentelmeni tak gromadnie ustawiają się pod warszawską „Zieloną Budką”?

## ROZDZIAŁ VI

*O kulinarnych kapryсах czarnych pudli, o perypatetycznym pekińczyku, o problemach Fannie Hurst, o antropofagach, o tym, jak profesor Einstein i doktor Schweitzer jedli podwieczorek, i o mdłym smaku ludzkiego mięsa.*

Psów nie można niestety wyłącznie kochać, trzeba je także karmić. Niby żaden problem, jeżeli pies jest normalny, merda, kiedy trzeba, szczeka, kiedy trzeba, nie wygłupia się, nie wtrąca do rozmów i je to, co mu się daje. Mieliśmy tylko dwa psy, obydwa pudle, obydwa czarne, i nawet inteligentne, ale obydwa szalenie wymagające w sprawach kulinarnych. Pierwszy, jak już pisałam, wabił się Groucho i nastał do nas w Londynie. Jeszcze przed synami.

Dopóki był jedynym pieszczochem w naszej rodzinie, jadł mniej więcej wszystko, ale z pojawieniem się pierwszego niemowlęcia zaczął się robić dziwny. Zżerała go zazdrość i na pewien czas stracił całkiem apetyt. Do dziecka zawsze odwracał się tyłem, udawał, że go nie ma. Dopiero, kiedy Piotr zaczął raczkować, co robił zresztą godzinami w oszalamiającym wprost tempie, Groucho zainteresował się nim, przede wszystkim jego wypchaną pieluchą pupą, i biegał za nim wachając go z wyraźnym niesmakiem. Jednakże za Chiny nie zżarłby swojego obiadu w obecności dziecka. Trzeba go było karmić w kuchni, w kącie za piecem, a i tak rozglądał się co dwie trzy sekundy jakby w obawie, że czworonogi człowieczek zjawi się i przewróci mu miseczkę. Nie cierpiał jarzyn, nie cierpiał kaszy, czasami jadł ryż, ale tylko z mięsnym sosem. Karmiliśmy go więc głównie koniną i kiedyś, już nie wiem, w jakim celu, obliczyłam, że ten nasz kudłaty pieseczek, który ważył około dziesięciu kilo, a stojąc wyprostowany na tylnych łapach miał jakieś sześćdziesiąt pięć centymetrów wzrostu, zżarł przez te siedem lat, kiedy był z nami, dobre cztery konie.

Uwielbiał słodcze. Wystarczyło odwijać z papierka cukierek albo czekoladkę, a zjawiał się jak gdyby spod ziemi o każdej porze. Kiedy mieliśmy coś wyjątkowo smacznego z tej dziedziny, pilnowaliśmy, żeby drzwi od pokoju były dobrze zamknięte, zanim zabraliśmy się do otwierania pudełka. Ale Groucho miał nieomylny słuch. Po sekundzie rozlegało się drapanie w drzwi. Wpuszczało się go dopiero po schowaniu bombonierki do szafki. Wpadał do pokoju jak szalony, obwąchiwał wszystkie kąty, po

czym obrażony spłaszczwał się jak naleśnik, wczółgiwał pod komodę i nawet magiczne zawołanie: – Na spacer! Na spacer! – nie potrafiło go stamtąd wywabić. Wreszcie któreś z nas załamywało się, brało cukierek czy czekoladkę, odwijało ją z możliwie najgłośniejszym szelestem, pies wylaniał się powoli, łaskawie pożerał smakołyk i pozwalał sobie nałożyć obrożę.

Groucho, jak się już rzekło, nie pojechał z nami do Warszawy, więc kiedy tylko urządziliśmy mieszkanie i znaleźli dla chłopców przedszkole, kupiliśmy za całe pięćset złotych sześciotygodniowego, też czarnego, ale dość marnego pudełka, ostatniego z dziesięciorga rodzeństwa, który był przeznaczony do kubła z wodą i został przez nas uratowany. Jako że nie potrafił dopchać się do matczynego mleka, był chudziutki, słabiutki i niemrawy. Weterynarz kazał nam dawać mu codziennie oprócz kaszki, mielonej wołowiny i mleka, jedno surowe rozbełtane jajko i zapisał mu kupę witamin. Nazwaliśmy go Tafik na cześć psa Mariana Eilego, Afika, który urzędował wraz ze swoim panem codziennie w redakcji „Przekroju” i którego podobizna ukazywała się regularnie w tymże tygodniku, toteż słynął na całą Polskę. Tafik na wyżej wymienionej diecie rósł jak na drożdżach i po roku był dużym psiakiem o wspaniałej czarnej sierści, bystrym oku i szalonym temperamentem. Żadne z jego braci i sióstr nie mogło mu dorównać. Byliśmy z niego wszyscy czworo szalenie dumni. Pod względem zachcianek kulinarnych niewiele różnił się od Groucha. Gdy skończył rok, nie chciał już patrzeć na mleko czy kaszę i żądał mięsa. Ale szalenie lubił popołudniową herbatkę, do której zasiadał na dywanie przy mojej kanapie elegancko wyprostowany. Chłopcy i my piliśmy naszą w filiżankach, on zaś swoją w specjalnej szklanej miseczce, dość mocną, z kilkoma kroplami skondensowanego mleka i łyżeczką cukru. Do tego pałaszował dwa, trzy herbatniki, po czym kładł się na krótką drzemkę pod frontowe drzwi.

Kiedy zdawało się nam, że już dokładnie znamy kulinarne gusta naszego nowego pudła, spotkała nas niespodzianka. Okazało się bowiem, że dziwne to zwierzę bynajmniej nie stroni od zakąski. A było tak. Nabrało nam się towarzyskich zaległości i postanowiliśmy urządzić tak zwany spęd, czyli zaprosić praktycznie wszystkich przyjaciół i bliższych znajomych, tych interesujących i tych mniej interesujących, żeby się wymieszali. Takie spędy są dobre na wszystko, bo ludzie interesujący, czyli gaduły, mają nowe audytorium w postaci tych mniej interesujących, czyli nieszczególnie wygadanych, a ci z kolei bawią się doskonale, ładne dziewczyny czują się w towarzystwie brzydszych

szczęśliwe, a brzydkie wyobrażają sobie, że są śliczne, bo czy inaczej interesujący panowie bawiliby je rozmową. Zwabiliśmy więc do naszego domu jakieś trzydzieści osób. Do przygotowania wytwornych bufetowych dań ściągłam do domu cudowną Katarzynę, gospodynię, która nastąpiła do mojej teściowej, pediatry, a także wspaniałej gospodyni i smakoszki, kiedy miała piętnaście lat, i już nie opuściła naszej rodziny. Kochała nas, my ją, znała każdy szczegół rodzinnej sagi i wszystkich naszych znajomych. Już od lat mieszkała w wygodnej kawalerce, otrzymanej w spadku po „pani doktor”, żyła z renty, trochę z pracy chałupniczej, no i trochę z tego, że od czasu do czasu dawała się namówić na urządzenie przyjęcia imieninowego czy rocznicowego, lecz tylko u nas lub naszych przyjaciół. Otóż Katarzyna, owszem, nawet lubiła Tafika, ale kiedy przychodziła pokrótka w naszej kuchni, wyganiała go natychmiast mokrą ścierką, co go do tego stopnia obrażało, że wbijał się w kąt i cichutko powarkiwał.

Na ten wieczór pełen gości Katarzyna poza budyniem z ryby, faszerowanymi pieczarkami, szynką zawijaną na kawałek selera i zapiekana pod beszamelem, poza swoją słynną zapiekanką z pokrojonych ziemniaków przekładanych ostrym tartym serem i aromatyzowanych gałką muszkatolową, poza sufletem ze szpinaku i boską wprost szarlotką z cytryną, rodzynekami i parzonymi migdałami, przygotowała wspaniałego śledzia w jarzynach według przepisu przywiezionego przez moją teściową z Kijowa w 1921 roku, kiedy to ta ewakuowała się do Polski z dwojgiem małych dzieci, kilkoma meblami i ręcznie pisaną rodzinną książką kucharską. Nad tym śledziem Katarzyna napracowała się bardziej niż nad jakimkolwiek z wszystkich tych wyszukanych dań. No, bo wypatrzyła go w Hali Mirowskiej, wystąpiła, zabrała do swojej kawalerki, oczyściła, wymoczyła, pokroiła, zalała oliwą, wreszcie ugotowała pokrojoną w paseczki włoszczyznę z cebulą i niezliczoną liczbą przypraw, zalała tym śledzie, kiedy było., to jeszcze ciepłe, i trzymała dobry tydzień w lodówce w szczelnie zakręconych słojach. Wreszcie przydźwigała wszystko do nas. Błagaliśmy, żeby wzięła taksówkę, ale za nic w świecie nie przejechałaby się z obcym człowiekiem przez miasto, a poza tym w ogóle nie ufała samochodom, więc przyjechała tramwajem, wtaskała ciężką torbę na trzecie piętro, bo windy też unikała, no i wyłożyła całą tę wspaniałą zakąskę na nasz największy półmisek. Półmisek zaś postawiła na parapecie kuchennego okna i zabrała się do szykowania innych dań. Ja tymczasem przygotowywałam bufet.

Kiedy w pewnym momencie zjawiłam się w kuchni po sztuce, Katarzyna zapytała

mnie dość zirytowanym, ale opanowanym głosem, dlaczego uznałam za stosowne przełożyć śledzie na inny półmisek i co mi się nie podobało w sposobie, w jakim śledzie zostały przybrane. A przybrała je, jak mi oświadczyła, kupionym za zawrotną sumę na targu pomidorem ze szklarni. Spojrzałam na pusty półmisek stojący na parapecie okiennym. Był nieskazitelnie czysty i błyszczący. Zapewniłam Katarzynę, że śledzi nie ruszałam, ale ona patrzyła na mnie sceptycznym wzrokiem. Moje spojrzenie jednakże padło na Tafika, który najspokojniej siedział w słupek w progu kuchni z najniewinniejszym na świecie wyrazem pyska. Katarzyna także na niego spojrzała, lecz wzruszyła ramionami.

– To niemożliwe – oświadczyła – jeżeli to zrobił, za godzinę nie będzie go na świecie.

Co tu dużo gadać, a raczej pisać. Tafik wtroił cały półmisek śledzi wraz z jarzynami i tym drogocennym, dekoracyjnym pomidorem i wylizał półmisek tak dokumentnie, że po zbrodni nie pozostawił najmniejszego śladu, ba, żadnej najniklejszej nawet poszlaki w postaci chociażby skraweczka pietruszki, marcheweczki, źdźbła natki czy owego szklarniowego pomidora. Musiał stanąć na tylnych łapach, bo parapet był wysoki, i załatwić całą zagrychę błyskawicznie. Żeby ekipę śledczą złożoną z całej naszej rodziny jeszcze dodatkowo zmylić, nie pił przez całą następną dobę, ba, nawet odwracał się od miseczki z wodą nonszalanckim ruchem. Może trochę dyszał, kiedy myślał, że jest sam. W każdym razie zachowywał się tak bezbłędnie, że każde z nas w duchu zastanawiało się nad faktycznym losem tego, jak nazywała go „pani doktor”, śledzia po wiejsku, chociaż nie znam takiej wsi, w której by takiego śledzia preparowano, bo gdybym znała, pewnie porzuciłabym dla niej stolicę wraz z wszystkimi jej urokami.

Wkrótce potem wydarzyła się fatalna historia z moim serialem telewizyjnym zrobionym przez Jerzego Gruzę na podstawie felietonów, które pisałam do „Przekroju” pod tytułem *Wojna domowa*. W jednym z odcinków bohaterka mojego romansu, nastolatka Anula, otrzymała szczeniaka i wraz ze swoim kolegą Pawłem, wujem, ciotką i rodzicami Pawła, usiłowała tego pieska, a był nim oczywiście sześciotygodniowy, czarny jak smoła pudełek, wychować. Warto może powiedzieć, że ciotkę Anuli grała Alina Janowska, wuja Andrzej Szczepkowski, ojca Pawła Kazimierz Rudzki, a matkę Pawła Irena Kwiatkowska. Otóż w pewnym momencie Rudzki demonstruje wszystkim obecnym,

jak nauczyć psa, żeby siusiał na gazetę zamiast na dywan lub posadzkę. Jest to, jak każdemu właścicielowi psa wiadomo, pierwsza faza wszelkiej tresury, a druga faza tresury polega na wyprowadzaniu psa na dwór. Wolę fazę pierwszą, gdyż zawsze łatwiej było mi zwijać gazetę i wrzucać ją do śmietnika, niż solennie spacerować po ulicy z psem na smyczy i czekać, kiedy wreszcie odleje się pod drzewkiem lub kucnie w poważniejszym celu, czasami długo i z namaszczaniem. Nigdy nie wiedziałam, co wtedy robić z twarzą, czyli jaką robić do tego minę. Mądrej nie wymyśliłam. No więc, kiedy moi bohaterowie podkładali pieskowi różne gazety, pozwalałam sobie na takie średnie żarty na temat "nieprzemakalności" jednych pism czy słabej „wsiąkliwości” innych. Pies stale siusiał obok, wreszcie sukces! Na dużym zbliżeniu pokazaliśmy, jak Lejek leje (bo w filmie Tafik nazywał się Lejek) na tytułową stronę tygodnika „Kultura”. Pismo to w owym czasie atakowało dość ostro i niezbyt elegancko pewnych pisarzy nie za styl czy treść ich dzieł, lecz za tak zwane poglądy, i rzeczywiście nie należało do moich ulubionych lektur. Jego ówczesny, a nieżyjący już dzisiaj redaktor naczelny obraził się śmiertelnie. Zmobilizował różne ważne osoby, rozpoczęto mniej lub bardziej dyskretne śledztwo celem stwierdzenia, „na jakim etapie produkcji” powstał tak koszmarne pomysły, komu zależało na narobieniu na „Kulturę”. Przepytywano z niewiadomych powodów operatora dźwięku, techników z planu. Wreszcie zmuszona byłam zatelefonować pod wskazany adres i poprosić, żeby zajrzano do scenariusza, w którym cała ta scena opisana jest przeze mnie bardzo dokładnie, i żeby przestano szukać winnych, czyli niewinnych. Przestano, ale w kilka dni później wytwórnia otrzymała zakaz produkcji następnych odcinków. W którymś z nich miała być historia ze śledziem po wiejsku i parę innych, jak mi się zdawało, zabawnych scen. No, ale nic z tego nie wyszło. A teraz cóż. Obydwa pudle buszują po szczęśliwszych terenach łowieckich jak powiadają bohaterowie westernów, serial wprawdzie jeszcze od czasu do czasu chadza po ekranie, szczególnie w czasie letniej kanikuły, i raczej popołudniową porą, ale jest czarno-biały i trochę trąci myszką, może nawet miłą, białą myszką, taką z małymi jak czarne guziczki oczkami, ale zawsze myszką.

– Twoja fryzura trąci myszką – powiedział kiedyś do mnie Marian Eile, niezapomniany przyjaciel i wspaniały redaktor „Przekroju”. Nie będę kryła, że już nazajutrz rano byłam u najdroższego w Warszawie fryzjera. No, ale Mariana też już nie ma, i moja fryzura też już jakby znowu zaczynała trącić myszką. To była dygresja.

Wróćmy znów do psów i dziwnych kaprysów kulinarnych niektórych z nich. W

późnych latach pięćdziesiątych poznałam w Nowym Jorku u pewnych miłych znajomych wysoką, szczupłą starszą panią o starannie na czarno ufarbowanych włosach, równie starannie oskubanych wąziutkich brwiach, szczupłych dłoniach o długich palcach i polakierowanych na ciemny szkarłat paznokciach, ubraną w powłóczyste, szare szaty, tak, szaty, milczącą i bardzo poważną. Była w niej jakaś tajemnica, tak mi się przynajmniej zdawało, ale przyjaciele powiedzieli mi, że większej tajemnicy w niej nie ma, że jest to Fannie Hurst, znana niegdyś powieściopisarka specjalizująca się we współczesnych romansach z życia kobiet, i to raczej nieszczęśliwych, która prawie się nie odzywa, jako że wiecznie poszukuje tematów do swoich powieści, strzępów dialogu, jakichś interesujących wydarzeń, określeń czy zabawnych powiedzeń, by natychmiast po powrocie do domu zanotować wszystko w brulionie. W 1931 chyba roku ogłosiła drukiem powieść pod tytułem *Boczna ulica*, która dała jej rozgłos i pieniądze i wślawiła jej imię i nazwisko również w Polsce, gdzie podobnie jak na całym niemal świecie książkę tę czytały zażawionymi oczami rzesze młodych i starych kobiet. Była to opowieść o smutnej miłości młodej kobiety do żonatego mężczyzny na stanowisku, który wprowadził także ją kochał, ale ze względu na karierę, no i ogólne dobro (był politykiem), musiał ukrywać swoje uczucia grając jednocześnie wobec świata rolę szczęśliwego męża i bodajże ojca. Nie jestem pewna, czy czytałam tę powieść, ale tyle się o niej nasłuchiłam, a i wyrażenie „boczna ulica” stało się przecież synonimem takiej właśnie miłości, że kiedy zorientowałam się, iż mam do czynienia ze słynną panią Hurst, doznałam czegoś w rodzaju uderzenia snobizmu do mózgu. Przysunęłam się więc bliżej jej fotela i usiłowałam wciągnąć ją w rozmowę, lecz szło mi to raczej opornie, i dopiero wtedy, kiedy wspomniałam coś o łakomstwie psa naszych gospodarzy, znana pisarka ożywiła się.

– Pani ma psa – zawołała takim tonem, że zrozumiałam, iż aby podtrzymać konwersację, należy skłamać.

– Pekińczyka – spytała z nadzieją w głosie.

Oczywiście brnęłam dalej, choć pekińczyka nie sprawiłabym sobie za żadne skarby świata.

– Ja też – oznajmiła Fannie Hurst – i ciekawa jestem, czy pani ma z nim ten sam problem, co ja ze swoim.

– Na pewno – odparłam bez wahania i jeszcze długo potem myślałam często, że

gdyby istniała jakaś wyższa sprawiedliwość i człowiek byłby karany za małe, niepotrzebne i liche kłamstewka, to mnie przydzieliliby właśnie takiego psa, jak ten dziwak pani Hurst. Nieduże to i jakoby szalenie kosztowne psiątko jadło wyłącznie w ruchu, to znaczy jedynie i wyłącznie w posuwających się naprzód pojazdach mechanicznych, w związku z czym słynna pisarka wsiadała dwa razy dziennie do specjalnie w tym celu wynajętej limuzyny z kierowcą w liberii i kazała się wieźć do Central Park. Siedziała wraz ze swoim obłąkanym pekińczykiem na tylnym siedzeniu, rozkładała obrusik i z termosu wylewała do głębokiej miseczki mięsną zupę z małymi kluseczkami, ulubiony przysmak pieseczka. Limuzyna sunęła wolno po asfaltowych jezdniach przecinających wielki park, w którym znajdują się między innymi pomnik Jagiełły i Alicji. Na tym ostatnim uwieczniona została bohaterka książki pana Lewisa Carrolla oraz inne występujące tam postaci wraz z Marcowym Zającem, Zwariowanym Kapelusznikiem i flamingiem.

Pekińczyk bez pośpiechu posilał się z miseczki, a pani Hurst pilnowała, żeby nic się nie wylało, i od czasu do czasu wycierała mu pysk chusteczką. Ta kulinarna przejażdżka trwała od dwudziestu minut do trzech kwadransów. Potem pani Hurst czyściła pieskowi łapki i pyszczek i stuknęła w szklaną szybę oddzielającą ją i pekińczyka od kierowcy na znak, że pragnie powrócić do domu. I tak codziennie. Przez wiele lat. Fannie Hurst zmarła w 1968 roku. Losy pekińczyka nie są mi znane.

Przypomniał mi się jeszcze jeden pekińczyk o dziwnych upodobaniach kulinarnych. Przebywając w latach pięćdziesiątych w Londynie poznaliśmy ambasadora Nepalu i jego małżonkę. Wspaniała była to para. Oboje niewielkiego wzrostu, nieco przysadziści, o twarzach porcelanowych lalek, żrenicach jak laskowe orzechy osadzonych w nieskazitelnej bieli gałek, długich, ba, powłóczystych rzec można rzesach, ślicznych małych rączkach i nóżkach. Małżeństwo to występowało na przyjęciach w strojach narodowych, uszytych z ciężkich, bardzo kolorowych jedwabi. On w szarawarach z brokatu i jakby trzech kamizelkach, haftowanych oczywiście i szamerowanych złotym sutaszem. Guziki miał z drogocennych kamieni, haftki, sprzączki i jakieś łańcuchy ze złota, a na palcach wielkie pierścienie z brylantami. Ona nakładała na siebie coś w rodzaju hinduskiego sari i tyle wspaniałej biżuterii, że bił od niej przedziwny blask, jakby powiedział poeta. Na przyjęciach w Buckingham Palace klejnotami swoimi zaćmiewała klejnoty koronne królowej. Zapraszane tam panie zwyczajowo nakładały na głowę tiary,

co podobno do wybuchu wojny światowej (tej drugiej) było nawet obowiązkowe, ale w ramach narastającej demokracji i w związku z tym rozluźniających, się obyczajów zaczęto wpuszczać w progi pałacu nawet te panie, które przychodziły z gołą, że tak powiem, głową. Byłam jedną z nich, więc wiem. Pamiętam, że na wielkim raucie z okazji zaręczyn ówczesnej księżniczki Elżbiety, a obecnie panującej królowej, z księciem Filipem zjawiłam się bez jakiegokolwiek biżuterii, co wywołało małą, choć dyskretną sensację. Kiedy ubierając się przed lustrem sypialni przyjrzałam się mojej kolekcji biżuterii z Jablonexu, to jest dwóm niby brylantowym klipsom, sznurkowi perełek i dużej broszce, świecidełka te nagle mnie rozśmieszyły i pomyślałam sobie: lepiej nic niż tandeta. Był to z mojej strony akt odwagi, pójście na przyjęcie do króla bez biżuterii to prawie tak jak bez spódnicy. Mnie zaś było przyjemniej w jakiś dziwny, przewrotny sposób. Nie wpadło mi do głowy, że całkowity brak biżuterii okaże się większą sensacją niż jej nadmiar. A w nadmiarze miała jej na sobie tego wieczoru z całą pewnością żona ambasadora królestwa Nepalu. Małżonek jej bowiem pojechał specjalnie, jak wszystkim ochoczo opowiadał, do Paryża, gdzie zamówił w firmie „Clef et Arpels” na Wielkich Bulwarach wspaniały zestaw biżuterii. Z okazji zaręczyn księżniczki Elżbiety. Pani ambasadorowa miała więc teraz na drobnej piersi dużą kiść winogron ze szmaragdów osadzonych w platynie, zawieszoną na grubym platynowym łańcuchu. Trochę pochylała się do przodu pod tym ciężarem. Na głowie jej zaś jaśniała szeroka diamentowa tiara poprzątykana szmaragdami pokaźnych rozmiarów. Nie warto nawet wspominać o pierścionkach, z których każdy mógłby prawdopodobnie wyrównać bilans płatniczy niejednego państwa. Ambasadorowa Nepalu zaćmiła więc wszystkie obecne tego wieczoru na dworze angielskie arystokratki, obciążone wyjętymi z bankowych sejfów tiarami i naszyjnikami, nie mówiąc już o damach z królewskiej rodziny. Podobno niektóre z tych błyskotek pochodziły z czasów Elżbiety I.

Przez kilka minut Nepalka i ja stałyśmy zatopione w rozmowie na temat pogody w Anglii, Polsce i Nepalu, ona królowa balu, ja kopciuszek, i w pewnym momencie ta miła i dość zagubiona w tym dziwnym europejskim świecie młoda kobieta zapytała nieśmiało, czy może nastąpiła moda na nienoszenie biżuterii, a potem dodała, że byłoby to nawet interesujące, gdyż podkreślałoby krój i materię sukni<sup>1</sup>. Nie bardzo wiedziałam, co na to odpowiedzieć. Zmartwić ją, że niemodna? Kłamać? Jak zwykle w takich sytuacjach bywa, wybawił mnie z opresji jakiś dyplomata, który podszedł do nas i zaczął mówić o pogodzie

w swoim kraju.

Na wszystkich dużych przyjęciach można na takie zdarzenia liczyć. Ludzie bez żenady przerywają innym rozmowę, ładują swoje i idą dalej, by przerwać rozmowę komuś innemu i znowu ładować swoje, zwykle tę samą gadkę przez cały wieczór. Więc kiedy ten pan odszedł i ja też już wybierałam się w dalszą wędrówkę po salonach, Nepalka zapytała mnie, czy nie zechciałabym przyjść do niej nazajutrz o piątej na herbatkę, gdyż pragnie pokazać mi swoje klejnoty i swój największy skarb, pięknego młodego pekińczyka.

Poszłam do niej nawet z ciekawością. W końcu, ile razy w życiu może człowiek być zaproszony do domu Nepalczyków, a na dodatek bliskich krewniaków króla, na oględziny biżuterii. Na szczęście tylko jeden raz. Zostałam tam wianuszek pań z dyplomacji z bardziej jak gdyby egzotycznych krajów niż mój, szczebiocących w najlepsze o problemach ze służbą, dziećmi i kaprysami pogody. Poczęstowano nas słodkim ryżem z rodzynkami i przyprawami, z którego robiło się wzorem gospodyni kulki za pomocą rąk i również za pomocą rąk pakowało się je do ust. Do tego podano jakiś dziwny ciepły płyn, pewnie z nepalskich ziół, miałam nadzieję, że z leczniczych. W końcu Nepalka zaprosiła nas do swojej sypialni. Był to wielki pokój o ścianach wyłożonych różowo-złotym aksamitem z podłogą pokrytą grubym złoto-różowym dywanem i z ogromnym łóżem pośrodku nakrytym również złoto-różową narzutą. Na nim to kazano nam się rozgościć. Pośrodku łóża królował włochaty i dyszący jak mała lokomotywa pekińczyk, który przyglądał się nam bez większego zainteresowania spod brązowo-beżowej grzywki. Pani domu odsunęła parawan przy pomocy dziewczki służebnej, która, gdy zbliżyliśmy się do sypialni, zerwała się z podłogi, jako że jej obowiązkiem było leżenie pod drzwiami pokoju swojej pani dzień i noc. Za parawanem z malowanej w kwiaty laki zobaczyliśmy żelazne drzwi wielkiego sejfu. Otworzywszy je niespodziewanie sprawnie Nepalka własnoręcznie wyciągała szuflady-tace z klejnotami. Zaczęła od rubinów. Oczom naszym ukazały się najrozmaitsze wyroby z owych właśnie kamieni. Naszyjniki, kolie, kolczyki, brosze, klipsy, pierścionki, bo ja wiem co jeszcze. Jak się zaraz okazało, sejf miał kilka takich szuflad, a w każdej leżały klejnoty z innych kamieni, a więc z brylantów, szmaragdów, szafirów, była jeszcze jedna, głębsza szuflada na same tylko tiary. Zawartość każdej szuflady Nepalka rzucała na kapę łóżka i prosiła nas usilnie, abyśmy sobie wszystko nie tylko obejrzały, ale i poprzymierzały. Dwie ściany pokoju błyskały lustrami, toteż było gdzie na siebie popatrzeć. Runęliśmy do tych luster nakładając na siebie świecidełka.

Jeżeli o mnie chodzi, mierzyłam tylko szafiry, mój szczęśliwy kamień. Trwało to dobre dwie godziny i nie przypominam sobie bardziej udanego damskiego przyjęcia.

W dwa dni później spotkałam Nepalczyka na kolejnym przyjęciu. Jak zawsze był wspaniale wystrojony, ale miał ponurą minę, no i był sam, bez małżonki. Wszyscy, szczęśliwi, że jest temat do konwersacji, dopytywali się o piękną Nepalkę.

– No cóż – odpowiadał każdemu cierpliwie – musi biedaczka siedzieć w domu. Jej ukochany piesek połknął dwudziestokaratowy brylant. Po raz pierwszy. To znaczy po raz pierwszy brylant. Zjadł był już raz rubin i raz spory koral. Dziwne to zwierzątko lubi kamienie, i to wyłącznie szlachetne. Oczywiście nie powinna go trzymać na łóżku, kiedy rozkłada biżuterię, stale przyrzeka, że będzie o tym pamiętała.

Poczułam się jakby współwinna temu nieszczęściu. Ostatecznie przecież to między innymi dla mnie Nepalka rozsypała na kapę łóżka te swoje kamyczki.

– To straszne zmartwienie – powiedziałam ze współczuciem – świetnie rozumiem, że żona nie ma ochoty wychodzić z domu.

– Ochotę ma – stwierdził Nepalczyk – ale niestety w tych warunkach nie może. Daliśmy bestii porcję rycyny, siedzi z nim na łóżku i czeka na wynik.

W jakiś tydzień później zobaczyłam ich znowu razem promiennie uśmiechniętych. Podeszłam.

– Więc sprawa zakończyła się pomyślnie – zawyrokowałam z wrodzoną mi inteligencją.

– Ach, tak – krzyknęła Nepalka – chociaż tym razem trwało to aż trzy doby. Ale jest, jest, proszę – i wskazała palcem, na którym błyszcząły dwa brylanty, trzeci, jeszcze większy, w klipsie w uchu – to właśnie ten.

Kaprysy kulinarne miejskich psów są dobrze znane, zauważyłam nawet, że ich właściciele jak gdyby szczycą się tym, jaki to ich piesek wybredny, jak to tego czy tamtego nie je i z jakim trudem trzeba mu zdobywać ulubione kąski. Mam znajomego, który dostaje co miesiąc dużą paczkę ze Stanów Zjednoczonych, zawierającą puszki marki „Alpo” z pożywieniem dla psa, gdyż tylko to żarcie jego cocker spaniel łaskawie wtraja. Przyjaciel chętnie poprosiłby syna, który mu te paczki przysyła, o pomarańcze, sardynki

czy chociażby pastę do zębów na własny użytek, ale nie tylko nie prosi o te rzeczy, lecz jeszcze zapewnia go w listach, że nie ma żadnych własnych problemów aprowizacyjnych, i tylko błaga o regularną wysyłkę tego alpo.

Jednakże psy nie tylko jedzą, ale i bywają jedzone, co się im chyba słusznie należy. W takich krajach jak dawne Chiny, Indochiny czy Meksyk hodowano psy na mięso i uważano je za wielki przysmak. W innych stronach i innych okresach jadało się psy wtedy, kiedy nie było nic innego. W czasie oblężenia Paryża w 1871 roku, a w szczególności pod koniec, miasto smakoszy było głodne. Słynny podówczas kucharz pan Thomas Genin pisał na ten temat: „Poza koniną było naprawdę trudno o mięso. Wołowina i cielęcina zniknęły już dawno. Baraninę zastępowaliśmy psiną, którą sprzedawali handlarze drobiu. *Ragoût* niby to z młodego królika robiliśmy z mięsa szczurów. Kocina uchodziła za rzadki i wielki przysmak. Szczur jest paskudny w dotyku, ale jego mięso jest wyśmienite: delikatne i pełne smaku. Dobrze naziołowane może być wprost doskonałe... Mięso psów jest niestety twarde, poza tym ma nieprzyjemny posmak, którego nawet największa ilość przypraw nie jest zdolna zatrzeć\*.

Hipokrates poleca! psie mięso chorym lub delikatnym Grekom twierdząc, że jest lekko strawne i wzmacnia organizm. Ludzki. Starożytni Rzymianie chętnie jadali szczeniaki. Uznawano ich mięso za tak czyste i niewinne, że ofiarowywano je bogom, o których łaskawość w danym momencie chodziło. Pliniusz Starszy opowiada, a żył przecież już w naszej erze, ściślej mówiąc w pierwszym wieku naszej ery, że mięso szczeniaków podawano często w czasie uczt. Spożywano je na cześć bogów.

Wolałabym, gdyby to było absolutnie konieczne, jeść szczura niż psa, jedzenie psiego mięsa równa się w moim poczuciu kanibalizmowi. A kanibalizm bywa różny. Ten dosłowny, kiedy jeden człowiek zjada drugiego albo przynajmniej kawałek drugiego, i ten w przenośni, kiedy pozeramy się nawzajem myślą, słowem i czynem. Ustnie i na piśmie. Są ludzie tak zjadliwi, że pozeranie ich szkodzi pozerającemu, zatrują go. Celują w tym nie kobiety, jak to głoszą mężczyźni, ale właśnie oni, mężczyźni, shylocki dnia codziennego, wymagający co dwadzieścia cztery godziny swojej porcji. Znam starszego pana, który bez codziennego filecika czy kotlecika z mięska bliźniego swego czuje się nieswojo. Pożera głównie znajomych, chętniej bliższych niż dalszych, ale nie stroni nawet od zupełnie obcych, byleby byli znani, jeszcze lepiej szanowani, albo przynajmniej zdolni

czy zamożni. Pożywienie to podlewa zwykle sosikami z pomówień, czasami tylko wymownym spojrzeniem, podniesieniem oczu do nieba, wzruszeniem ramion, wieloznacznym uśmiechem, i przyprawia pieprzykiem aluzji, przystraja natką kłamstwa. Są również ludzie, którzy zżerają się sami. Ci przynajmniej nie szkodzą nikomu, wyłącznie sobie. Pożera ich zazdrość, poczucie mniejszej wartości, podejrzliwość, ambicja – ta ostatnia może najskuteczniej, chociaż żądza dominowania nad innymi też niezgorzej. Zginęliby w krótkim czasie na tej niestrawnej diecie, ale jednocześnie żywią się mniej więcej tymi samymi uczuciami, tak że jeżeli jednego dnia zjada ich poczucie mniejszej wartości, następnego zażywają nieco nienawiści do kogoś, kto właśnie otrzymał jakąś nagrodę, zagraniczną oczywiście, czyli dewizową. Jeżeli zaczyna ich zżerać podejrzliwość, bo akurat ktoś ze znajomych dostał paszport na atrakcyjny wyjazd niesłużbowy, a ich zdaniem nie powinien był, szybko zażywają nieco niechęci do kolegi, który otrzymał awans, oczywiście niezasłużony. I tym sposobem zachowują dobre zdrowie, niezłe samopoczucie, stałą wagę i jako taką psychiczną równowagę. Niech im będzie! Tym duchowym ludożercom, antropofagom, którzy z pewnością nie dotknęliby antrykota z psa! A kanibalizm w dosłownym tego wyrazu znaczeniu? Wbrew ogólnym poglądom nie ogranicza się wcale do dzikusów z egzotycznych krajów, bo i Europejczycy w pewnych okresach swoich dziejów raczej chyba z konieczności niż smakoszostwa odżywiali się mięsem swoich bliźnich, I to gdzie? Właśnie we Francji, która tak słusznie uchodzi za kolebkę sztuki kulinarnej. W zapiskach jedenastowiecznego francuskiego mnicha Raoula Glabera można przeczytać, że w niektórych rejonach Francji, a szczególnie w części środkowej, kanibalizm był za jego życia na porządku dziennym. Oczywiście wśród najbiedniejszych sfer społecznych. Na drogach silniejsi porywali słabszych, rozdzielali ich ciała na części i pożerali je. Złożone z silnych mężczyzn bandy urządzały zasadzki w mało uczęszczanych miejscach i napadały na samotnych podróżnych. W ramach dobrosąsiedzkich stosunków międzyludzkich z reguły bandy te oszczędzały miejscową ludność, choć być może nie tyle z delikatności uczuć, ile ze strachu przed wpadką. Najchętniej i najczęściej napadali na grupy rodzinne albo grupy minstrelów czy kuglarzy, chociaż mięso tych ostatnich mogło być nieco łykowate. Małe dzieci uważane były za wielki przysmak. „Zwierzęta są bezpieczniejsze niż ludzie”, pisał ze zgrozą uczonego mnich. Podaje też, że pewien masarz z Tournon przez wiele miesięcy handlował ludzkim mięsem, zanim został zdemaskowany. W Mâcon pewien kramarz zakradał się w nocy do pokojów i

podrzynał gardła co tłściejszym gościom. „Ci, którzy raz zakosztowali ludzkiego mięsa – kończy ojciec Glaber – nigdy już nie potrafią zapomnieć jego smaku i marzą o powtórzeniu tego kulinarnego doświadczenia”.

Nigdy ludzkiego mięsa nie jadłam, przynajmniej świadomie, chociaż w czasie pobytu w powojennym Londynie zdarzało mi się jeść obiady w pewnej czeskiej restauracji, która jako jedyna w stolicy Anglii podawała sznycle po wiedeńsku, bez jajka wprawdzie i bez płatką cytryny, gdyż jajka i owoce cytrusowe były w ówczesnej Wielkiej Brytanii jeszcze większą rzadkością niż mięso.

Otóż jak mi później powiedziano, te *wiener schnitzel* nie miały nic wspólnego z cielęciną, ale za to bardzo wiele z królikiem, a kiedy nie oburzyłam się specjalnie z powodu tej rewelacji, rozmówca mój dał mi do zrozumienia, że i z królikami są trudności, po czym uśmiechnął się tajemniczo. Tak więc nie mam zielonego pojęcia, jakiego zwierzęcia mięso konsumowałam. Na pewno nie konia, bo sznycle były bardzo blade. Ale nieważne. Było, minęło. Kanibalizm znam więc raczej z dowcipów. Chodziło ich mnóstwo po kularach nowojorskiego budynku ONZ-tu w latach sześćdziesiątych. Z początkiem tych lat zaczęto tam przyjmować liczne, nowo powstałe państwa afrykańskie. Do tamtej pory królowała w ONZ-cie niemal wyłącznie rasa biała, całą Afrykę reprezentowały jedynie Etiopia i Liberia, które jeden z ówczesnych zastępców sekretarza generalnego organizacji, przemiły zresztą Amerykanin o tubalnym głosie, przez dwa lata wywołujący delegatów do głosowania, nazywał: „Idiopia” i „Libreria”. W tomiku pod tytułem *Noty i anegdoty dyplomatyczne* znalazłam historyjkę, która podobno rzeczywiście zdarzyła się w tym okresie w czasie jednej z sesji zgromadzenia ogólnego w restauracji ONZ-tu. Ponieważ pod pseudonimem „Diplomex”, autora tomiku, ukrył się mój mąż, przytaczam ją z mniej więcej czystym sumieniem. Pewnego dnia podczas przerwy w obradach zasiadło przy jednym stole kilku przedstawicieli państw rozwiniętych i jeden przedstawiciel kraju rozwijającego się. Popijając koktajle czekali na kelnera, żeby zamówić obiad. Któryś z przedstawicieli białej rasy nie zwracając uwagi na obecność czarnej twarzy opowiedział jakiś idiotyczny kawał o afrykańskich ludożercach. Kiedy dowcipny dyplomata zamilkł, jego słuchacze zorientowali się w sytuacji i speszzeni spuścili oczy. W tej samej chwili zjawił się kelner i wszyscy zaczęli zamawiać dania.

– A pan? – kelner zwrócił się do Afrykanina. Ten długo kręcił głową. – Bardzo mały

wybór w tej karcie – powiedział wreszcie.

– Jak to? – zdziwił się kelner. – Wołowina., wieprzowina, wątróbka, ryby...

– Nic z tego mi nie odpowiada – odparł Murzyn cedząc słowa jak przystało na absolwenta Oxfordu. – Proszę mi pokazać listę delegatów na sesję.

Podobno od tego dnia w ONZ-cie zmaląła moda na dowcipy o ludożercach.

Mniej więcej w tym samym czasie, a może w rok później, poznałam w tymże Nowym Jorku szalenie sympatyczną i interesującą kobietę, pracującą w jednej z wielkich agencji reklamowych. Przez wiele lat przebywała jako ochotniczka w Lambaréné w Gabonie, w Afryce Równikowej, u słynnego doktora Alberta Schweitzera, który założył tam szpital dla tubylców z własnych funduszy, a zdobywał je pisząc książki i wygłaszając odczyty na całym świecie. Wszechstronny ten Francuz skończył medycynę, specjalizował się w chirurgii i miał doktoraty z filozofii, teologii i muzyki. W Afryce był legendą, w 1952 roku został laureatem pokojowej nagrody Nobla. Jeżeli nie podróżował, żeby robić pieniądze dla swojego szpitala, przebywał w Afryce, dokąd w 1925 roku przeniósł się właściwie na stałe. Do Stanów Zjednoczonych nie jeździł, wydawały mu się niebezpieczniejsze od Afryki. Za to do Lambaréné zjeżdżali się uczeni, artyści i intelektualiści z całego świata, a także młodzi lekarze i pielęgniarki, by na lat kilka ofiarować swoje usługi, a właściwie dusze doktorowi Schweitzerowi. Moja nowa przyjaciółka sekretarzowała przez dwa lata – za darmo oczywiście – temu wielkiemu człowiekowi i towarzyszyła mu w kilku krótkich wypadach do Europy. Zafascynował ją bez reszty. Właściwie trudno było rozmawiać z nią o czymkolwiek innym. Uważała go za świętego, a zarazem za najwspanialszego człowieka świata. Jediną dlań konkurencję, dla jego inteligencji, instynktu, wiedzy, rewelacyjnej wprost zdolności kojarzenia, stanowił może tylko inny Albert, Albert Einstein. Moja przyjaciółka zapytała kiedyś Schweitzera, czy zna Einsteina, i dowiedziała się, że ci dwaj najwięksi geniusze dwudziestego wieku nigdy się ze sobą nie zetknęli. Einstein mieszkał już w Princeton, w stanie New Jersey, i prawie nie wychodził z domu, a Schweitzer coraz niechętniej opuszczał Lambaréné, więc szansa takiego spotkania była co najmniej nikła. Ale moja przyjaciółka postawiła sobie urządzenie śniadania mistrzów albo chociażby podwieczorku za zadanie życiowe. Sama mieszkała już na stałe w Ameryce, ale korespondowała z Lambaréné i śledziła każdy ruch doktora Schweitzera, a pomagała jej w tym jego bieżąca sekretarka, córka króla bekonu i

zapuszkowanych zup czy czegoś podobnego. Moja przyjaciółka obiecywała sobie po spotkaniu tych dwóch wspaniałych, siwych lwich głów prawdziwe fajerwerki intelektu i chciała być przy nim za wszelką cenę obecna.

Był rok 1953, a może 1954 (nie jestem pewna, bo moja przyjaciółka relacjonowała mi tę historię ustnie, a teraz nie mam pojęcia, gdzie jej szukać), kiedy dowiedziała się, że Schweitzer przyjeżdża na krótko do Stanów Zjednoczonych. Zaczęła kombinować, telefonować, kłamać, czarować, omotywać sekretarza czy sekretarkę Einsteina, sekretarkę Schweitzera, aż doprowadziła do tego, że Einstein zaprosił Schweitzera na podwieczorek do swojego domu. Podobno z dużymi oporami, nie z powodu niechęci do sławnego doktora, ale dlatego, że był już chory, bardzo zmęczony, i prawie nikogo nie przyjmował. Wkrótce potem zmarł w siedemdziesiątym szóstym roku życia. Za to Schweitzer, który miał dożyć w dobrym zdrowiu dziewięćdziesiątki, był pełen wigoru. Moja przyjaciółka towarzyszyła mu podczas podróży do Princeton. Marzyła o tym, żeby uwiecznić każde słowo, jakie padnie w czasie rozmowy stulecia, ale nie śmiała zabrać ze sobą ani magnetofonu, ani notatnika. Liczyła tylko na swoją pamięć. Weszła ze starym doktorem do niewielkiego domku Einsteina, do ciemnego gabinetu. Usiedli.

Po chwili wszedł Einstein przygarbiony, w swetrze, i z kraciatą chustą na ramionach. Ze swoimi sterczącymi na wszystkie strony białymi włosami i płomiennymi czarnymi oczami wyglądał jak trochę zwariowana stara kobieta. Schweitzer, w ciemnym ubraniu, koszuli ze sztywnym kołnierzykiem, ciemnej muszce, też siwy i wąsaty, podniósł się na nieco zreumatyzowanych nogach. Geniusze spojrzeli na siebie, przywitali się i... poczuli natychmiastową wzajemną animozję. Bèz widocznego powodu, jeszcze zanim wypowiedzieli słowa powitania.

– Już w pierwszej minucie wiedziałam, że popełniłam straszny błąd – mówiła moja przyjaciółka.

Jakaś kobieta podawała herbatę, a panowie wymieniali zdawkowe uwagi. Co chwila zapadało ciężkie, brzemienne w niechęć milczenie. Wreszcie Einstein przypomniał sobie, że jest gospodarzem, zrobił więc kolosalny wysiłek, a zarazem najgorszą rzecz, jaką mógł popełnić. Opowiedział mianowicie Schweitzerowi, doktorowi Schweitzerowi z Lambaréné, świętemu doktorowi, który głosił równość ras i całe życie poświęcił sprawie zdrowia i życia czarnych, dowcip o afrykańskich ludożercach. Moja przyjaciółka, która na

pamięć znała wszystkie idiosynkrazje doktora Schweitzera, już po pierwszych słowach, jakie padły z ust twórcy teorii względności, zrozumiała, że znajduje się w obliczu wielkiej katastrofy, ba, kataklizmu. Szczególnie, że w pierwszych słowach profesor Einstein zawiadomił doktora Schweitzera, iż kolekcjonuje dowcipy o kanibalach i opowie mu najlepszy z nich, a raczej najnowszy. Schweitzer znieruchomiał, złożył ręce w kapliczkę i patrzył na Einsteina spod krzaczastych brwi jak na przestępcę. Gdyby to był któryś z jego młodych adeptów, wybuchłaby burza. No, ale tu, w domu kolegi noblisty i jednego z najświetniejszych ludzi świata, trzeba było milczeć i wytrwać.

A Einstein opowiedział coś takiego: Murzyni na pustyni łapią białego misjonarza, pakują do kotła, dokładają włoszczyznę i zapalają ogień. Misjonarz modli się, zawodzi, wzywa niebiosa, dzikusy skaczą i tańczą dokoła niego, ciesząc się na ucztę. Wtem modły nieszczęśnika zostają jakby wysłuchane, z krzaków wybiega czar- nuch z warząchwią w rękę i białym czepku kucharza na głowie wołając:

– Zgasić ogień, zgasić ogień!

Dzicy gaszą ogień, wyciągają na wpół ugotowanego misjonarza, a kucharz powiada:

– Nazwisko pańskie poproszę, potrzebne mi jest do jadłospisu. Niedługo potem Schweitzer wstał, Einstein odprowadził go do drzwi, panowie podali sobie solennie dłonie, spotkanie mistrzów było skończone. Herbata pozostała nietknięta.

Opowieści o ludożerstwie wśród uczestników wypraw polarnych są na porządku dziennym, ale jednym z nielicznych udokumentowanych przypadków kanibalizmu w dziejach tak zwanych cywilizowanych ludzi jest tragiczna przeprawa grupy amerykańskich osadników, którzy wraz z rodzinami, dobytkiem i bydłem postanowili przemierzyć kontynent, żeby osiedlić się w Kalifornii. Były to czasy sprzed kolei żelaznej, znane nam z licznych westernów, czasy krytych wozów, kowbojów, walk z Indianami, wielkich stad bydła i strzałów padających zza załomków skal. Wszystko to, oglądane dziś w technikolorze i przy dźwiękach kowbojskich ballad, wydawać się może nawet romantyczne, ale rzeczywistość bywała okrutna.

Na jesieni 1846 roku grupa ludzi, na których czele stanął George Donner ruszyła ze wschodniego wybrzeża ku Kalifornii. Jechano w dwadzieścia wozów. Donner i jego przyjaciel James Frazier Reed, podobnie jak on zamożny farmer ze stanu Illinois,

postanowili poprowadzić wozy skrótami. Był październik, więc nie spodziewali się żadnych meteorologicznych przeszkód. Tymczasem, kiedy tylko dotarli do łańcucha górskiego Sierra Nevada, zaskoczyła ich wyjątkowo wczesna zima. Temperatura spadła poniżej zera, rozpętała się śnieżycą. Wśród członków przeprawy znajdowały się liczne kobiety i dzieci. Wozy utknęły. Trzeba było zjeść wszystkie woły pociągowe, potem krowy, wreszcie nie pozostało już nic jadalnego.

W kwietniu 1847 roku do Kalifornii dotarły niedobitki przeprawy Donnera. Czterdzieści siedem osób z osiemdziesięciu dwóch, które wyruszyły w drogę kilka miesięcy wcześniej. Oskarżono je o to, że dla ocalenia życia spożywały mięso umierających lub zmarłych współtowarzyszy.

Jeden z oskarżonych, Lewis Keseberg, którego postawiono przed sądem za popełnienie pięciu morderstw w celach konsumpcyjnych, w trzydzieści lat później tak pisał o tej sprawie:

„Kiedy przełknąłem pierwszy kęs ludzkiego mięsa, poczułem wprost nieopisany wstręt. Jest w naszej naturze instynkt, który buntuje się na samą myśl o dotknięciu, a cóż dopiero o jedzeniu ludzkich zwłok. Kiedy myślę o tym, mrozi mi się krew w żyłach. Mówi się, że chwaliłem się moim haniebnym uczynkiem, że smakował mi ten upiorny posiłek, że wolę mięso ludzkie od kalifornijskiej wołowiny. To oszczerstwo... Ludzkie mięso było ohydne, odstręczające, przyprawiające o mdłości”.

Keseberg twierdził, że znalazł się w namiocie z pięcioma towarzyszami, którzy zmarli naturalną śmiercią. Po to, by samemu nie zginąć, zmuszony był ćwiartować ich ciała, gotować je i spożywać. Mówił, nie bez racji, że nikt, kto nie znalazł się w podobnej sytuacji, nie powinien go osądzać.

Rodziny Donnerów, Kesebergów, Reedów, a w każdym razie ich niedobitki, osiedliły się w Kalifornii, podobno w tym samym miejscu, w którym znajdował się niegdyś raj i z którego wygnano Adama i Ewę za zjedzenie pomarańczy, jak twierdzą plantatorzy tego owocu, a wcale nie jabłka. Łatwo sobie wyobrazić, co przeżywają w szkołach mali Donnerowie, Kesebergowie i Reedowie, którzy przy każdej okazji muszą nasłuchać się od koleżków, że są potomstwem kanibalów.

I jeszcze coś o kanibalizmie. Historia, która przydarzyła się słynnemu polskiemu

antropologowi i etnografowi Bronisławowi Malinowskiemu w czasie pierwszej wojny światowej, na którejś z wysp Trobrianda na południowym Pacyfiku, chyba wśród Papuasów. Zamieszkał tam, żeby badać życie tak zwanych dzikich, i przez dłuższy czas był odcięty od życia ludzi cywilizowanych, bo tylko z rzadka przyływał na jego wyspę jakiś statek, przywożąc między innymi stare gazety. Przeglądając którąś z tych gazet pewnego pięknego papuaskiego dnia Malinowski dowiedział się o wybuchu wojny w Europie. Tegoż wieczoru spotkał się ze swoim przyjacielem, przywódcą miejscowego szczepu, który zapytał go po papuasku oczywiście, dlaczego jest smutny.

– No, bo w moim kraju wybuchła wojna – odparł uczony.

– Powinieneś się więc cieszyć – uspokajał go przyjaciel – twoi ludzie będą mieli dużo jedzenia.

– Kiedy u nas nie jada się wrogów – wyjaśnił Malinowski.

– No to w jakim celu prowadzicie wojny? – zapytał dzikus człowieka cywilizowanego.

Rzeczywiście po co?

## ROZDZIAŁ VII

O *kwiatach kartofla, o kurzajkach, o koronowanych, lecz niestety obciętych głowach, o jajach na suficie, o zwariowanym ryżu taty, o tym, że kobieta nie może być ani za chuda, ani za bogata, i o tym, jak można było sprawdzić, że za redaktora Eilego „Przekrój” sprawował rząd dusz.*

Jest na paryskim cmentarzu Pere-Lachaise, na avenue des Acacias, w trzydziestej ósmej kwaterze, w drugim rzędzie, grób, na którym każdego roku w sierpniu kwitną ziemniaki. Leży tam Antoine Augustin Parmentier, który zmarł siedemnastego grudnia 1813 roku. Nazwisko jego zna każde francuskie dziecko. Nazwano nim bowiem pyszną, gęstą, dobrze okraszoną skwarkami kartoflaną. *Potage Parmentier* to właśnie jego wynalazek. Można by pana P. wręcz nazwać wynalazcą kartofla, gdyż to właśnie on wprowadził go na stoły francuskie, skąd ten zacny korzeń rozprzestrzenił się na stoły najpierw całej Europy, a później całego świata. A było tak.

Dwudziestego piątego sierpnia 1785 roku odbywało się w Wersalu z okazji imienin króla Ludwika XVI wielkie przyjęcie. Zaproszono najważniejszych obywateli ze wszystkich zakątków Francji. Goście przynieśli wiele pięknych i cennych prezentów. W pewnym momencie przez tłum dworzan przedarł się wysoki, barczysty mężczyzna o wydatnym nosie. Wysoko nad głową trzymał bukiet drobnych, fioletowych kwiatów. Gdy dopchał się do monarchy, skłonił się nisko i rzekł:

– Sire, przybyłem, by ofiarować ci bukiet naprawdę godny twej osoby, i jestem przekonany, że nie otrzymasz dzisiaj nic cenniejszego.

Król wziął do ręki niepozorny bukiet bladych fioletowych kwiatków i przyjrzał im się ze zdziwieniem i zainteresowaniem. Wreszcie odezwał się tymi słowami:

– Panie Parmentier, ludzie tacy jak pan są wprost bezcenni.

Jakże się panu odwdzięczyć... podaj mi dłoń, podejdź do królowej i uściskaj ją.

Historycy uważają, że była to isticie historyczna chwila. Król Francji dał w niej wyraz swojej aprobachie dla ziemniaka, uznał go za roślinę godną dworu, a więc i Francji. Wyjął z bukietu jeden kwiat i podał go Marii Antoninie, która przypięła go do stanika swojej sukni. Drugi kwiat wsunął do butonierki, trzeci wręczył Parmentierowi.

– Sire – wzruszył się ten ostatni – odtąd kraj nasz już nigdy nie zazna głodu.

W kilka dni później wszyscy niemal dworzanie paradowali z kwiatem ziemniaka w butonierkach. Na czarnym rynku płacono za nie do dziesięciu ludwików.

Ziemniaki przywieźli do Europy konkwistadorzy w szesnastym stuleciu. Przyjęły się w kilku europejskich krajach, takich jak Italia, Belgia czy Niemcy, lecz tylko jako pokarm dla bydła i dla bardzo wygłodzonych i niewybrednych nędzarzy. Francuzi nawet słyszeć o nich nie chcieli. Rozeszła się bowiem po Francji plotka, że od ziemniaka dostaje się trądu!

W Polsce ziemniaki pokazały się po raz pierwszy w czasie panowania Jana III Sobieskiego. Przesłał je spod Wiednia do swojego ogrodnika i kazał zasadzić w Wilanowie. Najpierw rosły sobie na klombach dla radowania oczu dworzan, ale pewnego dnia król, który już coś niecoś na ich temat słyszał, kazał ugotować trochę tych bulw i podać je kilku wybranym gościom. Nie wywołały większego entuzjazmu, lecz mimo to zięć królewskiego ogrodnika postanowił zasadzić większą ich liczbę na własnym poletku. Zawoził te ziemniaczki do Warszawy, albowiem magnateria dowiedziała się już, że tę cudaczną jarzynę jadło się na dworze. Hodowca żądał za nie bająskich sum, co jeszcze bardziej zachęcało żądnych nowinek warszawskich bogaczy. Powoli ziemniaki zaczęły zdobywać i mieszczańskie stoły, a cena ich spadała, jako że znakomicie rosły w naszym klimacie i na naszych glebach. Z czasem trafiły i do chłopskich chałup, i na chłopskie pola. Kler z początku zwalczał je, twierdząc, że szkodzą zdrowiu. Kościół miał pewne obawy szczególnie w stosunku do mąki kartoflanej, którą wkrótce zaczęto nagminnie produkować. Obawiał się, że hostia sporządzona z mieszaniny mąki pszennej i kartoflanej nie będzie zdatna do celów liturgicznych. Ale Watykan wmieszał się do sprawy i uspokoił polskich księży. Pod koniec panowania Augusta III cała Polska, a i Litwa jadały ziemniaki na co dzień. W drugiej połowie osiemnastego wieku jakiś geniusz wpadł na pomysł pędzenia z nich wódki. Reszta jest milczeniem.

W Niemczech poznał się na odżywczej wartości ziemniaków Fryderyk Wilhelm I i napotkawszy na opór swoich poddanych, którzy nie dawali się namówić na ich uprawianie, zagroził, że obetnie nos i uszy każdemu rolnikowi, który nie poświęci im choć kawałka swojego areału. Jego dziadek, Fryderyk Wilhelm, zwany Wielkim Elektorem, jeszcze w 1651 roku kazał zasadzić ziemniaki w berlińskim Lustgartenie. Podobały mu się

te skromne kwiatki. Wreszcie Fryderyk, zwany po prostu Wielkim, syn Fryderyka Wilhelma I, wdał się w wojnę kartoflaną (1778-1779), czyli w wojnę o sukcesję bawarską z Austrią. Walczące ze sobą wojska zjadały ziemniaki jedne z pól drugich, aż nie pozostał ani jeden i trzeba było zawrzeć pokój.

Ale powrócę do Parmentiera. Jako młody uczeń aptekarski po wybuchu wojny siedmioletniej zaciągnięty został do wojska i w 1757 roku znalazł się na polu walki. Wojska francuskie stanęły naprzeciw armii hanowerskiej. Parmentier bił się podobno bardzo dzielnie, był kilkakrotnie odznaczony za odwagę i oddanie, z jakim pielęgnował rannych, lecz w końcu dostał się do niewoli i do niemieckiego więzienia. Czym żywiono naszego bohatera, gdy ten leżał na wilgotnej słomie? Ziemniakami oczywiście. I to niemal wyłącznie, przez cały rok. Wpylając je nie kraszone i często nie dogotowane zorientował się szybko, że mimo tej jednostajnej i dość paskudnej diety znajduje się w całkiem dobrym zdrowiu, nie traci na wadze, nie opada z sił. Zaczął spędzać czas na wymyślaniu najrozmaitszych potraw z ziemniaka, ziemniaki śniły mu się po nocach. Postanowił, że jeżeli wyjdzie żywy i cały z niemieckiej niewoli, resztę życia poświęci propagowaniu zalet ziemniaka i w ten sposób przegna raz na zawsze widmo głodu, które, co pewien czas krążyło nad wieloma krajami Europy, a szczególnie nad Francją. Dotrzymał słowa. Po powrocie do Paryża został aptekarzem w Hôtel des Invalides, czyli przytułku dla inwalidów wojennych, gdzie uknuto przeciwko niemu intrygę i skłoniono do rezygnacji ze stanowiska. Pomówiono go mianowicie o zmuszanie pensjonariuszy do spożywania ziemniaków, to jest „pożywienia dla świń”. Bronił się jak mógł, siebie i tych swoich ukochanych *solanum tuberosum*, ale nic mu to nie pomogło.

Wreszcie wpadł na wspaniałą pomysł. Zaprosił kilkunastu przyjaciół na kolację i podał im ziemniaki w postaci aż dwudziestu różnych potraw. Wśród zaproszonych znajdowali się ówczesny przedstawiciel Stanów Zjednoczonych Benjamin Franklin, słynny francuski chemik Antoine Lavoisier i młody szwedzki dyplomata, który już wkrótce miał odegrać nie byle jaką rolę w życiu królowej Marii Antoniny, Axel de Fersen. Goście zajadali się doskonałymi daniami z ziemniaków, pochodzących z wiejskiej posiadłości ich gospodarza. Parmentier był królem nie tylko ziemniaków, ale i reklamy. Kazał strzec swojego pola kartoflanego żołnierzom, co oczywiście wzbudziło szaloną ciekawość miejscowych rolników, którzy doszli do wniosku, że widać hoduje on coś niezwykle cennego. Parmentier na noc wycofywał strażę i gdy tylko zalegały ciemności,

ze wszystkich stron schodzili się ludziska, by podkraść mu rośliny, przesadzić je na swoje poletka i patrzeć, co będzie dalej.

Powoli, powoli Francuzi, przyciśnięci głodem, zaczęli godzić się z ziemniakiem. Jakoś przestano go oskarżać o wywoływanie różnych chorób. Wprawdzie Parmentiera za życia nie spotkały żadne zaszczyty, ale po śmierci wdzięczni rodacy wystawili mu dwa pomniki, jeden w jego rodzinnym miasteczku Montdidier, drugi na paryskim przedmieściu Neuilly. Ten ostatni został zniszczony w czasie pierwszej wojny światowej, ale wewnątrz budynku magistrackiego zachowało się malowidło ścienne, przedstawiające Parmentiera witającego Ludwika XVI na swoim słynnym kartoflanym poletku. Nieszczęsny Ludwik, który wkrótce miał zostać obalony, uwięziony i ścięty na szafocie, interesował się każdą rzeczą nadającą się do konsumpcji. Uwielbiał wszystko, co dało się jeść, od chleba czy gotowanego ziemniaka po najwyszukańsze pasztety z truflami czy szalenie za jego czasu modne na dworze sorbety i lody. Kiedy po skazującym na śmierć wyroku odprowadzono go do więzienia w Tempie, kazał sobie natychmiast podać obiad i zjadł „sześć kotletów, pół kury, kilka jaj, wypił dwie szklanki białego wina i kieliszek likieru, po czym położył się i zasnął”.

Arystokracja francuska nawet w więzieniach rewolucji jadła wspaniale. W swoim dzienniku hrabina Northumberland opisuje więzienie – twierdzę pod Lyonem, gdzie panie i panowie, którzy nie mieli najmniejszej nadziei na zachowanie swoich głów, co wieczór spożywali kolację w towarzystwie więziennego gubernatora. Podawano im wytworne dania i znakomite wina, oczywiście na ich własny koszt.

W 1761 roku francuski pisarz Jean François Marmontel siedział, na szczęście przez krótki czas, w Bastylii i później opowiadał, że gdy pierwszego dnia podano mu doskonały obiad, okazało się, że posiłek ten był w rzeczywistości przeznaczony dla służącego. Popelniono pomyłkę. Posiłek pana, którym uraczył się sługa, składał się z pysznej zupy, polędwicy wołowej, ćwiartki gotowanej kury, marynowanych karczochów, szpinaku *au jus*, pięknej gruszki, kiści winogron, butelki starego burgunda i kawy.

Rodzina królewska miała w więzieniu do własnej dyspozycji trzynastu kucharzy i pomocników, którzy przygotowywali najwyszukańsze posiłki. Na obiad podawano tym kandydatom na gilotynę trzy zupy, cztery zakąski, trzy pieczenie, cztery jarzyny, małe ciasteczka, trzy kompoty, trzy rodzaje świeżych owoców, chleb, szampan, wino, maderę i

kawę. Maria Antonina jadła znacznie mniej od męża, ale nie mniej wytwornie. Do jej zguby przyczyniła się w niemałej mierze plotka, przypisująca jej powiedzenie: „Jeśli nie mają chleba, niech jedzą ciastka”. Jest to najprawdopodobniej wyssane z palca pomówienie, ale z tych, które zaczynają żyć własnym życiem, rosną i rozprzestrzeniają się jak chwasty, i których sprostować po prostu się nie da. Wśród licznych potraw podawanych arystokratycznym skazańcom były również ziemniaki.

Za poprzednika Ludwika XVI, czyli w czasie panowania Ludwika XV, zaczęła się ukazywać słynna encyklopedia, której redaktorem był Denis Diderot. Dla intelektualistów europejskich stanowiła źródło wszechwiedzy, ale i ona zawierała nieścisłości, czego najlepszym dowodem jest definicja ziemniaka. „Owoc egipski, którego uprawa w koloniach być może okaże się pożyteczna”. I nieco dalej: „ten korzeń, żeby go nie wiadomo jak przyrządzić, jest mączny i pozbawiony smaku. Nie należy do potraw smacznych, lecz jest wystarczająco pożywny i wystarczająco zdrowy dla ludzi, którzy jedzą po to, by utrzymać się przy życiu. Krytykuje się go i słusznie za to, że wywołuje gazy, ale czymże są gazy dla silnego organizmu chłopca czy robotnika”.

Kartofle wbrew legendzie nie pochodzą z Ameryki Północnej, lecz z Południowej, ściślej mówiąc z Kolumbii. Królowa Elżbieta I jadła je po raz pierwszy na przyjęciu u sir Waltera Raleigha w 1586 roku. Przywiózł je z Wirginii. Uznała je za rzecz obrzydliwą, co od razu się rozeszło, i przez długi czas nikt w Anglii nawet ich nie próbował. Okazało się później, że kucharz w obliczu tej zupełnie nowej i nieznannej jarzyny obciął jej korzenie, wyrzucił je, ugotował zaś i podał na stół nać.

W XVII wieku uważano, że należy je bardzo długo gotować, gdyż w przeciwnym wypadku mogą poważnie zaszkodzić zdrowiu. Jeszcze w 1904 roku w książce Célestine Eustis pod tytułem *Gotowanie w dawnych kreolskich czasach* można było przeczytać: „Woda, w której gotujemy jarzyny, może być użyta jako podstawa do zup z wyjątkiem tej, w której gotowały się ziemniaki lub ogórki. Znane są przypadki śmiertelnego zatrucia psów taką wodą”.

Z czasem narastające dokoła ziemniaków legendy stawały się pozytywniejsze. Twierdzono w różnych okresach między innymi, że są lekarstwem na podagrę, zapalenie korzonków, reumatyzm, choroby nerwowe. Woda, w której je gotowano, nabrała cudownym sposobem właściwości leczniczych. Robiono z niej kompresy na obolałe stawy,

Kurzajki, które ostatnio jakoś rzadziej występują, a w dawnych czasach były plagą starych i młodych, leczono przez nacieranie surowym kartoflem. W tej dziedzinie odnoszono znakomite sukcesy. I nic dziwnego. Bo kurzajki to tajemnicze schorzenie. Sama się o tym przekonałam.

Pod koniec lat pięćdziesiątych mieszkaliśmy w Nowym Jorku. Nasz starszy syn Piotr pokazał mi pewnego pięknego dnia palec wskazujący lewej dłoni, na którym przez noc wyrosło kilka sporych kurzajek. Jedna z moich sąsiadek, która była przy tym, złapała się za głowę i orzekła, że trzeba iść do lekarza i kazać to wypalić. Na słowo „wypalić” zbladłam, a Piotr uciekł do ubikacji i zamknął się w niej z plikiem komiksów. Upewniwszy się, że moje dziecko zabrało ze sobą komiksy z serii „W osiemdziesiąt dni dookoła świata” a nie z jakimś koszmarnym Supermanem czy Drakulą, udałam się do gmachu ONZ-tu, ściśle mówiąc do baru dla delegatów, gdzie zawsze można było spotkać kilka kobiet z najrozmaitszych stron świata i poradzić się w każdej sprawie. Kurzajki Piotra wywołały ożywioną dyskusję. Jedna z Francuzek zapewniła mnie, że najlepszym sposobem na tę paskudną narośl jest nacieranie jej ziemniakami. Nazajutrz po przekupieniu Piotra łapówką w postaci dodatkowej godziny patrzenia na telewizję zastosowałam nacieranie surowym ziemniakiem. Po kilku dniach tego niebolesnego na szczęście zabiegu kurzajki nie tylko nie zmniejszyły się, ale przeniosły się również na prawą rękę. Piotr nie mógł już trzymać ołówka, z trudem łyżkę, a że bardzo lubił jeść, sprawa stała się poważna. Trzeba było iść do lekarza.

Żona austriackiego delegata poleciła mi wiedeńskiego dermatologa. Przyjęła nas recepcjonistka, wypytała i po chwili kazała Piotrowi wejść do gabinetu. Mnie zatrzymała w poczekalni. Piotra nie było przez jakieś piętnaście minut, po czym drzwi do gabinetu otworzyły się i stanął w nich starszy pan z dużą brodą, łudzaco podobny do Freuda. Skinął na mnie. Weszłam do środka. Pan doktor oświadczył, iż dokładnie poinstruował pacjenta, ale że powtórzy mi wszystko na wszelki wypadek. Otóż kazał nam pójść do najbliższego drugostoru, kupić buteleczkę spirytusu salicylowego i sodę oczyszczoną. W domu Piotr miał osobiście, koniecznie osobiście, zrobić z tych dwóch składników gęstą papkę, dobrze i długo mieszać ją drewnianym patyczkiem, owinać koniuszek zapalki watką i umoczywszy go w papce bardzo ostrożnie kilka razy dotknąć każdej kurzajki oddzielnie. Rano i wieczorem. Za każdym razem świeżą papką. Za każdym razem świeżą zapalką z watką. No i po tygodniu zjawić się u niego. Po tygodniu po kurzajkach nie było nawet

śladu. Pacjent i lekarz nie posiadali się z radości. Tego samego wieczoru sobowtór doktora Freuda zadzwonił do mnie i wyjaśnił, że kurzajki są zjawiskiem absolutnie tajemniczym, nikt nie wie, dlaczego się robią, i że to właśnie uczniowie Freuda wymyślili, iż należy je leczyć sposobem psychologicznym. Szczególnie u dzieci i młodych ludzi. Warunek: pacjent nie może wiedzieć, że leczenie jest psychologiczne. Wiele przypadków wyleczyłam później metodą patyczka i papki. Przypuszczam, że gdybyśmy dłużej nacierali te Piotrowe kurzajki surowym ziemniakiem i wymyślili na to bardziej skomplikowany sposób, rezultat byłby równie pozytywny.

Przeglądając niesłychanie bogatą literaturę na temat ziemniaka dowiedziałam się nie bez dumy, ale i bez większego zdumienia, że Polska należy do krajów o bardzo wysokiej produkcji i konsumpcji tej bulwy. Zaskoczył mnie jednakże fakt (wymieniany w oenzytowskich statystykach produkcji rolnej za 1982 rok), że NRD bije pod tym względem cały świat na głowę. Na głowę mieszkańca rzecz jasna. Otóż Niemcy z NRD spożywają rocznie sto osiemdziesiąt pięć kilo ziemniaków na jeden żołądek. Zaraz po nich idą Belgowie (sto czterdzieści pięć), potem my (sto trzydzieści pięć kilo), a za nami kroczą łeb w łeb Związek Radziecki, Irlandia i Rumunia (po sto pięć kilo). Stany Zjednoczone wloką się na mało zaszczytnym dziesiątym miejscu (sześćdziesiąt dwa kilo). Trudno to sobie wyobrazić, ale naukowo udowodniono fakt, że ziemniaki składają się w osiemdziesięciu procentach z wody. Z pozostałych dwudziestu procent pięć stanowi skrobia, pięć cukier, a reszta to sole mineralne, trochę witamin B i C. Biologiczna wartość ziemniaka jest jednakże kolosalna. Na wyłącznie kartoflanej diecie, której poddano ludzi w celach eksperymentalnych, nieszczęśliwi ci osobnicy żyli w dobrym zdrowiu aż do trzystu dni, chociaż pod koniec pewnie ich trochę mldiło. Dzisiaj kartofel jest popularny na całym cywilizowanym świecie. Ale marny jest jego los. John i Karen Hess, amerykańska para małżeńska, pisząca doskonale artykuły na temat produktów spożywczych, wyrazili to znakomicie twierdząc, że „ziemniak jest jednym z najlepiej przez przyrodę zaprojektowanych produktów. Rodzi się w pierwszorzędnym opakowaniu i dobrze przechowany utrzymuje świeżość przez długi czas. Ale my przerzucamy go z pola do fabryki, obieramy go, krajemy za pomocą maszyn, smażymy w tłuszczu, skrapiamy utrwalaczami, zamrażamy, przechowujemy w niskiej temperaturze, przewozimy z jednego krańca kraju na drugi w chłodzonych i napędzanych dieslem ciężarówkach, znowu wrzucamy do zamrażarek, przewozimy do sklepu, a tam pakujemy go do kolejnej

zamrażarki, z której powędruje niebawem do innej, tym razem prywatnej, i po pewnym czasie zostanie rozmrożony, podgrzany i spożyty”.

Moje własne przygody z ziemniakami były raczej przyziemne. Albo mi się rozgotowywały, albo przypalały. Nie zawsze, ale aż nazbyt często. Działo się tak dlatego, iż nastawiając je myślałam, że będę teraz miała dobre dwadzieścia pięć minut świętego spokoju, i wracałam do swojego pokoju i swojego biurka, żeby kontynuować jakiś przekład. I natychmiast zapominałam o wszystkim z wyjątkiem moich translatorskich problemów, a już na pewno o ziemniakach. Nakręcałam wprawdzie budzik kuchenny, ale ponieważ stał na półce obok książek kucharskich, a nie na moim biurku, dzwonił sobie w określonym czasie, lecz tylko sobie i ziemniakom. Czasami przypominałam sobie o nich, zanim doszedł mnie zapach spalenizny, ale nie zawsze. Ileż to garnków spaliłam bezpowrotnie, ile nazłościłam się na samą siebie, ile potraw zmarnowałam.

Jeszcze częściej niż ziemniaki przypalały mi się jajka, te, co to miały się ugotować na twardo. Niby to przez dziesięć minut. Pewnego dnia nastawiłam sobie dwa jajka, żeby je zjeść z majonezem. Ilekroć znajdę się sama w domu w porze obiadowej, jem jajka z grzanką, majonezem i, jeżeli to możliwe, plasterkiem świeżego ogórka. Jest to połączenie smaków» jakie uważam za szczytowe. Owego dnia musiałam zadowolić się chlebem i serem. A to dlatego, że wyjątkowo dobrze mi się przy biurku pracowało, co, jak powinnam byta wiedzieć z doświadczenia nigdy nic dobrego nie wróży. Í rzeczywiście, w pewnym momencie do mojej świadomości, a raczej do mojego zmysłu powonienia, dotarł bardzo paskudny zapaszek. Pobiełam do kuchni. Aluminiowy rondel był czarny jak smoła, pusty, i suchy. Przerażliwie cuchnący. Jaja całkowicie się ulotniły. Czyżby rozpuściły się od gorąca? Szybko zamknęłam gaz. Nalałam wody do rondelka zwiększając tym znacznie panujący w kuchni smród, i w rozpaczy uniosłam oczy do nieba. I wtedy ujrzałam moje jajeczka, mój niedoszły obiadek. Przyklejone do sufitu patrzyły na mnie żółtym spojrzeniem pełnym wyrzutu i politowania zarazem. Rezultat: kuchenkę trzeba było zreperować, bo coś się w niej spaliło, rondel wyrzucić, sufit, no i przy okazji całą kuchnię odmalować. Przekład, który mi tak gładko leciał tego dnia, przy bliższym spojrzeniu okazał się do kitu. Nie był to specjalnie dochodowy dzień.

Szczególnie często paliłam czajniki. Zarówno zwykłe, jak i elektryczne, z gwizdkiem i bez. Każdego roku na Boże Narodzenie otrzymywałam od kogoś budzik

kuchenny, ale że, jak się już rzekło, rzadko stawiałam go w pokoju na biurku, dzwonił sobie w kuchni nadaremno. Aż pewnego dnia dostałam od tej samej przyjaciółki, której ukradłam książkę dr. Jarrisa, zupełnie rewelacyjny wynalazek. Budzik kuchenny w postaci naszyjnika. Estetyczny, nieduży i absolutnie cudowny. Noszę go teraz na szyi w charakterze biżuterii i pracuję w pełnym poczuciu bezpieczeństwa. Mimo to, kiedy nagle zaczyna dzwonić, dostaję lekkich palpacji serca, ale zaraz rączo biegnę do kuchni, rączo i w porę.

Wrócę jeszcze na chwilę do jajek. Gotowanie ich jest jednym z niełatwych zabiegów kulinarnych. Tak zwane jajka na średnio, czyli trzyminutowe, absolutnie najlepsza na świecie potrawa śniadaniowa, są niezwykle trudne do osiągnięcia. Każdy, kto próbował je zrobić, dobrze o tym wie. Nie pomagają chronometry, klepsydry, nie pomaga liczenie. Czasem się udają, czasem nie. Zależy to od zbyt wielu czynników. Od wielkości jajka, jego wieku (idealne powinno mieć nie więcej niż dwanaście godzin), odległości kuchenki od stołu, przy którym chcemy jeść, bo ja zresztą wiem od czego.

Konserwatyści oceniają, że potraw z jajek jest co najmniej pięćset, a jak to oceniają optymiści, awangardowcy, futuryści, liberałowie, anarchiści czy inne „ekstremy”, tego nie próbuję się nawet domyślić.

Jajko ma nie tylko niezwykle piękną formę, ale jest szalenie pożywne, no i smaczne. Dzisiaj jada się głównie jaja kurze i historycy dowiedli, że już starożytni Fenicjanie zajadali się nimi, a także starożytni Egipcjanie, którzy poza tym bardzo lubili jaja pelikanów. W starożytnym Rzymie jadano jaja kaczek, gęsi, kuropatw, bażantów, gołębi, strusi i pawi, a nawet żółwi. Chińczycy od niepamiętnych czasów zakopują kaczki jaja w ziemi i czekają tak długo, aż te staną się żelatynowate i prawie czarne. Jajo strusie jest tak duże, że można zeń zrobić jajecznicę na dwanaście osób.

Najnowsze statystyki twierdzą, że ludzie zjadają dwieście pięćdziesiąt, miliardów jaj rocznie, przy czym statystyki te są, jak to się brzydko mówi, zaniżone, gdyż brak danych ze Związku Radzieckiego, Chin i Indii. No, ale można się domyśleć. Wynosi to mniej więcej półtora jaja tygodniowo na każdego człowieka zamieszkującego kulę ziemską. Chociaż jak wszystko inne, tak i konsumpcja jaj nie jest równo rozłożona. Amerykanie na przykład jedzą przeciętnie po cztery jaja dziennie. No i jest kilka krajów, w których jajo, podobnie jak parę innych składników pożywienia, jest prawie niedostępne.

Pierwsze kury pojawiły się w zachodniej Europie pomiędzy 1500 a 720 rokiem p.n.e. Uczeni wydedukowali to na podstawie tego, że Homer o tych ptaszyskach w ogóle nie wspominał, i tego, iż w Sybaris kazano usunąć z miast koguty, żeby nie budziły o świcie Sybarytów. W 1493 roku Kolumb zawiózł kilka kur do Indii Zachodnich, ale dopiero w sto lat później pierwsi angielscy osadnicy zaczęli je hodować na amerykańskim kontynencie w Jamestown i Plymouth. Tubylcy, czyli Indianie, jadali jaja dzikich ptaków, przede wszystkim indyczek.

W średniowieczu i w czasach renesansu lubowano się w podawaniu gościom gigantycznych jaj, przyrządzanych z tuzina, a czasami nawet dwóch tuzinów zwykłych, kurzych. Zachował się przepis z osiemnastego wieku na wykonanie takiego monstrualnego jaja. Kaze on oddzielić białka od żółtek, wlać żółtka do pęcherza, zawiązać i ugotować na twardo. Następnie włożyć żółtko do drugiego większego pęcherza, wlać doń białka, zawiązać, uformować owal, znowu gotować, i gotowe.

Jest coś fascynującego w gigantyzmie. W latach sześćdziesiątych, w okresie rozkwitu popartu, pewien szwajcarski artysta wystawił jako dzieło sztuki omlet, zrobiony z trzynastu tysięcy jaj.

Na jesieni 1981 roku, kiedy polskie sklepy straszyły pustymi półkami, przechodziłam pewnego dnia koło warszawskiego „Centrum”. Zauważyłam dziwne zjawisko. Wszystkimi drzwiami wychodzili z „Sawy” ludzie, trzymając przed sobą tacki z jajami. Weszłam do środka. Zarówno na parterze, jak i na pierwszym piętrze przy każdej ladzie stały długie, cierpliwe kolejki. Sprzedawano kurze jaja, odrzucone widać z eksportu, bo ekspedientki wyjmowały po jednej tacce ze skrzynek z cudzoziemskimi napisami. Sprzedawały jedną tackę na człowieka. Bez opakowania, bez ceregieli, w grobowej ciszy. Jaja pod napisem „Bielizna damska”, jaja pod napisem „Podomki”, jaja pod napisem „Rajstopy”, jaja pod napisem „Biustonosze”. Czysty surrealizm. I ci ludzie idący drobnymi kroczkami, niosący oburącz, przed sobą, ostrożnie, te piękne owalne dziełka sztuki. Był to happening godny największego reżysera. Przypomniał mi się rumuński rzeźbiarz Brâncuși, który tak namiętnie, z taką fascynacją rzeźbił tę formę w kamieniu, odlewał ją w brązie, i który podobno twierdził, że nigdy nie osiągnie takiego owalu, takiej perfekcji, jaką wypuszcza spod ogona bez większych kłopotów byle ptaszysko.

Jaja jajami, ale nie tylko nimi się żyje.

Współczesny świat dzieli się z grubsza, z bardzo grubsza, na pożeraczy ziemniaków i pożeraczy ryżu. Moja rodzina znajduje się gdzieś pośrodku. Z tym że chłopcy wolą kartofle, szczególnie w postaci frytek, ale ich ojciec przepada za ryżem i wszelkimi sporządzonymi z niego potrawami. Ja jadam zarówno jedno, jak i drugie bez większego entuzjazmu. Pewnego dnia w czasie naszego pobytu w Nowym Jorku przeczytałam w jakimś kobiecym piśmie, że ryż jest potrawą znacznie mniej tuczącą niż chleb czy ziemniaki i że dieta oparta wyłącznie na ryżu z niewielką ilością innych ingrediencji jest nie tylko odchudzająca, ale piekielnie zdrowa. W kilka lat później wyczytałam w innym kobiecym magazynie, że jest akurat na odwrót, ale mniejsza z tym. Wtedy bywaliśmy szalenie często na proszonych kolacjach i obawialiśmy się poważnie o nasze figury. Toteż w naszym domu jadało się prawie codziennie ryż. Płatki ryżowe na śniadanie, risotto na obiad i jeżeli kolacja w domu, znowu ryż z kawałkiem mięsa i jarzynami. Budyń z ryżu pełen rodzynek, orzechów i migdałów trudno nazwać potrawą nietuczącą, lecz jakież to pyszne, więc robiło się go niby to dla chłopców. Pewnego dnia spodziewaliśmy się gości na kolację. Była niedziela. Rano mąż i chłopcy poszli na tenisa i wrócili do domu w doskonałych humorach. Okazało się, że po tenisie mąż zabrał synów do drugstore'u na frankfurtery z frytkami i tak zwany *banana split*, czyli deser składający się z przeciętego wzdłuż banana, wypełnionego trzema kulkami lodów w trzech smakach i polanego syropem czekoladowym. Obliczyłam szybko, że każde z nich wprowadziło do organizmu mniej więcej trzy tysiące kalorii, i załamalam ręce. Za kilka godzin mieliśmy raczyć gości kolacją. Mąż, który był tego dnia w znakomitym humorze, oświadczył, że własnoręcznie sporządzi główne danie.

– Coś bardzo oryginalnego z ryżu – oświadczył.

Podszedł do półki z książkami kucharskimi i zabrał się do czytania. Ja obmyśliłam sobie, że podam na zakąskę gruszkę adwokacką z winegretem, a na deser sałatkę owocową z puszki, dania nie wymagające żadnego wysiłku, i udałam się do swojego pokoju na niedzielną drzemkę. Po dwóch godzinach gdzieś około czwartej, wstałam i poszłam do kuchni. Zastałam tam sytuację co najmniej napiętą.

Mąż w dzinsach, koszuli z zawiniętymi rękawami, opasany moim fartuchem w duże tulipany, stoi pośrodku kuchni z puszką piwa, z której popijał małymi nerwowymi łykami.

Asystowali mu Piotr i Stefan, lat podówczas dziesięć i osiem, pijąc coca-colę z butelek. Speszyło mnie to, że panowała absolutna cisza. Mąż otworzył piekarnik, nałożył azbestowe rękawice i wyciągnął wielką brytfankę, na której prużył się, zabarwiony na całkiem apetyczny, lekko brązowy kolor wilgotny ryż. Okazało się, że mój mąż wyczytał w którejś z książek, prawdopodobnie amerykańskiej, szalenie interesujący przepis na risotto. Suchy ryż należało wsypać na brytfankę, zalać go bulionem i prużyć w piekarniku, aż stanie się miękki i sypki zarazem. Następnie pokroić upieczoną kurę na małe kawałeczki (oczywiście samo mięso), wymieszać z ryżem, dobrze podgrzać i podać z sosjerką pomidorowego sosu. Mąż posłał chłopców do pobliskiego sklepiku delikatesowego, w którym królował starszy pan, znany w całej okolicy jako papa Doc (nie mylić z byłym dyktatorem Haiti). Sklepik papy otwarty był przez siedem dni w tygodniu od siódmej rano do dziesiątej wieczorem i można w nim było nabyć właściwie wszystko, czego dusza, a raczej żołądek zapagnie. Od puszek i pudełek z gotowym żarciem, poprzez surowe jarzyny, wędliny, sery, ogórki z beczki, do ciastek, słodczy i pieczywa. Miał oczywiście również kury z rożna i chłopcy posłani przez ojca do papy przynieśli cztery takie kuraki, dwa kilo ryżu i pięć litrowych puszek kurzego bulionu. Półtora kilograma ryżu małżonek mój zalał dwoma litrami bulionu, wsadził do gorącego piekarnika i patrzył, co będzie dalej. Po upływie pół godziny ryż był wciąż suchy, twardy jak kamień, choć pochłonął cały bulion. Mąż dołał następną puszkę i potem następną, posłał chłopców po jeszcze dwie i właśnie zamierzał wysłać ich po następne. Wzdrygali się, mimo że zazwyczaj bardzo chętnie biegali do papy Doca, który zawsze dawał im po paczuszcze solonych fistaszków lub małych czekoladek oblanych kolorowym lukrem. Barwne te łakocie usilnie reklamowano w telewizji pod hasłem: „Nie rozpuszczą się w twojej dłoni, lecz dopiero w twojej buzi”, co szalenie zachęcało do ich kupowania rodziców małych dzieci, które, jak wiadomo, bardzo lubią zaciskać piąstki na czekoladkach.

Chłopcy wahali się dlatego, że papa Doc wypytywał ich z szalonym zainteresowaniem o to, po co ojcu taka ilość bulionu, a w historyjkę o zachłannym ryżu absolutnie wierzyć nie chciał. Po piątym litrze bulionu ryż spuchł i zaczął się przelewać przez brzegi brytfanki. Przenieśliśmy go częściowo do drugiego, potem do trzeciego jeszcze naczynia. Wreszcie po ośmiu litrach bulionu i trzech godzinach prużenia mieliśmy trzy brytfanki nawet całkiem miękkiego i smacznego ryżu. Starczyłoby tego na pułk żołnierzy. Goście bardzo chwalili nasze egzotyczne risotto i nawet domagali się przepisu,

ale jakoś udało nam się ich zagadać. Nigdy już nie próbowaliśmy gotować tej potrawy, która przeszła do legendy rodzinnej jako zwariowany ryż taty. Jedliśmy ten zwariowany ryż przez cały następny tydzień i nawet ubyło nam po ćwierć kilograma. Może na tej samej zasadzie, na jakiej chudną po urodzeniu dziecka hinduskie kobiety. Opowiedziała mi o tym jedna z nich, ładna pani o dźwięcznym imieniu Szuszila. Przyjaźniłyśmy się, ona przebierała się w moje europejskie suknie i wybiegała do miasta, oczywiście bez wiedzy swojego męża, a ja przebierałam się w jej sari i chodziłam tak po domu. Cóż to za nadzwyczajnie wygodny strój!

Otóż Szuszila powiedziała mi, że w Indiach, w domach zachowujących stare obyczaje, po każdym porodzie matka dziecka musi przebywać przez trzydzieści dni w swoim pokoju. Żyje tam w zupełnym odosobnieniu (z wyjątkiem na szczęście dziecka i ewentualnej służącej) w pełnej cnotie i przez cały ten miesiąc trzy razy dziennie je tę samą potrawę. Na początku tego okresu mówi swojej matce lub kucharce, co będzie jadła, i już potem jest całkowicie skazana na to menu. Może to być danie tłuste, pieprzne lub słodkie, obojętne, tuczące czy nie, ale kiedy po miesiącu taka kobieta, starannie wykąpana, pachnąca i w najpiękniejszym swoim sari, ukazuje się małżonkowi, ma figurę taką samą, a czasem nawet smuklejszą niż przed ciążą. Okazuje się, że od jedzenia wyłącznie jednej i tej samej potrawy chudnie się szybciej, niż gdyby się w ogóle nic nie jadło. Szuszila była rzeczywiście bardzo szczupła, i dość zamożna, zarówno z domu, jak i z męża. Hołdowała zasadzie, że kobieta nie może być ani za chuda, ani za bogata. Jej jednej zdradziłam historię zwariowanego ryżu. Spojrzała na mnie z niedowierzaniem. Oświadczyła, że ryż jest podstawą hinduskiej kuchni i co jak co, ale wszystko, co z ryżu, jest dla niej chlebem codziennym. To ostatnie zdanie jest typowym przykładem mieszaniny metafor, zabiegu tak usilnie zwalczanego przez Anglików, którzy w końcu wychowali całe pokolenia Szusził, zanim musieli wycofać się z jej kraju. Szuszila twierdziła, że ryż pochodzi z Indii, a nie z Chin, jak ludzie myślą. Na dowód tego podawała, że w stanie Uttar Pradesh archeologowie znaleźli zwęglone ziarnka ryżu z 3000 roku p.n.e. Dodawała też, że słowo ryż, po angielsku *rice*, pochodzi z sanskryckiego *vrihih*. Niedawno przeczytałam w jakiejś świeżo wydanej książce, że ryż nie wywodzi się ani z Chin, ani z Indii, ale najprawdopodobniej z Tajlandii, gdzie znaleziono jego skamieniałe resztki w wykopalisku datującym się z 3500 r. p.n.e. Ryż pochodzi, skąd pochodzi, ale faktem jest, że je go dziś cały świat. Przede wszystkim Azja, która wytwarza

dziewięćdziesiąt procent całej jego światowej produkcji. Mimo to największym eksporterem ryżu są Stany Zjednoczone. Według najnowszych statystyk produkują one rocznie pięć miliardów kilogramów tego ziarna i sprzedają również do krajów azjatyckich, które nie mogą nastarczyć go swoim mieszkańcom.

W Ameryce jada się jeszcze owoce dzikiego ryżu. Jest to roślina bardzo do ryżu podobna, chociaż nim nie jest. Jej ziarnka są większe i ciemnobezowe. Roślinę tę, jako że rośnie ona w wodzie, nazwali tak pierwsi europejscy osadnicy, kiedy zauważyli, że stanowi ona ulubione pożywienie czerwonoskórych Indian żyjących nad Wielkimi Jeziorami. Indianie nazywali ją *manomin*, czyli dobra jagoda. Botanicy ochrzcili *Zizania aquatica*. Dziewięćdziesiąt procent dzikiego ryżu rośnie w okolicy rezerwatu Chippewa White Earth i tylko Indianie mają prawo go zbierać. Robią to po dzień dzisiejszy tym samym sposobem co od wieków, mianowicie wpływają kajakami między wyrosnięty ryż, przechylają wiązki tej wysokiej rośliny tak, żeby znajdujące się w górnych jej partiach ziarnka wpadły do wnętrza kajaka. Ponad dziewięćdziesiąt procent ziarn wpada jednakże do wody, część zjadają ryby i dzikie kaczki, część osiada na dnie i znowu kiełkuje. Resztę, czyli dziesięć procent zjadają Indianie. Czasami sprzedają małą ilość tego dzikiego ryżu za bardzo duże pieniądze. Toteż należy on do najdroższych wiktuałów Ameryki. Pakuje się go do pięknych malutkich pudełek i wycenia bardzo wysoko.

Już nie chciało mi się tego dochodzić, ale kiedy dowiedziałam się, że bardzo pochłania płyny, pomyślałam sobie, że pewnie dlatego papa Doc tak kiwał głową nad moimi synami, którzy owej niedzieli tyle razy wracali do niego po coraz to nowe puszki bulionu. Sprzedał im bowiem z pewnością nie zwykły ryż, dość w Ameryce w końcu niedrogi, lecz dziki, za ogromną forszę, co mój małżonek, który w Nowym Jorku naprawdę nie mógł zajmować się zakupami żywności, choć z pełnym poświęceniem robi to w Warszawie, uznał widać za normalną cenę. Zwariowany ryż, dziki ryż. Bo ja wiem?

Z pomidorami, które tak doskonale komponują się w postaci sosu z wszelkimi potrawami z ryżu, żadnych specjalnych przygód nie miałam. Może z wyjątkiem tego, że Piotr, który właściwie jadł wszystko, i to aż nazbyt chętnie, nie cierpiał ich. To dziecko, obecnie profesor tak dziwnej dyscypliny, jak sumerologia, od urodzenia uwielbiało jeść i pić. Przyszło na świat maleńkie (wazyło trochę poniżej dwóch kilogramów, tyle co średniej wielkości kura, chociaż było zupełnie donoszone, bardzo kształtne i zdrowe) i już

w kilka godzin potem okazało się być smakośmakiem. Kiedy po paru miesiącach zaczęliśmy Piotra dokarmiać różnymi tam zupkami i przecierami owocowymi i jarzynowymi, otwierał usta szybciej, niż można było nabrać potrawę na łyżeczkę. Pierwsze pełne zdanie, jakie wypowiedział, brzmiało : Więcej wsistkiego. Odnosiło się oczywiście do jakiejś kaszki. Pamiętam jednak, że kiedy po raz pierwszy zafundowałam mu obranego, przetartego i lekko posolonego pomidora, wypluł go bez chwili wahania. Pomyślałam sobie, że może wie coś, czego ja nie wiem, a o czym tu i ówdzie napomykano od chwili pojawienia się tego rajskiego owocu w Europie, mianowicie, że jest to jarzyna szkodliwa.

Kolebką pomidora jest Peru. Przywieźli go do Italii czy Hiszpanii żeglarze, skąd szybko przewędrował do innych europejskich krajów. Jedni uwielbiali go, inni pomawiali o wszystko co najgorsze. Tylko Włosi powitali go z entuzjazmem i wcielili do swojej kuchni.

Pierwsze pomidory, jakie się w Europie pokazały, były żółte, stąd też nazwano je *porno d'oro*, czyli złote jabłka. Francesco Leonardi, prawdopodobnie rodem z Rzymu, wielki włoski kucharz, który został gdzieś we wczesnych latach pięćdziesiątych osiemnastego wieku kucharzem Katarzyny Wielkiej, zawiózł pomidory do Rosji. Eugenia, hiszpańska żona Napoleona III, wprowadziła je na stoły francuskie w połowie XIX wieku. Wyłącznie w postaci gotowanej. Tak silne były plotki o szkodliwości surowego pomidora. Amerykanie kazali początkowo gotować go przez co najmniej trzy godziny i żywa jest wciąż historia o pułkowniku Robertcie Gibbonie Johnsonie, który stanął na stopniach budynku sądowego w Salem (nie tego od czarownic, które znajduje się w stanie Massachusetts, ale innego, w stanie New Jersey) i otoczony tłumem przybyłym, by obejrzeć sobie śmiałka, publicznie stawił czoło śmierci, wbijając zęby w surowy pomidor. „Przeżył, ale gdyby – jak pisze Waverly Root – nazajutrz zmarł na zawał, prawdopodobnie do dziś nie jadalibyśmy surowych pomidorów”. Niezbyt dobra reputacja pomidora bierze się prawdopodobnie z tego, że jego liście podobne są do trujących liści mandragory. „Zresztą – pisze tenże Root – gdyby ktoś, kto po raz pierwszy zetknął się z tą rośliną, przez pomyłkę zjadł jej liście zamiast owocu (tak jak to zdarzyło się w Anglii z ziemniakami, kiedy kucharz Elżbiety wyrzucił bulwy, a ugotował nać), z pewnością paskudnie by się rozchorował. Znane są wypadki, kiedy bydło, które najadło się liści pomidora, zdechło. Anglicy też z początku ostrożnie podeszli do złotego jabłka. Robili zeń keczup i inne silnie ziołowane sosy, wychodząc pewnie z założenia, że zioła i ocet działają

jako odtrutki. W każdym razie pomidor z pewnością znany był Anglikom w 1836 roku, gdyż jedna z najsłynniejszych postaci stworzonych przez Dickensa tak dziwnie i tajemniczo kończy list do przyjaciela: »Kotlety i sos tomata. Twój Pickwick«,.

Dorośli już dzisiaj Piotr nie pamięta swojej dawnej niechęci do pomidorów. Sam jest, podobnie zresztą jak jego brat, fizyk, doskonałym kucharzem. Jako stary kawaler gotuje sobie niemal codziennie kolację i chętnie w niedziele czy święta podejmuje gości. Kiedy przyjeżdża do Warszawy, co najmniej na jeden dzień przejmuje kuchnię i przyrządza coś ekstraspecjalnego. To samo robi Stefan. Jeden i drugi gotują znacznie lepiej, oryginalniej i sprawniej od swoich rodziców, co nie jest znowu takie trudne, no, ale i my zawsze coś niecoś umiemy przecież spitrasić. Specjalność Stefana to *quiche lorraine* (spód z półkruchego ciasta, wierzch z ubitych jaj, zmieszanych z tartym serem, wszystko upieczone w gorącym piecu.) Przygotowanie tego dania jest co najmniej tak trudne, jak zrobienie sufletu. Specjalnością Piotra jest kura, której wciska pod skórę pastę zrobioną z masła i hinduskich przypraw albo pakuje do brzucha (dołem, tak, dołem) całą pomarańczę, naciera oliwą i piecze tak, żeby skórka była chrupka i złocista. Pyszne to danie staje się daniem iście lukullusowym, gdy mój pierwородny podaje je z purée z ziemniaków, przygotowanym według przepisu przyjaciela naszej rodziny, młodego architekta polskiego pochodzenia, mieszkającego w Filadelfii, Jana Czarnowskiego. Robi się je z ziemniaków ugotowanych w skórce, obranych, utłuczonych, zmieszanych z jedną dobrze ugotowaną i rozgniecioną widelcem marchewką, sporą ilością bardzo świeżego masła i śmietanki. Wszystko to ubija się w stojącym na małym płomieniu garnku i podaje gęste, gładkie, jedwabiste, parujące od gorąca i złotożółte od tej marchewki. Osiemset tysięcy kalorii, ale rzecz jest warta grzechu. Ponieważ zarówno Piotr, jak i Jan są wielkimi smakoszami i kucharzami, obaj przez całe swoje niedługie życie walczyli i walczą z tuszą. Obaj uprawiają jogging i różne sporty, a Piotr na dodatek podnosi ciężary w jakimś klubie sportowym i jak szalony jeździ na stojącym rowerku. Obydwaj bywają w ciągu roku raz szczupli, raz okrągli, ale niezmiennie sympatyczni. Jak to smakosze!

I tak jak to smakosze od czasu do czasu żyją przez kilka tygodni na jakiejś odchudzającej diecie. Ale czy tylko oni?

Kto z nas chociażby raz w życiu nie spojrział w pełnej długości w lustro, obróciwszy się doń profilem, i nie stwierdził, że z przodu sterczy coś, co przynajmniej teoretycznie

powinno być płaskie jak deska. Brzuch, tak jest, brzuch. Ogarnięci depresją postanawiamy stracić kilka kilo. I zabieramy się do tego, każde z nas na inny sposób, ale mniej więcej jednakowo bezskuteczny. Ludzie są teraz bardzo wyczuleni na nadwagę, szczególnie cudzą, i kolorowe czasopisma niemal w każdym numerze przynoszą jakąś dietę.

Każda z tych diet jest murowana, cudowna i nie wymagająca żadnego wysiłku. Ponieważ pism takich wychodzi miesięcznie tysiące, łatwo sobie wyobrazić, ile jest tych propozycji i jakie są pomysły. Sama wypróbowałam ich całe mnóstwo. Wprawdzie nigdy nie cierpiałam na nadwagę, ale od dzieciństwa wyobrażam sobie, że gdybym była o pięć kilo chudsza, o pięć centymetrów wyższa i o pięćdziesiąt procent inteligentniejsza, mogłabym podbić świat. Ponieważ jedynie ewentualna utrata pięciu kilogramów znajdowała się w granicach moich możliwości, nie raz i nie dwa podejmowałam próby osiągnięcia wymarzonego celu. Kilka razy udało mi się stracić kilogram lub dwa, ale potem zawsze zdarzały się jakieś szalenie ponętne przyjęcia lub bankiety i rezygnowałam z dalszych wysiłków. Poza tym przekonałam się, że po kilku tygodniach wracam do naturalnej wagi. Jednym słowem nie chudnę, nie rosnę i nie inteligentnieję.

We wczesnych latach sześćdziesiątych wybuchła w Ameryce i przeniosła się na cały zachodni świat dieta cud. Dietę tę pod kolejnym swoim pseudonimem, tym razem chyba Bracia Rójek, wydrukowałam w „Przekroju”. Polegała ona z grubsza na niemal wyłącznym wprowadzaniu do organizmu protein. W jej skład wchodziły głównie jaja na twardo, gotowana wołowina, czasem listek sałaty czy płatek pomidora. Dieta ta była znana każdemu prawie dorosłemu Polakowi, a raczej czytającemu „Przekrój” Polakowi, co w owych czasach wychodziło na jedno. Podaliśmy, to znaczy ja i Rojkwie, bardzo dokładnie, co i jak, dzień za dniem Dieta miała trwać dwa tygodnie, a warunkiem *sine qua non* było picie w tym czasie litrów i litrów wody, nie słodzonej herbaty, nie słodzonej kawy, jednym słowem wszystkich bezkalorycznych płynów. Czytelnicy „Przekroju” odpowiedzieli entuzjastycznym odchudzaniem się. To była prawdziwa dieta cud. Marian Eile obliczył z grubsza, że jego ludzie stracili w ciągu kilku miesięcy około trzech milionów kilogramów tłuszczu. Snuł na ten temat interesujące rozważania. Skąd brał statystyki? Z własnej, szaleńczo inteligentnej głowy oczywiście. „Przekrój” był wtedy najpopularniejszym pismem w Polsce, a prawdopodobnie, *toutes proportions gardées*, również na świecie. Nie świadczył o tym bynajmniej jego nakład, ale liczba osób, która czytała każdy egzemplarz. Jako że nie było żadnego instytutu badania opinii publicznej, a

w każdym razie myśmy o żadnym nie wiedzieli, my, pracownicy owego fascynującego pisma, zafundowaliśmy sobie własny sposób nasłuchiwania tego, co piszczy w trawie. W czasie letnich wakacji większość z nas wyjeżdżała do Juraty na półwysep helski. Tam na plaży, w tak zwanym grajdołku, królował nasz naczelny w otoczeniu świty, złożonej z osobników obu płci, odznaczających się głównie tym, że za nim przepadali. Dokoła w wianuszku nieco mniejszych grajdołków opalali się pozostali jego wielbiciele, do których należałam oczywiście ja, mój mąż, moi synowie i nasz czarny pudel. Otóż pewnego lata Eile wymyślił sobie rzecz następującą: na rozkładówce swego pisma kazał wydrukować schemat plażowego kapelusza. Kapelusz ten, podobny do łódki i szalenie łatwy do wykonania, ozdabiał już po kilku dniach głowy polskich wczasowiczów jak kraj długi i szeroki. Na jurackiej plaży także. Eile przeszedł się brzegiem morza wzdłuż połowy bez mała półwyspu. Wrócił zadowolony. Osiemdziesiąt procent mężczyzn, kobiet i dzieci miało głowy nakryte jego gazetowym kapeluszem. Gazety pochodziły z różnych miast.

– Reszta to analfabeci albo dziwacy – stwierdził. – Dobra jest. Czytają nas praktycznie wszyscy, a dają posłuch prawie wszyscy.

Byliśmy więc pewni, że nasza dieta przyjęła się równie dobrze, jak nasze nakrycie głowy. Potem zaatakowali nas lekarze, wprawdzie niezbyt gwałtownie, twierdząc, że taka jednostronna, w końcu prawie wyłącznie proteinowa dieta jest niezdrowa. Jak wspomniałam, lekarze zaatakowali nas niezbyt gwałtownie, prawdopodobnie sami tę dietę stosowali. Jednakże Eile oświadczył, że odtąd nie będzie się już zajmował odchudzaniem. Poza tym cud zdarza się tylko raz. I rzeczywiście, nigdy już nie zdarzyło mi się natrafić na bardziej skuteczną dietę. Bardziej skuteczną, mniej skomplikowaną i łatwiejszą do wytrzymania. A diet tych jest nieskończona liczba. Najdziwaczniejszą z nich wylansował pewien lekarz gdzieś w osiemdziesiątym roku, w Ameryce oczywiście. Jego książka znalazła się na liście bestsellerów. Autor oczywiście zrobił fortunę. Ten podręcznik dla grubasów nazywa się *Dieta człowieka pijącego*. Jak się państwo zapewne już domyślacie, cała sprawa polega na picciu alkoholu z minimalną zagrychą. Jeden z wdzięcznych czytelników w liście do autora zapewniał go, że stracił ileś tam dziesiątków kilogramów zapijając się na umór dzień w dzień i zakąszając tartą bułką. „Przekrój” nigdy by takiej diety nie proponował, a w każdym razie nigdy nie wydrukowałby takiego listu. Zawsze balansowaliśmy na granicy rozsądku. Przynajmniej za czasów Eilego. No, ale przekrojowa dieta cud opanowała Polskę. Polski tłuszcz topniał na niej jak śnieg na słońcu. I zbierał się

z powrotem. Bo taka już jest natura tłuszczu. Wystarczy zacząć jeść normalnie, a powraca się do dawnej wagi. Okazuje się, że każdy ma swoją. I jeżeli ma się akurat wrodzoną wagę więcej niż średnią, a chce się być smukłym jak łania, trzeba być na diecie przez całe życie. Tego najgorszym wrogom nie życzę. A zresztą, czemu nie?

Przez pewien czas usiłowałam namówić Eilego na rozpętanie kampanii w sprawie uprawy soi, albowiem zaraziła mnie namiętnością do tej rośliny pewna młoda Amerykanka, którą przygnało na kilka lat do Warszawy. Nic z tego jednak nie wyszło. Eile nigdy jakoś nie miał zainteresowań rolniczych, był typowym człowiekiem miasta i, podobnie jak ja, z trudem odróżniał pszenicę od żyta, nie mówiąc już o jęczmieniu, a w ogóle to akurat pasjonował się propagowaniem jazzu i roztaczaniem czaru czterech kółek, więc tylko mi przyrzekał, że może kiedyś, w przyszłości, wrócimy do tej sprawy.

No, ale moja Amerykanka, młoda, energiczna i pełna entuzjazmu życiowego kobieta, która uczyła angielskiego w szkole ambasady amerykańskiej, była również przedstawicielką organizacji zwanej American Soybean Association (Amerykańskie Stowarzyszenie Sojowe). Zamierzała więc propagować w naszym kraju, a właściwie namówić nasze władze, szczególnie Ministerstwo Rolnictwa na uprawę fasoli sojowej i jej przetwórstwo. Kobieta ta szalenie przejmowała się swoją rolą, żyła w pełnym przekonaniu, że gdyby tylko świat zechciał zrozumieć dobrodziejstwa, jakie płyną z umiejętnego korzystania z tej rośliny, nie byłoby nigdzie ani jednego głodnego dziecka, nawet w najczarniejszej Afryce, nawet w najdalszych zakątkach Azji. Dysponowała broszurami naukowymi, książkami kucharskimi, no i własnym entuzjazmem. Zaprosiła nas kiedyś, w towarzystwie grupy polskich specjalistów od rolnictwa, na kolację złożoną całkowicie – od zakąski po deser – ze sporządzonych z soi dań. Przy czym nie uprzedziła nas o tym, co będziemy jedli. A my jedliśmy sałatkę z pędów soi, zaprawioną cytryną i oliwą z soi, pyszne krokiety z soi, fasolkę po bretońsku z fasolek soi i sojowy budyń.

Może nie było to najwytworniejsze menu świata, ale że nasza gospodyni wina do tego podała doskonałe, zjedliśmy wszystko z apetytem. Dopiero po deserze wtajemniczyła nas w arkana wiedzy o soi w nadziei, że obecni na kolacji polscy eksperci od rolnictwa zainteresują się uprawą sojowej fasoli. Być może, że tak się stało, chociaż nic mi o tym nie wiadomo. Ale jest mi nie wiadomo o wielu innych rzeczach, z których pewne nawet się materializują, więc nie chcę się mądrzyć, nie o to zresztą chodzi.

Od Mary, bo tak miała na imię moja entuzjastka soi, dowiedziałam się o tej roślinie niezliczonej liczby rzeczy, szczerze mówiąc, więcej niż miałam ochotę. Podam tylko tyle, ile uważam naprawdę za interesujące. Mary nigdy nie mówiła niczego na wiatr albo z własnej głowy. Była bardzo solidnie poinformowana i udokumentowana. Przerażała ją liczba niedożywionych lub wręcz głodujących ludzi na naszym globie. Przytaczała statystyki FAO, czyli Food and Agricultural Organisation (przybudówka ONZ-tu), organizacji zajmującej się zagadnieniami pożywienia i rolnictwa. Zgodnie z przewidywaniami faowskich ekspertów, jeżeli się nic nie zmieni, zanim skończy się nasze stulecie, a żyjemy wszak już w fin de siècle'u, będzie takich ludzi sześćset osiemdziesiąt pięć milionów. Jedynym lekarstwem na ten stan rzeczy jest zapobieganie marnotrawstwu i... uprawa soi. Ilość jedzenia, które psuje się jeszcze na polach, a później w transporcie lub w nieodpowiednich magazynach, mogłaby starczyć na wyżywienie rocznie trzystu milionów ludzi. Robaki, szczury, choroby roślin, susza – wszystko to zagraża żywności na każdej szerokości geograficznej.

Ta cudowna roślina wywodzi się ze starożytnych Chin. Stamtąd przeniosła się do Japonii i na cały azjatycki kontynent. Jest to roślina strączkowa, a z jej fasolek można robić mączkę, wyciskać olej i mleczko, jadalne są także jej kiełki, jadalne, szalenie zdrowe i smaczne. Po zmiżdżeniu fasolki otrzymuje się papkę, z której robi się dania łudzaco przypominające dania mięsne. Wartość kaloryczna soi jest ogromna, podobnie jak zawartość protein i soli mineralnych. Innymi słowy jest to absolutnie wszechstronna roślina, potrafiąca udawać niemal wszystko, co nadaje się do jedzenia.

Do Europy przywieźli tę fasolkę z Chin najprawdopodobniej misjonarze gdzieś w pierwszej połowie osiemnastego wieku. W 1739 roku kwitła już sobie w najlepsze w paryskim Jardin des Plantes, a obok na małej tabliczce widniała jej łacińska nazwa – *Glycine max*.

Długo trwało, zanim Ameryka i Europa przekonały się do soi. Z początku znano jedynie sos, którym skrapiano ryż lub doprawiano zupy, później zaczęto z sojowego oleju robić margarynę i chociaż wiedziano, że Chińczycy, Japończycy i inni mieszkańcy Azji jedzą ją w najrozmaitszych postaciach, nikt się nią jakoś szczególnie nie zainteresował.

Aż do chwili, kiedy Henry Ford, ten od samochodów, człowiek, który nieustannie poszukiwał nowych technologii, i to w każdej dziedzinie, zabrał się do niej z całą swoją

nieograniczoną energią. Ford był jaroszem i myśl o tym, że mógłby bezkarnie jadać na przykład hamburgery o smaku mięsa, lecz o treści jarskiej, po prostu go zachwyciła. W 1930 roku, kiedy jego fabryki samochodów przynosiły największy dochód i pracowały na najwyższych obrotach, pan Ford zainteresował się rolnictwem, a zwłaszcza uprawą soi. Kupił na początek plantacje drzew kauczukowych w Brazylii i sfotografował się za kierownicą traktora.

W tym samym roku zaczął odżywiać się produktami z soi. W lodówce w kuchni trzymał zawsze dzbanek z sojowym mleczkiem, które popijał, kiedy tylko brała go ochota. W swojej posiadłości w stanie Michigan przeznaczył dziewięć tysięcy akrów pod uprawę soi i zobowiązał się zakupić od okolicznych farmerów każdą ilość tej rośliny. Chciał w ten sposób zachęcić ludzi do jej uprawy. Wydał w przeciągu dwóch lat milion trzysta tysięcy dolarów na eksperymenty z soją. W czasie chicagowskiej Wystawy Światowej w 1934 roku zaprosił pewnego dnia do siebie licznych gości i poczęstował ich obiadem z szesnastu sojowych dań, łącznie z kawą, którą przygotowano z fasolek soi oraz z chleba wypieczonego z sojowej mąki.

Człowiek ten kazał poza tym w swoich laboratoriach badać możliwości przemysłowe drzemiące w tych niezbyt urodziwych strączkach. Zażądał od swoich inżynierów, żeby zamienili soję w tworzywa sztuczne, dające się zastosować do produkcji różnych części samochodowych. Wkrótce zawiadomiono go, że udało się wykorzystać sojowe plastiki do produkcji ram okiennych, uchwytów przekładni biegów, guzików do klaksonów, wyłączników i paru innych drobiazgów. Przez pewien czas każdy samochód Forda miał w sobie lub na sobie około kilograma fasolki sojowej. Poszukiwania fordowskich inżynierów zaowocowały i podobno dzisiaj mamy soję w tak różnych produktach jak talk, ołówki, kapsle do butelek, paliwo diesla, cement, linoleum, kremy kosmetyczne, pianka w gaśnicach pożarowych, środki dezynfekcyjne, cerata, pokost, politura i sam Ford wie, a w każdym razie mógłby wiedzieć, gdyby dożył, w czym jeszcze. Robi się z soi również lecytynę, która występuje w najwytworniejszych czekoladkach, albowiem dzięki niej czekolada i masło kakaowe łączą się, trzymają kupy. Ford marzył o tym, żeby wyprodukowano mu z soi materiał na pokrycie foteli samochodowych, a także o tak mocnym sojowym plastiku, z którego można by było zrobić karoserię. Pewnego dnia jego chemicy i inżynierowie sprawili mu niespodziankę i skonstruowali prototyp sojowego samochodu. Ford zaprosił gości i fotografa, żeby

zademonstrować nową, wspaniałą karoserię. Wziął siekierę i zapowiedział, że spróbuje nią przebić plastikową karoserię. I rzeczywiście zrobił to, gdyż przez pomyłkę walnął w nią ostrym końcem, a nie, jak zamierzał, tępym.

Znacznie później, w czasie ostatniej wojny, władze stanowe w Illinois kazały sporządzić z tego plastiku tablice rejestracyjne do samochodów. Ale kiedy koza zjadła jedną z pierwszych, dano sobie z tym spokój.

U nas soja pokazuje się w sklepach w postaci oleju i sosu, mamy ją również w margarynie. Czasami pojawia się w postaci fasolki w sosie pomidorowym. I to by było tyle. Moja przyjaciółka Mary, która tylu Polaków, tylu urzędników Ministerstwa Rolnictwa, raczyła swoimi sojowymi pasztecikami, klopsikami i budyniami, już dawno wyjechała i, o ile wiem, od tego czasu w żadnej z warszawskich ambasad nie było pracownika, którego żona akurat zajmowałaby się propagowaniem soi. A szkoda!

## ROZDZIAŁ VIII

*O bankiecie merów, o łysym radcy, o tym, że im bardziej depce się trawniki, tym lepiej, o pływającym bufecie i o tłumaczeniu z niczego na nic.*

Największa wyżerka, jaką notują światowe kroniki towarzysko-polityczne, odbyła się oczywiście w Paryżu. 22 sierpnia 1900 roku, dwadzieścia dwa tysiące dwustu dziewięćdziesięciu biesiadników zasiadło, tak, zasiadło, przy długich stołach ustawionych w ogrodach Tuileries. Byli gośćmi Republiki. Okazję do uczyty stanowiło zwycięstwo radykałów w wyborach powszechnych. Wśród gości nie było ani jednej kobiety, tylko sami notable ze wszystkich miast i okręgów Francji. Wyżerka ta przeszła do historii jako bankiet merów, czyli burmistrzów. Ubocznym celem tego niezwykłego zgromadzenia było dyskretne przedyskutowanie sprawy dechrystianizacji Francji, to jest przygotowań do rozdziału Kościoła od państwa. Słońce przygrzewało, prefektura paryskiej policji zmobilizowała wszystkich swoich ludzi ze słynnym szefem, panem Lepine, na czele, pilnowała nie tylko porządku publicznego, ale i porządku wnoszenia dań. Nie było to łatwe, albowiem już od rana ogromne rzesze ciekawskich sunęły ku Tuileries. Goście z trudem przeciskali się przez podniecony tłum. Czekał ich wspaniały widok. Długie, nakryte śnieżnobiałymi obrusami stoły, zastawione piękną porcelaną, błyszczącym srebrem i kryształowymi szklankami i kielichami, ustawiono pod gigantycznym namiotem. Oświetlenie zapewniało dwieście lamp Denayrouse'a, w których palił się alkohol, dając, jak zapewniały gazety, światło równe dwudziestu tysiącom świec. Z sufitu namiotu zwisała niezliczona liczba francuskich flag. Niebawem na stołach pojawiły się butelki z winem, panowie zaczęli zrzucać z siebie tużurki, a niektórzy zawijać rękawy koszul. Kiedy już wszyscy zajęli miejsca, z pierwszego piętra wieży Eiffla oddano wystrzał armatni i w minutę później w głównym wejściu namiotu ukazał się biesiadnikom prezydent Republiki w towarzystwie przewodniczących Izby Deputowanych i Senatu. Wszyscy wstali, rozległa się burza oklasków. Prezydent skłonił się nisko, podszedł do swojego miejsca za głównym stołem i usiadł. Odetchnięto z ulgą. Bankiet mógł się wreszcie zacząć. I zaczął się. Na pięknie wydrukowanych spisach potraw widniało, co następuje:

„Zakąski, polędwica wołowa z Bellevue, kaczkę z Rouen, kury z Bresse, bażanty z Saint-Hubert, sałata z Potel, lody, desery. Do tego odpowiednie wina, szampan, kawa,

likiery”.

Organizację tej gigantycznej wyzerki powierzono firmie „Potel et Chabot”. W jej annałach zapisano na wieczną rzeczy pamiątkę wiele ciekawych danych. I tak dowiedziałam się z nich, że trzeba było zgromadzić specjalnie na ów bankiet dwieście pięćdziesiąt tysięcy talerzy i różnych naczyń, sześćdziesiąt tysięcy widelców i łyżek, dziewięćdziesiąt pięć tysięcy kieliszków i szklanek, osiem tysięcy obrusów i trzydzieści tysięcy serwetek (oczywiście lnianych). Obsługa składała się z tysiąca ośmiuset maîtres d’hôtelów, trzech tysięcy sześciuset kelnerów i kucharzy i trzystu pomywaczy. Biesiadnicy zjedli dwa tysiące pięćset kilo polędwicy, tyleż samo kilogramów bażantów, dwa tysiące kilo łososia, dwa tysiące pięćset kilo kur i dwa tysiące pięćset kilo kaczek, nie mówiąc już o majonezie, którego skonsumowano tysiąc litrów, tysiąc kilogramów winogron, dziesięć tysięcy brzoskwiń, sześć tysięcy gruszek, cztery tysiące jabłek, dwadzieścia tysięcy śliwek i sześćdziesiąt tysięcy ciasteczek. Podano do tego pięćdziesiąt tysięcy butelek wina, i tak dalej. Napisano tam jeszcze o hektolitrach kawy, likierów i paru innych drobiazgach, ale szkoda słów... obraz jest. Niestety nikt go nie sfotografował. Są jednak rysunki. Panowie wyglądają na nich dziarsko i mają bardzo poważne miny. We Francji jedzenie zawsze traktowało się serio.

Co do mnie, największe przyjęcie, w jakim uczestniczyłam, to coroczne *garden party*, wydawane, jak prawie wszystko w Anglii, od czasów Henryka VIII w ogrodach Pałacu Buckingham przez w danej chwili panującego monarchę. Bywałam tam, co brzmi dumnie, w późnych latach czterdziestych i wczesnych pięćdziesiątych u boku męża, sprawującego funkcję ambasadora przy Dworze Świętego Jakuba, bo tak ten dwór się nazywa niezależnie od tego, jaki król zasiada na tronie. Za naszych czasów panował król Jerzy VI, ojciec obecnej królowej Elżbiety, człowiek nieśmiały, nękany wadą wymowy (po prostu się jąkał) i obdarzony bardzo miłą żoną, znaną obecnie jako Królowa Matka, i dwiema córkami, z których jedna dzierży w tej chwili berło, druga zaś stanowi przedmiot najwymyślniejszych plotek, a wbrew pozorom plotkowanie jest jedną z ulubionych rozrywek Anglików. Angielek też, ale i panowie bynajmniej nie stronią od dogłębnego obgadywania swoich bliźnich, przy czym ze szczególnym upodobaniem obgadują polityków, a już z prawdziwą namiętnością rodzinę królewską, która teraz chyba tylko do tego służy. Tego, no i jeszcze otwierania bazarów dobroczynnych, sezonu wyścigowego, a także wydawania tych *garden parties*, które odbywają się w czerwcu i lipcu każdego roku

w pobożnej nadziei na jako taką pogodę.

Zaprasza się cały korpus dyplomatyczny, to znaczy, z każdej ambasady wszystkich jak leci urzędników noszących tytuł dyplomatyczny, czyli od ambasadora po attaché, wraz z żonami i dorosłymi dziećmi, jeżeli takowe są. Oprócz nich bywają tam politycy, posłowie, artyści, aktorzy, sportowcy, biznesmeni, prawnicy, lekarze, jednym słowem znani lub zasłużeni ludzie wraz z małżonkami lub mężami, no i oczywiście mnóstwo osób nie odznaczających się specjalnymi tytułami czy zasługami, ale mających tak zwane chody na dworze. Za moich zamierzchłych czasów, a podobno dzieje się tak po dzień dzisiejszy, panowie zjawiali się w tużurkach, w cylindrach na głowie (niektórzy w szarych cylindrach), przy czym najwytworniejsi opierali się leciutko, leciutko na pięknych spacerowych laseczkach, a przezorni, czyli ubezpieczeni, przychodzili z mocno zwiniętymi, czarnymi, możliwie jedwabnymi parasolami zawieszonymi na lewym przedramieniu. Panie nakładały na siebie powiewne suknie w pastelowych odcieniach (czern nie wchodzi w rachubę, u króla lub królowej bywa się w czerni jedynie i wyłącznie w czasie oficjalnej żałoby dworskiej, innymi słowy wtedy, kiedy umiera któryś z członków królewskiej rodziny), zwykle do pół łydki, obowiązkowo nakrywały głowy kapeluszami ze sporym rondem, a ręce rękawiczkami. Bez kapelusza i rękawiczek lepiej się było na dworze nie pokazywać. Na te *garden parties* czyli przyjęcia ogrodowe, szliśmy więc z ambasady w dobrych dwanaście, czternaście par, wraz z attaché wojskowym i jego żoną oraz konsulem i jego małżonką. Tylko attaché wojskowy czuł się takiego dnia swobodnie, bo nakładał na siebie mundur galowy z obowiązkową szpadą, ale reszta panów nienawidziła tego dnia jak zarazy. Wszyscy oni w przeddzień szli do wielkiej firmy „Moss Bros” (ostatnie słowo to skrót od *brothers*), innymi słowy do „Braci Moss”, największej na świecie wypożyczalni strojów na wszelkie okazje, nie wyłączając tóg adwokackich i peruk. Tam wbijano ich, czasami na siłę, w tużurek, dawano cylinder i białe rękawiczki, i mnóstwo dobrych rad dotyczących dworskiego protokołu. Przed wyjściem na *garden party* urządzaliśmy w domu lampkę wina dla wszystkich delikwentów, którzy zjawiali się na niej z zażenowanymi minami, wystrojeni i sztywni, my zaś z kolei przyjmowaliśmy ich z równie głupimi minami i równie głupio wystrojeni i usiłowaliśmy robić odpowiednie do sytuacji żarty. Żarty te jednak kończyły się zawsze w momencie, gdy mój mąż oznajmiał, że kiedy będzie przedstawiał każdego z osobna ich królewskim gościom i ich córeczkom, panowie winni się nisko nachylić i cmoknąć powietrze w odległości dwóch do czterech

centymetrów nad rękami ukoronowanych pań, a, następnie leciutko, ale to bardzo leciutko uściskać dłoń króla czy księcia nie zdejmując przy tym rękawiczek (przecież nie może goła, pospolita skóra zetknąć się bezpośrednio ze skórą namaszczonej). No, a panie, ach tak, panie muszą niestety nisko dygnąć. Na temat tego dygu odbywała się co roku (a urzędowaliśmy przy Dworze Świętego Jakuba ponad siedem lat) gorąca dyskusja. Zawsze jakaś żona któregoś z pracowników dyplomatycznych oświadczała, że co jak co, ale dygać to ona nie będzie. Po chwili przyłączało się do niej zazwyczaj kilka innych pań. Mąż mój, człowiek spokojny i nie pozbawiony poczucia humoru, wysłuchiwał wszystkich argumentów z miłym uśmiechem na twarzy, po czym oświadczał, iż doskonale rozumie obiekcje, podziela wiele z wysuniętych opinii, ale że tak sobie to Anglicy wymyślili i że z sympatią potraktuje każdą z pań, która zrezygnuje z pójścia na ogrodowe przyjęcie do króla\*. Następnie wykonywał zdjęcie fotograficzne całej naszej grupy, do której przyłączał się w zależności od roku najpierw nasz czarny miniaturowy pudel Groucho, później nasz pierworodny syn w pieluchach i ze smoczką, a jeszcze później obydwaj nasi synowie, przy czym drugi także w pieluchach, ale bez smoczka. Wreszcie ruszaliśmy w komplecie, gdyż ciekawość zawsze zwyciężała, panie ulegały perswazjom, i później, kiedy nadchodził kluczowy moment, nawet bardzo ładnie i z godnością dygały po kolei przed wszystkimi członkami królewskiej rodziny.

Z okazji jednego z kolejnych przyjęć, a zdarzyło się to chyba w czwartym roku naszego urzędowania przy dworze, toteż można było zaryzykować twierdzenie, że jesteśmy stałymi bywalcami pałacu, gdyż uczestniczyliśmy tam w licznych uroczystościach rodzinnych, takich chociażby jak dwudziesta piąta rocznica ślubu królewskiej pary czy zaręczyny królowny Elżbiety z księciem Filipem, wkroczyliśmy na czele czeredy naszego polskiego korpusu londyńskiego do pałacowych ogrodów. Było parno, szare londyńskie niebo, jak to zwykle latem groziło deszczem, wielki, angielski oczywiście, ogród, to znaczy ogród o wspaniałym soczystozielonym trawniku i równie wspaniałych szerokich rabatach, roił się od odświętnie ubranych pań i panów, którzy deptali go bez pardonu, udając zatopionych w interesujących rozmowach i z ogromnym wysiłkiem powstrzymując się od gapienia na zgromadzoną pod długim, otwartym na jedną stronę namiotem rodzinę królewską. W tym namiocie stał również długi stół zastawiony półmiskami i filiżankami do herbaty. Na półmiskach leżały małe sandwicze z miękkiego chleba, posmarowane margaryną i ozdobione albo siekaną natką, albo pastą z

zupełnie moralnie obojętnego, ale za to zabarwionego na różowo sera, oraz tak zwane *tea cakes*, czyli herbatniki typu *petit beurre* pozbawione smaku.

Dodawał jeszcze, że kiedy Litwinów, pierwszy radziecki ambasador w Wielkiej Brytanii, zadepeszował do Moskwy, iż nie będzie nakładał bryczesów i jedwabnych pończoch na dworskie przyjęcia, otrzymał od Lenina odpowiedź brzmiącą mniej więcej tak: jeżeli w służbie ojczyzny trzeba nakładać małpi strój, to się go nakłada.

Szef protokołu pałacowego, osobnik wysoki, wytworny i odznaczający się tym, że nigdy nikomu nie patrzył prosto w oczy (taki miał widać wbudowany mechanizm obronny i to zapewne dzięki niemu przetrwał na swoim stanowisku do późnej starości), zganiał rzesze różnojęzycznych i różnokolorowych dyplomatów jak owce. W mgnieniu oka ustawiał wszystkich według kolejności. A kolejność w dyplomacji to nic innego jak kolejność, w jakiej przyjechało się na placówkę. W miarę, jak ci od góry wyjeżdżają, ci od dołu posuwają się o jedno oczko wyżej. Na końcu takiej kolejki stają nowo przybyli i w ten sposób dziekanem, czyli *numéro uno*, korpusu dyplomatycznego może być przedstawiciel najmniejszego państwa świata, takiego, co to się o nim wie tylko dlatego, że wypuszcza piękne znaczki pocztowe, a nie przedstawiciel którejś z największych potęg świata. Historia zna takie przypadki, jak mawia mój przyjaciel Edward Dziewoński. Tego roku mój mąż właśnie przekroczył środeczek kolejki i znajdował się gdzieś w połowie jej lepszej części. Do stanowiska dziekana było mu jeszcze daleko i jako dziecko szczęścia nigdy tego zaszczytu nie zaznał. Przyglądaliśmy się podobnie jak kilkaset innych osób rodzinie królewskiej, zebranej pod namiotem, udając całkowity brak zainteresowania. A tam stał sam król Jerzy VI, jak zwykle z lekka pochylony i jakby z lekka zażenowany swoją rolą, u jego boku królowa, kobieta niedużego wzrostu, ubrana w jakieś powiewne szyfonowe pastele, duży kapelusz z tegoż materiału, dźwigająca sporą, białą skórzaną torbę. Za nią stały obydwie księżniczki, Elżbieta, jak zawsze naburmuszona, Małgorzata, jak zwykle uśmiechnięta. Księżniczki były również w szyfonowych pastelach i też dźwigały duże, skórzane torby, mimo że wieść gminna głosiła, iż żadna z nich nigdy nie miała przy sobie złamanego grosza, co też jakoby stanowiło tradycję wywodzącą się z czasów Henryka VIII. Wszystkie trzy panie miały na nogach białe pantofelki, a na rękach białe rękawiczki. Innymi słowy miały „całość”.

Na znak od szefa protokołu mąż mój ruszył naprzód, ja za nim, on leciutko uściśnął

wyciągniętą dłoń króla, nachylił się nisko nad białą, jedwabną dłonią królowej, która uśmiechała się naprawdę czarująco, ukazując dwa rzędy pięknych, małych ząbków, jedy-nych, jakie skłonna byłabym porównać do perełek. Ja dygnęłam przed królem i królową, przywitaliśmy się z godnością z księżniczkami i księciem Filipem, po czym mąż mój stanął zgodnie z nakazem protokołu o pół kroku przed królem i zaczął przedstawiać nasz korowód dyplomatyczny, według rangi rzecz prosta, rozpoczynając od radcy politycznego, a kończąc na attaché. Wszyscy podchodzili parami i bardzo sprawnie i elegancko wykonywali swoje ruchy. Kiedy jednak nachylił się nad dłonią królowej wysoki, łysy jak kolano radca X., królowa uniosła głowę, spojrzała na mojego męża porcelanowo-niebieskimi, zdumionymi oczami i rzekła:

– Ależ ten pan nie ma ani jednego włosa na głowie! Horrendum tego odezwania się jak gdyby sparaliżowało resztę królewskiej rodziny. Radca wyprostował się, a był słusznego wzrostu, zastygł i ciemnoczerwony rumieniec powoli podchodził mu pod czoło, jego małżonka, która znajdowała się w połowie dygu, z przerażenia opadła niemal na kolana, po czym zaczęła z trudem powracać do pozycji stojącej. Patrzyłam na męża. Co zrobi w tej sytuacji? Wiedzieliśmy mgliście, że nie należy pod żadnym pozorem wszczynać rozmowy z ukoronowaną głową, można jedynie odpowiadać na pytania. A co z pytaniami nietaktownymi? Groza! Mój spokojny mąż uczynił to jednakże z uprzejmym uśmiechem.

– A bo to jest nasz radca naukowo-techniczny, Maam. Maam, bo tak należy się zwracać do angielskiej królowej, skinęła głową ze zrozumieniem, naukowo-techniczny radca ruszył dalej, mąż przedstawił resztę naszych urzędników, wśród których na szczęście nie było już ani jednego kompletnie łysego.

Później próbowaliśmy dowcipkować na temat tego niezwykłego zdarzenia, ale jego ofiara wcale nie była ubawiona. Radca obraził się śmiertelnie na królową i nie chciał mieć z nią więcej do czynienia. Reszta korpusu była jednakże ogromnie zainteresowana wymianą poglądów pomiędzy królową a ambasadorem bądź co bądź komunistycznego kraju. Nikt nie ośmieliłby się zapytać wprost, na jaki temat toczyła się rozmowa, ale w ciągu następnych kilku tygodni otrzymaliśmy mnóstwo zaproszeń na wytworne lunche, czyli obiady, i dinnery, czyli kolacje, na których pojono nas dobrymi winami i usiłowano skłonić do wyjawienia naszej słodkiej tajemnicy. Trzymaliśmy się dzielnie, pary z ust nie

puściliśmy. No cóż! No nic!

Królewskie *garden parties* kończyły się niemal co roku ulewą albo przynajmniej mżawką, ale nikt z gości nie ośmieliłby się opuścić pałacowego terenu przed wycofaniem się rodziny królewskiej do apartamentów. Jako że namiot chronił królewskie głowy i kapelusze od wszelkich opadów, a deszcz jest w Anglii zjawiskiem niemal codziennym, przyjęcia te często kończyły się dla wielu uczestników katarem. Goście mokli powoli, lecz z godnością, szyfony opadały, runda kapeluszy wędły, ci, co przypadkowo znaleźli się w momencie pojawienia się opadu pod drzewem, stali tam, udając ożywioną rozmowę po to, żeby przypadkiem nie posądzono ich o umyślne schronienie się pod gałęziami, a ci, których deszcz zaskoczył pośrodku rozległego królewskiego trawnika, spacerowali po nim dostojnie, rozdając na lewo i prawo uśmiechy jak gdyby nigdy nic. Ogrodnicy królewscy byli zadowoleni, gdyż nic tak nie sprzyja urodzie trawnika, jak deptanie go w czasie deszczu.

Ale nie tylko w Anglii *garden party* potrafi być zrujnowane przez opad! Pamiętam dobrze przyjęcie w Urzędzie Rady Ministrów na Krakowskim Przedmieściu, któregoś roku, gdzieś w późnych latach pięćdziesiątych. Z okazji 22 lipca. Lato owego roku było upalne i suche, wieczory ciepłe, toteż organizatorzy postanowili ustawić stoły w rozległym pałacowym parku, szczycącym się starymi, pięknymi drzewami. Wśród gości znajdował się cały warszawski korpus dyplomatyczny i kwiat, co ja mówię, wielki bukiet wybitnych aktorów, uczonych, dziennikarzy, literatów, wydawców obojga płci, jednym słowem tak zwanej inteligencji. Tegoż przedpołudnia odbyła się na Marszałkowskiej defilada, w której maszerowały delegacje zakładów pracy, związków zawodowych i twórczych, grupy młodzieży, i tak dalej. Ludzie ubrani w letnie stroje trzymali w rękach kwiaty. Na trybunach zasiedli poza przedstawicielami władz również członkowie warszawskiego korpusu dyplomatycznego z małżonkami.

Dyplomaci z tymi samymi małżonkami zjawili się wieczorem w pałacu Urzędu Rady Ministrów. Na tyłach pałacu jest taras, z którego prowadzą schody do ogrodu, i na tym tarasie ustawiono dwa długie stoły. W ogrodzie stało także mnóstwo nakrytych stołów oraz bufetów, uginających się od wszelkiego zimnego jadła. Na środku zbita z desek podłoga do tańca. W głębi orkiestra. A na bufetach... Waham się, czy ze względu na nerwy czytelnika opisać te niegdysiejsze bufety w ogrodzie Urzędu Rady Ministrów. Ale

co tam, opiszę je. Stały więc na nich półmiski z sandaczem w galarecie, karpiem na słodko, galaretką z drobiu, ozorkiem, grubo krajaną szynką, pieczonym schabem i cielęciną, a także miski z majonezem, sosem cumberland, musztardowym i chrzanowym, salaterki pełne sałatek jarzynowych, sałatek śledziowych, sałatek z drobiu, kosze z bułeczkami, śliwki w occie, no i piramidy jabłek i pomarańczy. Osobno stały pokrajane makowce, serniki, pierniki i różne takie, a wszystko to równiutko obrzeżone kieliszkami pełnymi wódek, win i winiaków. Nikt na te bufety nie rzucał się, zjadano spokojnie, elegancko i z apetytem. Orkiestra zagrała, pary ruszyły do walca. Ja wśród nich, i to w ramionach niezłe zapowiadającego się filmowca. Długo jednak nie walcowałam. Poczulałam bowiem w pewnym momencie na prawym ramieniu stanowczą dłoń jednego z wiceministrów spraw zagranicznych, który oświadczył mi w kilku słowach, że mam udać się na taras do stołu, przy którym prezyduje pierwszy, by asystować mu w charakterze tłumaczki z angielskiego, francuskiego i kilku innych języków, których nie znałam, przy rozmowie z przedstawicielami zachodnich mocarstw. Prawdą jest, że usiłowałam się z tego wykręcić, ale nie udało się. Zostałam wyrwana z ramion mojego partnera i zaprowadzona szybkim krokiem na taras. Jeszcze nie zdążyłam ani zjeść, ani wypić, i od razu powiem, że do końca wieczoru już nic do ust nie włożyłam, co potraktowałam jako naukę na przyszłość. Do bufetu trzeba od razu. Spokojnie zjeść, póki wszystko świeże i przede wszystkim póki wszystko jest, a dopiero potem tańce, hulanki czy swawole. No, ale nieważne, ukloniłam się ładnie dyplomatom zgromadzonym dokoła stołu i dokoła szefa państwa, zrobiono mi miejsce przy gospodarzu i przez następną godzinę tłumaczyłam takie teksty:

Ambasador Anglii:

– Mister first secretary, we have had exceptional nice weather today.

Ja:

– Panie pierwszy sekretarzu, mieliśmy dziś wyjątkowo piękną pogodę.

Ambasador francuski do mnie po francusku: „Co on powiedział?”

Ja do ambasadora Francji po francusku, że mieliśmy wyjątkowo piękną pogodę, do ambasadora NRD po niemiecku, że mieliśmy wyjątkowo piękną pogodę.

Pierwszy do mnie:

– Odpowiedzcie mu, że rzeczywiście było bardzo ładnie przez całe przedpołudnie.

Ja do ambasadora Anglii:

– Answer him, that indeed it was very nice all morning. Ambasador niemiecki do mnie po niemiecku: „Co on powiedział?”

Ja do ambasadora niemieckiego po niemiecku, że rzeczywiście było bardzo ładnie przez całe przedpołudnie, potem to samo do ambasadora Francji po francusku.

– Rzeczywiście – odniósł się do wypowiedzi pierwszego ambasador Wielkiej Brytanii, co po angielsku brzmi mniej więcej *indeed*. Słowo to zostało przeze mnie przetłumaczone na dwa języki obce i jeden znajomy, czyli polski, dla gospodarza przyjęcia. Bez przesady mogę stwierdzić, że przez całą godzinę panowie przerzucali się podobnymi uwagami.

Dyplomaci byli w siódmym niebie, uśmiechali się, z błogim wyrazem twarzy sączyli bułgarskie wino, nie spuszczaali wzroku z również uśmiechniętego oblicza gospodarza. Zrozumiałam wtedy w pełni, co oznaczają owe polityczne spotkania, o których pisze się, że przebiegały w przyjacielskiej atmosferze. Było to niewątpliwie jedno z nich.

Nawet się nie znudziłam, pracowałam w zawrotnym tempie, ledwo kończyło się jedno zdanie, już padała błyskotliwa riposta. Mimo że nie miałam wielkich problemów translatorskich, spociłam się jak mysz. Trzeba było mówić szybko, pilnować, żeby nie pomieszały się języki, i zachowywać zimną krew. Na karku czułam przez cały czas twardy wzrok wiceministra, który nie tylko nie musiał brać udziału w rozmowie, ale i nie musiał się również uśmiechać. Obserwował mnie spode łba, wyraźnie usiłując przyłapać mnie na błędzie nie tyle translatorskim, ile politycznym. Może i przyłapałby mnie na jakimś opuszczonym przymiotniku, którego waga okazałaby się szczególna, gdyby nie uratowały mnie jak tylekroć w życiu przychylnie mi od czasu do czasu niebiosy. Podobnie jak na przyjęciach ogrodowych w Buckingham Palace, tak i na naszym, nadwiślańskim przyjęciu zaczęło nagle kropić. Z nieba. Najpierw pojedyncze krople wpadały do kieliszków z winem i filiżanek z kawą, na co usiłowano nie zwracać uwagi, ale po chwili zaczęła się ulewa, oszałamiająca, gwałtowna, rześista, połączona z piorunami, od których trzęsła się ziemia, i z błyskawicami, które oświetlały pałac, ogród i uciekających do wnętrza gości

niczym światła telewizyjnych reflektorów. Deszcz był tak gęsty, że przestaliśmy odróżniać twarze osób z drugiej strony stołu. Nikt nie pożegnał się z nikim. Pyskało nie tylko z dołu i z góry, prysnął również wszelki protokół, co tam, rozpuściły się w tej wściekłej wilgoci nawet dobre maniery. Goście przebywający na tarasie mieli najbliżej do drzwi pałacu i najszybciej znaleźli się pod dachem. Ci zaś z głębi ogrodu zostali w mgnieniu oka przemoczeni na wskroś. Mimo że bardziej niż do skóry przemoknąć nie można, wszyscy biegli jak szaleni w stronę najbliższych drzwi. Goście, kelnerzy, członkowie orkiestry. A ja stanęłam sobie na najwyższym schodku prowadzących na taras schodów, i przyglądałam się odwrotowi biesiadników. Paniom w przyklejonych do ciała sukniach, z włosami, które opadały im strąkami, z rozpływającym się makijażem, w przemoczonych pantofelkach, biegnącym pokracznie na wysokich obcasach. Panom skaczącym przez kałuże w takim popłochu, jak gdyby to był nieprzyjacielski nalot, a nie letnia burza. Ciemne ubrania mieszały się z białymi marynarkami kelnerów. Wielki był to zaiste odwrót, co tam, ucieczka. Podeszłam wolnym kroczkiem do najbliższego bufetu. W pantoflach mi chlupało, z włosów ciekło, suknia przywarła do ciała. Po upalnym dniu, po kilku upalnych tygodniach, nareszcie chłód i ten boski prysznic. I wytchnienie po wysiłku włożonym w tę koszmarną symultankę. Podeszłam do bufetu. I tam przedstawił mi się jedyny w swoim rodzaju widok. Napoczęte półmiski wypełniły się wodą, nie dojedzone rybki pływały, czasami same tylko szkielety, sałatki w majonezie przelewały się przez miski, z kieliszków wypływały strumyki, ze stożka pomarańczy tryskała mała fontanna. I tak jak wykonany przed chwilą przekład był najtrudniejszy w całym moim translatorskim życiu, tak ów bombardowany deszczem, a niebawem i gradem bufet należy do najzabawniejszych martwych natur, na jakie kiedykolwiek natrafiłam zarówno w przyrodzie, jak i w sztuce.

Kiedy będziesz na bankiecie, język wiele niech nie plecie, mówi staropolskie przysłowie.

W pewnym momencie miałam nawet ochotę zabłysnąć nim wobec gospodarza i dyplomatów, ale na szczęście ugryzłam się w język. Zorientowałam się w porę, że musiałabym to tłumaczyć na obce języki, a siebie tłumaczyć z tego, co właściwie miałam na myśli.

## DESER

– *Wszystko jest szalenie ciekawe – mawiał Marian Eile. Między innymi.*

*Toteż interesował się wszystkim, a między innymi jedzeniem, mimo że od najmłodszych lat cierpiał na dość tajemniczą chorobę jelit i w różnych okresach bywał na najrozmaitszych dietach, zależnie od tego, u kogo się leczył.*

*Przed każdym przyjazdem z Krakowa do Warszawy dzwonił i mówił, co będzie jadł, a przede wszystkim, czego nie będzie jadł. Żeby nie robić gospodarzom kłopotu. Kiedyś, pamiętam, oświadczył, że od pewnego czasu żyje na białym serze, przepuszczanym przez maszynkę do mielenia mięsa. Trzy razy.*

*Mimo to, a może właśnie dlatego uwielbiał rozmowy o jedzeniu, knajpach i trunkach.*

*Kiedy przejeżdżaliśmy przez Kraków – zwykle w marcu, w drodze do Zakopanego – zapraszał nas na kolację. Któregoś roku była to prywatna knajpa, położona dobry kawał za miastem. Marian długo wybierał dla nas dania z karty, długo i serdecznie naradzał się z właścicielem. Jak fachowiec z fachowcem. Dla siebie poprosił o kaszkę mannę na rosole i angelkę wódki. Miał niezachwianą wiarę w jedną dobrze zamrożoną czystą. W jej zbawienny wpływ na stan zarówno ducha, jak i ciała.*

*Gdy jedliśmy, przyglądał się nam z ojcowską satysfakcją.*

*Zasmuciło go, że odmówiłam deseru.*

– *Zauważyłem – rzekł z namysłem – że prawie nigdy nie starcza ci już apetytu na słodkie. Coś w tym jest.*

*A po chwili dodał:*

– *Wiesz, mogłabyś coś napisać o jedzeniu. Nie na serio, bo tak zupełnie na serio to ty o niczym napisać nie potrafisz. Pomyśl o tym.*

*Więc pomyślałam o tym. No i napisałam. I tym razem doszłam do deseru.*

*A tak w ogóle to na deser proponuję melbę.*