

Mniej Więcej (148)



Foto: Zofia Mikula

Smakosz Waśkiewicz

Tym razem recenzja nietypowa, ale – mam nadzieję – smakowita...

Dorobku i zasług literackich Andrzeja K. Waśkiewicza (1941-2012) nie będę właśnie tym razem ani chwalał, ani podsumowywał. Jest inny powód i pretekst. Oto zielonogórski oddział ZLP wznowił nietypową i w zasadzie nieznaną książeczkę Andrzeja pt. „Jedzenie jest niezdrowe. Ale przyjemne”. Tytuł niezły na książkę kucharską, przynajmniej... I macie rację, bo to jest... książka kucharska!

Leszek Żuliński

We wstępie Eugeniusz Kurzawa (chyba najbliższy i wieloletni przyjaciel AKW) informuje, że Andrzej pisał te felietony kulinarne dla lubuskiego miesięcznika „Zaradna i romantyczna”. Było to w roku 2004.

Jesteście zdziwieni? Ja też! Byłem w bardzo bliskiej komitywie z Andrzejem, ale w rozmowach ze mną nigdy nie wspominał o swojej pasji kulinarnej. Nawet gdy byliśmy razem w Chinach (było to w czerwcu 2004), to zbytnio nie komentował naszych posiłków (w absolutnej większości azjatyckich), choć w przeciwieństwie do mnie z wprawą posługiwał się pałeczkami.

Ta książeczka jest dopiero teraz dla wielu z nas dużym zaskoczeniem. AKW wyglądał na „szczupłego ascetyka”, absolutnie nie kojarzył się z sybarytą; był mocno „zracjonalizowanym” dżentelmenem i nagle proszę: smakosz, znawca i kulinarny maestro. No, ładne hobby, przynajmniej... I powiedzmy sobie szczerze: bardzo męskie, bo przecież sławnymi kucharzami i smakoszami byli jednak mężczyźni.

Tu przypomnę dzieło fundamentalne, mające „moc kulturową” – to sławna *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej* Anthelme’a Brillat-Savarin’a (1755-1826) – biblia smakoszy! No, ale i nasza Lucyna Ćwierczakiewiczowa (1829-1901) do dzisiaj jest pamiątka jako Królo-

wa Kuchni; jej książki chyba smakosze nadal czytają, cmokając ustami. Pointa może być tylko jedna: niech szlag trafi fast foody!

Wspominałem na początku, że ta książeczka AKW jest wznowieniem. Tylko trzeba wam wiedzieć, że pierwszy nakład liczył... pięć egzemplarzy. Był to rok ubiegły, 2016, a ten mini-nakładzik wydrukowano z okazji IV Andrzejków Waśkiewiczowskich w Wilkanowie, a więc w prywatnej posesji Kurzawy. Ech, ułańska, pardon, kulinarna fantazja jeszcze w nas się kołaczy. Hej, widelce w dłoń, schabowego goń, goń, goń...

Żona Andrzeja, Ania Sobeca, pod koniec książki opowiada nam, jak z grubsza w ich rodzinie wyglądała kulinarna „drabina kompetencji”: *Na co dzień podział w kuchni był oczywisty: Andrzej gotował, smażył, dusił, a ja sprzątałam i zmywałam... Obierałam też ziemniaki, przygotowywałam jarzyny, słowem – wykonywałam wszystkie czynności pomocnicze. Zartowaliśmy w rodzinie, że w naszym domu byłam – co najwyżej – podkuchenną u Andrzeja.*

Na skrzydełku książki krótkie uwagi zamieściła także cała czwórka dzieci Waśkiewiczów (mieli trzech synów, Adama, Krzysztofa, Marcina i córkę Olenę). Ona, Olena, pisze: *Ojciec miał w sobie niezwykłą, dziecięcą otwartość na świat. Był ciekawy życia, kolekcjonował zaskakujące fakty, anegdoty, cytaty. W kuchni był taki sam – zawsze pierwszy, by wypróbować egzotyczne przepisy albo niezwykle składniki. Miał prawdziwie ułańską fantazję. Nie lubił sztywno trzymać się przepisów, kochał eksperymenty i kuchenne improwizacje.*

Ha!, to ostatnie zdanie... Przecież Andrzej był m.in. znawcą i ekspertem od międzywojennej awangardy poetyckiej... Zresztą zawsze wszystko, co nowe, go porywało. No to teraz wiecie, dlaczego w kuchni sam był awangardystą.

No więc wreszcie zajrzyjmy do książki... Kulinarne porady i wykłady Waśkiewicza to żadna taka tam zabawa. „Znajomość przedmiotu” jest tu zaskakująca, maestria doboru składników i smaków profesjonalna. Wyuzdanie kompozycyjne wyrafinowane. A między wersami i akapitami rozmaite didaskalia. No i perfekcyjna drobniagowość. Np. Andrzej wspomina cepeliny, które jadł w Gołdapi. Posłuchajcie wyimków: *Niby nic szczególnego: zwykłe ciasto ziemniaczane z różnymi nadzieniami. Podobne do tego, które – nadziane śliwkami i utoczone w kulki – nazywa się knedlami lub pyzami (wiem, że czeskie knedle są z bułki, pyza zaś polska – drożdżowa i na parze. (...)) Cała zabawa w nadzieniu. Te, które jadłem w Gołdapii, miały nadzienie kołdunowe. Chyba w wersji litewskiej: to znaczy z baraniny z łojem wołowym, wersja tatarska jest jeszcze straszliwsza – i mięso i łój są baranie, przyprawy podobne. Polane były skwarkami z tłuszczem i dodatkowo jeszcze gęstą, kwaśną śmietaną. Pycha. Tyle, że bez porządnego kieliszka wódki – raczej niebezpieczne. Jeśli zapije się zimnym piwem, niestrawność gotowa...*

Takim językiem ta książeczka opowiada o kuchni. Rzekłbym językiem rozkochanym i hedonistycznym, a to o tyle ciekawe, że

AKW raczej, jak wspominałem, przypominał ascetę. A przecież pasja kulinarna ze swej natury jest wyrafinowana, wyuzdana. I drobniagowa. W dalszej części tego wywodu AKW alarmuje, że cepeliny czymś trzeba polać: *Te z mięsem – raczej skwarkami z cebulką, te ze śledziami – stopionym masłem zmieszonym z kwaśną śmietaną, te słodkie – śmietaną, ogrzaną śmietanką albo stopionym masłem przesmażonym z tartą bułką...*

Zaledwie dziewięć rozdziałików w tej cieniutkiej książeczce, a ucztą lukullusowa osiąga swoje apogea. Poza tym: być smakoszem to jedna sprawa, zaś druga to wyższy stopień kucharzenia. Bo tu już mamy do czynienia z oszpeconą odmianą kulturowości. Człowiek jaskiniowy palił ognisko przed grotą i smażył nad nim upolowanego zwierza. Andrzej Waśkiewicz smaży na patelni poematy organoleptyczne. Jak to on, jest wyrafinowany do cna!

Pointa? Lektura tej książki jest i zdrowa, i przyjemna!



Andrzej K. Waśkiewicz, *Jedzenie jest niezdrowe. Ale przyjemne...* Związek Literatów Polskich, Zielona Góra 2017, s. 36.

