

30.08.2010

Liliana Sonik: CAŁY TEN ZGIEŁK

Rządzić krajem o trzystu rodzajach zup

Ogarnęła nas mania gotowania. Gotują kucharze i amatorzy, gotują celebryci i anonimowi pasjonaci. Mamy nowe narodowe hobby.

Dobrze się składa, bo byliśmy kulinarnie upośledzeni. W okresie PRL królowały trzy na krzyż potrawy. Na skutek chronicznego niedoboru wszystkiego, kulinarna tradycja została zerwana. Brakowało nie tylko zamorskich smakołyków. Brakowało dobrego mięsa, warzyw i owoców. Nawet tych zwyczajnych.

Ponoć w latach 50. zabroniono handlu kolorową fasolą. Ktoś uznał, że należy nam się tylko fasolka biała. Skąd pomysł na fasolowy apartheid, trudno powiedzieć. Łatwiej wytłumaczyć inną niechęć. Kozy zostały napiętnowane jako nienowoczesne i obarczone czarnym piarem karmicielek nędzarzy. Podobnie potraktowane barany ocalały tylko w górach. O kozich i owczych serach nikt nie myślał.

Mięso, jeśli było, kupowało się na kilogramy. Mielone, schab, pieczeń i reszta. O antrykotach, polędwicy, czy ligawie nikt nie słyszał, chyba że pamiętał "z przedwojny". Cukinie? Nieobecne. Brokuły? Nieznane. Ziemniaki? W kraju będącym ziemniaczaną potęgą, ziemniaki były. A jakże. W jednym tylko gatunku o nazwie "ziemniak".

Z różnych tradycji najtrudniej odbudować kulinarną. Spis składników nie wystarczy; ważne są drobne sztuczki i sposoby, ruch ręki, umiejętność modyfikowania receptury w zależności od stu rzeczy. To sztuka domowa; najłatwiej ją osiąść obserwując mamę, ojca, babcię. Teraz, nadrabiając zaległości, z entuzjazmem uczymy się gotować. To wspinała zabawa i uspołeczniające zajęcia domowe (choć niektórzy towarzysza w kuchni nie znoszą). To pole do eksperymentów lub lojalności wobec starych przepisów rodzinnych.

Tylko nie dajmy sobie wmówić, że kulinarne sukcesy uzależnione są od zasobności kieszeni. Kuchnia włoska (jedna z najświetniejszych) powstała z biedy. To pomysłowa mamma stworzyła patent na żywienie rodziny tym co tanie i pod ręką. Mąka, pomidory, oliwa, czosnek i ziola starczą, by powstały legendarne dania, które zawojowały świat. Do prawdziwie włoskiego makaronu nie trzeba nawet jajek.

Co innego kuchnia francuska. Zasłużony mit wyrafinowania zbudowali wielcy kucharze w służbie arystokratycznych rodów, przy walnym udziale pisarzy i malarzy. Martwe natury - choćby Chardina - nie są tylko studiami nad światłem, barwą i kompozycją. Truskawkowe ciastko, ryby, ostrygi i jabłka są piękne. Ale też pyszne. We Francji tematem literackim i plastycznym może być wszystko, co da się zjeść.

Polacy odkrywają nowe smaki, edukują kubki smakowe stępione latami mizerii. Irytuje mnie jedno: nie doceniamy produktów stąd. Nie chodzi o kulinarny patriotyzm, ale o elementarną zasadę: najsmaczniejsze jest to co świeże, a nie sprowadzane z daleka.

Generał De Gaulle narzekał, że trudno rządzić krajem, w którym jest 300 gatunków serów. Polską musi też być trudno rządzić, skoro rodzajów zup naliczyć można więcej niż trzysta. Szkoda, żeby w kulinarnej euforii to bogactwo zamienić na jednowymiarową zupkę-krem, tę płaską imitację mdłego potage. A zapomniane kasze? Do mięsa lub ze śliwkami, albo na półśłodko. Rewelacja.