

# Dobry apetyt

Proustowska magdalenka zmieniła się w legendę, tak samo jak jabłko Newtona czy wrzący czajnik Watta. Proust zjadł ciastko, smak wywołał wspomnienia, powstała książka. Można to wyrazić skrótem SPK, czyli Smak – Pamięć – Książka. Jakiś czas temu, kiedy zacząłem czytać *The Food of France* Waverley Roota<sup>1\*</sup>, miałem odmienne doświadczenie: KPS, czyli Książka – Pamięć – Smak. Wspomnienie doznań, jakie obudziło *The Food of France* – drobne ptaki, potrawka z królika, nadziewane flaki, côte-rôtie i tavel – były solidniejsze niż smak magdalenki, która wedle definicji Larousse’a jest „lekkim ciastkiem zrobionym z cukru, mąki, soku cytrynowego, brandy i jajek”. (Ilością brandy w magdalence nie upiłby się nawet komar). Wystarczy pomyśleć, co Proust stworzył z tak skromnej podniety i ile świat stracił

\* Przypisy na dole strony pochodzą od autora. Przypisy końcowe pochodzą od tłumaczki. Tekst jest naszpikowany terminami kulinarnymi, przede wszystkim w języku francuskim (podobnie jak w oryginale wyróżniamy je kursywą). Dla ułatwienia lektury i przyjemności czytelnika dodajemy na końcu mały słownik kulinarny.

przez jego wąły apetyt. Na tuzinie ostryg z Gardiners Island, misce zupy z omułek, paru przegrzebkach, trzech smażonych krabach, kilku garściach świeżej kukurydzy, filecie z miecznika, paru homarach i kacze z Long Island mógłby napisać arcydzieło.

Bo żeby dobrze pisać o jedzeniu, trzeba mieć porządną apetyt. Bez niego nie sposób zebrać przy stole wystarczających wrażeń i mieć cokolwiek godnego zapisania. W tym fachu każdy dzień daje tylko dwie szanse pracy w terenie i nie można ich zmarnować, uważając na cholesterol. Są niezbędne, jak dla boksera trening biegowy. (Czytałem, że nieżyjący już zawodowy francuski smakosz Maurice Curnonsky<sup>2</sup> jadał tylko jeden posiłek dziennie – kolację. Ale to było u schyłku życia, zresztą jego osiągnięcia zawsze wydawały mi się podejrzone; przypisuje mu się tyle kiepskich dowcipów, że nie mogło wystarczyć mu czasu na jedzenie). Solidny apetyt daje jedzącemu pewną swobodę. Na przykład znajomy smakosz parę lat temu wybrał się do restauracji Pierre przy place Gaillon, zdecydowany na w miarę lekki posiłek: tuzin, a może osiemnaście ostryg i gruby kawał steku ze szpikiem wołowym, który Monsieur Pierre nazywa *délices de la Villette* (odpowiednik słynnego steku w Stockyards<sup>3</sup>). Ale ledwie się zjawił, usłyszał, jak Monsieur Pierre woła do kierownika sali: „Oto Monsieur L. Odłóż dla niego te dwie porcje *cassoulet*, które nam zostały”. *Cassoulet* to solidne danie, na tyle złożone, że nie możemy go tutaj omówić (Root poświęca trzy strony poważnym sporom wokół jego składników). Monsieur Pierre jest wyjątkowo sympatycznym restauratorem, który szczeni się tym, że z góry wie, co posmakuje jego gościom. Klient o słabym apetycie byłby zmuszony albo zrzec się swojego steku, albo urazić uczucia Monsieur Pierre’a. Monsieur L. nie sprawił jednak kłopotu: zjadł dwa *cassoulet*, zgodnie ze swoim zwyczajem; gdyby ograniczył się do jednej porcji,

gospodarz przestraszyłby się, że nie sprostał jego wymaganiom. A potem Monsieur L. z przyjemnością spożył swój stek. Ostrygi nie sprawiły kłopotu, bo są pozbawione objętości.

■

W okresie heroicznym, przed I wojną światową, zdarzali się panie i panowie, którzy oprócz sutego obiadu i wspańskiej kolacji spożywali jeszcze obfite *souper* po teatrze albo innych wieczornych rozrywkach. Znałem kilku ostatnich świadków tej epoki, osiemdziesięciolatków obdarzonych doskonałym apetytem i niezawodnym humorem – byli żywotni, złośliwi i nie skarżyli się na wrzody, których można się nabawić od zamartwiania się o zdrową dietę – ale we Francji nie mieli naśladowców, odkąd lekarze odkryli istnienie ludzkiej wątroby. Od tej pory francuskie życie w coraz większym stopniu kręci się wokół tego organu, a małostkowa ostrożność zastąpiła dawną dezynwolturę; wątroba okazała się mentalną Linią Maginota. Jednym z ostatnich całodobowych smakoszy we Francji był Yves Mirande<sup>4</sup>, mały, wesoły autor fars i komedii muzycznych. W 1955 roku Mirande z okazji swoich osiemdziesiątych urodzin wygłosił przemówienie na proscenium Théâtre Antoine, którym kierował do spółki z Madame B., swoją czterdzieści lat młodszą protegowaną. Ale teatr to była tylko połowa jego życia. Dodatkowo Mirande był nieoficjalnym kierownikiem restauracji przy rue Saint-Augustin, którą założył dla swojej drugiej wybranki, również czterdzieści lat młodszej Madame G., Gaskonki i wybitnej kucharki. W restauracji przy rue Saint-Augustin Mirande olśniewał młodszych od siebie, Francuzów i Amerykanów, stawiając obiad złożony z surowej szynki bajońskiej i świeżych fig, pikantnej kielbasy w cieście i wrzecionowatych filetów ze

szczupaka w zawieszonym różowym *sauce Nantua*, giczy cielejącej z anchois, karczochów na postumencie z *foie gras* i czterech czy pięciu gatunków serów, z butelką dobrego bordeaux i flaszką szampana. Po tym wszystkim zamawiał jeszcze armaniak i przypominał Madame, żeby na kolację nie zapomniała o skowronkach i ortolanach, które mu obiecała, do tego parę *langoustes* i turbot – oraz, oczywiście, doskonałe *civet* zrobione z *marcassin*, czyli warchlaka, którego kochanek gwiazdy grającej w jego najnowszej sztuce przesłał ze swojej posiadłości w Sologne. Mirande powiedział kiedyś: „Jak się dobrze zastanowię, od wielu dni nie było słonek ani truflie pieczonych w popiele, a piwniczka to już po prostu wstyd – skończyły się butelki z 1934 i nie została się już niemal żadna z 1937 roku. W zeszłym tygodniu musiałem postawić mojemu wydawcy butelkę o wiele dla niego za dobrą po prostu dlatego, że wybierałem między trunkami złymi a wybitnymi, nic pomiędzy”. Monsieur Mirande miał na swoim koncie sto wystawionych sztuk, w tym kilka paryskich przebojów, ale właśnie napisał pierwszą książkę, która miała zostać opublikowana, więc powiedział „mój wydawca” wyjątkowo prześmiewczo-podniosłym tonem. „Nieformalny szkic do mojej ostatecznej autobiografii”, tak się wyraził o tym dziele. Nieformalny szkic, który uwielbiam, zaczyna się od najważniejszej decyzji w życiu Mirande’a. Miał niespełna siedemnaście lat i mieszkał w bretońskiej wiosce rybackiej Lannion – prywatnie nosił nazwisko Le Querrec – kiedy jego ojciec, emerytowany oficer marynarki, rzekł: „Pora podjąć decyzję w kwestii twojej kariery. To co, marynarka czy sutanna?”. W Lannion nikomu nie przychodziło do głowy nic innego. O świcie Yves uciekł do Paryża.

Tam, o czym czytał tysiące razy, wszyscy słynni kawalarze i kokoty zajmowali stoliki w Café Napolitain przy boulevard des Capucines. Stawił się w kawiarni

o dziewiątej – w Lannion to środek dnia – i okazało się, że przybytek był jeszcze nieczynny. Niebawem podjął pracę w gazecie. Była to era cynicznego ożywienia na rynku prasowym, podobnie jak trwająca w tym samym czasie rywalizacja Bennett – Pulitzer – Hearst w Nowym Jorku. Drugą czy trzecią pracę Mirande dostał u magnata prasowego, który był tak wyrachowany i skąpy jak większość rekinów prasowych. Wydawca wymagał, żeby jego reporterzy dobrze wyglądali, ale nie płacił im tyle, aby przy deszczu stać ich było na taksówkę. Mirande mieszkał w pobliżu modnego cmentarza Montmartre i problem spodni pogniecionych w dżdżyste dni rozwiązywał, wpraszając się na końcówkę stypy i zabierając się za darmo powozem wracającym do centrum. Na wczesnym etapie swojej kariery został osobistym sekretarzem Clemenceau, a potem Brianda, ale wesołe życie teatralne pociągało go bardziej niż polityka i swoją drugą przełomową decyzję podjął, gdy dzięki jednemu ze swych politycznych przełożonych został mianowany *sous-préfet* w prowincjonalnym mieście. *Sous-préfet* administruje jednym z okręgów, na które podzielony jest każdy z dziewięćdziesięciu *départements*<sup>5</sup> Francji, a młodego *sous-préfet* często czeka wczesny awans na wysokie stanowisko państwowe. Mirande, w paradnym mundurze, który w tamtych czasach był obowiązkowy, udawał się do swojej „stolicy”, spędzał tam noc i dawał drapaką do Paryża, gdzie reżyserował farsę w jednym akcie. Zachowywał jednak serdeczne stosunki z poważnym światem. W restauracji przy rue Saint-Augustin przedstawił mnie Colette, która była już wtedy literackim dobrem narodowym.

Dieta dostarczana przez kulinarną podopieczną Mirande’a, panią G., utrzymywała go *en pleine forme*<sup>6</sup>. Kiedy go poznałem, w restauracji, latem w roku Wyzwolenia Francji, był żwawym sześćdziesięciodziewięciolatkiem. Wiosną 1955, kiedy odnowiliśmy przyjaźń opartą na wzajemnym

podziwie dla naszych apetytów, trzymał się świetnie, jak zwykle. Z okazji ponownego spotkania zaczęliśmy od *truite au bleu* – żywego pstrąga, którego wrzuca się po prostu do wrzątku, by wyzionał ducha jak rzymski cesarz w kąpeli. Ryba została zalana powodzią topionego masła, którego wystarczyłoby do zaczopowania żył całego pułku Paula Dudleya White'a<sup>7</sup>, i podana, jak należy, z alzackim winem *Lacrimae Sanctae Odiliae*, które kiedyś dało mi lekcję. Dawno temu, za młodu, umówiłem się z damą ze Strasburga i aby zaimponować jej znajomością miejscowych obyczajów, zamówiłem butelkę Świętej Otylii. Popełniłem taki sam błąd, jak gdybym umówił się z dziewczyną w Bostonie i zaproponował jej zapiekana fasolę. „Tak, ciekawe!” – odparła pani ze Strasburga. „Od lat tego nie piłam”. Powiedziała, że musi wyjść do toalety, i już nie wróciła.

Po pstrągu Mirande i ja zamówiliśmy po dwa dania mięsne, bo nie byliśmy w stanie z góry zdecydować, które okaże się lepsze. Jako wierni wyznawcy kuchni mieszczańskiej zjedliśmy wspaniałą *daube provençal*, a potem *pintadous* – młode perliczki, prosto i delikatnie pieczone z pierwszymi w sezonie szparagami, czym daliśmy wyraz naszemu przywiązaniu do *cuisine classique*. Do obu dań piliśmy klarety – *pétras* do *daube*, *cheval blanc* do perliczek. Mirande powiedział, że lekarz odradził mu burgundy. Był to pierwszy raz w historii naszej znajomości, kiedy przyznał, że ma lekarza, ale uspokoiłem się, bo po obiedzie wypił półtorej butelki szampana Krug. Razem osuszyliśmy trzy flaszki – jedną za nasze miłości, drugą za nasze ojczyzny, a trzecią dla symetrii, zresztą ta ostatnia była na koszt restauracji.

Mirande był drobnym, zażywnym jegomościem z twarzy przypominającym teriera irlandzkiego. Miał krzaczaste brwi i zadarty nos. Wyglądał jak Lloyd George, tylko inteligentny. Tego lata razem z Madame B., swoją teatralną podopieczną, zamierzał wystawić nową sztukę Sartre'a. Póki zachowywał

jasność umysłu dzięki teatrowi Madame B., a nad jego metabolizmem czuwała restauracja Madame G., Mirande zdawał się zabezpieczony przed wszelkimi nieszczęśliwymi wypadkami co najmniej na kolejnych dwadzieścia lat. A potem musiałby pewnie znaleźć sobie nowe podopieczne. W niedzielę po naszym spotkaniu widziałem go na wyścigach w Longchamp; z tamtejszej restauracji nie ma widoku na konie, więc goście mogą się skupić na tym, co najważniejsze. Siedział tam, promienny, otoczony sławnymi ludźmi i wiaderkami szampana, rozsyłając sztafetę pośredników, aby obstawiali zgodnie ze wskazówkami, których właściciele stajni z najwyższą przyjemnością udzielali mu w przerwach między gonitwami. Był uosobieniem szczęścia. (Mnie też całkiem ładnie poszło, 27:1).

Pierwsza zmiana kursu w życiu Mirande'a dotknęła mnie na tyle bezpośrednio, że nie od razu dotarło do mnie, jak poważne miała konsekwencje dla niego samego. Sześć tygodni później znów byłem w Paryżu (tego roku regularnie krążyłem między stolicą Francji a Londynem). W wieczór mojego przyjazdu byłem sam i cieszyłem się na przyjemną kolację u Madame G., której przybytek mieścił się przy square Louvois, dwieście metrów od mojego hotelu. To było coś więcej niż miejsce, gdzie można dobrze zjeść, choć jadało się tam przecież wybornie. Po wejściu zamieniałem kilka słów z właścicielką, potem z kelnerkami – Germaine i Lucienne – które pracowały tu od samego początku. Kelnerzy dołączyli, gdy lokal zaczął prosperować, ale nie mieli równie wyrazistych charakterów. Madame była piersiasta, rozmowna, śniada, z wydatnym nosem i prostymi, czarnymi włosami – kojarzyła się z Saracenami (przybyłymi do Gaskonii w VIII wieku). Rozmowa z nią zapewniała przegląd nowości literackich i teatralnych nie gorszy niż prenumerata „Le Figaro littéraire”, tylko stojący na wyższym poziomie. Poruszała się gdzieś w rejonach między awangardą a głównym nurtem, zachowując jednak bezpieczną odległość od

jednego i drugiego brzegu, wtrącała nazwiska osobistości, które ostatnio gościły w jej lokalu – Cocteau, Gene Kelly, Comtesse de Vogüé. Należało sprawiać wrażenie, że się słucha, żeby przypadkiem nie odmówiła ostatniej porcji skowronków *en brochette* i nie uraczyła nimi bardziej uważnego klienta. Z Germaine i Lucienne, które poznałem, kiedy były młodsze, w 1939, roku *drôle de guerre*<sup>8</sup>, flirtowałem już tylko z grzeczności, ale *carte du jour* nadal pozostawała poważnym tematem rozmowy – na przykład o tym, jak tęgi przemysłowiec z Tournai zareagował na *caille vendangeuse*, czyli przepiórkę pieczoną w świeżych winogronach. „Pan go zna – mówiła Germaine. – Jeśli go coś nie olśniewa, zamawia tylko podwójną porcję. Ale gdy bierze trzy, to można sobie pogratulować...”. Ona i Lucienne były do siebie podobne – solidne małe kobietki, miały wysokie czoła i wydatne kości policzkowe oraz mocne, umięśnione nogi, chodziły jak *chasseurs à pied*<sup>9</sup>, sto trzydzieści kroków na minutę. W 1939 i znów w 1944 Germaine była brunetką, a Lucienne blondynką, ale w 1955 Germaine również została blondynką i miałem pewien kłopot, żeby je rozróżnić.

W gronie stałych klientów Madame G. zawsze mógł się trafić jakiś stary znajomy. A ryzykownie jest zobowiązać się do spędzenia całego wieczoru z kimś, kogo się od lat nie widziało. To zdanie wyjątkowo sprawdza się dzisiaj we Francji. Niemal żenująco proamerykański znajomy z czasów Wyzwolenia dziś może być komunistycznym pismakiem; młody dziennikarz idealista związany z ruchem oporu mógł zostać felietonistą reakcyjnej gazety należącej do magnata tekstylnego. Apologeta rządu Vichy, poznany w 1941 roku w Waszyngtonie, który nazywał de Gaulle’a zdrajcą i tworem brytyjskiego wywiadu, dziś może pod niebiosa chwalić generała, z kolei gość, którego poznałeś jako doradcę de Gaulle’a w Londynie, teraz porównuje go do Sulli niszczącego rzymską republikę. Co się zaś tyczy



kobiet, któż oceni, której z nich nie nadgryzł zęb czasu? Ale w dobrej restauracji, do której wszyscy oni uczęszczali, możesz znów ich spotkać, bo dobrych restauracji nie ma dziś tyle, by Francuz na stałe się z którąś pożegnał – chyba że jest splukany, a i wówczas przykro byłoby ci usłyszeć o jego niepowodzeniach. Jeśli spotkasz starych znajomych, już usadzonych przy stolikach, możesz serdecznie ich powitać i dokładnie się im przyjrzeć. Jeśli nadal ich lubisz, możesz się z nimi umówić na później.

W ten upiorny wieczór, który tu wspominam – piękny wieczór czerwcowy – nie zauważyłem żadnej zmiany na skromnej fasadzie restauracji Madame G. Nazwa – Prospéria czy coś w tym rodzaju – pozostała ta sama, a ponieważ szklana witryna była przesłonięta kurtynką, nie dało się zajrzeć. W pierwszej chwili w środku też nie zauważyłem zmiany. Bar, stoły, ławy obite skajem, ten sam prosty wystrój, na który składały się lustra i marmurowe blaty. Zanim Madame G., przejąwszy lokal po kolejnych nieznanym właścicielach, doprowadziła go do świetności, mieściła się tu kafejka dla pracowników okolicznych firm. Nowa właścicielka zmieniła kuchnię i klientelę, lecz nie wystrój. W Paryżu są setki podobnych fasad i wnętrz, wypuszczonych przez jakiegoś masowego producenta pod koniec lat dwudziestych. Pustka w środku powinna mnie być zaniepokoić, ale ledwo wybiła ósma i było jeszcze jasno na dworze. Przyszedłem wyjątkowo wcześnie, bo umierałem z głodu. Przywitał mnie nieznajomy facet, który zacierał ręce i machał jak do starego znajomego. Pomyślałem, że to może kelner, który mnie kiedyś obsługiwał (jak już wspomniałem, kelnerzy nie byli dobrymi duchami tego przybytku). Zdążył mnie usadzić przy stoliku, zanim wyczułem podstęp.

„Madame miewa się dobrze?” – zapytałem grzecznie.

„Niestety trochę niedomaga” – powiedział, jak teraz rozumiem, z poczuciem winy.

Podał mi *carte du jour*, wypisaną znajomym fioletowym atramentem na dobrze mi znajomej płachcie z nazwą i numerem telefonu restauracji na górze. Ale zawartość karty jakoś się zwłoszczyła, ortografia nagle zaczęła kuleć, a ceny spadły tak gwałtownie, że byłoby cudem, gdyby jedzenie nadal pozostawało dobre.

„Czy Madame nadal prowadzi lokal?” – zapytałem stanowczo.

Teraz się zorientowałem, że mam przed sobą najpokrętniejszy typ Piemontczyka. Już nie zacierał rąk, tylko je wykręcał.

„Niezupełnie – odparł. – Ale utrzymujemy tę samą kuchnię”.

Z rozmazanego atramentu nie byłem w stanie odcyfrować nic z wyjątkiem zapisanej z błędem nazwy makaronu i nieortograficznych *escaloppinis*: kiedy Włosi ze słuchu piszą po francusku, cofają się do nieznanego przodka obu języków.

„Proszę dać nam szansę” – powiedział ów mężczyzna, a ja jak idiota przystałem. Byłem głodny. Czterdzieści minut później wyskoczyłem na ulicę, purpurowy ze złości jak *aubergine*. *Minestrone* to były ścinki kapusty w tłustej wodzie. Wybrałem *côtes d'agneau* jako najbezpieczniejszą pozycję w miernym katalogu, w jaki z dnia na dzień zmieniło się menu Prospérii, dotychczas będące zapowiedzią rozkoszy. *Côtes* zostały wycięte z boczków umęczonej alpejskiej kozy, usmażone na oleju przemysłowym, a *haricots verts*, z którymi zostały podane, przypominały zmurszałe sztuczne wąsy.

„To ma być ta sama kuchnia?” – grzmiałem, rzucając pieniądze na zawyżony *addition*<sup>10</sup>, którego z wściekłości nawet nie sprawdziłem. „Ma mnie pan za skończonego durnia!”.

Jestem pewien, że kiedy się odwróciłem, łajdak pokiwał głową. Od tej pory restauracja co najmniej raz zmieniła właściciela.

Rano zadzwoniłem do Mirandé'a. Potwierdził katastrofę. Madame G. się pochorowała i zamknęła restaurację. Co gorzsa, sprzedała lokal i markę i na dobre wycofała się z interesów.