

Wielkie zarcie

Jedzenie zawsze było dla mnie ważne. Może nawet zbyt ważne. Stąd walka z nadwagą, katowanie się bieganiem przełajowym na 10 km, codzienne przepływanie 120 basenów, siłownia i rower. Tak przynajmniej było kiedyś, za „chudych czasów”.

Maciej Stryjecki

Złustych, kanapowych, pamiętam pociąg do cudownych parafarmaceutyków. Wiele razy dałem się nabrać i na pewno dam się nabicić w butelkę jeszcze nie raz. Na wysiłek czas przyjdzie później. Systematyczne ćwiczenia pozwalają bez problemu zrzucić i 20 kg w pół roku.

Zaraz, zaraz: bez problemu? Pod warunkiem, że nie jem: pieczywa, makaronów, pierogów, ziemniaków, pizzy, hamburgerów, frytek, naleśników z serem na słodko i generalnie wszystkiego, co mi najbardziej smakuje. A po drodze klnę jak szewc. To przyspiesza przemianę materii. Całe szczęście, są: pyszna szynka, jajka i chudy twaróg. Zresztą, tłuszcz akurat mnie nie zabija. Robią to węglowodany. W wakacje mogę spokojnie wciągnąć potężny kawał kiełbasy z grilla, byle bez chleba. A jak jeszcze godzinkę pobiegam, to mam luz.

To daje ogromną satysfakcję, zwłaszcza kiedy zakładam spodnie mniejsze o dwa rozmiary. Jestem z siebie dumny, ale uwierzcie mi – takie życie to katorga. Tuż obok sklepu, w którym te spodnie kupuję, widzę ludzi, którzy siedzą i jedzą podwójnego Whoopera w zestawie z frytkami, w dodatku beztrudno się uśmiechając.

Życie grubasa, nawet kiedy jest chudy, jest straszne. Człowiek, pieczętowany przeklętym rysem obłego jestestwa, prowadzi nieustającą walkę. Komunizm upadnie, UFO wyląduje, zmienią się granice państw w Europie, morze zaleje Holandię, a on nadal będzie miał jeden

imperatyw: zapomnij o kanapkach z masłem i majonezem. Nie mówiąc o coli i kawie z tłustym mlekiem.

Życie grubasa to wahanie nastrojów. Raz się zapuszcza i oddaje przyjemnościom (bo coś mu się w końcu od życia należy) – ten okres najlepiej przeczekać w lesie. Innym razem wchodzi w stadium „chudości” i może być szczuplejszy od wszystkich kolegów z podstawówki. Rozpiera go wtedy duma i zadowolenie; wydaje też kupę pieniędzy na ciuchy.

Problem w tym, że tej wojny nikt nie wygrywa. Zawsze jest moment, kiedy imperium kontratakuje, a do głosu dochodzą marzenia. Kotlet mielony z ziemniakami i buraczkami. Pomidorowa z makaronem, ruskie ze śmietaną i drożdżówka z serem. Można się tylko oszukiwać. Ot, choćby oglądając programy kulinarne w TV. Nie zjem, ale przynajmniej popatrzę. Najbardziej lubię te o jedzeniu na ulicy.

Los Angeles, Barcelona, Tajwan, Wietnam, zupki w japońskim metrze. Raj.

Chociaż nie zawsze. Któregoś dnia dzwoni do mnie siostrzeniec: „wpadnij na festiwal food-tracków. Na Pradze, obok ZOO, pod „amfiteatrem” w parku. Jakies 15 przyczep”. Rozumiem, że to elita polskiego „street-foodu”. Nie jem od rana. Idę. Damy czadu. Mam dzień dziecka i sumienie wysyłam na wczasy.

Stacja pierwsza: Tybet. Obok mojego przyjaciela na Woli jest restauracja tybetańska. 19 zł kosztuje najdroższa potrawa – pierożki na parze. Jedne pyszne, inne dziwne – trzeba spróbować. Z przyczepy: ryż ugotowany bez soli i twardy, mięso jak guma, włókniste, smaki mdłe. Sałatka: ogórek z czosnkiem. Do tego plastikowy sos. Wrażenia fatalne. Za 16 zł przy Jagiellońskiej, obok skarbowki, jest kurczak „Po Macao”. Ile klas lepszy? Pewnie czternaście.

Stacja druga: mistrzowie makaronu. Bierzemy najdroższy, za 18 zł. Znów bez soli. Parmezan (podwójny) też nie słony (znaczy: nie parmezan). W środku ani mięsa, ani papryczek. Jakby ugotować najtańsze rurki z piaskiem. Jedna porcja na trzy osoby, a i tak połowę wyrzuciliśmy do kosza.

Stacja trzecia: Mexico. Pamiętam budy w USA. Wyraziste smaki. Słodko, słono, ostro, zawsze z wyrazem. Tutaj: ostro i tyle. Reszta to olej lejący się po palcach. Jedyne, co czuć, to kolendra.

Czwarta. Burgery z „Władcy Pierścieni”. Frodo, Aragorn, Gimli. Wyobraźnia pracuje. Dobra bułka, dobry kotlet, świeże warzywa, ale wszystko razem... kicha. Kto wymyśla te połączenia? Może dodać jeszcze fasolkę z puszki, marynowaną rzodkiewkę i kaszanekę? Z pleśniakiem, żurawinami i sosem niby ciekawy, ale... Whooper ma smak. Jest sztuczny, korporacyjny, ale lepszy. Ktoś nad nim pracował przez lata.

Odechciało się nam kuchni gruzińskiej, dziwnych placków i naleśników po 20 zł/sztuka. Na szczęście, hiszpańskie słodycze uratowały sytuację. Taki gofr, smażony w głębokim oleju, z nutellą i cynamonem – spoko. Bez cynamonu jeszcze lepszy.

Najwięcej ludzi stało przy zapiekankach: bułka, ser, pieczarki. Takie rzeczy jadłem na ulicy 20 lat temu i wiem, co mnie czeka. Jeżeli będzie to samo, polecam.

Nie było. Było gorzej niż źle. Znacznie lepsze jedzenie proponują bary mleczne, ot choćby Gdański: mielony z puree i marchewką z groszkiem.

W Polsce preferujemy lokale „z wejściem do środka”. Budy? Oglądamy Kuchnię TV i spodziewamy się cudów, ale to nie nasza tradycja. Chociaż jest jeden wyjątek: smaźnia ryb. Już choćby tylko po to można jechać nad morze. Macie to gdzie indziej? Tak, wiem, mule, ośmiornice i inne wynalazki. Nie mój klimat. Filet z mintaja na papierowej tacce rządzi. Jedni wolą z frytkami, inni z chlebem. Jestem w drugiej grupie. No, może jeszcze polski hamburger w Zaklikowie albo Sromowcach. Inny niż wszystkie, bo z kapustą i za 4 złote. Takie rzeczy na festiwal food-tracków w Warszawie nie dotrą, a szkoda. Miastowi nie poznają, gdzie rodzi się polski food-track. Chociaż wcale niekoniecznie. Teraz mniej ludzi jedzie na wakacje do Francji, Hiszpanii i Egiptu. Zamiast nich wybierają nasze ziemie. Ale to, jak głoszą plotki, z zupełnie innego powodu.