

# Swojskie smaki

W Zaklikowie, za mojego dzieciństwa, było kilku wytwórców kiełbas. Każdy produkował w swoim stylu i miał grono wiernych klientów.

Maciej Stryjecki

**D**yskusje między nimi przypominały spory miłośników monitorów BBC. Harbeth, Sendor czy Graham? Niby to samo, a jakże inaczej. Tu średnica jak dzwonnica; tam bas jak głęboki las. Raz łagodnie i słodko, jakby mleko z miodem pił, innym razem z gazem, ze wszystkich watów sił.

A kiełbasa? Swojska. Wiadomo: czośnek, mocno wędzony smak i skórka zdatna do konsumpcji, a nawet polecana przez dietetyków. Jak wiadomo – w skórce jest najwięcej witamin.

W Zaklikowie, w niedzielne popołudnia, ludzie siadywali na ławeczkach w parku. Ławeczki obrazowały podział społeczeństwa na umowne klasy i jawnie zaprzeczały socjalistycznej równości i sprawiedliwości społecznej. Na jednych wypadało siedzieć, na innych nie. Jak sięgam pamięcią, o monitorach BBC raczej się nie rozmawiało, natomiast o kiełbasie – i owszem.

Te pogadanki łączyły wszystkich, tak samo jak oferta kiełbasiarzy. Nie walczyli ze sobą; można ich było nawet posądzić o znowę cenową. Ale nie ceny były najważniejsze. Liczył się smak. Ta bardziej podwędzana, tamta chudsza, ta tłuszczej-sza. Pamiętam te barwne opisy. Niejeden mógłby przebić opowieści Makłowicza czy Bourdaina.

Mnie matka wysyłała do Szabata. Miał podobno najlepszą kaszankę. Jako 12-letni gówniarz jeździłem rowerem aż za nowe przedszkole, ponad dwa kilometry. „Sklepik” był czynny raz w tygodniu i sprzedawał cały urobek w ciągu godziny. Mimo to, nie było niedostatku, bo 90 % obrotu stanowiły zamówienia. Jak już powiesiłem na kierownicy dwie ciężkie siaty, siadałem na krawężniku, brałem do ręki kawał najbardziej wywędzonej kaszanki i jadłem. Cóż to była za eksplozja smaku! Prosto z kija w wędzarni. Jeszcze ciepła.

Kiełbasiarze mieli zasady. Najważniejsza była receptura. O smaku można sobie było pogadać przy niedzieli, w parku, ale nie w „sklepie”. Nie wyobrażam sobie, abym przy ladzie zaczął któremuś „doradzać”. Spojrzeliby na mnie jak na kosmitę, ale największe baty dostałbym od „ławeczek”. Przecież wytwórcy doskonalili swoje rzemiosło przez pokolenia. Poza tym, jak mi za tłusto u jednego, to mogę iść do innego. Każdy robi trochę inaczej, żeby ludziom dogodzić.

Zaklikowscy masarze działali za PRL-u w podziemiu gospodarczym. Stanowili żywy przekaz najlepszej tradycji i sztuki. Już ich nie ma. Teraz kiełbasę kupuje się na targu, w oficjalnym obiegu. Producenci mają certyfikaty i inne „deliberaty”, ale – na szczęście – wciąż robią dobrze. Tak samo albo prawie tak samo, przy czym „prawie” nie robi zasadniczej różnicy. Można brać i jeść, a przy okazji wspominać.

Ludzie w dużych miastach tego smaku nie znają. Kiedyś nawet myślałem, że można na tym zrobić interes. Przecież wystarczy, że spróbują i sukces murowany. Nie miałem racji.

Jakieś dwa lata temu obok mojego bloku na Pradze powstał sklepik. Swojskie klimaty – wędliny, garmażerka, pierogi, naleśniki, miód i jajka. Wszystko „prosto od krowy”. Na pierwszy ogień poszły ruskie. Głębokie w smaku, z kwaśnym serem, mocno doprawione. Świetne, jak u mamy. Dość rzadko tam zachodziłem, ale ostatnio naszła mnie ochota na gotowane, z cebulką i śmietaną. Niestety, to już coś całkiem innego. Zdecydowanie bliżej tacki z supermarketu.

Zapytałem, skąd taka zmiana. Sprawa jest prosta. Sklep chciał wszystkim dogodzić. Ludzie dzielili się swoimi „wskaźnikami”. To trochę za słone, trochę za dużo cebuli, po co pieprz? A te kawałki wędzonki to już w ogóle... Córka jest

uczulona. Ser kwaśny, a powinien być świeży (babcia by się w grobie przewróciła). I tak klienci napisali od nowa recepturę tradycyjnego polskiego dania. Jedli je tylko z plastikowych wanierek i do tego „wzorca” podświadomie dopasowali „swojskie jadlo”. Pytam: po co? Brakuje tego towaru w innych sklepach?

Zrozumiałem, o co chodzi Magdzie Gessler w „Rewolucjach”. Daje restauracji własny przepis. Przeważnie trochę przekombinowany (nie jestem zwolennikiem takiej kuchni), ale sprawdzony. Potem przychodzą klienci i „doradzają”, a kucharz, krok po kroku, robi z gulaszu fasolkę po bretońsku. Zwykle owocuje to utratą „certyfikatu”. Powiecie, że niby restauracja jest dla ludzi. Zgoda, ale nie można traktować gości jak doradców. Ilu z nich jest kucharzami z krwi i kości? Restauracja to nie świątynia demokracji. Ktoś musi decydować w najważniejszej kwestii i najlepiej, żeby był to zawodowiec, a nie amator.

Wracając do monitorów BBC – to jeden z niewielu przykładów wierności tradycji. Owszem, poszczególne firmy mogą mieć własne cechy, ale co do zasady, to nadal ten sam dźwięk.

Wbrew pozorom, wzorzec naturalnego brzmienia jest powtarzalny. Mimo to konstruktorzy ulegają modom i rynkowym tendencjom. Zastanawiam się, skąd się one w ogóle biorą? Bo nie słyszałem o badaniach, ankietach czy sondach. Moim zdaniem, to konstruktorzy narzucają trendy, a ludzie się do nich przyzwyczajają.

W przypadku kolumn zauważyłem ostatnio dążenie do „lampowego ciepła”, które nie ma nic wspólnego z lampą, co najwyżej z jej wadami. I tak kolejne serie wdrażają na siłę nowy wzorzec. Mniej wysokich tonów, żeby przypadkiem nie zagrało ostro. A że po drodze tracimy przejrzystość i przestrzeń? Nieważne.

Ale czy na pewno? Dopóki interes się kręci, nie ma co rwać włosów z głowy. Gdzieś tam jednak w duszy odzywa się tęsknota. Za wyraźną górą pasma, za kaszanką prosto z wędzarni i za prawdziwymi ruskimi pierogami, jak u mamy.