

WIOSENNA ZUPA JARZYNOWA NA KOGUTKU

*...nabrzmiałe siłą i pożywnością płaty mięsa z klawiaturą
żeber cielęcych, wodorosty jarzyn, niby zabite głowonogi
i meduzy – surowy materiał obiadu o smaku jeszcze nie
uformowanym i jałowym, wegetatywne i telluryczne
ingredencje obiadu o zapachu dzikim i polnym.*

Bruno Schulz *Sierpień*

To jest początek tej opowieści. Wszystko zaczyna się od wiosennej zupy jarzynowej na kogutku. To moja magdalenka. Ale inaczej niż Marcel Proust, któremu smak umoczonego w herbacie ciastka otworzył bramy pamięci i pozwolił wyruszyć w poszukiwaniu straconego czasu, ja nigdy nie umiałem odtworzyć tego cudownego smaku wiosennej zupy jarzynowej. Pozostanie na zawsze swoistym fantomem. Ile to już razy wkładałem do garnka kawałki kurczaka, włoszczyznę, pomidory, dodawałem garść ryżu, bo nie powinno go być za dużo. Gotowałem smaczną, lekką zupę o delikatnym smaku i takimże kolorze. Smaczną, delikatną, terefere kuku... Tamta ugotowana przez mamę była lepsza. Po prostu niedościgniona. I niech już tak zostanie. Pewnie to kwestia składników. „W świecie komponentów nie ma ekwiwalentów” – powiadali kiedyś alchemicy i na pewno wiedzieli, co mówią. Bo skąd wziąć dziś kogutka? Wiosenność tej zupy związana była także z kogutkami. Po prostu wykluwało się ich za dużo. W przeciwieństwie do pożytecznych kokoszek, które w przyszłości miały znosić jajka, a jeszcze później zostać nasadzone i stać się kwokami, nikt nie chciał trzymać tych darmozjadów. Co tam im w głowie było? Sam seks! Nic, ino by te biedne kurki męczyły i męczyły. Kogutki były wybiegane, grzebały sobie w żwirze na podwórku. Niejeden pewnie zdążył już na boku dziargnąć jakąś kokoszkę. Można powiedzieć, że poznały już trochę życie, choć

*Ta nasza młodość z kości i krwi
Ta nasza młodość co z czasu kpi
Co nie ustoi w miejscu zbyt długo
Ona co pierwszą jest potem drugą
Ta nasza młodość ten szczęśny czas
Ta para skrzydeł zwiniętych w nas*

Tadeusz Śliwiak

miały je tak młodo utracić. Przynajmniej rodzaj śmierci miały nie pospolicie, jak ich koledzy na fermach drobiu. Oddawały ostatnie tchnienie niczym szlachta – pod toporem na pieńku. A dziś, stojąc w sklepie mięsnym, skąd mam wiedzieć, czy to „coś” zawinięte w folię w swym przeszłym życiu było zalążkiem kury, czy koguta, a może pulardy czy kapłona?

A jarzyny? Kto dziś wie, skąd one? Gdzie rosły? Ja nie marzę, żeby je sadzono na kurzym łąnie. Pewnie nie wiecie, dlaczego na tym nawozie? I po co dziś komu ta wiedza. Ale po czym poznać, czy nie rosły blisko szosy krajowej lub Petrochemii Płockiej? Jedyne, co jest dziś lepsze, to ryż – wybór jest ogromny. Ale, jak już wspomniałem, ryż to dopełnienie tego arcydzieła. Nie ziemniaki ani makaron – pojedyncze ziarna powinny pływać w złotym wywarze obok młodziutkiej, jeszcze żółtawej, a nie oranżowej marchewczki (natki kawałek zostawić, oskrobać tylko delikatnie nożem, broń Boże obierać!), lekko zielonego pora, trochę tylko grubszego od ołówka, selera z wielką grzywą naci i cieniutkiej jeszcze pietruszki z zielonym pióropuszem. Do tego pomidor, a jeszcze lepiej dwa. To nic, że ze skórką, smak i kolor na tym zyskają. A poza tym to nie zupka dla niemowląt. Żadnego koncentratu, barwa musi być pastelowa.

Może to nie tylko o ingrediencje chodzi? Pewnie, że nie ma tamtego drobiu i tamtych warzyw. To się nie wróci, bo to był świat sezonów, wyraźnie zaznaczonych pór roku, kiedy wiadomo było, że zimą jest zimno i śnieżnie, a latem gorąco i słonecznie. Świat, w którym w lutym nikt nie jadał pomidorów ani truskawek. W którym jabłka kończyły się przed Gwiazdką, a ostatnie rumiane rajskie jabłuszka trafiały na choinkę. W tapczanie schowały się jeszcze ostatnie ulęgnięte gruszki, zerwane, kiedy były jeszcze twarde jak kamień. Warzywa, które przezimowały w piwnicy zagrzebane w piasku, były podeschnięte i jałowe. Co tu dużo gadać, były po prostu niesmaczne. Wszyscy tęsknili za nowalijkami. Moja uko-

chana zupa była takim rarytasem nie tylko dlatego, że gotowała się ją raz w roku. Nie za sprawą nieskończenie delikatnego mięska kogutków, których los i tak był przesądzony, bo zreć dawać darmo nie było sensu, po co więc je dłużej trzymać? Luksus zupy zasadzał się na warzywach, jeszcze młodziutkich, którym nie dano podrosnąć i w przeciwieństwie do kuraków, żał je było zrywać w tak młodym czasie. Jakby jeszcze podrosły, to byłby z nich większy pożytek. Ale co tam! Już nigdy nie będą takie smaczne. To była zupa zupełnie inna niż pozostałe gotowane przez mamę. Tamte też były dobre, mało – one były pyszne. Garnek z zupą musiał stać zawsze na blacie kuchni, z samego boku, nie na ogniu, ale ciągle w pogotowiu, żeby na każde wezwanie ogrzać i pożywić. Kiedy słyszę frazę „ognisko domowe”, to widzę naszą kuchnię i czuję ciepło bijące od paleniska. Ta zupa była odmienna, bo wcale nie zastępowała całego obiadu. Nie musiała być gęsta i pożywna jak kapuśniaki i grochówki. Nie musiała być bogata, jak wielkanocny żurek (zakwas mama robiła obowiązkowo ze specjalnej żytniej mąki przysyłanej na tę okazję przez ciotki z Kieleckiego). Ona miała być zjawiskowa, w jej smaku była obietnica obfitości lata. Darów pól i lasu, wypraw po jagody i szukania pieczarek na łąkach. Papierówek i truskawek posypanych cukrem. A jednocześnie pożegnania zimowej ciężkości. To było święto wiosny, radosny dytyramb życia na nowo odrodzonego. Czy mama była demiurgiem? Gdzie tam – po prostu świetnie gotowała. Może nie było bogato, ale głodno – nigdy. Zapamiętałem na całe życie, że bez śniadania nie wychodzi się z domu. Śniadanie – to słowo każdy rozumiał po swojemu. Dla mamy to najczęściej była kromka chleba z masłem, tata potrafił zjeść całą patelnię odgrzewanego bigosu, ja często tylko kanapkę albo talerz pokruszonego chleba zalanego ciepłym mlekiem. Choć pamiętam taki rok, że przez dziesięć miesięcy codziennie na śniadanie zjadałem puszkę rybną, dzień w dzień tę samą – szprotki w sosie pomido-