

A woman in a mustard-colored dress is seated at a wooden table. In front of her is a large bouquet of flowers in a white vase, including white peonies, pink peonies, and yellow roses. On the table, there are several dishes: a small cup of white sauce, a plate of small round items in a yellow sauce, a plate of asparagus, and a plate of bread with a small bowl of sauce. The scene is lit with warm, golden light, creating a cozy and inviting atmosphere.

JEDZENIE I INNE NAMIĘTNOŚCI

MAIA SOBCZAK
autorka bloga QMAM KASZE

JEDZENIE
I INNE
NAMIĘTNOŚCI

Maia Sobczak

JEDZENIE I INNE NAMIĘTNOŚCI

JEDNYMSŁOWEM
znak

KRAKÓW 2021



*Zatrzymaj się na chwilę i spójrz sobie
głęboko w oczy. Nie licz zmarszczek,
przebarwień, siwych włosów czy porażek.
Spójrz głębiej, bo tam wszystko się zaczęło,
to jest Twoje źródło. TY sam nim jesteś,
jedyne i wyjątkowe, pełne miłości,
ciekawości i dobra. Pamiętaj, zawsze kiedy
poczujesz, że się zgubiłeś, zatrzymaj się
i spójrz sobie głęboko w oczy. Żeby na nowo
odnaleźć w nich SIEBIE.*

*Kocham Cię,
Mama*



8	WSTĘP
11	KOCHAM CIĘ JEŚĆ NAJPROŚCIEJ
75	TI VOGLIO BENE, SOPHIE
109	ZJEDZ ZE MNĄ ŚNIADANIE W PARYŻU
149	PODWIECZOREK W ŚRODKU LASU
185	NOMADKA NA JEDNEJ PATELNI
221	UCZTA
259	PODZIĘKOWANIA
265	INDEKS POTRAW
270	INDEKS SKŁADNIKÓW

Wszystko zaczyna się od zachwytu. Dosłownie, bo początek czegokolwiek zawsze wiąże się z ciepłem i ogniem, podobnym do szalonego, gorącego porywu namiętności.

Ciepło ma w sobie pierwotną energię, siłę, dzięki której możemy wszystko, poruszającą w człowieku najgłębsze, czasami ukryte przed światem emocje. Ogień jest światłem o poranku, soczystą miłością, smakiem, ruchem, przyspieszeniem. Otwiera, łączy, przyciąga i zmienia zastany porządek. Z niego rodzą się nowe idee, on porusza, zawiązuje przyjaźnie, a nawet karmelizuje naleśniki z pomarańczą podlane obficie koniakiem dla zaostrenia smaku. Ciepło jest magiczne, pod jego wpływem robimy rzeczy porywające i wyjątkowe, zmieniające codzienność w pyszne i piękne życie. Dzięki namiętności można przecież patrzeć z zachwytem, barwnie pisać, tańczyć, gotować na jednej patelni, podróżować, jeść, a także być zwyczajnie sobą - kiedy człowiek nareszcie się na to odważy.

Wszyscy nosimy w sobie zachwyty i namiętności. Są w nas od samego początku, krążą cichutko w naszej

krwi, pulsując pociągającym ogniem tuż pod skórą. Popychają nas do działania, uwodzą i szepczą nam miękkie i nierzadko lubieżne słowa prosto do ucha. Czasami wyłazą z nas nocą, kiedy jest cicho i wystarczająco ciemno, żeby przestać się wstydzić i wsłuchać się z ciekawością i zachwytem w siebie. Być najpierw na zewnątrz, a potem, dla równowagi, schować się we własnych ramionach - jak przypływ i odpływ. Naturalnie, delikatnie i bardzo powoli, warstwa po warstwie, odkrywamy się wtedy sami, uważnie przeglądając się we własnych oczach.

Jesteśmy różni, więc i różne namiętności nami wodzą, różną też płacimy za nie cenę i na innych etapach swojego życia i odkrywania siebie się znajdujemy. Łączą nas jednak miłość i jedzenie lub soczysta mieszanka tych dwóch cudownych elementów. Jemy codziennie, tak samo jak codziennie potrzebujemy doświadczać miłości. Swojej i cudzej, bo miłość ma to do siebie, że zaczyna się w nas, a potem lubi się wymieniać z innymi swoim ciepłem. To właśnie miłość do świata, pomnażana wśród innych, budzi w ludziach największe namiętności.

Dla mnie jedzenie jest czystą miłością. Wnika w nas i nas kształtuje, zawiązuje z nami najintymniejszą relację, zwyczajnie się nami staje. Ciało tworzy z jedzenia nowe komórki, wymieniając te, które czasy świetności mają już dawno za sobą. Jedzenie - pośrednio oczywiście - krąży w naszej krwi, odżywia nas i wspomaga, wypełnia nas samych miłością od czubka nosa po pięty. Tą miłością dzielimy się z tymi, na których nam najbardziej zależy. Razem z nimi gotujemy, w gronie przyjaciół wymieniamy się przepisami i adresami miejsc, do których koniecznie trzeba zajrzeć. Uwodzimy się jedzeniem lub przy jedzeniu, karmiąc się przy okazji sobą nawzajem. Ta kulinarna namiętność to język podobny do cielesnej, ludzkiej i namacalnej miłości. Czasami to jedzenie na talerzu zaostrza nasz apetyt na konsumowanie siebie nawzajem, innym razem to seks sprawia, że stajemy się naprawdę głodni. Są też takie sytuacje, że możemy razem tylko - albo aż - jeść, bo inny sposób wspólnego smakowania jest zwyczajnie nieosiągalny.

Napisałam tę książkę z pewnym przekąsem. Zainspirowana różnymi opowieściami i postaciami,

postanowiłam stworzyć nieco zmyśloną historię z mocnym wątkiem kulinarnym. Wykorzystując ludzkie namiętności, wymieszałam składniki prawdziwe z fikcją literacką tak, żebyś czytając tekst, mój piękny Czytelniku, nie miał pewności, co wydarzyło się naprawdę, a co wymyśliłam w bezsensną przydługą noc. Do projektu zaprosiłam też kilka osób, które w jakiś sposób zainspirowały mnie do stworzenia konkretnych postaci. To ludzie prawdziwi, z krwi i kości, zupełnie jak ja. Poznasz ich na samym końcu książki, żeby ta wiedza nie przesłoniła Ci wyobraźni.

Przepisy są wegetariańskie i przyznam, że jak na mnie, nieco nietypowe. Po prostu postanowiłam wyjść z siebie i stanąć obok, czyli pokazać, jak gotuję, kiedy spodziewam się gości, ale też jak można gotować bez sztywnych zasad - co mnie zresztą od zawsze szalenie pociąga. Przepis to nic innego jak drogowskaz, pewna upchnięta w ramy namiętność, którą można, ale nie trzeba, powtarzać w czystej i niezmienionej formie.

W końcu wszyscy się pięknie między sobą różnimy, prawda?





KOCHAM CIĘ JEŚĆ NAJPROŚCIEJ

Do rozchylonych niepewnie
ust wsunęła kawałek słodkiego,
soczystego arbuza. Popchnęła go
leciutko palcem, bo ociekający
sokiem miąższ przykleił się
do spragnionych, delikatnie
wyschniętych warg. Tak bywa,
pomyślała, kiedy człowiek sobie zbyt
długo odmawia, zbyt rygorystycznie
podchodzi do życia... I przymykając
oczy, poddała się tej słodkiej,
ociekającej rozkoszy bez wyrzutów
sumienia.

Chłodny i przebrzydłe słodki arbuz rozplywał jej się właśnie na podniebieniu, oddając swoje soki bez cienia sprzeciwu, rozpieszczając ją prostotą i głębią doznań. Zmysły zwyczajnie zwariowały, snując między sobą soczyste historie. Palce lepiły się od słodyczy, lekko rudawe włosy rozwiewał wiatr, a z kącika ust spływała sobie po cichu ta arbuzowa soczystość, prosto w miękkie zagłębienie pomiędzy myśłami.

Powoli, bez pośpiechu Jaśmina przestała się wstydzic swoich namiętności. Szkoda, że dopiero teraz, pomyślała, i kiedy wewnętrzny krytyk łąpczywie nabierał powietrza, zwyczajnie zapchała mu usta soczystym kęsem chłodnego arbuza. Ukroiła sobie kolejny kawałek, a sok zaczął kapać ze stołu, wprost na jej ciało, ochlapując białą, długą do kostek sukienkę. Nie zważając na nic, koncentrując się na pieszczocie kropki soku spływającej z kącika ust po szyi, Jaśmina rozsiadła się z arbuzem na drewnianym schodku prowadzącym bezpośrednio za dom. To właśnie z tyłu rozpościerał się stary, zaczarowany, jak się jej wydawało, ogród. Pełno w nim było chwastów, kolorowych i zniewalająco pachnących kwiatów, szepczących drzew owocowych i zakamarków, w których z powodzeniem mogłaby się ukrywać niejedna życiowa tajemnica. Wyobrażała sobie zresztą całe naręcza tych tajemnic, rozkwitających intensywnie na wiosnę jak bzy, które rosły przy wąskiej ścieżynce, albo krzaki dzikiego już właściwie rozmarynu.

W mgliste poranki można było bez przeszkód przemykać pomiędzy drzewami w zaczarowanym ogrodzie w samej koszuli nocnej i na bosaka,

zbierając sobą mgłę i rosę z umorusanych poranną miłością traw, sięgających momentami do pasa. Po czterdziestce zresztą Jaśmina pozwalała sobie na te poranne bieganki nawet bez koszuli, rozpuszczając ciekawskie ciało, żeby pooddychało rześkim, wyjątkowym powietrzem. Rozpościerała wtedy szeroko dłonie i biegła po mokrej trawie, gdzie ją oczy poniosły. W tej nagiej sprawie czuła zresztą, że nie jest lub nie chce być już niczym ograniczona. Konwenanse i społeczne sztywności poskładała równiutko w niewielki wykrochmalony stosik i zwróciła – w całkiem porządnym, bo tylko lekko używanym stanie.

Po drugiej stronie doliny, na wysokim wzgórzu wychylało się miasteczko skąpane po uszy w słońcu. Chodzili do niego z Vincentem na kawę, żeby podziwiać dom, w którym mieszkali, z innej perspektywy. Po prostu wiedzieli, że dystans pozwala docenić sprawę, które ze zbyt małej odległości wydają się zupełnie spowszedniałe i wyprane z resztek uroku. Stosowali zresztą ten manewr wobec wielu rzeczy, wobec siebie nawzajem również, bo nie ma nic piękniejszego od wypatrzonej na nowo miłości.

Jaśmina ceniła sobie każdą najmniejszą przyjemność: kawę ze szczyptą skórki pomarańczowej i gorzkiej czekolady, utartej uprzednio na metalowej tarce – małej, poręcznej i starej jak świat. Takie przedmioty wydawały jej się najfajniejsze, trochę pomarszczone i zużyte, dodawały pikantem jej zdziżalej wyobraźni. Obok trzeszczącej szafy z kryształowym lustrem, bielizniarki z misternymi złozeniami kolekcjonowała utensylia kuchenne, haftowane obrusy, wspomnienia i wszystkie drobne zachwyty – bez względu na wagę czy

Powoli, bez pośpiechu Jaśmina przestała się wstydzic swoich namiętności.





powtarzalność. Zwyczajnie za każdym razem zachwycała się poranną mgłą, kroplami deszczu na płatkach kwiatów, słońcem buszującym w liściach, pomidorem na krzaku, chmurami na niebie, rozkwitającym bzem i przyrządzonym z jego baldachów syropem, na którym karmelizowała naleśniki. Zbierała te ulotne chwile do kieszeni, a z każdą kolejną poprzednie rozkwitały w niej na nowo, ze zdwojoną wręcz siłą, jak karmelizowane kanapki z porządnego chleba na zakwasie. Takiego, który - z czasem tracąc swą puszystą miękkość na rzecz czerstwego konkretnego - nawet po tygodniu nadaje się do spożycia, roztacza swoje smakowe wdzięki bez opamiętania. Po uprzednim podsmażeniu na patelni, a już szczególnie po podlaniu go syropem pomarańczowym lub tym domowym, z kwiatów czarnego bzu, nabiera nowego, wręcz magicznego smaku... I wówczas wraca świeżo wypieczona młodość i chrupkość, która z czasem już nieco wyblakła.

Karmelizowane grzanki najchętniej podawała z tym, co znalazła w lodówce. Jaśmina, trzeba jej to przyznać, była mistrzynią pysznych improwizacji. W jej kuchni właściwie nie było sztywnych zasad. Niestosowanie się do reguł przynosiło jej zresztą same korzyści, więc wychodzenie poza schematy zwyczajnie weszło jej w krew. Rzeczy w jej dłoniach nabierały swobody i całkiem nowego znaczenia. Ona sama też ich nabierała - wystarczyło, że otoczyła się własną serdecznością, i niemal od ręki stawała się przyjemniejsza w dotyku i strawniejsza, bo różnie z tym u niej właściwie bywało.

Lubiła dotykać. Nawet bardzo. Z rozkoszą dotykała siebie, sprawdzając, jaka jest o różnych porach dnia i nocy. Bez ceregieli wyciągała ciekawski palec

i zanurzała go w sobie niczym w rozgrzanym kremie waniliowym, tłustym, słodkim i kusząco nakrapianym, zupełnie jak ona. Ciało, na wzór kremu, delikatnie się naddawało, pozwalając pieścić swoje wymyślne zakamarki. Było tak przyjemne w dotyku, że naprawdę trudno było jej się powstrzymać.

Czuła niepohamowany głód życia. Zdarzało się, że z tego powodu ogarniał ją wielki strach - po prostu apetyt wyprzedzał ją wciąż o krok i ciągnął w różnych kierunkach, żeby skosztować kolejnych namiętności. Ten apetyt był momentami jak rozwydrzone dziecko, którego uwagę, wydawałoby się, można odwrócić, a przynajmniej zawsze można próbować to zrobić. Dlatego zwykle czytała kilka książek naraz, w lodziarni prosiła o pięć kulek w jasnym wafli i espresso, a kuchnię traktowała jak pracownię malarską, w której kolory mieszają się ze smakami, konsystencją i strukturą. Śpiewała na głos w samochodzie, zdarzało jej się też na ulicy, w sklepie czy w parku - bo zapominając o całym świecie, była w tym czasie melodią i dźwiękiem własnych kroków.

Krucha, jak maślane ciasteczko z makiem, takie ze skrzętnie ukrytym tłusciutkim, żółtym kremem, który pod byle pretekstem znajdował sobie pyszne ujście dla swoich emocji. Zawsze czuła się nieco inna. Choćby dlatego, że przemieszczała się pomiędzy światami tak płynnie, że doświadczała ich właściwie naprzemiennie, między oddechami. Lubiła szpinak, marchewkę z groszkiem, a w upalny letni dzień kompot rabarbarowy. Rozmawiała ze zwierzętami i z roślinami, starając się poczuć i zobaczyć w świecie dokładnie to, co one. Chciała zastygnąć

Czuła
niepohamowany
głód życia.



w byciu, w jednej chwili, w kropli deszczu na płatku róży albo na blad różowej peonii. Stawiała uważnie bosc stopy na mokrej trawie, bezapelacyjnie uwielbiając własne towarzystwo, umorusane w zwykłym życiu po sam czubek nosa. Tarzała się

tak z lubością w zapachu porannej mgły, w świeżo ściętym sianie, w skrzypiącej podłodze, w rozniecionej w dłoniach malinie, w ciepłym mleku i w kuszących szeptach lasu.

Swoje myśli – nawet te wstydlive czy przypalone – oswajała i zalewała ciepłą miłością, żeby je pożerać ze smakiem jak maślane herbatniki nasączone kawą zmieszaną z amaretto. Myśli grzebały w niej zresztą często i bez pytania, chcąc doznawać z nią przyjemności, tej najgłębszej i bez wyrzutów sumienia. Podgrzewane wewnętrznym ogniem namiętności, zaczynały buzować, pienieć się i wrzeć, roztaczając wokół nutę aromatycznej wanilii, cytrynowego tymianku albo rozmarynu. Doglądała swoich myśli z czułością, mieszając w nich od czasu do czasu, żeby się nie przypaliły, a gdy ich doprowadzona do czerwoności namiętność zaczynała się wyrwać na powierzchnię, pozwalała im się rozlać i rozbiec po okolicy, urzekając tym przy okazji przypadkowych przechodniów. Człowiek przechodził obok i z niewiadomych powodów nagle nabierał ochoty na malinowy miód, taki, który można by łąpczywie zlizywać prosto z łyżeczki, albo rozkochiwał się niepostrzeżenie i na nowo w całkiem zwykłym i nieprzewidywalnym życiu. To była jej czysta i żywa magia.



Był wczesny ranek, a w kuchni panował przyjemny półmrok. Gdy wyciągała spod blatu patelnię, zdawało jej się, że oświetlała ją w tej chwili jakaś jasność. Może to rozbłysła jej miłość do karmelizowanych grzanek, a może, i to bardziej prawdopodobne, to światło było po prostu odbiciem jej bieżących, nieco sprośnych myśli?









Przeknęła to wewnętrzne pytanie, popijając je solidnym łykiem gorącej wody z cytryną. Z ust trafiło do gardła, a stamtąd miało już naprawdę blisko do żołądka. W nim w końcu potrafiła strawić to, co rosło jej w myślach albo utykało w ustach. Przynajmniej teraz, po czterdzieste, nauczyła się, żeby nie przetrzymywać za długo urazy, a tym bardziej emocji. Szkodzi to i mści się na człowieku przy każdej nadarzającej się okazji.

Z szuflady wyjęła lniany worek skrywający chleb na zakwasie, ukroiła dwie kromki i owinęła skrzętnie pozostały kawałek w miękki materiał. Rozpaliła ogień, postawiła na nim żeliwną patelnię z drewnianą rączką, tę, która została jej po Babci, porządna i ciężka jak diabli. Bez namysłu wrzuciła na grubaśne żeliwo masło wraz z gałązką rozmarynu, odciętą chwilę wcześniej w ogrodzie, i dodała szczyptę soli. Rozgrzane masło niemal natychmiast chwyciło rozmaryn w objęcia i z nieopisaną radością zaczęło go rozpalać, wydając głośne i soczyste dźwięki. Tak, miłość potrafi cudownie skwierczeć rozmarynowym masłem, że aż człowieka przesywa do głębi, do trzewi i dalej, rozpalając dolne bramy chcące się uwolnić rozkoszy.

Kromki podsmażyła z obu stron na złoty, przepyszny kolor, na koniec szybkim ruchem podlała prawie gotowe grzanki syropem i poruszając rytmicznie patelnię, pozwoliła im zanurzyć się w pomarańczowym smaku i całkowicie się nim oblepić. Pachnące wyjęła na talerz, nałożyła sałatkę z pora z wczorajszego obiadu oraz kawałki filetowanej pomarańczy i, wciąż bosa, zaniosiła talerz do sypialni. Kamienna podłoga przyjemnie chłodziła jej kuchenne zapędy, za to półmrok i zapach zaspanej

pościeli rozbudzały wszystko na nowo, rozpościerając przed zmysłami jakąś tajemniczą wręcz aurę. Miękkie światło wpadało przez przymknięte okiennice, zarysowując tylko kształty wszystkiego, co znajdowało się w pokoju.

Odstawiła bezdźwięcznie talerz ze złotymi grzankami roztaczającymi niebiańskie zapachy na szafkę po prawej stronie i przysiadła na łóżku. Lubiła patrzeć, kiedy nikt nie wiedział, że właśnie to robi. Czuła się wtedy tak, jakby doświadczała czegoś ulotnego, wyjątkowego i płochliwego, więc zachowywała w tej sprawie wyjątkową ostrożność.

Uwaga: zamiast gotowego syropu pomarańczowego można użyć soku z pomarańczy wyciśniętego z owoców bezpośrednio na patelnię i dolać syrop klonowy. Do tego dania warto dodać kawałki świeżo filetowanej pomarańczy, układając je na gotowych grzankach.

Często siadała cichutko w łazience i patrzyła zachłannie, jak on się myje. Jego męskość była od zawsze powalająca, przejawiała się właściwie we wszystkim, co robił, roztaczała się z każdym jego ruchem i panoszyła wszędzie tam, gdzie się pojawiał. Było w tym coś pysznie zwierzęcego i pierwotnego, zwyczajnie kuszącego od pierwszego spojrzenia. Jego skóra miała kolor podsmażonego na złoto omleta, tłusciutkiego i soczystego, chrupiącego z wierzchu i delikatnego w środku. Właśnie ta idealna fuzja konsystencji sprawiała, że Jaśmina

Karmelizowane grzanki pachnące rozmarynowym masłem

2 kromki porządnego chleba na zakwasie
1 płaska łyżka masła klarowanego lub oliwy
gałązka rozmarynu
szczypta soli
1 łyżka syropu pomarańczowego lub z bzu
sałatka z pora z dodatkiem fenkułu i pomarańczy

*Dalsza część książki dostępna w wersji
pełnej.*

