

Serce przy stole

„Facebook nie jest najpotężniejszym medium społecznościowym, jest nim kuchnia, jedzenie” – mówi Alex Atala, naj słynniejszy dziś szef kuchni



No Pięknie, czyli Klub Obiadowy zorganizowany w prywatnym mieszkaniu w Alejach Ujazdowskich w Warszawie.



A: MONIKA KUCIA
Redaktorka naczelna serwisu internetowego Ugotuj.to Ze smakiem, kuratorka i dziennikarka kulinarna, promotorka regionalnych produktów.

Siadamy do stołu, żeby się nasycić. Żeby nabrać siły, ale także umocnić relacje, nakarmić swoje poczucie bliskości, przynależności, bezpieczeństwa. Przy stole przekazujemy tradycje, dzielimy się chlebem i miłością. Bez stołu nie ma więzi.

Gdy we wrześniu 2014 r. umarła nagle Hania Szymanowska, wielka pisarka kulinarna, a przede wszystkim dobra, ważny dla mnie człowiek, pierwsze, co „napisało” mi się na FB, to: „Haniu, zostało puste miejsce przy stole”. Spotkanie, bliskość i brak skondensowały mi się w wizji siedzenia przy stole (i być może kompulsywnie, a być może jak dziecko, które płacze z żalu, chciałam się tym podzielić). Powstał ból związany właśnie z sytuacją wspólnego jedzenia, rozmawiania, bycia. Silne wspomnienie, uczucie chwytające za gardło. Gdy odwiedzałam Hankę (przyjeżdżałam na rowerze, opierałam go o jej stary dom ukryty wśród mokotowskich uliczek), był taki okres, że często i bez zapowiedzi, pytała: „Chcesz herbaty?”. Rozkładała koronkową serwetkę i wyjmowała porcelanę z kredensu, czekoladki, które dostała od wielbiących ją cukierników, ciasto, które upiekła. Robiła dla mnie miejsce przy stole. Pytała o pracę, moje dzieci, rodziców, o moje serce.

Serce lubi stół. Po dramatycznym rozstaniu z kimś, kto był mi bardzo bliski (o czym rozmawiałam m.in. z Hanką), właśnie spotkania się przy stole najbardziej mi brakowało przez wiele miesięcy – codziennych kolacji przygotowywanych specjalnie dla mnie, dla nas. W prościutkim rytuale nakrywania do stołu buduje się (złudna) stabilność. Powtarzalność uwodzi i obiecuje wieczne trwanie. Stół staje się centrum naszego wszechświata. Brak potem dotkliwie tej przestrzeni do wymiany myśli, energii, uczuć, co wieczór tak samo i co wieczór na nowo. Gdy relacja ulega zerwaniu, ciężko potem siedzieć przy stole. Boli jeden talerz. Drażnią puste krzesła. Lepiej jeść przy komputerze, przy telewizorze, na mieście. Przy wspólnym stole w kawiarni ktoś o nas zadba, zaopiekuje się samotnością, a przypadkowi towarzysze nie staną się oczywiście z automatu rodziną, ale przez swoją fizyczną obecność zapewnią nas o tym, że inni ludzie są, istnieją, że być może nawiążemy nowe więzi, a póki to zbyt trudne, możemy otrzeć się o cudzy świat.

Razem świętować

Ponad trzy lata temu Justyna Kosmała, urzędniczka w MSZ, z którą przygotowywałam projekt Cuisine PL w ramach Polskiej Prezydencji w UE, wpadła z siostrami na prosty pomysł. Przy warszawskim placu Zbawiciela wynajęła wnętrze po sklepie rybnym, które zostało odświeżone i pomalowane. Pozostawiono jedną pamiątkową mozaikę na ścianie (uroczo szpetną). Pod ścianami umieszczono proste siedziska obite materiałem, przy nich niewielkie stoliki. Najważniejszym elementem organizacji przestrzeni był ogromny stół, wtedy, w maju, z wazonem pełnym bżów na środku. Stół zaprojektował duet Tomka i Gosi Rygalik. Pomysł okazał się strzałem w dziesiątkę.

Z początku nieśmiało, a potem coraz chętniej siadali przy nim zarówno znajomi, jak i ludzie całkiem sobie obcy. Formuła zadziałała integracyjnie. Można tu było odnowić znajomość z kolegą ze studiów, ale i poznać odwiedzających Warszawę Szwedów. Wieczorem stół jest podnoszony do góry, krzesła zamieniane na barowe stolki, oświetlenie na bardziej nastrojowe – kafejka Charlotte przekształca się w wine bar, który tętni życiem do późnych godzin nocnych.

Wspólne stoły pojawiły się w kolejnych stołecznych miejscach, wystarczy wymienić SAM, Być Może, Stółdzielnię, a także w innych miastach: w Krakowie powstało Big Mango, w Katowicach Hurry Curry, w Łodzi Mitmi, w Poznaniu np. Weranda. Równolegle wspomnienie baru mlecznego uległo hipsterskiej nobilitacji. Tęsknimy za wspólną miską. Na placu Defilad w Warszawie stanął wielki wspólny stół, przy którym siadają obok siebie obcy sobie ludzie, zjadając tortille, zapiekanki i kiełbaski z mobilnych barów albo pijąc wspólnie rocznicowe toasty, gdy miasto stawia „szampana”. Z okazji 60-lecia istnienia Pałacu Kultury odbyła się tam impreza tego rodzaju. Plastikowych kubków z bąbelkową zawartością stojących szpalerem na stole nikt nie ruszył, póki nie dano sygnału. To było dla mnie wyrazem poczucia wspólnotowości – byliśmy tam, by razem świętować, a nie by skorzystać z okazji i za darmo napić się alkoholu.

Codzienne cuda

Pewien duży, drewniany stół był przez dwa lata miejscem spotkania kręgu warszawskich artystów, projektantów i satelitarnych admiratorów, do których się zaliczałam. Cykliczne środowe obiady sygnował tandem No Pięknie. We wtorek mejlem otrzymywaliśmy informację o menu na środę. Każdy mógł kogoś przyprowadzić, zatem wejście w krąg odbywało się za pomocą rekomendacji. Obiady przy wspólnym stole organizowano w prywatnym mieszkaniu współzałożycielki kulinarnego teamu, prowadzącego obwoźny stragan z podrobami Podróbka. No Pięknie było niezależną inicjatywą dwóch osób z zespołu. Odbywała się zrzutka na jedzenie i twórcza wymiana myśli, kontaktów i zleceń. Jakość i klasa przygotowań do tych wspólnych posiłków, aranżacja stołu i atmosfera towarzyszące niespiesznej rozmowie w środku tygodnia były bezcenne, ułatwiały swobodny oddech w wielkomiejskiej zadyszce, kazały zatrzymać się jak przed spektaklem w teatrze, gdy gaśnie światło i przenosimy się do innego świata. Wchodziło się na XIX-wieczne podwórko i klatkę schodową z odpadającymi stiukami, mając w perspektywie zupę w wazie i ziemniaki na półmisku, serwowane przez dwudziestokilkuletnie warszawskie artystki. Naturalne stawało się wyłączenie telefonu na czas spotkania i skupienie na rozmowie ze współbiednikami.

Inspiracją dla sformalizowanych miejsc ze wspólnym stołem, jak Charlotte i inne tego typu inicjatywy, był Le Pain Quotidien, otwarty przez Alaina Coumont w Brukseli w 1990 roku, gdzie idea „common table”, pieczenia chleba i celebrowania „codziennych cudów” połączyła się w idealny sposób i jak zacyzyn urosła – dziś sieć liczy 200 punktów. Wspólne stoły są teraz także w kawowych sieciówkach, idea się upowszechniła, a więc i spłaszczyła, ale sam trend w swej intencji nie traci na szlachetności.

Charlotte na pl. Zbawiciela w Warszawie, miejsce, o którym mówi się, że tworzy się tam wspólnota młodych.



Oktoberfest organizowany w Monachium od 1810 r. potrafi zgromadzić kilka milionów osób.

» Joachim Bauer w książce „Empatia” analizuje znaczenie neuronów lustrzanych dla funkcjonowania mózgu i umysłu człowieka, w tym dla rodzenia się empatii w stosunkach społecznych. Konkluzja wydaje się zdroworozsądkowa – uczymy się przez przykład. Dziecko wychowywane w domu, w którym ludzie nie siadają do wspólnego stołu i nie dbają o relacje między sobą, nie nabiera tej umiejętności, jest odcięte od wspólnoty i nastawione na własny kawałek pizzy przed ekranem telewizora. I na własny punkt widzenia.

Przy wspólnym stole mniej rzeczy boli

Amerykańska organizacja Free City namawia do organizowania spotkań w ramach Peace Table – Stołu Pokoju, który gromadzi ludzi z różnych środowisk, często o przeciwnych światopoglądach. Zasadą jest „łamanie się chlebem” z innymi osobami, zbliżanie ich ku sobie, jednoczenie. Alex Atala, najsłynniejszy obecnie szef kuchni, powiedział: „Facebook nie jest najpotężniejszym medium społecznościowym, jest nim kuchnia, jedzenie”. Amerykański szef kuchni Anthony Bourdain (w wywiadzie z Agą Kozak w magazynie „Kuchnia”) wyznał: „Często siadam do stołu z ludźmi, któ-

rych zapatrywania są zupełnie inne od moich. Nie jestem aż takim idealistą, by sądzić, że wspólny posiłek rozwiąże zbrojne konflikty albo że będzie receptą na pokój na świecie. Ale już sama chęć, by usiąść do posiłku z ludźmi o innej niż moja wizji świata, to piękna rzecz! Przy wspólnym stole mniej rzeczy boli. I taki stół faktycznie łączy ludzi”.

Agą Kozak, dziennikarka kulinarna i trenerka, podczas jednego z „Wieczorów dla dorosłych” organizowanych w warszawskim Centrum Kopernika, opowiadała o stole, jego sile jednoczącej, conceptach „common table” na świecie i aplikacjach na smartfony pozwalających ludziom z jednej branży spotykać się na lunch w określonej dzielnicy, jeśli akurat im po drodze. Zwróciła także uwagę na polski wymiar zagadnienia. „W Polsce refleksja nad stołem zaczęła się przy Charlotte. Powstało wtedy pytanie, czy jesteśmy w stanie usiąść przy jednym stole także jako ludzie obcy” – mówi Kozak.

„U nas stół to przestrzeń rodzinna, spotyka się przy nim jedna rodzina lub dwa łączące się klany, tak to jest zaprogramowane kulturowo. Na świecie są święta, które jednoczą obcych sobie ludzi. W Niemczech sąsiedzi spotykają się w gospodach w ramach Stammtisch, Szwedzi z sąsiadami celebrycy Święto Raków. Za każdym razem zasiadają do wspólnego, dużego sto-

łu. Przed wojną w Polsce działały kawiarnie w stylu paryskim, gdzie wszystko było stłoczone, w PRL-u zaś stoliki ustawiano daleko od siebie. Rosła nieufność i przekonanie, że nie jesteśmy bardzo otwarci. Mimo to nadal istniały wspólnoty sąsiedzkie. W latach 90. XX w. wraz z agresywnym konsumpcjonizmem i kultem własności pojawiły się strzeżone osiedla, odgradzały się od sąsiadów, od rodziny. Dziś wracamy do dzielenia się, nie tylko w formie »share on Facebook«. Wracamy do przyjęć domowych. Siadamy wokół stołu. Jedzenie w naszej kulturze to narzucony przez ciało rytuał, który porzuciliśmy przez przyspieszenie, pęd. A to naturalna przerwa, zwrócenie się ku sobie, ku ciału, odżywienie. Odzwierciedla sposób, w jaki traktujesz siebie i swoje życie. Jeśli źle się traktujesz, nie będziesz dawać sobie przyjemności. Jeśli kochasz siebie, będziesz dawać sobie to, co dobre, zdrowe, odżywcze” – mówi Kozak.

Z jednego garnka

Czy więc wspólny stół w kawiarni, knajpce, to dom publiczny czy Kana Galilejska? Kupujemy tam namiastkę wspólnotowego doświadczenia czy bierzemy udział we wspólnym nakarmianiu się i naprawdę jednoczymy się z innymi ludźmi? Spotykamy się czy jedynie ocieramy o siebie?

Jeśli wszystko zaczęło się od jednego garnka, to dlaczego teraz porcja zupy czystej wynosi 200 ml, a w przypadku rosółu z makaronem „przewiduje się 350 ml w głębokim talerzu”? Dla Łukasza Łuczaja, botanika, popularyzatora przyrody i autora książek o dzikich roślinach jadalnych, dzielenie się jest bardziej naturalne i pociągające niż porcjowanie: „Fascynuje mnie chińska kultura, gdzie w ogóle nie ma wydzielanych porcji, tylko obrotowy stół – opowiada Łuczaj. – Zamawia się tyle potraw, ilu jest uczestników, każdy jedną, i dzieli z innymi. Maroko to z kolei kultura jednego garnka. Tadżin staje się stołem. Wydzielanie porcji strasznie mi przeszkadza w Europie, intuicyjnie czuję, że to jest sztuczne, podskubuję z innych talerzy, chcę bogactwa smaków”.

Łuczaj jest przekonany o pierwotnym charakterze wspólnotowego charakteru posiłku: „Stół wziął się z praktycznej potrzeby, żeby nie kłaść jedzenia na ziemi, na czymś brudnym. To zawsze była przestrzeń oddzielona. Kiedyś mógł nią być skraj ogniska. Przecież do dziś czasem zapalamy świecę do kolacji. Na początku jedzono na ławach, człowiek kładł jedzenie obok siebie. Ława mogła służyć i do jedzenia, i do spania. Z całą pewnością był to mebel wielofunkcyjny. Stołek i stół to zresztą często pomieszane słowa w językach słowiańskich.



W Maroku tadżin wystawia się z pieca wprost na stół, a stołownicy wybierają z niego ulubione kęski.



Obrotowa środkowa część stołu jest charakterystyczna dla chińskich restauracji. Zamówione dania dzieli się z innymi.

» Większość ludzkości biesiaduje razem, ważne jest dzielenie pożywienia, które jest częścią budowania więzi społecznych. Co ciekawe, nakaz dzielenia się obowiązuje, gdy patrzymy na siebie, oko w oko, gdy nie możemy ukryć przed sobą lepszych kęsków. Wspólne przebywanie jest gwarantem egalitarności plemion pierwotnych. Krąg jest archetypem wspólnym dla wszystkich kultur”.

Istotą naszej kultury jest nadwyżka, osiągalność wszelkich produktów spożywczych przez okrągły rok. Nie ma przerwy, nie ma postu, nie ma przednówka. To jednocześnie wymusza bezustanną aktywność. Łuczaj zauważyła: „Pierwotnie świętowano po prostu wtedy, kiedy było dostępne jedzenie, głównie mięso. Można było odpocząć do czasu, aż się skończy. Np. Aborygeni świętowali, gdy coś upolowali. Oczywiście uczta związana jest w wielkiej liczbie kultur z ważnymi wydarzeniami, jak pogrzeb, narodziny, zawarcie związku. Nasza perspektywa jest inna, bo żyjemy w kulturze nadmiaru i dostępności dóbr”. Niedziela może być co dzień. Czy wtedy wciąż jest niedziela?

„Stoliczku, nakryj się” – wołał w baśni właściciel magicznego mebla. Marzenie o wiecznym dostatku towarzyszy nam od zawsze. Pragniemy, aby nie zabrakło jedzenia na stole,

ale także bliskich siedzących przy nim. Chyba najbardziej wzruszającym elementem polskiej wigilii jest zostawianie pustego miejsca przy stole. Pierwotnie było to miejsce dla dusz zmarłych, w końcu wigilia to pogańskie Dziady, obcowanie z tamtym światem. Jeśli zostawiamy miejsce dla niespodziewanego gościa, w myśl doktryny chrześcijańskiej otwieramy serce na biednych i opuszczonych. Czasem łatwiej pomóc obcemu biednemu niż pokonać rodzinne waśnie.

W brzuchatym kociołku

Stół świąteczny ma także wciąż wyraz symboliczny – jednoczenia się w obfitości, świętowaniu, zwycięstwie dobra nad złem. „W pamięci narodów wiele znaczy obraz brzuchatego kociołka, w którym gotują się na wolnym ogniu smakowite potrawy. Występuje on w całej masie legend. U Celtów, odznaczających się potężnym apetytem, magiczny kocioł obfitości bez końca obdarza ludzi nie tylko jadłem, ale i wiedzą. Któż wie, jaka nikczemna mikstura warzy się w kotle czarownic czy źle usposobionych wróżek? W trójnożnym kociołku Chińczyków – przypominającym rozpiętą na trzech tyczkach skórę, jakiej używali Irlandczycy – kipi eliksir nieśmiertelności. Wszystkie wywary w mitach

greckich służą nieśmiertelności. Czyż Medea nie doradzała córkom starego Peliasa, by wrzuciły ojca do kotła, co miało rzekomo przywrócić mu młodość?

Obraz dymiącego na stole garnka pozostaje przede wszystkim symbolem rodzinnego szczęścia i utraconego raju naszego dzieciństwa. Wspólnie spożywana zupa staje się symbolem skromnego, ale bezpiecznego bytowania minionych pokoleń oraz chłopskich lub mieszczańskich cnót, niemodnych i rozczulających. Dzielną matkę rodziny Francuzi nazywają pot-au-feu (rosół) – pisze Maguelonne Toussaint-Samat w „Historii naturalnej i moralnej jedzenia”. Mimo pragnienia rozwoju pilnujemy przecież ściśle tradycyjnych przykazań.

Ryan Bromley, szef kuchni, ekspert w dziedzinie polityki żywieniowej i badacz roli zmysłów w sztuce, zauważa: „Zwyczaj i rytuały świąteczne są »kapsułą czasu« dla tradycji, przepisów, wartości i obyczajów, w których odbywa się transmisja tradycji z jednego pokolenia na kolejne. To szczególnie ciekawe w czasach szybkich zmian, globalizacji i homogenizacji kultury – tożsamość kulinarna zostaje bowiem mimo wszystko dzięki temu zachowana. Tylko kilka razy w roku kilka pokoleń siada wspólnie do stołu,

a na stole stawiane są tradycyjne potrawy, przygotowane według rodzinnych przepisów. Zwykle są one restrykcyjnie przestrzegane. Znamy wszyscy te komentarze, że »to nie jest prawdziwe wigilijne danie«”.

Bromley (żonaty z Polką) zauważa, że ten mechanizm ma na celu zachowanie i ochronę tożsamości kulturowej. „W Polsce na Święta przecież musi być karp” – śmieje się. Zdaniem Bromleya społeczne ruchy wokół jedzenia w naszym kraju stały się świetnymi narzędziami dla wielkomięskiej ekspresji wspólnych wartości. Jedzenie po prostu najlepiej do tego służy.

To, w jakim stanie duszy zasiądziemy do świątecznego stołu, wynika z kilku rzeczy. Ważne jest, co było, jaka jest rodzina. Co zdarzy się podczas tych chwil, jest bowiem bezwzględną soczewką, w której skupiają się nasze relacje i napięcia. Jednocześnie sposób, w jaki przeżyjemy ten czas, będzie miał wpływ na kolejny rok naszego życia. Może być zasileniem akumulatora, zacerpnięciem ze źródła tradycji, porządku, nienaruszalnych zasad. Może być rutyną, może być szansą. Podobnie zresztą jak codzienne bycie przy stole. Warto zasiadać przy nim uważnie: jestem tu dla ciebie. Jesteś tu dla mnie. Jestem tu.