

S. ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

123

SAŁATKI I SURÓWKI
SIOSTRY ANASTAZJI

Wydawnictwo WAM

WSTĘP

Salatki – bogactwo smaków, bo zanim sałatka trafi na stół, zanim po nią sięgniemy, maceruje się w swojej wieloskładnikowej masie, smaki przenikają smaki – tak jak w kociołku, którego pochwałę głosił ten nicpoń Huck z powieści pana Twaina.

Salatki – kiedyś nierozzerwalnie związane z porami roku. Z utęsknieniem czekało się na czas pomidorów, bo wtedy pojawiała się sałatka pomidorowa. Najprostsza: pomidorowe plastry, krążki cebuli, śmietana. No i oczywiście sól, oczywiście pieprz. Podobnie czekało się na mizerię, w której ogórki albo traktowano octem z odrobiną cukru, albo, podobnie jak pomidory – śmietaną.

Dzisiaj świeże jarzyny i owoce dostępne są przez cały rok, ale nie przez cały rok tak samo smakują. Żeby najeść się prawdziwych pomidorów, smakujących jak Pan Bóg przykazał, trzeba czekać, aż poczerwienieją gruntowe – ogrzane słońcem, pachnące zupełnie inaczej niż ich szklarniowi bracia...

Jednocześnie nasz świat smaków poszerzył się, jest o wiele bogatszy niż przed laty. Pozostawmy przy pomidorach i sałatce pomidorowej – Siostra Anastazja jako jeden z jej składników podaje fetę, ser o zdecydowanym smaku, choć delikatnej konsystencji. Jeszcze niedawno taką sałatkę,

albo wzbogaconą jeszcze oliwkami, oczywiście czarnymi, najlepiej suchymi, jadało się w Grecji. No, może jeszcze w Bułgarii, gdzie w restauracjach nieodmiennie podawano szopską sałatkę obficie posypaną grudami solankowego sera, o jeszcze bardziej niż feta zdecydowanym smaku. Tubylcy szopską sałatkę przegryzali czuszkami, małymi, wyjątkowo ostrymi papryczkami, które czekały zanurzone w wodzie.

Sałatki na polskich stołach stały się bogatsze, bo można kupić fetę (ale zniknął, niestety, ser solankowy, ostatni raz natrafiłem na niego przed kilku laty... w Paryżu), oliwki, suszone pomidory, kiedyś znane Polakom wyłącznie z literatury, i to raczej z literatury pięknej, a nie z książek kucharskich. Kiedy przed laty wydawano u nas kuchenną książkę Nelly Rubinstein, wydawca pominął część przepisów – bo w Polsce były niedostępne niektóre z ich składników.

We współczesnym świecie zacierają się wyraźne granice pomiędzy kulinarnymi enklawami, a może raczej pewne poprzez te granice biegnące obszary kulinarnej wspólnoty. Ktoś, kto odżywia się pizzą, może przejechać całą Europę i wszędzie trafi na swoje ulubione danie. Jednocześnie po przekroczeniu granicy polsko-słowackiej natychmiast trafi na miejscowy przysmak – *wyprażený syr* lub na znakomite *brynzowe pirohy*. Jednak

w przypadku tych znakomitych pierogów po obu stronach granicy – dzisiaj już symbolicznej, iluzorycznej – następuje kulinarna konwergencja. W Polsce pojawiają się pierogi nadziewane bryndzą, na Słowacji ruskie, czyli jak najbardziej polskie, ziemniaczano-serowe.

Przywołuję ruskie pierogi, niewiele mające wspólnego z sałatkami, bo wraz z fasolką po bretońsku i włoską sałatką stanowią fundament polskiej gastronomii. Ruskie – wiadomo muszą znaleźć się w menu każdego mlecznego baru i większości restauracji. Fasolka po bretońsku stanowi podstawę jadłospisu co podlejszych barów. A sałatka włoska – po prostu jarzynowa, z marchewką, selerem, ziemniakami, cebulką, spojona majonezem – stanowiła podstawowe, najtańsze danie, na jakie w studenckich czasach pozwalaliśmy sobie w knajpkach w pobliżu Uniwersytetu Jagiellońskiego.

Sałatka jarzynowa zwana włoską, sałatka mojej młodości, sałatka w wielu domach uświęcona obecnością na wigilijnym stole – jako dodatek do smażonego karpia. Sałatka zawsze niby taka sama, ale za każdym razem smakująca nieco inaczej. I na tym właśnie, na zmienności smaków, polega urok sałatek. Ich przygotowywanie – podobnie jak gotowanie zup, pichcenie sosów – to komponowanie. Masz przed sobą całą

orkiestrę składników i od ciebie tylko zależy, jaka będzie muzyka smaków – czy harmonijna, pieszcząca delikatnie język i podniebienie, czy kakofoniczna, wewnętrznie sprzeczna. Czy zdominuje ją jeden ton, czy też do głosu dopuszczone zostaną inne składniki. Czy będzie szlachetnie prosta, czy też skomplikowana. Łagodna niczym wiosenny poranek, czy ostra niczym afrykańska spiekota...

Siostra Anastazja Pustelnik FDC, na co dzień kucharząca krakowskim jezuitom, to postać niezwykle. Skromna zakonnica, a jednocześnie autorka czterech książek kucharskich o łącznym nakładzie miliona egzemplarzy! Konia z rzędem temu, kto znajdzie polskiego pisarza mogącego pochwalić się aż taką popularnością. Trzymacie w rękach kolejną jej książkę, tym razem poświęconą sałatkom. Zawiera sto kilkadziesiąt przepisów, interesujących, smakowitych – dodajmy. Myślę jednak, że Siostra Anastazja nie będzie miała nic przeciwko temu, abyście potraktowali jej sałatkowe recepty nie jako kulinarny kanon, ale podstawę do rozwijania kulinarnej inwencji. Bo – jak się już rzekło – nie ma nic miłszego od komponowania symfonii smaków...

Andrzej Koziol