

**ŁUKASZ
MODELSKI**

***Paprykarz
z prodiza***

Dzieciństwo w kuchni PRL

MANDO 

© Wydawnictwo WAM, 2026

© Łukasz Modelski, 2026

Opieka redakcyjna: Artur Wiśniewski

Redakcja, opracowanie graficzne i skład: Anna Niklewicz

Korekta: Urszula Jakubowska

Projekt okładki: Anna Niklewicz

Fot. na pierwszej stronie okładki: PAP/Chris Niedenthal

ISBN 978-83-277-5082-2

MANDO

ul. Kopernika 26 • 31-501 Kraków

tel. 12 62 93 200

mando.pl

DZIAŁ HANDLOWY

tel. 12 62 93 254-255

e-mail: handel@wydawnictwomando.pl

KSIĘGARNIA WYSYŁKOWA

tel. 12 629 32 70

e-mail: zamowienia@mando.pl

Druk i oprawa: WYDAWNICZA • Kraków

Publikację wydrukowano na papierze Artis brite cream 70 g vol. 2.0

Spis treści

Na wschód od Edenu • 7

Zaczynając od moich ulic • 15

Bóstwa chtoniczne	17	Zbiorowe żywienie dzieci . . .	35
Słoiki	21	Słodycz margaryny	38
Zakamarki	23	Pierwsze razy	41
Na ceracie	26	Co mamy z ryb	44
Element baśniowy	28	Powrót	47

Kraina marzeń • 49

Woń przygody	51	Na stacji Chandra Unyńska . .	58
Święty Graal	53	Marzenia i aspiracje	59
Nasz własny wrzątek	55	Zagraniczny smak	62

Z kraju i ze świata	64	Z czym to się je?	72
Pies Peerelów	66	Piję gwiazdy	73
Z Ameryki dziś przyjedzie do nas gość	69	Luksus w płynie	76
		Wyspy szczęśliwe	80

Dania kuchni domowej • 85

Chłopskie jądło	87	Nasze ławice, wasze kałamarnice	110
Prawie jak czekolada	91	Homo i wiadomo	114
Z torebki	92	Słodko-kwaśno	115
Nie szafowałem masłem	94	Istota, czyli esencja	116
Pasuje do wszystkiego tarty ser	95	Pańska skórka	117
Koncentrat i przecier	96	Fora ze dwora	118
Na każdym stole	98	Zapach świąt	120
Skrzydółko czy nóżka?	100	Wiwat maj	123
Nie palcie ryżu	101	Chałwa Polsce	125
Jak to nazwać?	103	O rurkach	126
Dla psa (Pawłowa) kielbasa	104	Paleoczipsy	128
Sens krajalnicy	106	Chleb luksusowy	130
Ładny pasztet	108	Figo-fago	131

Delikatesy • 135

Zwierz egzotyczny	137	Słodki książę	151
Obs-kura	139	Na językach	154
Magia nazw	142	Z historyjką	156
Jedzcie dorsze	143	Na patyku	159
Nototenia i stawrydy	145	Patykiem	162
Zostało z uczty bogów	147		
Raczki, krówki i kukulki	149		

Rzeczy pospolite • 167

W dobrej formie	169	Wspólny mianownik	183
Sed lex	172	Zapis socjologiczny	186
Jak jeść rybę?	173	Oni z „Ty i Ja”	188
Wlokę ból przez Włocławek	174	Prodiż, czyli geniusz	190
Granaty i Wścig Pokoju	176	Więcej niż opiekacz	192
Chcemy koloru!	177	Kiszki marsza grają	193
Sezam	179	Bierze się żywą świnię	194
Pokaż, lekarzu (co masz w sekretarzu)	181	Droga przez mąkę	195
		Szara strefa	197

Zakład gastronomiczny • 201

Klient w krawacie	203	Obiad w mlecznym barze	232
On proponował hotel	205	Wars wita was	234
Wielki świat (kuchenny blat)	208	Chodź na piwko naprzeciwko	236
Jak w kinie	212	Bukiet	238
Sól ziemi (odzyskanej)	215	Wołem powróci	241
Inspiracje	218	Carstwu na sławę	243
Wehikuł czasu	220	Tkliwa semantyka	245
Koktajlbar	227	Liber chamorum	246
Wjazd Niewiadowa	230	Ostatnia parówekzka	249

Pożegnania • 251

Polski standard	253	Klasyka epoki	260
Polewki dziś nie dacie?	256	Makaron po polsku	262
Na przednówku	258	Sekty i kościoły	266

Płynny owoc	267	Łap schab	303
Nasze hobby	268	Wytop bez surówki	305
Zbiory	272	Chleb niestracony	306
Wszyscy dybią na rydza	274	Skocz na nabiał	307
Niech no tylko zakwitną jabłonie	276	Zmieszane, nie wstrząśnięte	310
Ze łzami w oczach	277	Z puszki na pomnik	313
Dlaczego ogórek?	280	Elegia o piątej ćwiartce	317
Smak najpolstszzy	281	Goloneczka	320
Kraj jaj	283	Robim, co możemy	321
Żegnaj, koglu	286	Jadą goście	322
Mlekiem i miodem	287	Piękna waluta	325
Łańcuszki	291	Prywatka, jakiej nie przeżył nikt	326
Prawie jak wędlina	292	Taniec z wykałaczkami	328
Jedyna słusznna sałata	295	Na paluszkach	330
Mielony raz. I dwa	296	Mięsopust	331
Z wody	298	Kasza nasza	335
Zsiadanego!	299	Dwa razy lody	336
Bryzgowia	300	Zapach powszedni	340
Baba	301		

Źródła fotografii zamieszczonych w książce • 343

Tomkowi, z którym co roku jeździliśmy rowkami jeść czereśnie prosto z drzewa nad nasypem kolejowym. Pawłowi, który mniej więcej w połowie podstawówki, w największej tajemnicy podzielił się ze mną pomarańczą. Piotrkowi, który pokazał mi, jak smakuje kanapka z cukrem. Bożenie (?), która zwróciła na mnie cały przedszkolny obiad (rozumiem ją). Marcinowi, który na godzinie wychowawczej wyjadał linijką dżem ze słoika. Jackowi, który w drugiej połowie lat siedemdziesiątych poczęstował mnie marshmallow. Tristanowi, który dekadę później dał mi spróbować oliwek. Zosi, która była z Krakowa i na czarne jagody

mówiła „borówki”, a ja nie wyobrażałem sobie ich ze śmietaną. Edkowi, z którym pierwszy raz poszedłem na cytronadę w woreczkach, Piotrowi, z którym rozcieńczyliśmy naparstek amerykańskiego koncentratu pomarańczowego w ogromnym garze. Towarzyszom wypraw na bułki z jogurtem, rurki z kremem, dziwne hot-dogi i zapiekanki, a nade wszystko – koktajle mleczne w nieistniejących już dziś lokalach. Złodziejom papierówek, zrywaczom agrestu, strząsaczom morw, zawodnikom w pluciu na odległość pestkami wiśni. Tym, którzy znają smak zimnej kawy zbożowej z kotła, herbaty Madras i paprykarza szczecińskiego – dzieciom PRL-u.

Na wschód od Edenu

Tęsknota za Polską Rzeczpospolitą Ludową jest dla mnie uczuciem niezrozumiałym. Zgodzę się jednak, że tamta Polska była, jak wówczas mówiono, najweselszym barakiem w obozie socjalistycznym. Istniała tu pewna przestrzeń wolności, która wśród bratnich krajów demokracji ludowej – przy całym dobrobycie Niemieckiej Republiki Demokratycznej czy bogactwie towarów dostępnych w Czechosłowackiej Republice Socjalistycznej lub Węgierskiej Republice Ludowej – była jednak najszersza w bloku wschodnim.

Nie przemawiają do mnie nostalgii spod znaku „jak za Gierka” ani nawet sentyment wobec barów mlecznych. Pamiętam raczej, ile wysiłku trzeba było wówczas włożyć w przetrwanie. Czasami na zupełnie podstawowym poziomie.





Dla większości z nas paszporty umożliwiające wyjazd do-
kądkolwiek były raczej trudno osiągalne, nie korzystaliśmy
z ośrodków wypoczynkowych (koncesjonowanych i niedo-
stępnych dla ogółu) ani nie kupowaliśmy w osławionych
„sklepach za żółtymi firankami” z lepszym asortymentem,
do których wstęp mieli jedynie nieliczni. Nasi dziadkowie
i rodzice próbowali jakoś przetrwać. W miarę godnie i na ile
się dało – radośnie, grając, jak przeciwnik pozwalał, oddając
jak najmniej pola i starając się żyć tak, jak ich nauczono. By
to osiągnąć, musieli codziennie pokonywać tysiące mniej-
szych i większych przeszkód – od meandrów życia zawo-
dowego po zakup podstawowych produktów spożywczych.

My, dzieci PRL-u, byliśmy świadkami tych zmagają, po-
rażeń i drobnych triumfów codzienności, choć chronił nas
parasol rozpostarty przez dorosłych. Kto nie grał w kapsle
pod trzepakiem, nie zrozumie. Unosiliśmy się, szczęśliwi,
w oceanie wolnego czasu, który pozwalał nam kończyć lek-
cje o trzynastej, nieśpiesznie wracać do domu i wychodzić na
podwórko. Czasem po podawanym punktualnie domowym

↑ Dzieciństwo, które przypadkiem przypadało na PRL (Warsza-
wa, lato 1977).

→ Uzdrowisko w czasach ulicznych fotografów z białymi misiami.
Tutaj było ciekawiej. Wokół straszne nudy, więc byłem czę-
stym gościem.



obiedzie, czasem po jedzeniu w szkolnej stołówce. Jedni pod opieką babci, inni „z kluczem na szyi”. Żyliśmy okrakiem na granicy dziejów, zwyczajów, zmieniającej się kultury. Kiedy nowe zastępowało stare, czasem gwałtownie je wypierając, kiedy dawne obyczaje usiłowały ułożyć się jakoś w kruchej symbiozie z wymogami PRL-owskiej współczesności. Zmiana dokonywała się codziennie na naszych oczach. Żyliśmy między odwiecznym domowym krupnikiem na stole a „zagranicznymi” frytkami na mieście, między odchodzącymi w przeszłość, już wówczas „niedzisiejszymi” sklepikami a wstrząsającym *novum*, jakim był sklep samoobsługowy, w którym można było samemu (!) brać towary z półki, między XIX-wiecznym jeszcze kompotem a symbolizującą aspiracje Coca-Colą. Z mieszanką nieśmiałości, pragnień i niejasnych wyobrażeń spoglądaliśmy na Zachód, gdzie podobno leżała kraina obfitości, jakaś Kukania czy wprost – Eden, w którym nie dość, że wszystko było lepsze, smaczniejsze, słodsze, bardziej kolorowe, to jeszcze na pewno nie tak skomplikowane.

A jednak na 1 maja zawsze świeciło słońce, lody Bambi-
no z wolna ściekały z patyka, żółty napój pity z plastikowej torebki smakował światowo, mleczne koktajle zostawiały wąsy, czereśnie jadło się prosto z drzewa, a w domu czekał makaron z jabłkami lub ryż z truskawkami. Do wyboru – na ciepło lub na zimno. Dzieciństwo, które przypadkiem przypadło na PRL. I o tym jest ta książka.

Zaczynając od moich ulic

Bóstwa chtoniczne

Okna kuchni wychodziły na pętlę autobusową. Przy pętli były kiosk ruchu, budka mzk i dwa stragany z warzywami. Jeden prowadził Sybirak, drugi pan Wituś. Pan Wituś był już starszy, ale żywy, pomocny, żartobliwy, rozbiegany, zagadywał klientów, ubrany w drelichowy fartuch. Sybirak – młodszy, tęższy, brunet z wąsikami. Pamięć ubiera go w beret z antenką. Podobno pochodził z rodziny, której wszystkich członków wywieziono na Syberię, o czym za każdym razem opowiadał. Stragany Sybiraka i pana Witusia stały dosłownie koło siebie, ich skrzynki niemal się stykały. Byli naturalnymi konkurentami, ale też przyjaciółmi; sprzedawali na tym rondzie warzywa od lat. Warzywa

brudne, dorodne, oblepione ziemią, pakowane w gazetę. Zawsze uczciwe, nieoszukane, pyszne.

Obaj działali w pełnym słońcu. Ciemne, podziemne królestwo warzyw znajdowało się gdzie indziej. Kilka minut spacerem od domu, w starej, ceglanej czynszówce mieściły się dwa sklepiki. Jeden nowoczesny, aspirujący, oświetlony, czerpiący całymi garściami z luksusów lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych, pełen nowości pasmanteryjnych, kosmetycznych czy zabawkarskich. To tam można było znaleźć zagraniczny długopis, zabawki sprowadzane z Chin lub robione już w Polsce przez prywatną inicjatywę, naklejki, kalkomanie, plastikowe torby ze zdjęciami zagranicznych samochodów. Mała dziupla aspiracji, cztery metry na cztery, powiew wielkiego świata, okulary z trójkątną naklejką z napisem „Italia”, kulki na sznurkach do gry, cięte z rurki pcv hula-hoop, które pod koniec lat siedemdziesiątych znów przez chwilę było modne, oraz NRD-owskie perfumy Perlonta. Drugi sklepik był prawdziwym królestwem podziemia. W nieoheblowanych, pełnych drzazg drewnianych skrzynkach leżały ziemniaki, buraki, cebula, marchewki, selery i pory, pietruszka i chyba pasternak, kalafiory (w sezonie), natka pietruszki, szczypiorek, jajka w wytłaczankach

→ Zieleniak, jarzyniak, warzywniak – różnie się go nazywało, ale bywało się niemal codziennie (Warszawa, 1969).



i cukierki dla dzieci – po staremu, w słojach. W sklepie panował półmrok; trudno dziś nawet powiedzieć, czy na nieatrakcyjnej wystawie przykrytej wyblakłą ceratą coś w ogóle leżało. Był to warzywniak tajemniczy, pachnący pyłem, kurzem z drobin ziemi, które osadzały się na wszystkim. Jedna żarówka u sufitu, syfony w metalowych plecionkach, również stojące w nieoheblowanych drewnianych skrzynkach. Brązowy, ziemisty pył był wszędzie. Osiadał na języku i miał swój zapach, który do dziś można czasem odnaleźć w głębokiej piwnicy albo w wiejskiej ziemiance: wilgoć ziemi zmieszana z aromatem butwiejącego drewna i warzyw. Do zapachu ziemi dołączał aromat kiszzonej kapusty stojącej pod ścianami w wielkich, ciemnych beczkach.

Wyprawa po zakupy, z siatką o rączkach z plastikowych kólek, była podróżą. Czulem, że ten sklepik nie należy do świata, w którym na co dzień żyłem. Półki wyłożone papierem, odręczne napisy i ceny na kartkach przytwierdzonych pineskami, szklana gablota, brak lodówek i kontrastowa, biało-czarna posadzka. Właściciel w szarym fartuchu.

W sklepie można było kupić naboje do syfonów – tych nowszych, które dało się samodzielnie nabijać. Zresztą prawdziwy punkt nabijania syfonów mieścił się tuż obok. Można tam było wymienić zawartość tradycyjnego, szklanego naczynia albo zreperować nowoczesny, węgierski czy bułgarski autosyfon, w którym tata sam zmieniał naboje

z dwutlenkiem węgla, rozprężającym się błyskawicznie i zostawiającym na łusce warstwę szronu.

Mój dom znajdował się pomiędzy straganami Sybiraka i pana Witusia a królestwem ziemistych, warzywnych zapachów chtonicznego, mrocznego sklepiku. Bywało się w nim niemal codziennie – warzywa stanowiły główny element naszych posiłków. Niedobory w dostawach mięsa sprawiły, że stało się ono luksusem, wokół którego – paradoksalnie – wszystko się kręciło. Jego zdobycie należało do kategorii niewielkich domowych sukcesów. Obchodzono się z nim starannie i z szacunkiem. Warzywa i owoce – jabłka, gruszki, wiśnie, czereśnie – były stale w zasięgu ręki. Być może to właśnie ich powszechna dostępność sprawiała, że nie traktowano ich należycie, że większość z nich była rozgotowana. Jakby skazane były na wieczną rolę dodatku do mitycznego mięsa. Rozmiękła brukselka, rozgotowane buraki, rozgotowana marchewka z groszkiem, dodatkowo zaciągnięta śliską i gęstą zasmażką z mąki – najgorsze, co można było zrobić warzywom.

Słoiki

Latem nad skrzynkami unosił się słodko-kwaśny zapach papierówek, które na początku wakacji można było zrywać z na

wpół zdziczałych jabłoni rosnących w pozostałościach mokotowskich ogrodów. Wiśnie i czereśnie również tam dojrzewały; one także czekały na nas, śmiałków, którzy wkraczali w resztki dawnych sadów i ogrodów w części dzielnicy rozbudowującej się w stronę Służewca. Czekaliśmy na czerwiec. Godzinami jedliśmy czereśnie prosto z drzew. Może rzeczywiście takie smakowały lepiej – choć przecież można je było kupić w każdym sklepie warzywnym w okolicy.

Inaczej było z morwą, rosnącą na krzewach i drzewach wokół szkoły. Morwa biała i czarna, zrywana z gałęzi albo podnoszona z ziemi, zapowiadała zbliżające się wakacje. A potem były jeszcze jagody. Czarne jagody, których nie kupowało się ani u Sybiraka, ani u pana Witusia, ani w ziemistym warzywniaku. Od jagód był osobny dostawca. Pan ze wsi, w grubych, szarych ubraniach i prawdziwych gumofilcach, zawsze w ciepłej czapce, z workiem na plecach. A w worku – całe kilogramy jagód. Słoiki, łubianki i srebrzysta szufelka. „Jaagody, jaagody, jagóóód” – niósł się po okolicy jego donośny okrzyk. Mama albo babcia posyłały mnie ze słoikiem; mogłem wtedy obserwować, jak srebrną szufelką nakłada owoce prosto z worka.

W sezonie jagody były powszechne i dostępne w dowolnej ilości. Wypełniały niekończący się ciąg pierogów, które jadłem na zimno, polane osłodzoną śmietaną. Były esencją brudzącej zupy jagodowej, jedzonej na zimno lub na

ciepło – z grzankami, a później także z groszkiem ptysio-
wym. Trafiały do przetworów, choć – mimo swojej szla-
chetności – nie zagrażały w moim domu absolutnie kró-
lewskiej pozycji czarnej porzeczeki.

Słoiki z porzeczkowymi przetworami szczelnie wypeł-
niały podokienne szafki, które niegdyś musiały zastępo-
wać lodówkę. Z otworkiem na zewnątrz – tak powszechnie w PRL-u. Utrudniał może ogrzewanie, ale niewątpliwie
ułatwiał wentylację. Szafki były tak naturalnym elemen-
tem wyposażenia jak węglowe, a potem powęglowe kuch-
nie, które – choć zaopatrzone już w gaz – kształtem wciąż
przypominały swoje poprzedniczki. I duchówki, obecne
także w kuchniach gazowych: miejsca do podgrzewania po-
traf albo utrzymywania temperatury. Tradycyjnie zresz-
tą, jak wszędzie, służyły głównie do przechowywania pa-
telni i pokrywek.

Zakamarki

Kuchnia, w której spędziłem dzieciństwo, była wypełniona
ciągiem szafek: poziomych i pionowych, takich, do których
trzeba było kucać albo stawać na krześle. W szafkach pół-
ki, niegdyś wyłożone ozdobnym papierem, skrywały naj-
niezwyklesze kuchenne skarby.



W wielkim glinianym garnku, ustawionym na jednej z górnych półek, babcia trzymała wydmuszki. Było ich kilkadziesiąt i właściwie dokładano je przez cały rok. Służyły do wyrobu pisanek – bardzo ozdobnych, oklejanych tkaniną, obszywanych brokatowymi ornamentami. Tuż obok słoja z wydmuszkami stały dziadkowe kanki. Dziadek, gdy szedł do pracy, dostawał w nich trzydaniowy obiad, zamknięty w trzech pojemnikach ustawionych jeden na drugim. Lubilem te kanki otwierać i zamykać. Gdzieś pomiędzy nimi, wydmuszkami i mnóstwem kuchennych narzędzi, stały również amoniaczki – suche ciastka wydzielające intensywny zapach. Wypiekane jeszcze według przepisu mojej praprababki. Dziś można je spotkać niemal wyłącznie na targach tradycyjnej żywności albo podczas pokazów kół gospodyń wiejskich. Były niewielkie, ostre w zapachu i zawsze w nadmiarze. Prawdopodobnie czekały na najazd niezapowiedzianych gości.

A goście byli u nas niemal bez przerwy. W każdą niedzielę rodzinny obiad przechodził w kolację. „Rodzinny” oznaczało nawet piętnaście osób przy stole. Tydzień w tydzień. Obiad był wystawny, przy stole robiło się ciasno; ale dom dziadków żył także w tygodniu: przyjaciele dziadka,

← Półki w piwnicach i spiżarniach skrywały słoiki pełne kiszonych ogórków, kompotów i powideł (Czerwone, 1974).

koleżanki babci. Zapewne dlatego na jednej z górnych szafek zawsze stały dwa ogromne gąsiory z nalewkami, których w ciągu roku systematycznie ubywało.

Niżej, w szafkach pod oknem, rzędem stały słoiki z grzybami, dżemami, kompotem z mirabelek. Drugie tyle – jak w każdym domu – znajdowało się na półkach w piwnicy. Stamtąd, spośród wilgoci, kurzu i pajęczyn, przynosiło się kolejne porcje kiszonych ogórków, kompotu z wiśni, powidel śliwkowych czy smażonych borówek.

Na ceracie

Pierwsze śniadanie jadłem w kuchni, przy stole przykrytym ceratą. Czasem był to ser, czasem serek, czasem kanapki z wędliną. Do tego zazwyczaj herbata z mlekiem, rzadziej kakao. Zimą, gdy za oknem panowała jeszcze zupełna ciemność, kuchnię wypełniało ciepłe światło lampy naftowej wiszącej na ścianie – dawno już przerobionej na elektryczną. Z radia płynęły *Sygnaly dnia* radiowej Jedynki z felietonami Krystyny Zielińskiej, których agresywność i głupotę doskonale wyczuwałem już jako siedmiolatek. Prócz nich – znak rozpoznawczy pokolenia – prognoza pogody dla rybaków i stan polskich rzek („Na Bugu we Włodawie ubył siedem”). I codzienny głos Hanny Banaszak,

która – jak wszyscy właściwie – miała ochotę na chwileczkę zapomnienia.

Szkolne śniadanie stanowiły kanapki zawinięte w papier, a z czasem w zdobycz nowoczesności – folię aluminiową. Pewnego dnia mój najbliższy kolega zobowiązał mnie do zachowania absolutnej tajemnicy. Niemal musiałem przysięgać. W sekrecie poszliśmy do nieczynnej jeszcze szkolnej stołówki i tam, na ławce, w całkowitym odosobnieniu, mój przyjaciel pokazał mi rzecz niecodzienną. Egzotyczną. Wyjął z tornistra pomarańczę, którą podczas przerwy, z wielką ostrożnością, zjedliśmy na spółkę. Musiał to być sam początek lat osiemdziesiątych. Pomarańcza była wówczas rzadkością, niemal cudem.

Nie można tego było powiedzieć o jabłkach i gruszkach, które w ogromnej liczbie odmian były dostępne wszędzie. Twarde, aromatyczne, wyraziste w smaku – każdy rodzaj miał w domu swoich zagorzałych zwolenników. Czasem jonatany, czasem kosztele. Latem zawsze papierówki. Antonówki wyłącznie do szarlotki. Za kronselkami przepadał tata. Umieliśmy rozpoznawać odmiany jabłek – była to umiejętność powszechna. Podobnie z gruszkami i śliwkami. Wiele lat później, we Francji, moja starsza gospodyni – zupełnie jak tamten kolega od pomarańczy – przybrawszy niemal uroczystą minę, pokazała mi śliwkę, wyraźnie i jakoś nabożnie wypowiadając jej nazwę: *Reine Claude*.

Królowa Klaudyna. Poczułem się znów jak podczas tamtej szkolnej konspiracji. Renklody były w moim domu czymś zupełnie zwyczajnym, lecz we Francji połowy lat dziewięćdziesiątych uchodziły za rarytas. Przyjąłem ją z zachwytem.

Cerata była wówczas wszędzie. Nie tylko w barach mlecznych i domach wczasowych, lecz w zasadzie we wszystkich kuchniach. Wystarczy spojrzeć na fotografie z tamtych czasów – w kuchennych wnętrzach niemal zawsze znajdzie się dla niej miejsce. Kolorowa kratka z czasem zaczęła ustępować fantazyjnym, rozbudowanym deseniom, próbującym zdobić to, co powinno pozostać proste. Podobnie było z linoleum. Najstarsze, jakie pamiętam z kuchni, było ciemnozielone – piękne, grube, niemal niezniszczalne. W głębokim, butelkowym odcieniu, pozbawione wzorów i tłoczeń. W końcu, zapewne już w latach osiemdziesiątych, zastąpiło je nowoczesnym, brązowo-białym, wzorzystym tworzywem udającym kafelki. Typowy dla PRL-u erzac – zastępnik, echo prawdziwego materiału.

Element baśniowy

Jabłka, gruszki i śliwki kupowane u pana Witusia lub Sybira były ostatnim etapem wyprawy po zakupy. Wcześniej wciągał mnie magiczny świat sklepu spożywczego, pełen

niezwykłych urządzeń. Już sama lada chłodnicza stanowiła atrakcję. Napis „Byfauch” wrył mi się w pamięć na całe życie – zapewne dlatego, że znajdował się dokładnie na wysokości moich oczu. Była też waga z Lubelskich Fabryk Wag, jak głosił napis (waga porównawcza, o dwóch ramionach; na jednej z nich stawiano żelazne i porcelanowe odważniki, a na drugiej kładziono towar), wydająca różne dźwięki kasa o głęboko wciskanych klawiszach, w tym jednym większym, który powodował wysunięcie szuflady, z trzaskiem i grzechotem bilonu. A dalej czekała niezwykła, niemal tajemnicza trójca maszyn.

Elektryczne krajalnice potrafiły stworzyć plasterki niemal przezroczyste. Wędlinę krojono bardzo, bardzo cienko. Grube plastry nie tylko stanowiły wyzwanie ekonomiczne, ale w oczach mamy uchodziły też za coś nieeleganckiego. Krajalnice, choć godne podziwu, w hierarchii sprzętów musiały jednak ustąpić miejsca dwóm najpiękniejszym maszynom PRL-owskiego sklepu spożywczego – prawdziwym cudom konstrukcji.

Pierwszą była lampa do jajek. Urządzenie kolorowe, piękne i dziwne zarazem. Zaprojektowane w kształcie połówki jajka, pełne otworów, w których umieszczano prawdziwe jajka, aby sprawdzić, czy nie zawierają embrionu. Nigdy nie zrozumiałem, w jaki sposób sprzedawczyni odróżniała jajka dobre od niedobrych. W każdym razie rytuał



SPRZEDAŻ 3/4 WAGI NETTO

sprawdzania jajek był najbardziej ekscytującym elementem każdego zakupu – momentem, który uwielbiałem obserwować.

Była jeszcze druga maszyna, którą od czasu do czasu udało się zobaczyć przy pracy. Lubilem ją tak bardzo, że prosiłem, byśmy zostali w sklepie nawet wtedy, gdy obsługiwała innych klientów. Był to młynek do kawy. A właściwie młyn – ogromny, piękny, z chromowanymi elementami. W sprzedaży był wówczas jeden gatunek czarnych ziaren. Kawa pachniała tak samo w każdym sklepie, bo w każdym mielono ją na miejscu. Nie sprzedawało się paczkowanej kawy mielonej, z wyjątkiem popularnej Marago oraz tak zwanych kaw zbożowych, domeny żywienia zbiorowego oraz moich kolonijnych wyjazdów.

Młynek do kawy wydawał trzy wspaniałe dźwięki. Pierwszy pojawiał się w chwili wsypywania twardych ziaren do chromowanego leja na górze maszyny. Ich stukot zapowiadał cały proces. Drugi dźwięk wydawały noże, które zaczynały mleć ziarna na miękki proszek. Ten dźwięk się zmieniał – od głośnego i agresywnego do coraz cichszego, stłumionego. Wreszcie następował dźwięk kulminacyjny: głuchy, okrągły, przyjazny. Po podniesieniu dźwigni do

← Magiczny świat sklepu spożywczego z obowiązkową wagą z Lubelskiej Fabryki Wag.

podstawionej srebrnej torebki sypała się zmielona kawa. A potem jeszcze wybrzmiewało krótkie, dudniące postukiwanie, gdy wytrząsano z młynka ostatnie ciepłe drobinny. Ich aromat wypełniał cały sklep. Luksusowy produkt miał prawdziwie luksusową oprawę. A towarzysząca mu melodia oznaczała dla mnie coś niezwykle eleganckiego.

Zanim kupiliśmy jabłka i gruszki, były jeszcze sery kupowane w „nabiałowym”, w odróżnieniu od „spożywczego”, „mięsnego” czy „warzywnego”, zwanego również „warzywnicznym”. Jak wiadomo, PRL znał dwa rodzaje serów: żółte i białe – nie licząc homogenizowanych, naturalnych, waniliowych lub truskawkowych, towarzyszy codziennych śniadań i kolacji większości dzieci tamtej epoki. Sery żółte – gouda, tyłżycki, trapistów czy ementaler, oczywiście niemający nic wspólnego z prawdziwym ementalerem – nigdy nie wzbudzały mojego entuzjazmu. Białe natomiast, bezsensowne „chude” i „półtłuste” oraz obfite, aromatyczne, wilgotne „tłuste”, były wspaniałe. Każda mleczarnia potrafiła wtedy zrobić wybitny twaróg, taki, który dziś powstałby zapewne w rzemieślniczych serowarniach. Białe sery, tanie i powszechnie dostępne, świetnie komponowały się z czarnym chlebem, miodem albo powidłami, stanowiąc

→ W jednych Alberty, w innych Margarytki, ale jakieś herbatniki w domu zawsze musiały być (1980).



„Moda” na herbatniki zupełnie się nie starzeje – Fabryka Pieczywa Cukierniczego „San” w Jarosławiu proponuje ich kilkanaście asortymentów, także nowości: herbatniki „Świąteczne”, „Arabki” i „Switezianki”.

N/z – Linia produkcyjna herbatników.

podstawę codziennych śniadań. Nie przeszkadzało to robić również twarogu w domu – na kranie, nad kuchennym zlewem. Bardzo często wisiała tam szmatka skrywająca kulkę odciekającego domowego sera.

Twaróg, domowe przetwory, długowieczne ciasteczka, suszone i marynowane grzyby, kiszonki i marynaty – wszystko to było pozostałością dawnej kuchni rodziców moich dziadków. Kuchni przetrwania, która miała pozwolić przezimować niezależnie od tego, czy żyło się we dworze, czy w chacie. Domowe amoniaczki trzymano z myślą o gościach. Bardziej wypadało podawać potrawy domowe, niż te ze sklepu – jak mówiono wówczas – „kupne”.

Codziennieścią ciasteczkową i kropką nad „i” zakupów spożywczych były herbatniki. W domu zawsze były jakieś herbatniki, musiały towarzyszyć pitej bez opamiętania herbacie. Moimi ulubionymi były okrągłe Alberty, produkowane chyba przez spółdzielnię San. Prawdopodobnie dlatego, że jadał je i cenił najbardziej mój dziadek. Jadłem je więc i ja.

Alberty, szybko – a czasem zbyt wolno – maczane w kubku herbaty z cytryną. (Nigdy nie nauczyłem się pić herbaty ze szklanki w metalowym koszyczku, szklanka zawsze była dla mnie zbyt gorąca). Po przełomie lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych właśnie tych herbatników – razem z okrągłymi czekoladowymi cukierkami Colombo oraz zwykłymi owocowymi cukierkami zawiniętymi w barwne,

starannie zaprojektowane papierki, raz ze starymi samochodami, innym razem z krasnalami – brakowało mi najbardziej. Ich zniknięcie bez nadziei na powrót oznaczało prawdziwy koniec epoki. Herbatniki były stałym elementem każdej kolacji, kwintesencją domowego spokoju i cukierniczym klasykiem doby oszczędności.

Zbiorowe żywienie dzieci

Żaden ser nie smakował tak osobliwie jak żółtopomarańczowy cheddar „z darów”. Dystrybuowany najczęściej w kościelnych punktach pomocy w czasie stanu wojennego – i zresztą jeszcze długo potem – przez lata był elementem codziennej diety, przede wszystkim zaś obozowych wyjazdów. Niesmaczny, produkowany tak, by wytrzymać jak najdłużej. Prawdopodobnie pełen magicznych konserwantów gwarantujących mu niemal nieśmiertelność. Był serem przeznaczonym do topienia, doskonale nadającym się do tostów – których, niestety, raczej się wówczas nie robiło. Żółtopomarańczowy cheddar z darów, słony, a nawet lekko kwaśny, traktowany był jak każdy inny „ser żółty”. Amerykański ser ewidentnie grał tu wbrew warunkom.

Osobnym zjawiskiem w PRL-owskim serowarstwie były tak zwane serki topione. Koszmar mojego dzieciństwa.