

Grzegorz Kasdepke
Hubert Klimko-Dobrzaniecki



[fragment książki](#)

Grzegorz
Szare
kluski
tyzka
kładzione

Im mniejsze mieszkania, tym większe rodzinne tarcia, także w kuchni – tarcia rozumiane w sensie metaforycznym i dosłownym.

Moi rodzice, wówczas w gruncie rzeczy smarkacze (czego jako dziecko, rzecz jasna, nie wiedziałem, ale dzisiaj już wiem – i wąs ojca nie wydaje mi się teraz aż tak gęsty), zajęli nieduży pokoik w mieszkaniu dziadków; miało to być rozwiązanie chwilowe, do czasu otrzymania własnego M-3 na białostockim osiedlu Dziesięciny – chwila trwała lat dziewięć. Nawet Goethe przyznałby, że była piękna, przynajmniej z punktu widzenia dziecka; trzypokoleniowa rodzina w jednym dwupokojowym mieszkaniu – oto prawdziwa magia liczebników!

Przekraczałem bezkarnie linię demarkacyjną dzielącą terytoria obu nie zawsze sobie przyjaznych państw. Dziadkowie zajmowali duży pokój z balkonem, my ten malutki, z oknem od strony podwórza – przedpokój, łazienka i kuchnia były wspólne. Niepisane zasady nakazywały dorosłym korzystać z części współdzielonych

w innym czasie; ja posiadałem paszport dyplomatyczny – mogłem być, gdzie chciałem i kiedy chciałem. Ojciec trochę mi zazdrościł; jeszcze niedawno, jako nastolatek, był zwykłym domownikiem – teraz stał się żonatym lokatorem w domu własnych rodziców. Solidaryzując się z żoną, rzadko przeskakiwał niewidoczną granicę między dwiema podstawowymi komórkami społecznymi; ja robiłem to wielokrotnie każdego dnia – przemyciałem zabawki, ploczki i smakołyki.

Dziadek był poważny i stateczny (choć pewnie młodszy niż ja dzisiaj); miał krzaczaste brwi i problemy z sercem – jak na pułkownika peerelowskiego wojska przystało. Wtedy jeszcze nie zdawałem sobie sprawy, że wzrastam jako reżimowy wnuk, a jednocześnie syn opozycjonistki – w czterdziestoośmiometrowym mieszanin przy ulicy Kalinowskiego w Białymstoku toczyły się spory i pokoleniowe, i polityczne. Ojciec trwał w rozdarciu – jako mąż totalnej opozycji, ale i syn totalitarnej władzy. Nic dziwnego, że od czasu do czasu zakradał się w okolicę pawlacza; stał tam gąsior z pykającym w szklanej rurce winem – dzięki inżynierskiemu sprytowi pykanie udzielało się szybko także ojcu. Potem czekał i chichotał, doprowadzając do szału własną żonę. Ale polityka, nawet domowa, wywołuje napięcia, które należy cyklicznie rozładowywać.

Babcia raczej nie prowadziła otwartych działań wojennych; okopała się w kuchni, skąd prowadziła ustawiczny ostrzał pociskami miłości, a że była Wielkopolanką, jej niewerbalne wyznania dawało się przeliczać na konkretne kalorie. Celownik nakierowany był

na mnie; w pojedynku z doświadczoną poznanianką moja ledwie wtedy gotująca mama nie miała wielkich szans – wynik batalii o mój żołądek (przedsionek serca) był przesądzony. Babcia używała wyrafinowanej broni jak pomidorowa, kompot z czereśni czy podziubdziane kanapki (peerelowska odmiana *bruschetty al pomodoro*): świeży chleb, prawdziwe masło, pachnący pomidor – wszystko pokrojone na kawałeczki. Dziadek, także poznaniak, domagał się gzika i innych przysmaków znanych mu z rodzinnego domu. Dlatego w stolicy Podlasia jedliśmy to, co jadało się na zachodnim krańcu Polski.

Kiedyś, w pierwszej czy drugiej klasie, pani nauczycielka kazała nam opisać potrawy regionalne.

– Czyli jakie? – chciałem wiedzieć.

– Takie jak w domu.

Opisałem – i dostałem dwóję. Z adnotacją, że nie tylko ściągam, ale na dodatek głupio ściągam, „... bezmyślnie odpisując z jakiejś książki!” – bo u nas, na Podlasiu, to się je babę ziemniaczaną czy kiszkę ziemniaczaną, ewentualnie kartacze, a nie jakieś tam gziki. Babcia poszła do szkoły wytłumaczyć zawichości powojennych losów; do Białegostoku rzuciło ją w ślad za mężem: z jej poznańskim umiłowaniem porządku, z pracowitością, z takim, a nie innym smakiem – co więc jest temu wszystkiemu winny wnuczek?! Uwagę wykreślono. Ale dostałem pracę domową: opisać ulubioną wielkopolską potrawę.

– Szare kluski łyżką kładzione – wydukałem następnego dnia, stojąc przed całą klasą.

Trzydzieści okazów wyżu demograficznego ryknęło śmiechem. Nikt chyba nie usłyszał, że należy zetrzeć surowe ziemniaki, odsączyć sok, dodać mąkę, jajko, trochę soli i wymieszać, a potem nabierać łyżką siniejącą masę i wkładać do osolonej gotującej się wody.

– I jak one wyglądają? – Pani nauczycielka ruszyła mi z pomocą.

Natychmiast przypomniałem sobie porównanie ojca.

– Jak księżniczka zamieniona w ropuchę – palnąłem.

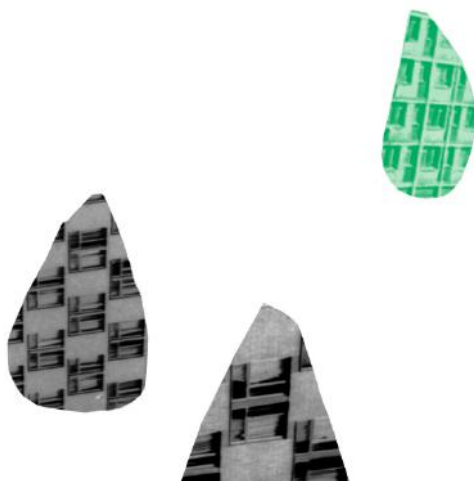
Bo ojciec uważał, że są brzydkie, trupio sine i trzeba zamknąć oczy, aby dotknąć ich ustami – lecz warto, ooo, jak warto...! Niestety pani nauczycielka nie dała mi szans na rozwinięcie tej jakże śmiałej metafory; poprosiła o dzienniczek, a następnego dnia ojciec powędrował do szkoły.

Trwaj, chwilo, trwaj, jesteś taka piękna!

Trwała dziewięć lat.

Bywało, że zakłócały ją rodzinne tarcia, ale częściej kończyło się na tarcu surowych ziemniaków.

Jeżeli po ugotowaniu podamy kluski z podsmażonym wędzonym boczkiem i cebulką oraz zasmażaną kapustą kiszoną, otrzymamy danie wpisane na *Krajową listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi*. Wciąż mnie dziwi, że nie ma przy nim ani słowa o Białymstoku!



Szare kluski łyżką kładzione

SKŁADNIKI:

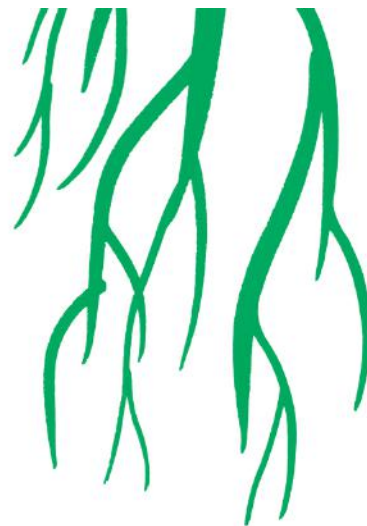
1 kg ziemniaków (mącznych)
3 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżka mąki pszennej
1 jajko
sól
150 g wędzonego boczku
1 cebula

DO TEGO:

na wszelki wypadek – internet!

PRZYGOTOWANIE:

Uważny czytelnik już wie, co zrobić ze składnikami. Masę nabieramy łyżeczką i wkładamy do wrzącej wody, czekając spokojnie, aż kluska odklei się i opadnie na dno. Jeżeli ciasto jest za rzadkie, kluski będą się rozpadać – dodajmy więc trochę mąki. Gotujmy je około 5 minut od chwili wypłynięcia. Podajemy z przysmażoną z cebulką lub z boczkiem. Albo i z jednym, i z drugim!



Przeczytaj [więcej](#) o książce:



Sprawdź nasze [NOWOŚCI](#)
Zapraszamy na wielkalitera.pl