

BLANKA MARUSZEWSKA

(Berlin)

## OPSARTYTIKON, CZYLI O POPRAWNYM UŻYWANIU NOŻA

Μίθαικος δ' ἐν Ὀψαρτυτικῷ „ταινίαν”, φησίν, „ἐκκοιλίζας, τὰν κεφαλὰν ἀποταμών, ἀποπλύνας καὶ ταμῶν τεμάχεια κατὰ χειρὶ τυρὸν καὶ ἔλαιον”.

Mythajkos w *Książce kucharskiej [Opsartytikonie]* mówi: „Po odcięciu głowy tajnie wypatrosz, oprłucz, potnij na kawałki, zapraw serem i oliwą”.

Ath. VII 325 e, nieco zmieniony przekład Krystyny Bartol i Jerzego Danielewicz

Filolodzy klasyczni, a właściwie zoolodzy do tej pory nie są zgodni, czym jest tajnia<sup>1</sup>.

Ἵπερβολῆ λέγουσι τὸν Φιλόξενον  
 τῶν διθυράμβων τὸν ποιητὴν γεγονέναι  
 ὀψοφάγον. εἶτα πολυπόδα πηχῶν δυεῖν  
 ἐν ταῖς Συρακούσαις ποτ' αὐτὸν ἀγοράσαι  
 καὶ σκευάσαντα καταφαγεῖν ὅλον σχεδόν  
 πλὴν τῆς κεφαλῆς, ἀλόντα δ' ὑπὸ δυσπεψίας  
 κακῶς ἔχειν σφόδρ'· εἶτα δ' ἱατροῦ τινος  
 πρὸς αὐτὸν εἰσελθόντος, ὃς φάυλως πάνυ  
 ὀρῶν φερόμενον αὐτὸν, εἶπεν, „Εἴ τί σοι  
 ἀνοικονόμητόν ἐστι διατίθου ταχὺ,  
 Φιλόξεν', ἀποθανῆ γὰρ ὄρας ἐβδόμης”.  
 κάκεινος εἶπε, [...]  
 „[...] καλεῖ δὲ μοῖρα νύχιος, ἧς κλύειν χρεῶν,  
 ἵν' ἔχων ἀποτρέχω πάντα τὰμαυτοῦ κάτω  
 τοῦ πολυπόδος μοι τὸ κατάλοιπον ἀπόδοτε”.

Jak powiadają, sławny Filoksenos,  
 ten dytyrambów twórca, do przesady  
 gustował w rybach. Kupił ośmiornicę  
 (miała z dwa łokcie) kiedyś w Syrakuzach,  
 sprawił ją zaraz i zjadł prawie całą  
 prócz głowy. Wtedy niestrawność go zmogła.  
 Czując się piesko, zawezwał lekarza.

<sup>1</sup> Por. D'A. W. Thompson, *A Glossary of Greek Fishes*, Oxford University Press, London 1947, s. 258 s.v. ταινία.

Kiedy ten przyszedł, na widok chorego  
w tak marnym stanie rzekł do niego: „Jeśli  
masz jakieś sprawy, załatw je czym prędzej,  
Filoksenosie: umrzesz za sześć godzin”.

A on mu na to: [...]

„[...] los ponury wzywa, nieodparty,  
bym odszedł na dół z wszystkim, co posiadam,  
dajcie mi szybko resztę ośmiornicy!”.

Macho, fr. 9 Gow ap. Ath. VIII 341 a–d, przeł. Jerzy Danielewicz

Długi, świeżo naostrzony i wyszorowany dokładnie piaskiem nóż z brązu wciąż jeszcze nie stał się przedłużeniem ręki czeladnika, a mogłoby się здаwać, że wymagano tego od niego bezwzględnie od wielu miesięcy, które spędził, przyuczając się do zawodu. Jego za krótkie, jeszcze nie męskie, bardziej dziecięce palce nie obejmowały dość wprawnie rękojeści, nóż zsuwał się po gładkiej zewnętrznej stronie cebuli za każdym razem, gdy czeladnik mocno skupiał się na równym odmierzeniu odległości od poprzedniego cięcia. Kiedy indziej udawało mu się nawet przebić twardą skorupę, lecz potem nóż, jakby świadom niepewności ręki właściciela, zbaczał z toru i znowu plasterek nie przypominał nawet w niewielkim stopniu tego, czego życzył sobie kucharz.

Kucharz był człowiekiem podstarzałym, zamożnym i nieznoszącym jakichkolwiek objawów niezrozumienia czegoś tak prostego jak sztuka kulinarna. Podczas gotowania popijał ukradkiem coraz to większe łyki nierozwodnionego wina. Otóż używał go do gotowania, a jedną z jego zawodowych tajemnic była taka, że wino raz otwarte nie nadaje się więcej do użytku. Tak więc mały dzbanek wina każdego dnia był w kuchni ich nieodłącznym towarzyszem. Nawet jeżeli wyjątkowo nie potrzebował wina do przygotowania swych specjałów, i tak otwierał dzbanek, tłumacząc czeladnikowi poważnym tonem, że na pewno niespodziewanie się przyda i tylko czekać, a będą się usmarowanymi ciastem dłońmi mocować z zapieczętowaną woskiem amforą.

Pod koniec gotowania albo i już po, gdy jadło wniesiono na pańskie stoły, a w dzbanie powoli dniało, padali zmęczeni na podłogę, a kucharz zaczynał wyjawiać czeladnikowi tę i ową tajemnicę zawodu.

– Bo widzisz, chłopaczk – tłumaczył bełkotliwie – w gotowaniu to właściwie nic specjalnie trudnego nie ma... Ale to nieroby jedne, te i inne pany! I pamiętaj, chłopaczk, nie wolno im zdradzić, że gotowanie prosta rzecz! Bo byle niewolnika przyuczają i po robocie będzie...

Wierzchnia warstwa cebuli nie chciała ustąpić pod naporem noża. Czelnik zacisnął wargi i nacisnął mocniej. Trach! Cebula, pokrojona już na ćwiartki, przewróciła się na drugi bok, a nóż uciął ledwie mały trójkącik jarzyny.

– Krój równo, bo się źle usmaży! – zawołał kucharz. Czelnik łypnął nań spod łąba i spojrział z zazdrością na zwinne ruchy długich palców kucharza faszerującego właśnie głowę ośmiornicy masą z czosnku, oliwek i kopru. Czelnikowi nigdy nie pozwalano choćby tknąć ośmiornicy. Ośmiornice wszelkiego rodzaju, a szczególnie

głowy, były tym przysmakiem, z powodu którego goście w domu tego czy innego paniątka podkupywali czasami kucharzy, płacąc im niebotyczne sumy.

Kucharz sięgnął po kielich wina i pociągnął tęgi łyk.

– Hłe, hłe – wychrypiał. – A opowiadałem ci o moich ośmiornicach, chłopaczku? „Dobre dziesięć razy” – pomyślał czeladnik, ale odpowiedział:

– Nie, nigdy, mistrzu.

– Hłe, hłe. Kopę lat temu to było. Dopiero zacząłem gotować na własną rękę, wyszkolony jak ty teraz się szkolisz – pociągnął kolejny łyk; strużka wina spłynęła mu po brodzie i skapnęła na głowę ośmiornicy. – Nie pamiętam, jak mu tam było, Filoktet czy Filoksenos, jakoś podobnie. Gościł właśnie tam, gdzie gotowałem.

Spostrzegł kropelkę wina na głowie ośmiornicy, zamrugał kilkakrotnie, nachylił się i zlizął pospiesznie wino.

– Opił się chłopczyzna i obzał moim jadem tak, że żołądek mu pękł! Hłe, hłe, hłe.

Mimo zahartowania coś poruszyło się w żołądku czeladnika i musiał gwałtownie przełknąć, by nie musieć wybiec na zewnątrz.

– No i lekarza do niego wezwali, tego, jak mu tam było, no... Eee... Nie pamiętam. Dużo tam już nie było do roboty, to i mu lekarz powiedział... Świta mi, że po jońsku on gadał... No i powiedział, że zaraz ducha wyzionie. Hłe, hłe. A wiesz, co ten Filolaos czy Filojtios na to?

Kucharz wyszczerzył w uśmiechu zabarwione winem zęby (co zresztą sprawiało, że braki w uzębieniu mniej rzucały się w oczy).

– A ten cały Filomel na to, że w takim razie poprosi jeszcze o głowę ośmiornicy, bo macki pyszne były! A głowa to największy rarytas!

Zaniósł się donośnym śmiechem, plując wokoło czerwonawą śliną.

– No i potem posypały się u mnie zamówienia na ośmiornice! Ale to ile!

Sięgnął obydwoma umorusanymi w farszu dłońmi po dzbanek i wychłęptał pospiesznie jeszcze kilka łyków. Odstawił z głuchym brzękiem naczynie na stół i podszedł do czeladnika, by przyjrzeć się jego staraniom.

– Jak ty kroisz, toż to wszystko nierówne! I przestań beczeć, nie zbiję cię przecież. A bo to ja cię zbiłem kiedyś? No dobra, wczoraj, ale to było za spóźnieniem! Nie becz. Dobry kucharz nie beczy. Słuchaj no, jak kroisz jeden plasterek cieniutki, a drugi na grubość palucha, to cieniutki na patelni zdąży się spalić, a gruby będzie jeszcze surowy, rozumiesz?

Czeladnik milcząc skinął twierdząco głową. Kucharz odetchnął.

– No dobrze. Krój drobniej, dodamy to do musu z sera i czosnku, da się uratować. I następną cebulę pokrój równo!

Czeladnik zabrał się za szatkowanie cebuli na drobną maź, starając się nie myśleć o tym, jak zasmucającą czynność kazano mu powtórzyć.

– Bardzo dobrze, a teraz rozgnieć czosnek i ser owczy i wymieszaj wszystko razem.

Czeladnik pracował w pocie czoła, jednak podobnie jak wcześniej nóż, tak teraz tłuczek mózdzierza nie wykazywał się w niedoświadczonej dłoni zbytnią ochotą do współpracy. Wreszcie jednak udało mu się rozgnieść twarde zębki.

W końcu uporał się z tym zadaniem, wyjął ze skrzyni kolejną cebulę i już zamierzał zmierzyć się z nią i małym nożykiem uciąć korzonki, by łatwiej dała się obracać, gdy przez drzwi wbiegł zziębnięty chłopaczek, który raz w tygodniu przychodził z wiadomością do kucharza. Zwykle brzmiała ona: „Teraz to niemożliwe”, co wywoływało u kucharza napad złego humoru i silne pragnienie, prowadzące często do otwarcia kolejnej małej, zawoskowanej amfory.

Czeladnik, wystraszony, że zaraz dostanie burę za lenistwo, zabrał się ze zdwojonym zapałem do równomiernego obierania cebuli. Przekroił ją w miarę sprawnie, jedną połowę odłożył, a drugą ustawił równo na desce do krojenia i zamierzył się na nią nożem.

– I co mówi? – zawołał natychmiast kucharz do chłopaczka. Nietrudno było czeladnikowi dosłyszeć napięcie i niewielką nadzieję w jego głosie.

– „Tak, ale nie wieczorem. Teraz, zaraz”.

Kucharza zamurowało. Spojrzał na swoje upaprane farszem do ośmiornicy ręce, na czeladnika, na chłopaczka, potem znowu na swoje ręce.

– Ale... ale ja mam zaraz gotować ośmiornicę! Dzisiaj jest uczta!

– „Tak, ale nie wieczorem. Teraz, zaraz” – powtórzył chłopaczek niestrudzenie, jakby nie usłyszał sprzeciwu kucharza.

Kucharz wyprostował się i szybkim krokiem podszedł do miednicy z wodą, wymył byle jak ręce i ochlapał twarz.

– Wróć za godzinę – rzucił do czeladnika.

– Ale... ośmiornica...! – wybąkał czeladnik skonfundowany.

– Ośmiornica poczeka! Ty pokrój i usmaż cebulę do końca. I przyrządzisz tajnię.

– Taj... co?

– Jak to co?! Tajnię. A bo to ty tajni nie widziałeś? O, tam leży! – wskazał niedbale na wiadro z rybami. – Wypatrosz tajnię, utnij głowę, wypłucz, pokrój w dzwonka, zapraw serem i oliwą. – Machnął niecierpliwie ręką. – Poradzisz sobie. Za godzinę tajnia ma być gotowa! Inaczej gospodarz się rozsierdzi, bo obiecałem mu coś sycylijskiego.

Kucharz odwrócił się na pięcie i wybiegł za chłopaczkiem. Czeladnik zobaczył jeszcze, jak kucharz w proggu wyrównuje z przodu chiton i gładzi włosy wciąż mokrymi dłońmi.

W obliczu nowego wyzwania pokroił cebulę na równiutkie plasterki z nadspodziewaną łatwością i zręcznością. Sięgnął po kolejną. Po chwili miska wypełniła się paseczkami cebuli. Wtedy podszedł do wiadra z rybami.

Zaklął pod nosem. Wiadro było pełne rozmaitych rybopodobnych dziwolągów. Z trudem rozpoznał węgorza i pstrąga, dwa inne gatunki ryb już kiedyś obrabiał z kucharzem i z całą pewnością żaden z nich nie nosił tak komicznej nazwy jak tajnia. Znalazł jakieś straszne rybopodobne stworzenie, które zwało się bodajże laterna. Co pozostało? Poza tymi małymi sardelkowatymi stworami?

Wydobył z wiadra długą, płaską, podobną tasiemce rybę nieznaną nazwy. To musiało być to. Wszystkie inne ryby były albo za małe, by pokroić je w dzwonka, albo dało się je rozpoznać. A ta tasiemka tak po dłuższym namyśle mogła bez

większych trudności nazywać się tajnią. Na pewno prędzej tak niż doradą albo szprotem.

Jak to on powiedział? „Wypatrosz, utnij głowę, ale dopiero po wypatroszeniu”, zapewne miało to jakiś głębszy sens. „Wypłucz, pokrój w dzwonka, zapraw serem i oliwą”.

Chwycił za tasak; ręka mu zdrząła. Czy na pewno trafi w odpowiednie miejsce i obetnie to, co trzeba? Tasakiem to trzeba się zamachnąć. Oblała go fala przerażenia. A jeśli sobie palec utnie?!

Wróć! Najpierw wypatroszyć. Dopiero potem dekapitacja, tak, tak właśnie miało to wyglądać. Czeladnik sięgnął po krótki, ostry nożyk, zagryzł dolną wargę, robiąc grymas jak skupione dziecko. Jednym, szybkim ruchem.

Chwycił domniemaną tajnię za ogon i trzymając nóż w drżącej dłoni wbił go w rybę i pociągnął. Nóż oczywiście zбочzył z toru i zamiast jedynie otworzyć brzuch, rozchlaśtał bok nieszczęsnej tajni – przyjmując, że to rzeczywiście była tajnia.

Czeladnik fuknął pod nosem, po czym oczyścił dokładnie rybę przez koślawy otwór. Przecież nikt nie będzie patrzył, z której strony dzwonka są otwarte, czyż nie? Zaraz... Co było dalej?

Czeladnik zbladł. Odcięcie głowy.

A on naprawdę nie lubił pracy nożem. Żadnym nożem. A co dopiero ciężkim, niebezpiecznym tasakiem.

Przeknął ślinę, wziął kilka głębokich oddechów i ułożył tajnię na powrót na solidnej desce do krojenia. Sięgnął po tasak. Wyważył go chwilę w dłoni; raz nawet zamachnął się ostrożnie w powietrzu, uważając, by nie trafić we własne udo. Ponownie zaczerpnął powietrza. Uderzył...

Tasak rozchlaśtał głowę tajni w połowie, ukazując całe jej wnętrze, zwykle ukryte przed kucharzem.

Po jakie licho w ogóle ciąć rybę na części, skoro równie dobrze można podać ją w całości? Czy naprawdę wszyscy kucharze byli tak ogarnięci obsesją używania noży?

Cóż było robić, musiał zamachnąć się ponownie. Powtórzył ruch i tasak wylądował w podobnym miejscu, co poprzednio: pośrodku rybiego oka.

Gdy przyjrzał się oku tajni (domniemanej), po raz kolejny tego dnia zrobiło mu się niedobrze. Zamknął oczy i znowu uderzył tasakiem.

Udało się: uderzył wprawdzie nieco bardziej od strony korpusu, niż było to konieczne, jednak głowa została bezdyskusyjnie i niezaprzeczalnie oddzielona od reszty rybiego ciała.

Ucieszony sukcesem, wypłukał natychmiast rybę i pozbył się resztek głowy (bo po prostu głową tych kilku kawałków z oczami włącznie nazwać raczej się już nie dało) i ponownie uzbroił się w tasak. Teraz dzwonka.

C i a c h! Tasak wylądował jakieś dwa palce na prawo od ryby. Zniesmaczony czeladnik ponownie chwycił za nóż i uderzył.

Ha! Tym razem przepołowił rybę idealnie. Wprawdzie wzięwszy pod uwagę jego cel zamierzony, trafił zupełnie gdzie indziej, jednak patrząc na przekrój ryby, operacja skutkowałą powstawaniem czegoś, co kształtem przypominało dzwonka.

Ciachnął ponownie, w połowie nowo powstałego – co z tego, że przypadkiem – kawałka. Zgodnie ze swoimi oczekiwaniami trafił nie tam, gdzie planował, bo tym razem nieco bliżej odłączonej już od reszty ciała głowy, ale to, co powstało, można było nazwać dzwonkiem.

Rozparła go niezmierna radość. Może w tym tkwiła metoda? Celować gdzie indziej, niż powinno paść cięcie? Może to właśnie dlatego kucharzowi zawsze wychodziły idealnie równe dzwonka, nawet po wypiciu całego dzbanka wina?

Uradowany ciął dalej, aż wreszcie miska wypełniła się dzwonekami, wprowadzicie grubymi na jeden, dwa albo nawet cztery palce. Jakoś nie wychodziło mu przekrojenie tych najgrubszych na pół, więc dał sobie z tym spokój.

„Teraz już tylko zaprawa z sera i oliwy!” – zawołał w duchu, uradowany tak pomyślnym obrotem spraw. Zapalił świeczkę od ognia na palenisku i dziarsko zbiegł po kamiennych schodkach do piwnicy. Pchnął przeżarte przez korniki drzwi. Uśmiech spełzył mu z twarzy.

„Zapraw serem i oliwą”? Co to znaczy? Czy ser utrzeć, czy może stopić? Który? Kozi, owczy, kozio-owczy, krowi czy może któryś z nich w wersji wędzonej? A może ten rarytas z mleka bawolic, który się tak ładnie topił?

I co to w ogóle znaczy – „zaprawić serem”?

Czeladnik z nerwów o mało co nie upuścił świeczki. Czy to znaczy, że najpierw ma stopić ser? Ale który? Usmażyć go na oliwie?

Nie tylko nigdy nie jadł tajni, ale nawet o niej nie słyszał, a i obraz ryby z serem nie wywoływał w jego głowie żadnych obrazów. Który ser się do tego nadawał? Ryba i ser! Że też nie zapytał kucharza, co ma na myśli! Czy aby na pewno powiedział „ser”? Nawet tego czeladnik nie był w tej chwili taki pewny.

Ostatecznie wybrał najbardziej swojski, miękki ser owczy, który był zresztą jego ulubionym przysmakiem z najwcześniejszych lat dzieciństwa. „Ten ser niczego nie może zepsuć” – dodał sobie w myślach otuchy.

Dłuższą chwilę stał nad pustą misą, patrząc to na buteleczkę z oliwą, to na ser, i nie mogąc się zdecydować, co zrobić. Zalanie ryby oliwą nie sprawiało większych trudności, gorzej było z serem. O ile wiedział (a zdawał sobie sprawę przynajmniej z tego, że wiedział niewiele), ser owczy niełatwo stopić. Może lepiej po prostu rozrobić go w oliwie?

Tak też uczynił: utłukł wszystko razem moździerzem, aż uzyskał w miarę jednolitą masę, która smakowała jak bardzo tłusty ser owczy i przypominała swoją konsystencją coś, co można by nazwać sosem. Zrezygnował z dodawania jakichkolwiek przypraw i już miał zamiar zalać swoim wyrobem dzwonka tajni, gdy nagle uderzyła go pewna właściwość ryby.

Tajnia była surowa.

Kucharz nie powiedział: „ugotuj”, „upiecz” albo „usmaż”. Kucharz powiedział po prostu: „zapraw”. Czeladnik zagryzł dolną wargę tak mocno, że poczuł w ustach kropelkę krwi. Może powinien już dawno biec do piekarza, żeby ten za drobną opłatą wsunął szybko dzwonka do wiecznie rozgrzanego pieca? A może powinien rybę usmażyć? Spojrzał niepewnie na palenisko. Nie nęciło go zbyt samodzielne

smażenie nierównych dzwonek, które, spójrzmy prawdzie w oczy, nie wyglądały zbyt obiecująco. Jedyne, czego się nie bał, to gotowanie ryby, ale czy na pewno to miała na myśli kucharz?

Nagle doznał olśnienia. Skoro kucharz nie wspomniał nic o gotowaniu, rybę należało podać surową! Co on, lichy czeladnik, wiedział o wykwintnej kuchni? Na co dzień jadał byle jak rozdrobnione ziarna zmieszane z mlekiem, bo upieczenie chleba u piekarza, a co dopiero we własnym piecu było dla jego rodziny zbyt kosztowne. Pozostawało po prostu zalać rybę sosem i wrócić do krojenia cebuli! Wprawdzie pokroił już jedną, ale kucharz co rusz życzył sobie kolejnej. Odzyskawszy spokój ducha, pokrył dzwonek tajni serową masą i wrócił do krojenia cebuli.

Niedługo potem wrócił kucharz. Nieobecność najwyraźniej mu posłużyła, bo gdy wchodził, ciągle chichotał i widać było, że jest odprężony. Jak gdyby właśnie powiedziano mu, że przez następnych dziesięć lat nie musi pracować i przechodzi na utrzymanie państwa za zasługi – najpewniej za uśmiercenie kiepskiego zdaniem wielu wpływowych Ateńczyków poety Filoksenosa.

Zatrzymał się w progu i westchnął błogo. Pogładził się po brzuchu, znów jak przy wyjściu wyrównując fałdy chitonu, po czym zapytał:

– I jak tam tajnia?

Czeladnik wskazał misę z zaprawionymi dzwonekami, mamrocąc coś niezrozumiale pod nosem.

Kucharzowi starczyło jedno spojrzenie na misę i surowe resztki ryby, upaprane oliwą i serem owczym, by stracić dobry humor. Czeladnikowi starczyło natomiast jedno spojrzenie na kucharza, by wziąć nogi za pas.

Kilka dni później Były Czeladnik snuł się po ulicach Aten, rozglądając się za rzemieślnikiem, u którego mógłby terminować. Nie miał wielkich wymagań. Właściwie jedno: by nowy zawód nie wymagał użycia noży.

*b.e.maruszewska@gmail.com*

#### ARGUMENTUM

*Haec narratiuncula est parodia loci ex Athenaei Deipnosophistis, ubi brevissime describitur ratio obscuri piscis coquendi, qui taenia vocatur.*

