

czynienia tego (był nią wspomniany zakup owoców), sprawiła, że natchnienie zawitało do mnie – na moje szczęście – po wspomnianej przerwie. A przybyło z transcendencji. No bo z całą pewnością, nie z immanencji, skoro ja w niej, przez cały ten czas, przebywałem i nadal przebywam. Jeśli chodzi o ową transcendencję, to nie jest wykluczone, że dały o sobie znać boginie sztuki i nauki. A spośród nich, szczególnie bądź wyłącznie, Kaliope, skoro opiekowała się (nie wykluczam, że czyni to nadal) poezją epicką, jak też filozofią i retoryką. Rozważam i taką możliwość, że w miarę upływu wieków pole jej działalności opiekuńczej rozszerzało się. I objęło również eseistykę, jako pokrewną jej początkowym obowiązkom. Lecz biorę pod uwagę i to, że niezależnie od muzy Kaliope, a może we współpracy z nią, dał o sobie znać platoński świat idei. I na wzór owych idei, czyli niestety niedoskonałe, został stworzony cały świat materialny. Jedną z nich może być, nie mająca materialnej postaci, ale oczywiście doskonała, idea konfitury (z jakichkolwiek owoców). W moim przypadku urzeczywistniła się ona w postaci konfitury sporządzonej z porzeczek czarnych. Nie jest ona idealna, gdyż być nią nie może – znajduje się bowiem poza wspomnianym światem idei – ale biorę pod uwagę to, że do doskonałości niewiele jej brakuje. Choć z wykopcowanego przez Platona świata idei, została mi przekazana, telepatycznie, a może za pośrednictwem Kaliope, idea doskonałej konfitury z czarnych porzeczek. Ale podczas owego transferu coś poszło nie tak – inaczej być jednak nie mogło – i przepis dotarł do mej świadomości z jakimś – liczę na to, że z drobnym – felerem. Cóż...

Platon konfitur nie jadał. A to z tego względu, że w jego czasach specjał ów nie był (jeszcze) znany. Choć w platońskim świecie doskonałym idea konfitur już istniała. Nie mogło zresztą być inaczej.

Warto w tym miejscu wspomnieć, że Pliniusz Starszy (I wiek n. e.) w swej wielotomowej *Historii naturalnej* (łac. *Naturalis Historia*) pisze o konserwowaniu pigw w miodzie, a rodzajek w moszczu. Być może była to droga, która doprowadziła, niezależnie od kontaktów ze światem idei, do stworzenia konfitur, dżemów, galaretek, powideł, marmolad. Kto wie... Tym bardziej, że istnieją przecież rzeczy, które nie śniły się filozofom. Nawet im.

Jak dotąd, jeśli chodzi o ten szkic, pisałem przede wszystkim o przypuszczalnych/prawdopodobnych źródłach natchnienia, a o konfiturach ledwie napomknąłem. Czas więc poświęcić im nieco czarnego atramentu. Ale nie za dużo. Nie żeby na to nie zasługiwały, ale mój przepis na ich zrobienie, którym zresztą nie mam zamiaru w ogóle się podzielić, jest zawstydzająco prosty. Owo zawstydzenie – jeśli to dobre określenie – pojawia się (i szybko znika), gdy napotykam przepisy na sporządzenie konfitury (nieważne z jakich owoców). A niekiedy ma to miejsce. Rzecz jednak w tym, że prostota, pod rozmaitymi postaciami, w tym także tymi kulinarnymi, pociąga mnie.

Oczywiście nie wszystko można sprowadzić do prostoty. Ale jeśli można, to dlaczego nie korzystać?



Porzeczka czarna (*Ribes nigrum* L.)

Konfitury robię od bardzo, bardzo wielu lat. I jak sięgam pamięcią, dominowały zdecydowanie pośród nich, te z porzeczek czarnych. I muszę w tym miejscu zaznaczyć, że, jak dla mnie, muszą one być słodkie. Nie bardzo słodkie, gdyż ich czarna porzeczkość musi być wyczuwalna, ale słodkie.

Jeśli chodzi o ten konkretny rodzaj konfitur, to sprawa, w moim przypadku, nie ogranicza się do nich jako artykułu żywnościowego. Bardzo zresztą przeze mnie lubianego: często spożywanego podczas śniadań, a niekiedy – i kolacji. Chodzi bowiem także o wspomnienia, w których konfitura ze wspomnianych owoców, tak jak i herbata (lecz także nie każda), odgrywa istotną, wywołującą owe wspomnienia, rolę.

Napomknąłem o przywoływaniu, i to bardzo świadomym, z przeszłości pewnych zdarzeń. Ale jednocześnie w mej świadomości jest mocno odcisnięta taka oto myśl stoicka: żyje się tylko w teraźniejszości. I jest to także moim poglądem. W konsekwencji biorę pod uwagę i to, że gdy przenoszę się myślami w przeszłość (podobnie jest z przyszłością), żyć przestaję, przebywam bowiem w nie-życiu...

W tym wypadku owo nie-życie odnosi się do lat 1990 (1991?) – 2019. Wtedy to bowiem miałem przyjemność ok. 60 razy gościć w drewnianym domostwie w Maćkowej Rudzie, usytuowanym nad Czarną Hańczą. A z jego mieszkańcem, śp. Andrzejem Strumiłą, także w upały, siedząc przy stole w pracowni lub w kuchni, piłem herbatę (zawsze znakomitą). A dodatkkiem do niej, jej uzupełnieniem, była bardzo często, właśnie konfitura z porzeczki czarnej. I jeśli nawet częstszą przystawką było ciasto (pamiętam andruty i piernik), to i tak owa konfitura zajęła miejsce szczególne w mej pamięci. Jej pojawienie się w rozmaitych sytuacjach, prędzej czy później, ale każdo-

razowo, przenosi mnie we wspomniane miejsce na Suwalszczyźnie.

W roku 1946 r., na zlecenie British Council, George Orwell napisał szkic zatytułowany „Kuchnia brytyjska” (za tekst ten – podaję jako ciekawostkę – otrzymał 31 funtów i 10 szylingów*). W tekście zawarł m. in. przepis na marmoladę pomarańczową. W ciągu minionych 5 lat marmoladę taką sporządziłem kilkakrotnie. Jednak nie według tego przepisu, gdyż nie był on jeszcze mi znany.

Marmolada nie jest oczywiście rodzajem konfitury, ale innym produktem spożywczym. Rzecz jednak w tym, że w obu przypadkach chodzi o wykorzystanie, tyle, że w inny jednak sposób, owoców. Przytoczony przez przyszłego autora *Folwarku zwierzęcego* i *Roku 1984* „słodki” przepis prezentuje się tak:

„MARMOLADA POMARAŃCZOWA

Składniki:

8 pomarańczy sewilskich**

2 pomarańcze słodkie

2 cytryny

8 funtów*** cukru do smażenia

8 pint**** wody

Sposób przyrządzania:

Owoce starannie umyć, a następnie osuszyć. Podzielić je na połówki i wycisnąć sok. Usunąć nieco miąższu, potem drobno poszatkować owoce i osobno skórki. Zawiązać pestki w muslinowym woreczku. Włożyć do wody masę uzyskaną z owoców, wlać wyciśnięty i odcędzony sok, włożyć też skórki i pestki, pozostawić na 48 godzin. Następnie umieścić w dużym garnku i gotować półtorej godziny na wolnym ogniu, aż skórki staną się miękkie. Pozostawić na noc, potem dodać cukier, który powinien się rozpuścić, nim zagotujemy wszystko do wrzenia. Gotować szybko, aż do chwili, gdy zaczerpnięta łyżeczką odrobina mieszaniny, wylana na chłodny talerz, zetnie się na galaretkę. Rozlać do ogrzanych uprzednio słoików, które następnie zabezpieczyć papierem”. (tł. Bartłomiej Zborski)

We wszelkich opracowaniach słownikowych i encyklopedycznych – przynajmniej ja miałem takie szczęście – gdy mowa jest o tym, czym jest konfitura, wzmiankuje się o produkcie powstałym – przede wszystkim – z owoców i cukru. Natomiast w książkach kucharskich, ale nie tylko w nich, można natknąć się na przepisy na konfiturę z kwiatów robinii. O konfiturze z zielonych pomidorów, nie wspominając.

Konfitury to przykład produktu, który może zostać sporządzony przez każdego/każdą. Wystarczy owoce (rzecz jasna nie wszystkie do tego się nadają), cukier (ewentualnie jakiś inny słodki produkt/zamiennik), źródło ciepła, garnek i... chęci. Efektem tego jest, m. in., i to, że wie się, co się je.

(Dokończenie na stronie 13)