

zaPAU

Sery

Smakoszom serów

Kazimierz Tetmajer w powieści *Gra fal* ze współczuciem pisze o jednym ze swoich bohaterów, później dostojniku Kościoła, że „młodym chłopcem będąc... śmierdzącym koźlim serem się żywił”.

Współczucie Tetmajera było przesadne: „śmierdzący koźli ser” zajmuje wysokie miejsce w hierarchii serów. Przedwojenny katalog serów maître Androueta z Rue d'Amsterdam w Paryżu liczy 241 pozycji, w tym 196 odmian serów francuskich. Ser kozii reprezentowany jest przez takie specjalia, jak: *chevres cendres d'Auvergne*, *chevrottons de Mâcon*, *chevrotin de Savoie*, *chevret de Franche-Comte* czy *chevres de Touraine et du Berri macérés en pots*. Pionier kuchni francuskiej w Wielkiej Brytanii T.A. Layton opowiada w swoich wspomnieniach jak u tegoż maître Androueta nabył „śmierdzące” sery, z kozim na czele, i ile nieporozumień powstało w czasie przewożenia ich przez Kanał.

Le Ventre de Paris wielkiego Emila Zoli rozgrywa się w Halach. Bohaterami jednej ze scen są... sery. Zola uchodzi za naturalistę; w tej scenie jest ekspresjonistą i surrealista, poetą, malarzem i muzykiem. Trzy kumoszki plotkują, a plotkom ich towarzyszy śmierdzenie serów, ujęte jako epepeja, fresk i symfonia. Im bardziej plotkują, tym bardziej sery śmierdzą, prześcigając się wzajemnie w śmierdzeniu.

Już sam opis serów jest arcydziełem: olbrzymi *cantal*, jakby rozwalony uderzeniami siekiery; *gruyere*, podobny do koła, które odpadło od prymitywnego wozu; *holenderski* niby odcięta głowa umazana w zaschłej krwi; trzy *bries* pełne melancholii zagasłych księżyców, jeden z nich rozlał się w jezioro białej śmietany; *port-salut* przywodzący na pamięć dysk olimpijski; *romantour* odziany w srebrzysty papier, jak nugat zabłąkany w obcy mu świat; *roquefort* pod szklanym kloszem, o twarzy tłustej i marmurkowej, przetykanej żyłkami niebieskimi i żółtymi.

Tutaj zaczynały się smrody: *mont-d'or* wydawał zapach słodkawy; *troyes* dorzucał zatęchłą woń piwniczną; od *camemberta* szedł cuch zbyttno skruszałej dziczyzny; *neufchâtel*, *limbourg*, *marolles*, *pont-l'èveque* pobrzmiwały ostrą nutą indywidualną; *livarot* dyszał siarką; *olivét*, owinięty w liście orzechowe, dymił jak ścierwo w polu, pokryte gałęzmi. W gorące popołudnie sery miękły, rozlażyły się, powierzchnia ich zarysowywała się, zabarwiała na miedziano i zielono, pękała, pęknięcia

przypominały złe zagojone rany, pod dębowymi liśćmi *olivét* zaczynał oddychać ciężko i wolno jak człowiek śpiący, podmuch życia przedziurawiał *livarot* i przez dziurę wypęzwały robaki, *géromé anisé* tak potwornie zanieczyszczał powietrze, że muchy padały nieżywe.

Słońce świeciło coraz mocniej, i coraz mocniej śmierdziały sery. W pewnej chwili do głosu doszedł *marolles*, ziejąc jak stary, nie przewietrzany bartóg. Potem kierunek wiatru odwrócił się, i słychać było przede wszystkim rżężenie *limbourga*. Z kolei zdusił go *camembert* zadziwiająco mocą swego złowonnego tchnienia. Wśród tej jędrnej frazy snuł się wąty motyw wiejskiego fletu – *parmezanu* i kliwie pobrzękiwanie tamburyna – *brie*. W symfonii na moment wybił się znowu *livarot*, zahuczał *géromé anisé*, a po fermencie rozdźwięczała się kakafonia zatrutych oddechów, głuche pochrapywanie *cantala* i *chestera*, niczym rozlewny śpiew basetli, od którego odcinały się staccata oparów, płynących od *neufchâtele*, *troyes* i *mont-d'ora*. Potem zapachy mieszały się, jedno zwałały się na drugie, wyziewy *port-salut*, *limbourga*, *géromé*, *marollesa*, *livarota*, *pont d'èveque'a* zagęszczały się, by eksplodować w jeden wielki smród, w którym trudno było już rozróżnić poszczególne zapachy, w jedno wielkie wirowanie, w falę mdłości, w zawrót głowy, w uczucie duszenia się.

W Polsce nie było, jeśli można się tak wyrazić, kultury sera. Ser istniał jako środek odżywczy – był w poniewierce jako przysmak, jako ukoronowanie posiłku.

Stanisław Trembecki, który nie tylko pisał znakomite wiersze, ale szerzył również zasady higieny, staczał na Obiadach Czwartkowych zacięte boje z żarłokami i pijakami, ostrzegał przed „serami gnojnymi, robakami z sera”, jako pokarmami szkodliwymi. Ser polski nie usiłował zdobyć rynku zagranicznego: u cytowanego Androueta można było nabyć 45 rodzajów sera europejskiego pochodzącego z 11 krajów, ale Polska świeciła nieobecnością. A przecież polski ser *litewski*, miękki, wilgotny, ostry, bił w swojej klasie gutaperkowy, nijaki, mdły ser *holenderski*. Malowniczy piątkowy jarmark na sery holenderskie w Alkmaar nasyczał wzrok; polski ser *litewski* nasyczał smak.

Znaczenie sera lepiej niż Polacy oceniali Rosjanie. W komedii Gogola *Gracze*, karciarz Utieszitielnij podnosi, że gdy po zjedzeniu jednego obiadu trafia się okazja zjedzenia drugiego, ser odgrywa rolę dobrego kwatremistrza, który mówi: „Prosimy w nasze progi... jest jeszcze miejsce”.

MIECZYŚLAW GRYDZEWSKI
Silva rerum

PAUza Akademicka – www.pauza.krakow.pl – Tygodnik Polskiej Akademii Umiejętności i środowiska naukowego.

Rada Redakcyjna: Magdalena Bajer, Andrzej Białas, Aleksander Koj, Stanisław Rodziński, Adam Strzałkowski, Andrzej Szczeklik, Piotr Sztompka, Jerzy Vetulani, Jerzy Wyrozumski, Franciszek Ziejka.

Redakcja: Marian Nowy – redaktor naczelny, Andrzej Kobos – z-ca redaktora naczelnego, Anna Michalewicz – dyrektor administracyjny, Witold Brzoskowski – fotokład.

Adres dla korespondencji: Polska Akademia Umiejętności, 31-016 Kraków, ul. Sławkowska 17, e-mail: pauza@pau.krakow.pl

Oczekujemy na artykuły do 6 000 znaków (ze spacjami) i ilustracje w formacie JPEG o rozdzielczości 300 dpi. Redakcja zastrzega sobie prawo skracania artykułów i korespondencji oraz zaopatrywania ich własnymi tytułami. Artykułów niezamówionych redakcja nie zwraca.

Bezpłatną elektroniczną prenumeratę/subskrypcję PAUzy można zamówić wysyłając e-mail na adres: pauza@pau.krakow.pl