

Cuisine suisse

Obserwuję ją od około dwudziestu minut. Starsza pani, krótko przycięte włosy, odwieczny przebój szwajcarskiego fryzjerstwa emerytalnego. Zamawia karafkę wody z kranu i kieliszek prosecco. Potem sałatkę, właściwie liście sałaty zalane sosem. I główne danie: raclette, ziemiaczki, ogórki octowe. Ogórki! Biorę je na cel. To prosta robota, ale wymaga cierpliwości. Nie trzeba być agentem 007, ale należy być uzbrojonym w cierpliwość i zachować zimną krew w razie wpadki. Emerytka nie jest sama, towarzyszy jej mąż. Do picia zamówił „stange”, małe piwo. Cordon bleu, kotlet z serem i szynką w środku, kolejny szwajcarski klasyk, oraz frytki. Oboje są wyraźnie zrelaksowani. To dobrze, nie będzie im się spieszyło. W Zurychu pośpiech jest w cenie, choć wieczorem tempo życia opada. Siedzimy w małej restauracji przyklejonej do jednej z uliczek odchodzących od placu Bellevue. Kilkanaście stolików. Dwóch kelnerów. Okienko do wydawania posiłków na widoku. Idealne warunki pracy.

Starsza pani dopija prosecco i oboje wychodzą na papierosa. Kelner jest wyraźnie poirytowany. Talerze już stoją gotowe w okienku, a oni akurat opuścili stolik. Teraz pewnie wróci do kucharza. Na klientów narzeka się pod każdą szerokością geograficzną, Szwajcaria nie jest tu wyjątkiem. Wstaję, wolnym krokiem idę w kierunku toalety. Gdy przechodzę koło przygotowanych dla starszych państwa talerzy, dyskretnym gestem sięgam pod marynarkę i wyciągam małe pudełeczko. W środku tkwią najprawdziwsze polskie, kiszzone ogórki. Ćwiczyłem to wiele razy, więc podmianka idzie szybko. Octowe na kiszzone. Malutka rzecz, nikt tego nawet nie zauważy. Nie znoszę ogórków octowych. Można powiedzieć, że wyświadczam tej emerytce przysługę. Gdy wracam z toalety, starsi państwo siedzą już przy stole, a przed nimi stoją zamówione dania. Siadam na swoim miejscu i dyskretnie ich obserwuję. On zajada się cordon blue i zachłannie wpycha do ust kolejne frytki. Ser z kotleta ścieka mu po brodzie i lepi się do włosów. Ona jest bardziej dystyngowana. Na widelec nabiera roztopiony ser raclette, łączy z kartofelkiem. Potem sięga po ogóreczka. Gryzie i... widzę to w jej oczach. Waha się. Tak jakby wstydziła się tego uczucia, jednocześnie nie chcąc wyprzeć go ze świadomości. Lekko opuszcza głowę i zagryza wargi. Jej mąż, wyglądający jak bułeczka, jest nadal zajęty cordon blue i nie dostrzega tego, co się właśnie dzieje z jego żoną. Kiedy patrzę na nią, przypomina mi się scena z udawanym orgazmem w restauracji z tego filmu z Meg Ryan. Tu nie

ma żadnego udawania. Mimo blisko siedemdziesięciu lat na karku starsza pani właśnie przeżywa swój prawdziwy pierwszy raz. Posyłam jej uśmiech, a ona czerwieni się i szybkim ruchem sięga po szklankę wody, wypijając wszystko naraz.

Znamy się głównie z darknetu. Grupa rebeliantów. Ludzi, którzy bez względu na nację, rasę, wyznanie, postanowili przekonywać Szwajcarów do swojej lokalnej kuchni i produktów. W dość osobliwy sposób, to prawda. Próbowaliście otworzyć tu biznes? Włochom jest łatwo – pizzę zje każdy. Podobnie amerykańskie burgery. Sieciówki nie narzekają na brak klientów. Kuchnie świata? Może tajski? W końcu szwajcarscy podstarzali bad boye przywożą tu hurtowo Tajki, a te na pewno nie wyżyją na smażonym serze i pieczonej masie z ziemniaków zwanej tu rösti. Cała reszta ma mocno utrudniony start. A to, że umiemy gotować i nasze produkty potrafią być lepsze od szwajcarskich, nie ulega wątpliwości. Walczymy więc swoją własną metodą. Najłatwiej idzie na gminnych festynach. Podmianka lokalnego bratwurstu na kiełbasę śląską to banał.

Tak łapiemy pierwszych, z początku nieświadomych klientów. Pierwsza porcja za darmo. Smakuje im. Chcą więcej. Tu wchodzi nasi importerzy i biznes się kręci. Miejsca na takie ustawki jest multum. Bary, restauracje, lokalne knajpy zwane Beiz. Bywa i trudniej, jak w przypadku tej emerytki, którą właśnie przekabaciłem na inną, niekoniecznie jasną stronę mocy. Ale dla wprawnych rąk nie jest to szczególnie trudne wyzwanie.

Patrzę na kolejny wesoły stół nieco w rogu restauracji. Drogie ciuchy, tavolo na przystawkę, w końcu grupa sześciorga znajomych nie musi sobie żałować. Lecą kolejne zamówienia: tatar wołowy z porcją czarnych trufli, risotto szafranowe z krewetkami, sola z sosem szampańskim, tortellini z płynnym żółtkiem. Nie wygląda to na łatwy numer, ale ich wyczuwalna arogancja da mi pewną przewagę. Kelner przynosi wino. Za chwilę także zamówione dania. Wesoła gromada już ma zabierać się do jedzenia, gdy nagle jeden z nich, nieco pucołowaty, ale w dobrym, szytym na miarę garniturze, woła kelnera. Ten gest - to jest dokładnie to, na co czekałem. Zwiastuje małą burzę, dysputę między kelnerem a klientem. I jeśli szósty zmysł mnie nie myli, pójdzie o wino. Moje przewidywania sprawdzają się i przy stoliku wesołej gromady tworzy się małe zamieszanie. Wyciągam kolejne pudełeczko spod marynarki i próbuję podmienić tatar wołowy na tatar z pstrąga ojcowskiego, najlepszego pstrąga, jakiego moglibyście zjeść. W tym momencie za rękę chwytam

mnie manager restauracji i mała afera wokół potencjalnie korkowego wina przenosi się na moją osobę. Staram się zachować spokój, ale manager jest wyraźnie pobudzony, chwyta mnie za poły marynarki i wyprowadza przed restaurację. Tu jestem, przynajmniej na jakiś czas, spalony.

Wieczór jest ciepły. W okolicach Bellevue gromadzą się ludzie w różnym wieku. Część z nich uda się na imprezowy spacer wzdłuż Jeziora Zuryskiego, część wyląduje w okolicznych knajpach. Stoję w pobliżu restauracji, z której mnie wyrzucono. To był dobry dzień. Tamta emerytka z pewnością wróci po więcej ogórków kiszonych, a przynajmniej nigdy więcej nie sięgnie po octowe. Z wesołą gromadą też poszło całkiem nieźle. W chwili, gdy porywczy manager wyrzucał mnie za drzwi, a goście próbowali otrząsnąć się z szoku, mój kumpel, Sasza, zrobił swoje. Na miejsce tortellini podrzucił pyszne, tłuste pierogi. Z najlepszym farszem, jaki mateczka Rossija widziała. Zawsze warto mieć partnera przy działaniach dywersyjnych. Drzwi restauracji otwierają się. To Sasza. Podchodzi do mnie, zapala papierosa. Częstuję go chrupiącym plackiem ziemniaczanym według przepisu mojej babci. Gryzie, uśmiecha się. Mówi, że to najlepsze, jakie jadł. Odwzajemniam mu uśmiech. Wiem, że jutro wróci po więcej.