

Kuchnia antytotalitarna

Wobec otwarcia w budynku filii Instytutu Pileckiego luksusowej restauracji – czas na kołduny Kościuszki, na makowiec Karskiego i ogórkową à la mecenas Steinsbergowa.

Z wielu dzieł i spraw słynęło Muzeum Polskie w Rapperswilu – z wypisów źródłowych Leonarda Chodźki, z tzw. archiwum petersburskiego Stanisława Augusta, z mickiewiczianów i kościuszkianów (choć również, nie oszukujmy się, z karczemnych awantur między piastującym tam przez cztery lata godność bibliotekarza Stefanem Żeromskim a dożywotnim kustoszem i po trosze hochsztaplerem Włodzimierzem Rużyckim de Rosenwerth) – ale nie z kuchni. Ani Stanisław Grabski, ani Florian Znaniecki, ani Adam Lewak (by wymienić tylko najślynniejszych pracowników rapperswilskich) w swoich wspomnieniach nie poświęcili ani słowa potrawom czy bodaj przekąskom, którymi pożywiano by się podczas przerwy śniadaniowej. Okrutny Żeromski w liście do Henryka Bukowskiego z 24 września 1894 r. wspomina co prawda o „olimpijskim spaniu, przerywanym trąbieniem koniaku” – ale czyni to w ramach wojny podjazdowej z Rużyckim, któremu zarzuca, że do tych czynności ogranicza się jego aktywność. Niech więc będzie, przyjmijmy, że na rapperswilskim zamku można się było uraczyć koniakiem (kto wie, może nawet Hennessy?). Do tego jednak, jeśli wierzyć opowieściom „serca serc” o obyczajach Rużyckiego, starczyć musiała sucha bułka z kiełbasą.

Dziś – o, dziś jest znacznie lepiej. Jest Hennessy X.O., jest Rémy Martin V.S.O.P. oraz Rémy Martin Excellence X.O. Special, ale są też armaniaki, rum, brandy, grappa, a jeśli idzie o najbardziej mnie zajmujące *single malts*, jest 16-letnia Glenrothes z wyraźnymi nutami pieprzu, torfu i cynamonu. Karta trunków liczy zresztą 18 stron, na tym więc muszę przerwać wyliczanie. Dodam tylko, że zamiast buły z kiełbasą można również liczyć na lunch, brunch i kolację, co prawda głównie w klimatach kuchni francuskiej i śródziemnomorskiej: jest więc *fritto misto*, przyzwoita cielęcina, suwłaki, ravioli, ale fondue i raclette brak. Brak również, i to jest druga różnica, Muzeum Polskiego w Rapperswilu.

Wyjaśnijmy pokrótce: wkrótce po tym, jak przeszło trzy lata temu rapperswilskie władze municypalne wypowiedziały Muzeum gościnę, Instytut Pileckiego nabył po sąsiedzku, nad samym brzegiem jeziora Zuryskiego, budynek dawnego hotelu Schwanen z intencją utworzenia tam placówki – i zorganizowania stałej ekspozycji zbiorów Muzeum. W październiku ub. roku minister Hanna Wróblewska postanowiła o wycofaniu się ze współprowadzenia przez struktury MKiDN Muzeum Polskiego, tłumacząc to „stojącymi przed państwem polskim wyzwaniem wynikającymi z uwarunkowań finansowych i geopolitycznych”. Filia Instytutu (Pilecki-Institut (Schweiz) GmbH) pozostała w hotelu Schwanen, na See Quai 1.

Sądząc ze strony internetowej Filii GmbH, działa ona nader prężnie: od roku 2022 miało miejsce aż dziewięć wydarzeń, w tym cztery wystawy (w 2025 – jedna, poświęcona walce o prawa wyborcze kobiet w Polsce i w Szwajcarii) i trzy koncerty (Adam Bałdych Quintet, Stanley Łopuszynski na klawesynie oraz uroczysty koncert z okazji 3 Maja).

Brak tam jednak informacji o wydarzeniu na największą skalę (zarówno ludzką, jak finansową) w dziejach filii: oto 7 maja br., po poważnym, sfinansowanym przez Polskę remoncie, w hotelu Schwanen otworzyła podwoje luksusowa, wyżej wspomniana restauracja *Cou Cou!*

Można się oczywiście domyślać, że samo uruchomienie restauracji jest zgodne z decyzjami z roku 2022, kiedy to Instytut Pileckiego dokonywał zakupu budynku z myślą o odtworzeniu w nim również działalności hotelowo-restauracyjnej, że mamy do czynienia z jakąś formułą wynajmu części wnętrza, uporządkowaną i przejrzystą finansowo. Kluczowe jest tu jednak słowo „domyślać” – ani na stronie głównej Instytutu, ani jego szwajcarskiej filii brak o tym jakiegokolwiek informacji.

Skłania za to do refleksji profil aktywności filii: sześć „wydarzeń” od stycznia do lipca br. oraz uruchomienie luksusowej restauracji, oferującej, obok pełnego serwisu od jedenastej do dwudziestej trzeciej również organizację tzw. eventów to proporcja naprawdę nietuzinkowa, ciekawie wpisująca się w autorski styl zarządzania Instytutem Pileckiego jego nowego dyrektora, prof. Krzysztofa Ruchniewicza.

Życzliwym obserwatorom najnowszej inicjatywy dyrektora natychmiast przychodzi do głowy szereg możliwych udoskonaleń obecnego rozwiązania. Po pierwsze – czy nie warto pomyśleć nad uczynieniem z restauracji dodatkowego narzędzia realizacji części zadań statutowych Instytutu, czyli „honorowania postaw ludzi, którzy stali się ofiarami XX-wiecznych totalitaryzmów, a przy tym zachowali człowieczeństwo”, a szerzej – polskiej tożsamości i przeszłości?

Myślę tu oczywiście o – z pewnością możliwym do zmodyfikowania przy dobrej współpracy między najemcą a właścicielem budynku – menu restauracji. I nie chodzi mi tylko o prostą jego „polonizację”, o wprowadzenie do karty dań żurku, mizerii, kopytek i kaszy gryczanej, a także, chlubnie świadczących o wielonarodowych tradycjach i tolerancji dawnej Rzeczypospolitej, chłodnika litewskiego, pierogów ruskich, karpia po żydowsku i befsztyka tatarskiego – chociaż takie nowalijki z pewnością ucieszyłyby rapperswilskich smakoszy bardziej niż, powiedzmy sobie szczerze, zestaw dość banalny, jakim jest sałatka Cezara, *Rindfleisch* i gazpacho.

Nie, myślę również o rozbudowaniu tej oferty poprzez upamiętnienie w nazwach potraw Polaków szczególnie zasłużonych dla walki z totalitaryzmem. Wydaje się to tym łatwiejsze, że jeśli idzie o onomastykę kulinarną, jesteśmy jako kraj u początku drogi. Inni mają sos Béchamel, melbę, napoleonki, bezę Pavlovą i jagnięcinę à la Paganini, a my? Nawet tort Dobosza nie powstał, o dziwo, na cześć pana Andrzeja.

Najwyższy czas to zmienić – tym bardziej, że byłoby to zgodne z tradycjami rapperswilskiego Muzeum Polskiego, gdzie wspomniany na wstępie Włodzimierz Rużycki ochoczo wystawiał zwykły kij pasterski jako „laskę Tadeusza Kościuszki”, zaś parę starych trzewików jako „pantofle księcia Poniatowskiego”. Dlaczego w takim razie nie t w o r z y ć w szczytnym celu nowych tradycji kulinarnych, oferując na See Quai 1 kołduny Kościuszki, makowiec Karskiego czy ogórkową à la mecenas Steinsbergowa? Być może nawet udałoby się delikatnie spolonizować dotychczasową nazwę restauracji bez kosztownego przemalowywania szyldu, dodając do „Cou Cou” człon „na mouniou”?

Jeśli raperswilski model odniósłby sukces (a nie wątpię, że tak by się stało), można by rozszerzyć tę formułę na pozostałe filie, które są ponoć obecnie źródłem wielu zgryzot dla nowych władz Instytutu. Czas na ofensywę antytotalitarno-kulinarną, na kołduny Kościuszki w Nowym Jorku i w Berlinie! Pisząc „ofensywa” nie mam przy tym na myśli tylko dwóch obecnych ekspozytur: marzy mi się inicjatywa na skalę światową, ekspansja marki. Kto wie zresztą, czy w tego rodzaju działalności prof. Ruchniewicz nie sprawdziłby się nawet lepiej niż na dotychczasowym wąskim polu, gdzie, jak napisał niedawno na łamach „DGP” Jack Fairweather, „czuje się [on] niezręcznie wobec reakcji na dotychczasowy profil Instytutu zwłaszcza w niemieckich kręgach akademickich, z którymi jest ściśle powiązany”? Zmiana profilu (Instytutu) mogłaby się okazać w tej sytuacji wyzwoleniem, a profil (Ruchniewicza) na kartonowych kubekach z kołdunami mógłby stać się równie znany jak płk. Saundersa.

Jest to rozwiązanie tym bardziej obiecujące, że generujący spore zyski model biznesowy być może pozwoliłby Instytutowi Pileckiego na wypłacenie zaległych od ponad pół roku poborów czworgu współpracownikom Instytutu Lemkina, z narażeniem życia dokumentującym rosyjskie zbrodnie wojenne na Ukrainie.

Wojciech Stanisławski

*Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa
Narodowego pochodzących z Funduszu Promocji Kultury*



Ministerstwo Kultury
i Dziedzictwa Narodowego
