

Menu

Kuchnia, jak magia, bywa biała i czarna. W pierwszej, jak mówi Molier, je się, by żyć, w drugiej wprost przeciwnie. Strawa prosta należy do sfery magii kontaktowej, wyszukana – do symbolicznej. Przynajmniej u Witkacego. Dar smaku i przywilej zaspokajania jego najwyszukańszych zachcianek to dlań barometr dekadencji. Doskonając aforyzm Brillat-Savarina: „Zwierz mi, co jesz, a powiem, kim jesteś” – Witkacy twierdzi: „Jesz to, co jesz, więc jesteś, kim jesteś”. Menu wyraża więc kształt losu, bo dania skromne wiążą z życiem, a szalone – to uczta skazanych. U Witkacego jada się rzadko, lecz znacząco. I pija (i niucha, i strzyka...). Stąd menu zastąpić mogą streszczenia dzieł. Oto – w porządku alfabetycznym – weryfikacja tej hipotezy:

Gyubal Wahazar: Woda sodowa. Krem czekoladowy. Bifsteki z jajami. O! majonezy. Gruczoły *Carioxitates Rypmanni*.

Jan Maciej Karol Wścieklica: Befszyk z dwoma jajami i dużo pikli. Czysta Baczewskiego.

Janulka, córka Fizdejki: Dwie kawy, beczka likieru.

Jedyne wyjście: Zupa pomidorowa (zaprawiona zabójczym jadem prawdziwego małżeńskiego szczęścia). Galaretka z porzeczek z kremem waniliowym. Świetna kawa i likier cytrobananasowy (cytrobananasy = kombinacja Burbanka ananasa z bananem + cytryna). Yayoo, czyli harmina albo banisteryna, stare dobre coco, *mescal buttons*, stara dobra mała woda. Majonezy z homara Ubo-Tubo i *valentine de golaille* (Walentynka na goło). Krem *à la Picadore branlé par sa maîtresse*. Rybki Ping-Fing w zielonawym sosie z onanizowanych nosorożców z „Jardins d’acclimatation”. Gotowana szalwia, sucharki Bébé Malade, koko.

Maciej Korbowa i Bellatrix: Szklanka koniaku. Wódka – dwie szklanki. *Wszyscy piją, wachają, robią iniekcje*.

Metafizyka dwugłowego cielęcia: Dzin. Serum prof. Mikuliniego. *Cordial-gin*.

Mister Price, czyli Bzik tropikalny: Woda czysta z lodem. Trzy tęczówki. Herbata po syjamsku.

Nadobnisie i koczkodany: Niezwyciężona cerebrosypinalina sir Granta. Piekielne afrodyzjaki z typu trynitrobenzoamidofendów (wypробowane na gwaxach).

Nienasycenie: Piguleczki dr Lancioni. Mandżun, dawamesk B2 i „lukutate”. Baranie kotlety, jaja z szynką, wędzone ryby, *porridge*, biała kawa, świetny koniak. Pierożki z serem, zielony likier z indyjskich konopi. Dzikowska woda. Zsiadłe mleko, ciasteczka. Krewetki, karczochy, a nawet zwykła marchewka. Majonez z niezmiernie prawie drogich, niebieskich fląder. Jalapam, jądra mała Dżoko w makaronie z jajowodów kapibary, posypane tartymi koprolitami marabutów, karmionych specjalnie turkiestańskimi migdałami. Ptifurki. Ostrygi z szampanem. Kawa, likiery. Gniazda jaskółcze w słodkim sosie z gniecionych karaluchów. Ogony szczurów w sosie z duszonych w pomidorach pluskiew. Świetna wódka ryżowa z różaną wodą.

Niepodległość trójkątów: Opium. Limoniada. Kawa z likierem (niezatrutym). *Lemon-squash*. Makalabina, słynny alkaloid drzewa makalaban. *Lemon-squash*.

Nowa homeopatia zła: Wieprz z ananasem.

Nowe Wyzwolenie: Herbata.

Oni: Grzybki na kapuścianym sosie, buteleczka wermutu. Pasztet z nówek nowo narodzonych czarnych koźląt. Szampan z koniakiem. Apotransformina.

Pożegnanie jesieni: Zupa z czerwonych marmontijów i pasztet *à la Tremouille* z wątróbek gandyjskich trywutów, zaprawionych sosem wynalazku samego Waterbrooka. Marchewka *à la Tripolini* na specjalnym masełku, zrobionym z pewnych wydzielin nosorożca. Pieczeń ze strusia w jajecznicy z jaj tegoż. Sałatka z mleczów australijskich ze ślimakami z jeziora Nemi i okrągłe (rzadkość!) kronplajty damasceńskie, przypiekane

uprzednio po brzegach metodą Whighta. Kanapka z pieczonej gorgondylii i surowego fryku, zapita szklanką wina Dżewe. Trywuty, sosy agamelinowe i murbie na zimno (cud sztuki kulinarnej). Taftany na słodko-słono, wino z wyspy Dżebel-Cukur i koniak ze zdegenerowanych winogron Radżdży Timoru. Kawa z plantacji samego Radżdży Balampangu i likiery, zrobione z owoców stu kilkunastu gatunków drzew He-He z dodatkiem olejków lotnych, zaśmierdzających brazylijskie muchołapki. Duży perang Camolli-Emba z trzema kólkami. Patagońskie likiery. Wędlina z cejlońskich dzików, rżnięta (wraz z palcem butlera Ćwirka) precyzyjną maszyną Michelsona. Kura smażona z pieprzem, sałata z owoców mango i lagerbier z Bremy.

Szalona lokomotywa: Ciasteczka ze śliwkami i butelka chartreuse.

Szewcy: Wąparsje smażone, te mątwy tak smaczne diabelnie z Zatoki Meksykańskiej, w sosach nieomal astralnych. Duże piwo i tartinki u Langrodiego. Dziwka w majonezie. Langusty i inne firdymułki. *Macie po prostu kompleks langusty.*

Straszliwy wychowawca: Kasza ze zsiadłym mlekiem. Wino ze sklepu.

622 upadki Bunga, czyli Demoniczna kobieta: Piętnaście gatunków holenderskich likierów (wyrzyganych). Mizalen – nieznane dotąd aphrodisiacum.

Tumor Mózgowicz: Limoniada. *Hop, szklankę piwa!*

W małym dworku: Kawa z mlekiem. Bułka z masłem i miodem. Pół litra laudanum. *Kolacja na stole, proszę państwa.*

Wariat i zakonnica:

Mleka mi dajcie – mleka prosto od krowy

I jaj – prosto od kury;

Chcę być zdrowy chłop morowy,

Chcę głowę trzymać do góry.

Tylko że już się nie da.

Jan Gondowicz, 2010

To zresztą tekst z historią, bo najpierw trafił do sławnego numeru "Kontekstów" Witkacy-Malinowski huk lat temu, potem przedrukowali go w tym periodyku mrówczym, a wreszcie znalazł się w mojej książce "Pan tu nie stał".*

**„Mrówkojad”, nr 18, marzec 2008, s.3*