

NEPAL VS POLSKA CZYLI BOHATEROWIE SĄ ZMĘCZENI

tekst i foto: Błażej, Figiel, Kosa

Zaczniemy od tego, że tajne plany zakładały włączenie w naszą historię Macieja N., gargantuicznego recenzenta kulinarnego popularnego dziennika, którego poznaliśmy podczas libacji na urodzinach popularnego magazynu modowego. Oczywiście, suma summarum, nie udało się przeprowadzić dziennikarskiego fusion i zsynchronizować działań konsumpcyjnych dwóch redakcji. Lecz to był akurat najmniejszy problem. Większy stanowiły kłótnie na temat profilu niniejszego odcinka. Superfoto Żuławski i red. Kosiński, zakochani w restauracji U Kucharzy, chcieli poświęcić czas, papier i rubrykę jej i tylko jej. Red. Figielski i superwydawca Ziomecka ostro bronili formuły ukochanej strony, obstawiając event, akcszyn, momentum, czyn, działanie – po knajpach się przemieszczanie. Ponieważ Kosa i Błażej byli nieugięci, wygrała ich koncepcja. Największe problemy rozpoczęły się jednak w momencie ustalania terminu wyprawy – Zuzie nigdy nie pasowało: szkolenia, choroby, spotkania, no Hiob wcielony. W końcu przyklepaliliśmy datę i godzinę, lecz szefowa w ostatniej chwili powiedziała, że nie ma czasu, w związku z – uwaga! – zaplanowaną na następny dzień awarią prądu w redakcji. Że niby dzisiaj musi podpisać wszystkie papiery, zaprojektować projekty i poukładać pineski w idealny rzadek. Czyli co, mieliśmy jechać sami? Na to nie ma zgody! W końcu „jeden za wszystkich, wszyscy za jednego” – przesunęliśmy żarcie o godzinę, by superwydawca mogła zdążyć. I wtedy Figiel zastawił pułapkę, mówiąc: „Panowie, a może byśmy tę godzinę spożytkowali na spróbowanie kuchni Mandali? Aby można było wpisać w profil odcinka quasi-podróż Nepal-Wawa...”. Zmęczeni ciągłymi kłótniami, Kosiński i Żuławski zgodzili się.

Nepal w Polsce

W Mandali okazało się, że każdy z nas, trapiiony jakimiś bolączkami, jest „średnio w humorze”. Z głośników, nie pozwalając skupić się na menu, ryczał free jazz. Brakowało Zuzki, a w dodatku wewnątrz panował lekki przymrozek. Na szczęście i tak czuliśmy się tu naprawdę miło. Trochę dzięki minimalizmowi wystroju. Nie jest to „szlachetny warszawski minimalizm”, dyktowany chyba przez jednego architekta wnętrz, monopolistę, który sprawia, że każde miejsce w stolicy wygląda tak samo, stylizując się na jakiś nieistniejący „euro-chic” czy inny „lounge”. Minimalizm Mandali przypomina raczej wnętrze domu bohaterki „Czerwonej pustyni” Antonioniego – odnowiona

przestrzeń pofabryczną: tanio, ale czysto i schludnie. Z jednej strony klimat loftu, tworzony przez pomalowane na biało cegły, z drugiej – symetria czarnych stołów i mnogość lamp. Biało-czarno, za wyjątkiem zawieszzonego na ścianie gigantycznego obrazu przedstawiającego mandalę. Miejsce bardziej kojarzy się z europejskim, wielkomijskim, berlińskim szykiem niż z wszechobecnymi kopiami nadgryzionego już zębem czasu domu publicznego o nazwie The Cinnamon.

Nasze rozmowy były poważne, a głosy przyciszone, zduszone ciężarem życia i wyciem saksofonu z głośnika. W związku z zaplanowanym świętem podniebienia U Kucharzy postanowiliśmy zacząć skromnie. Błażej wziął przystawkę (kurczak pakora), Figiel – zupeł (indyjska z kurczakiem), Kosa – skromne drugie (brokuły w sosie ostrymygowym). Ceny nie przekraczały 20 PLN (no, brokuły przekroczyły, ale tylko o złotcisza). Dania na stole pojawiły się szybko, być może dlatego, że ukryta na Emilii Plater Mandala w ciągu dnia świeci pustkami i byliśmy jedynymi klientami. A szkoda, bo powinniście walić tam drzwiami i oknami. Wszystko bowiem, choć podane na talerzach z lkei i różowych podkładkach pod myszkę (że niby kształt i kolor podobny do tej mandali), było przepyszne. Super świeże i dosyć oryginalne, przynajmniej dla ludzi, którzy – jeśli chodzi o kuchnię orientálną – wychowali się na lokalnych „Chińczykach”, „Wietnamczykach” i innych takich. – Dzięki Mandali dowiedziałem się, że kurczak w cieście, które wcale nie musi być tłuste, z miętowo-pikantnym albo słodko kwaśnym sosem własnej roboty, może być smaczny – stwierdził foto Żuławski. Tajemnica sukcesu pewnie kryje się w fakcie, że kucharz nie jest byłym mechanikiem czy czołgistą z Vietcongu, zarabiającym przy garach, by sprowadzić rodzinę. To autentyczny z Nepalu, wyrwany, jak opowiedział nam miły właściciel, przy pomocy armii prawników poprzedniemu pracodawcy – tyranowi, traktującemu go (kucharza), jakby był Polakiem na polach pomidorów w Apugli. Facet jest mistrzem. – Brokuły pyszne, „nieprzesadzone”, do tego miseczką świętego ryżu, który wyglądał jak ten z reklamy Unice Ben's, czyli że każde ziarenko oddzielnie. Ideal. Podjadłem też cudną zupeł Figla, a Błażejowi podkrađłem intrygujące sosy, tuningując swoją potrawę – ekscytował się Kosa. Kurczakowa Figla w istocie była wypasem. Naczelnemu aż tężka się w oku zakręciła, gdyż pływające płaty smacznutkiego mięska przypominały mu przebojowy odcinek Brzuchomówców w wietnamskiej części



Stadionu Dziesięciolecia. – Legendarna już zupa kryta w sobie nową dla mnie jakością pikantności – dodał Żuławski, który też nie omieszkął skorzystać z talerza Figla. W międzyczasie muzyka w głośnikach zmieniła się na bardziej przystępną dla żołądka. Na koniec wszyscy poszliśmy w masalę, czyli bawarkę po hindusku. Strasznie przepyszna i aromatyczna – baliśmy się, że ma właściwości halucynogenne. Najbardziej trafiło red. Figielskiego, który ujrzał na ekranie swojego buraka wiadomość od superwydawcy Ziomeckiej o treści „Kocham was, nie przyjadę”. No przecież to nie mogła być prawda, nie mogła nam tego zrobić, to na pewno ta masala!