



Dawit z mamą Rusiko (po lewej) i ciotką Lali. Stynąca z kuchni i domowej atmosfery gruzińska restauracja w Warszawie to ich wspólne dzieło

SILA smaku

„Rodzina w Gruzji jest święta. Nie pozwoli zginąć, wesprze, pomoże i będzie bronić nawet najgorszego nieponia. A wewnętrzne konflikty nigdy nie wypłyną na zewnątrz. Ale najważniejsza jest mama”, twierdzi **Dawit Turkestaniszwili**, restaurator, właściciel Rusiko, za którą dostał już tytuł **Knajpy Roku**.

TEKST

Dorota Szuszkiewicz

D

awita wychowywały kobiety. Rodzice rozstali się, kiedy był mały. „Można powiedzieć, że mam dwie mamy: Rusiko i ciotkę Lali”. Był jedynakiem, więc rozpieszczały go i traktowały jak małego księcia. „Pamiętam, jak biegały za mną z łyżeczką kawioru, bo podobno świetnie robił na wzrok, a ja byłem po wypadku. Gruzjińska mama jest nadopiekuńcza, 40-letniemu synkowi będzie prasować skarpetki – mówi ze śmiechem Dawit. – Wybaczy, wykarmi, przygarnie pod swój dach, jeśli syn wpadnie w tarapaty. I każdemu skoczy do gardła w jego obronie”.

Od 17 lat mieszkają w Polsce, razem pracują, wspierają się. „Moja mama jest fantastyczna, poświęciła mi swoje życie, ale w Polsce stałem się mężczyzną i to ja jestem odpowiedzialny za rodzinę”.



Dawit jest
smakoszem
i estetą.
Ceni wszystko,
co piękne
i wyszukane

Kiedy miałem 17 lat, musieliśmy wyjechać z Gruzji, trzeba się było ratować się, obmyślić strategię przetrwania

Dawit na cześć mamy nazwał swoją restaurację Rusiko. Mama jest szefem kuchni i rządzi z ciotką Lali, a pomaga im jeszcze czwórka Gruzinów. Dla Rusiko, Lali i Dawita restauracja to drugi dom, panuje tu niemal rodzinna atmosfera.

Latem tego roku w ogródku w warszawskich Alejach Ujazdowskich przysiadła zmęczona starsza pani. Jej więcej niż skromny wygląd nie pasował do eleganckiej ulicy i restauracji. Obserwująca scenę klientka przy stoliku obok bała się, że za chwilę staruszka zostanie wyproszona. Tymczasem podszedł kelner, postawił przed nią talerz gorącej zupy, talerzyk z plackiem – lawaszem, potem doniósł jeszcze herbatę. Kobieta zjadła i zaczęła się usprawiedliwiać, że nie ma jak zapłacić, że może później. Na to kelner z uśmiechem odpowiedział,

że to poczęstunek. O tej historii pisali portale społecznościowe. Wszyscy byli poruszeni. Ale dla Dawita, Gruzina, to nic nadzwyczajnego. Gościnność jest rzeczą naturalną, nie warto się nad tym rozwoździć.

Tak jak i nad tym, że w trudnych chwilach trzeba się wspierać. To dotyczy zwłaszcza rodziny. Dziś Rusiko uważa, że gruzińska tradycja silnych związków rodzinnych jest bezcenna, ale bezwarunkowe wsparcie działa też demobilizująco.

„Nie może być tak, że bezustannie pomaga się komuś, kto nawet nie próbuje zrobić czegoś konstruktywnego ze swoim życiem. W Gruzji taki wieczny niepracujący, jak jedzie na wesele, to dostaje od bliskich elegancki garnitur, samochód, pieniądze na benzynę i jeszcze dorzucą mu na papierosy”.

POMYŚL NA PRZETRWANIE

O tym, że Dawit znalazł się w Polsce, zdecydowała polityka i ekonomia. Paradoksalnie to pierestrojka, a potem zdobycie przez Gruzję niepodległości zmusiło jego bliskich do wyjazdu. Przejście z gospodarki planowej do wolnorynkowej okazało się katastrofą dla wielu rodzin. „Mama była położną, jej pensja, kiedyś przyzwoita, nagle przestała wystarczać na życie”.

Na przełomie 1991 i 1992 roku w Gruzji wybuchła rewolucja. Pod parlamentem toczyły się walki. Opozycja żądała ustąpienia pierwszego prezydenta niepodległej Gruzji, Zwiada Gamsachurdii. Nagle ważne stało się, kto jest kim. W Gruzji mieszkały 103 narodowości. „Na mojej ulicy w Tbilisi bawiłem się z Kurdami, Azerami, Żydami, Ormianami i nikt się nie zastanawiał, że każdy chodzi do innego kościoła. W dzielnicy były świątynie chyba wszystkich wyznań. I nagle zrobiła się taka atmosfera, że ludzie zaczęli się bać i wyjeżdżali. Żydzi do Izraela, Kurdowie do Niemiec, Azerowie do Azerbejdżanu”.

Dawit, choć Gruzin, też ruszył w świat. Miał niecałe 17 lat, chciał studiować historię sztuki i architekturę, a mama wyjechała wtedy do Moskwy szukać pracy. No więc on za nią. „Przecież moja gruzińska matka nie mogła mnie wypuścić spod swoich skrzydeł. Ten wyjazd to był instynkt samozachowawczy, byliśmy bezsilni wobec tego, co się działo, wobec biedy i brutalności. Trzeba się było ratować. Obmyślić strategię przetrwania”.

KUP PAN DYWAN

W Moskwie mama prowadziła małą gruzińską knajpkę i zajmowała się handlem. Dawit do niej dołączył i tak trafił pierwszy raz do Polski. „Wynajmowaliśmy kilka przedziałów w pociągu z Warszawy do Moskwy i ładowaliśmy w nich aż po sufit wyroby Wedla. Na Białoruskim Dworcu czekali już na nas kupcy i odbierali cały towar”.

Pieniądze płynęły i wypływały, wydawał je dość beztrzesko. Kiedy interes się skończył, wrócił w 1998 roku do Gruzji, a tam dalej bieda, chwytająca za gardło niemoc, korupcja i brak perspektyw. Ponieważ uwielbia stare, tradycyjne gruzińskie dywany, pomyślał, że będzie nimi handlował. Kupił kilka sztuk i ruszył do Warszawy. Zatrzymał się u kuzynów, którzy od jakiegoś czasu prowadzili ►

w Polsce restaurację. To miał być krótki pobyt, a okazał się życiowym przełomem. „Zakochałem się w sąsiadce moich kuzynów. Miała na imię Lena. Była miłością mojego życia. Spędziliśmy razem 10 cudownych lat. Była córką rosyjskich dyplomatów, oni wrócili do Moskwy, a Lena została w Polsce. Prowadziliśmy otwarty dom, przychodzili do nas Polacy, cudzoziemcy – przyjaciele Leny”.

JAK W TBILISI

Życie w Polsce przypominało mu dzieciństwo. Czasy, kiedy jego rodzina mieszkała w centrum Tbilisi, na Starym Mieście. Sąsiedzi, przyjaciele, kuzyni, w drodze z pracy wpadali do ich domu. Mama i ciocia gotowały, w pokoju stał fortepian, była gitara i śpiewy. „Pamiętam zapach tamtych dań, aromat porannej kawy, wieczorne ucztowanie. Dopiero dzisiaj doceniam, jakie myśmy cudownie prowadzili życie. Było różnie: raz super i dobrobyt, a raz strasznie, jak to na początku lat 90., ale jedzenie zawsze było u nas wyszukane, nawet z prostych składników. Wszystko musiało mieć swoją formę. Jedzenie w moim domu było traktowane wyjątkowo. To było też delectowanie się kontaktami z ludźmi, ich ciepłem, serdecznością. Kiedy dziś w Polsce słyszę, jak moi młodzi znajomi narzekają, że muszą iść do babci na pomidorówkę i wzdychają ciężko, to im mówię, żeby nie narzekali. Bo to jest wspaniałe, że babcia o nich myśli, że dla nich gotuje. Mówię, że powinni się cieszyć, póki jest z nimi, bo daje im ciepło, za którym potem będą tęsknić”.

LUKSUSOWY KUCHARZ

W Gruzji gotowała mu mama z ciocią, a w Polsce Lena. Robiła to dobrze, ale bez entuzjazmu. Aż któregoś dnia przyjaciele zażyczyli sobie, by Dawit przygotował im gruzińską kolację. A on nawet jajeczniczy w życiu nie usmażył! Podjął jednak wyzwanie. Zadzwoił do mamy po instrukcje. Dostał przepisy i listę zakupów. Tak zaczęła się przygoda. Pochwała gości zmobilizowała go. Telewizor nastawił na programy kulinarne, zaczął studiować książki przywożone przez przyjaciół z całego świata i świetny rosyjski miesięcznik z wyrafinowanymi przepisami. Okazało się, że nie tylko doskonale mu idzie, ale robi to z pasją i sercem. Nie ograniczał się do kuchni gruzińskiej, była też azjatycka.

Po egzotyczne produkty, zioła jeździł na bazar, na Stadion Dziesięciolecia. Dom utrzymywał ze sprzedaży dywanów, a gotował dla przyjemności. Aż przyszedł dzień, kiedy zarobił na tym pierwsze pieniądze.

„Moja przyjaciółka, poważna pani adwokat, zamówiła u mnie kolację dla pracowników swojej kancelarii i kilku przyjaciół. Kolacja miała być dla 15 osób, u niej w domu. Warunek był jeden: że przyjmę za to pieniądze. A ja zawsze miałem z tym kłopot. Tym razem jednak się zgodziłem. Kiedy przyszli goście, Ewa przedstawiła mnie i powiedziała, że są prawdziwymi szczęściarzami, bo kolację przyrządził Dawit, ekskluzywny kucharz z Gruzji, który gotuje tylko w prywatnych domach i dziś wyjątkowo ma czas. Ja wtedy nie miałem nawet wizytówek, żeby tym gościom dać. Zadziałała poczta pantoflowa i tak zaczęła się moja kariera. Poznałem w ten sposób niesamowitych ludzi”.

*Jedzenie to też
delectowanie się
kontaktem
z ludźmi,
ich ciepłem
i serdecznością*

SZALONY GRUZIN

Trwało to kilka lat, aż Dawit postanowił sprawdzić, jak to będzie, kiedy założy poważniejszy biznes. Wyjdzie z gotowaniem z domu, na ulicę.

„W alejce wietnamskiej na Stadionie Dziesięciolecia wypatrzyłem dwa kontenery. To był 2007 rok, końcówka bazaru, trzy miesiące przed zamknięciem. Wszyscy się dziwili i podśmiewali, a dla mnie to był eksperyment. Doświadczenie, które nie wymagało dużych nakładów. Zatrudniłem dwóch Gruzinów, jeden metr sześćdziesiąt, całe życie jeździł tirami. Drugi dwa metry sześć centymetrów, były koszykarz. Stanowiliśmy barwne trio. W jednym kontenerze ustawiliśmy

gruziński grill, w drugim była kuchnia. Kupiłem kilka stołów. Postawiłem donicę z kwiatami”.

Menu nie było skomplikowane. Szaszłyk gruziński na szablach, z żeberka i z karkówki. I jagnięcy z mielonego mięsa, comberki jagnięce, przepiórki i krewetki. Na deser sorbety ręcznie kręcone z kupowanych od Wietnamczyków dojrzałych owoców.

Dzień zaczynał o piątej rano rozpaleniem grilla i włączeniem muzyki, a kończył o trzeciej po południu, kiedy bazar zamykano. Wieść o niekonwencjonalnym Gruzinie, który wygląda jak szalony punkrockowiec rozeszła się po mieście, pisała o nim prasa. Waliły tłumy. „Nawet bentleyami przyjeżdżali”, wspomina.

SŁAWA ROSŁA

Barbara Stępień, właścicielka wydawnictwa Wieża Babel, przyjaciółka Dawita, wspomina, że Michał Batory, ilustrator książek i znany na świecie plakacista, kiedy wpadał na chwilę z Paryża do Warszawy, kazał się wieźć do Dawita na szaszłyki i krewetki.

Sława rosła i coś trzeba było z nią zrobić, tym bardziej że epoka stadionowa dobiegała końca. Dawit dostał propozycję uruchomienia restauracji w Soho Factory na Mińskiej. Wymyślił, że potrzebny jest wspólnik, który zajmie się stroną finansową przedsięwzięcia. I to był błąd. Teraz wie, że w takim biznesie nie można mieć wspólnika. Musiał zostawić restaurację. Mama i ciocia były już wtedy w Warszawie, ale zamiast gotować u niego, pracowały u kuzynów. Wtedy też umarła jego ukochana Lena. „Chorowała na raka. Była bardzo dzielna. Jeszcze trzy dni przed śmiercią była w pracy”.

Żeby się pozbierać, Dawit wrócił do Gruzji. Znowu nie miał konkretnego planu, ale zmieniła się władza. Była nadzieja, że kraj podźwignie się z biedy i chaosu, a w ludzi wstąpi energia do działania. Polska nauczyła go podejścia do biznesu, chciał to doświadczenie wykorzystać. „Bo Gruzini, jak się zbiorą przy kominku, to dyskutują, filozofują, mówią, co trzeba zrobić, ale nic nie robią. Mają pomysły, ale ich nie realizują. Ja im mówię: »To się ruszcie i róbcie«, ale to na nic”. Dawit zajął się też promocją turystyki do Gruzji, pisał artykuły, organizował podróże. Może by i tam został, gdyby nie kolejny zwrot akcji. Znowu się zakochał, a ona wróciła do Warszawy, gdzie



Mama Dawita, Rusiko, ma dobrą rękę. Jej wizyta w sylwestra przynosi ludziom szczęście w nowym roku

mieszkała i pracowała, więc on wkrótce ruszył za nią. Narodził się na nowo.

APETYT NA GOTOWANIE

W Polsce wrócił mu apetyt na gotowanie. Postanowił poszukać lokalu na restaurację. Do kamienicy w Alejach Ujazdowskich przychodził załatwiać jakieś sprawy w biurze na piętrze. Na parterze była meksykańska knajpa. „Najemca nie chciał ze mną rozmawiać. Ale się uparłem. To jest wyjątkowe miejsce w Warszawie, niezniszczone przez wojnę i komunę. Przeprowadziłem mamę, żeby wczuła się w aurę i zdecydowała. Wypiła kawę, zapaliła papierosa i powiedziała: »To jest nasza restauracja«”.

Dla Dawita ważny jest nie tylko smak potraw, choć wiadomo, że to podstawa. Jedzenie musi być świeże i robione z sercem, ale liczy się też poczucie smaku, uroda otoczenia, w którym jemy, i to, na czym jemy. Dawit uwielbia stare przedmioty. W przywiezionych z Batumi pięknych „podstakanczykach”, podaje kawę, a w cienkich kryształowych kieliszkach figi w syropie. Nie lubi przedmiotów popularnych, produkowanych na masową skalę. Drażni go zachwyty sieciowymi kawiarniami, nie rozumie, jak po kawę można stać w kolejce, a potem chwalić się w internecie zdjęciem z kartonowym

Buduję dom z winnicą w Kachetii. Wina będą najlepszego gatunku. I podam je gościom mojej restauracji

kubkiem w dłoni. Uważa, że globalizacja zabija tradycję, to co najcenniejsze w każdym kraju. Dlatego tak ceni polskie święta i wysiłek włożony w ich przygotowanie. Czuje się zaszczycony, kiedy polscy przyjaciele zapraszają go na Wigilię.

Prawosławne święta gruzińskie, obchodzone są dwa tygodnie po katolickich. Na stołach od rana piętrzą się zimne przekąski, jest prosiak w sosie orzechowym, indyk nadziewany orzechami włoskimi, ciasto orzechowe – orzechy i granaty to w Gruzji symbol obfitości. „Każda gospodyni ma swój przepis i odbywają się głośne dyskusje, czyja potrawa była lepsza. To niewiarygodne, jak kobiety potrafią się o to

kłócić! A przecież wszystkie dania są dobre, tylko trochę inaczej smakują. Jest też taki zwyczaj, że jeśli jakaś rodzina nie ma z czego przygotować świąt, to sąsiedki przynoszą każda coś innego do tego domu. A w same święta odbywa się wędrówka ludów, od rana wszyscy wszystkich odwiedzają, częstują się przystawkami, piją lampkę wina i ruszają dalej. W sylwestra ludzie wracają do domów i czekają na mekvlę, pierwszą osobę, która przekroczy po północy próg twojego domu. Jeśli nowy rok przyniesie jakieś nieszczęścia, to znaczy, że przyszła ze złymi intencjami i jest oskarżana o wszystkie plagi, jakie spadły na rodzinę, albo wynagradzana, jeśli rok przyniesie szczęśliwe wydarzenia. Mało kto chce ryzykować. Moja mama ma dobrą rękę i często właśnie na nią czekano, bo przynosiła szczęście”.

Ktoś z dobrymi intencjami musiał przekraczać próg domu Dawita, bo dziś jest szczęśliwym, spełnionym człowiekiem. Jak każdego Gruzina, ciągnie go jednak do kraju, gdzie się urodził i wychował. Na Starym Mieście w Tbilisi nie ma już wprawdzie takiej atmosfery, jak dawniej, ale standard życia się poprawił, atmosfera uspokoiła. A skoro warunki są sprzyjające, Dawit postanowił spełnić swoje marzenie. Wrócił do Kisischewi, rodzinnej wsi ukochanego dziadka, w której było kiedyś 100 cerkwi, a najstarsza z III wieku. Na razie wyremontował domek dziadka, na wiosnę rozpocznie budowę dużego domu. Bo marzeniem Dawita jest dom z winiarnią. W końcu wioska leży w rejonie Kachetii, w którym, jak twierdzą znawcy, powstają najlepsze wina świata. Ma tam małą winnicę, i już podpisuje z sąsiadami kontrakty na dostawę winogron. „Będę sprawdzał, czym je spryskują, będą musieli je zbierać w ściśle określonym czasie. Dopilnuję tego osobiście. Moje wina muszą być najlepszego gatunku. Chcę produkować trzy tysiące butelek rocznie i sprowadzać je do mojej restauracji”.

Teraz najważniejsze, kto w Nowy Rok jako pierwszy przekroczy próg domu Dawita. Czy przyniesie szczęście?

TEKST *Dorota Szuszkiewicz*

*Zdjęcia Piotr Porebskyj/Metaluna
Makijaż Julita Jaskółka
Fryzury Konrad Klos
Produkcja Tomek Kocewiak*