

W kawiarni, gdzie niegdyś grano jazz



Cafe Neringa w Wilnie

Czas wchodzi do Wilna poprzez drzwi kawiarni.

Brodski "Café Neringa".

Romuald Mieczkowski

Przelewa się wciąż ta sama fontanna w foyer „Neringi”. Od lat nie zmienił się wystrój wnętrz. Dwie sale. Ten sam przeszklony sufit, na ścianach pseudoludowe freski z drewnianą boazerią, trochę wygodniejsze krzesła. Na scenie fortepian. Dawni bywalcy restauracji, którzy dziś przypadkowo tu zawędrują w poszukiwaniu swej młodości, mają wrażenie, że za chwile wyjdzie Ganelin, żeby w towarzystwie swego

tria pograć standardy jazzowe. Jego popisy oklaskiwać będzie Venclova, przebywający gościnnie w Wilnie akurat Brodski, a wraz z nimi cała ta pstra cyganeria, która stale dawała drobne łapówki odźwiernym, żeby tu trafić...

Wspominam atmosferę sprzed trzydziestu lat, kiedy zacząłem preferować to miejsce nad innymi, jak ubiegaliśmy się o względy „cerbera” albo inaczej „bramkarza”, dając mu składkowego rubla - w nadziei, że zaliczy nas w poczet stałych bywalców - abyśmy jako wybrani, szpanując, mogli przejść przez szpaler oczekujących w kolejce w duszne i słotne wieczory na wejście, jako część owej cyganerii, która zostanie uczestnikami i świadkami kawiarnianego spektaklu, a potem będzie szczyć się, kogo akurat poznała.

A poznałem tu niemało osób - dziennikarzy, dzisiejszych asów i całkiem zapomnianych, pisarzy i poetów, malarzy, muzyków, niedocenionych artystów i prawdziwe sławy. Jest to jednak temat na inną opowieść. Często taka znajomość kosztowała, bo wypadało fundnąć ze stypendium, a potem ze skromnej pensji, ale jakoś starczyło na kolejne przyjęcie...

A więc grano tu jazz. Przy stolikach - faceci, dziwacznie jak na tamte ponure czasy ubrani, długowłosi, w swych pierwszych dżinsach marki „Odra”, szczęśliwcy w firmowych, najczęściej też *via* Polska, w skórzanych kurtkach i w żółtych lub czerwonych skarpetkach, ale i o wyglądzie poważnych profesorów, w garniturach i przy krawatach, choć byli też - rzecz nie do pomyślenia - światowcy w apaszkach! Intelktualistki (czy takie w ogóle chodziły do kawiarni?) i śmiejące się studentki artystycznych uczelni w minispódniczkach, te „jazzowe” - też w dżinsach. Nie tańczono tu, chyba przy szczególnych okazjach, gdy w głowie szumiało wino...

Kuchnia była tu tradycyjnie dobra. Podobno od samych początków, kiedy w końcu lat pięćdziesiątych, w dobie „odwilży”, zbudowano pierwszy w mieście po wojnie współczesny gmach hotelu i kawiarni. Firmowym daniem „Neringi” były kotlety „po kijowsku”, coś w rodzaju *de volaille* z drobiu w tłuszczu. Nikt nie wie, dlaczego nazwano je „po kijowsku”, ale taki jadłospis był zatwierdzony na cały Sojuz, z tym, że gdzie indziej z braku surowca przeważały pierożki z kapustą. Popularnością cieszyła się sałatka „stołeczna”. Ta nazwa była nieporozumieniem. Kiedy z jakiejś okazji zaprowadziłem tu rodziców, powiedzieli - jakaż ona „stołeczna”, to zwykła, domowa,

tylko gorsza i bardziej „upiększona” sałatka, z kawałeczkami kiełbasy, gotowanymi ziemniakami „w mundurach”, a wszystko pokrajane w kwadraciki, plus inne niewymyślne socjalistyczne dodatki. Ale sałatka ta miała powodzenie: była tania.

Piło się w „Nerindze” raczej wytrawne trunki, wszak była to „inteligencka” knajpa – głównie wina i koniaki. Prócz mołdawskich i z republik sowieckiego Zakaukazia węgierską – „byczą” i „niedźwiedzią krew”, ale i rizlingi, były delikatne słodkie wina rumuńskie, popularnością cieszyła się bułgarska „Gamza”. Był czas, że nie podawano jej w butelkach – okrągłych bańkach, lecz „dla podniesienia kultury picia” w kieliszkach, jeśli się nie mylę – po 38 kopiejek za setkę. Dla wygody towarzystwo zamawiało od razu z dwadzieścia-trzydzieści kolejek... Kelner był wielkim panem, ciągle go trzeba było nagabywać, łapać, kiedy prześlizgiwał się między stolikami, a on ciągle udawał, że nie widzi gościa. Prawda, w „Nerindze” pracowały kelnerki, większość których znaleźmy po imieniu. Wśród bułgarskich win było też „Caberne” z goryczą korka... Kto wolał coś mocniejszego, zamawiał rum kubański. Były „etapy” egipskiej anyżówki, arabskich rumów, portugalskiego porta. Szampan raczej sowiecki, wódka – na dalszym planie i raczej wytrawna, choć kto chciał „pod śledzika” napić się czystej, zawsze ją dostał.

Fortepian przywołuje wspomnienia, a tymczasem z taśmy dolatują dźwięki jakiejś orkiestry – może Paula Mauriata, może Jamesa Lasta. Sentymentalne i wiecznie zielone przeboje, wyłapuję z tego „Strangers in The Night”, „Spanish Eyes”, „Love Me Tender”. Są „Parasolki z Cherbourg”, „Love Story”. Muzyczka płynie dyskretnie, jak przelewająca się w głębi fontanna, można sobie pogadać. Jadłospis dziś znacznie grubszy niż kiedyś, ale z dawnych potraw niewiele, chyba tylko „karbonat” czyli kotlet schabowy. Niektóre nazwy stały się politycznie niepoprawne, próżno więc prosić o dawny kotlet po kijowsku, wódkę moskiewską czy szaszłyk gruziński. Dla gościa z Ameryki z potraw lokalnych zamawiam chłodnik i cepeliny.

Jest ich nie za wiele. Przeważają raczej „wszędobylskie” dania jak befsztyk i *boeuf Stroganov*, dużo zagranicznych nazw, z których trudno się zorientować, co się pod nimi kryje. Na deser – truskawki w cukrze, lodów zabrakło. Aż 60 porcji pochłonęła tuż przed nami grupa młodych ludzi z Danii.

Potrawy smakowały gościowi, dawnemu wilniukowi, który w międzyczasie

wspominał przedwojenną gastronomię Wilna. „Tylko jakoś tu smutno” - zauważył. Rzeczywiście, światła mało, wszyscy tacy poważni, nawet młodzi ludzie, za sąsiednim stołem chłopak z dziewczyną, obydwójce jak „ziemię sprzedawczy”. Gość przywołał wspomnienia, jak to bywało wesoło w „Zaciszu”, „Strallu” - Białym, Zielonym i Czerwonym, co się działo w „Literackiej”. Ja przywołałem swoje wspomnienia odległe o pokolenie. Przytaknąłem - rzeczywiście, nie jest wesoło.

A „Neringa” znalazła kolejne swe wcielenie - jako część składowa „Scandic Hotelu”.



Cafe Neringa w Wilnie

Artykuł opublikowany w „Liście oceanicznym”, dodatku kulturalnym „Gazety” z Toronto w 2004 r.