

Anna Węgrzyniak

Wyższa Szkoła Zarządzania Ochroną Pracy w Katowicach

### Jacy jesteśmy, jak jadamy?

W roku 1825 (prawie równoległe z wydaniem *Ballad i romansów*) siedemdziesięcioletni Anthelme Brillat-Savarin, pełniący różne funkcje urzędnicze, wydaje *Fizjologię smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*. Dzieło, które zachwycało współczesnych urodą stylu również dzisiaj dostarcza odbiorcy wiele wrażeń „smakowych” (lekkość, elegancja, jasność, dowcip, ekonomia języka). O randze tej pozycji świadczy liczba omówień i nawiązań, komentują je artyści, filozofowie, socjologowie, kulturoznawcy. Korzystając z konceptu wydawcy dzieła, na początek zacytuję trzy – wybrane przez mnie i ułożone w innym niż autorski porządku – aforyzmy Brillat-Savarina „mające służyć za prolegomena do jego dzieła oraz za wieczyste podwaliny dla nauki [...]”:

5. Stwórca każąc człowiekowi jeść, aby mógł żyć, za zachętę dał mu apetyt, a za nagrodę przyjemność.
4. Powiedz mi, co jesz, a powiem ci kim jesteś.
3. Losy narodów zależą od ich sposobu odżywiania się<sup>1</sup>.

Wprawdzie dzisiaj powszechnie wiadomo, że jedzenie jest aktem społecznym, warto jednak pamiętać o *Fizjologii smaku*, w której autor „dostrzega społeczny wymiar jedzenia w przestrzeni kultury, a nie potrzeb”, co więcej, zwraca uwagę na to, że sam smak jest efektem kultury. Zwierzęta – powiada Brillat-Savarin – wypasają się, a człowiek je, ale – dodaje – umie jeść tylko człowiek inteligentny. Rzeczywistość XXI wieku nie całkiem tę myśl potwierdza, inteligentni ludzie często jadają w biegu i w pojedynkę, trudno jednak zaprzeczyć temu, że

---

<sup>1</sup> A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*. Wybór i oprac. W. Zawadzki, przekład i wstęp J. Guze, Warszawa 1977, s. 8.

wciąż lubimy świętować jedząc gromadnie. Z rodziną czy przyjaciółmi najchętniej spotykamy się przy posiłku, wielu spotkaniom instytucjonalnym towarzyszą cateringi. Form wspólnego spożywania obecnie jest bardzo wiele (od szybkich obiadków w stołówce po eleganckie business-kolacje), że nie wspomnę o przyjęciach z okazji uroczystości, więc mało prawdopodobne, byśmy kiedykolwiek jadali tylko dla zaspokojenia głodu. Jedzenie było, jest i będzie istotnym tekstem kultury. Taki tekst/teksty można czytać antropologicznie, socjologicznie czy estetycznie, dobierając stosowne przykłady, układając typologie, struktury, itp. Zanim powstanie praca (zapewne gruba) pt. *Dzieje jedzenia*, bardzo wrywkowo przyjrzyć się polskiej „wspólnocie stołu”.

Interesuje mnie biesiada – jedzenie, któremu towarzyszą rozmowa, żarty, zabawa, często śpiew. Nie chodzi o zaspokojenie głodu, lecz o **p r z y j e m n o ś ć** biesiadowania, przyjemność wspólnego spędzania czasu przy zastawionym stole. Rolland Barthes – komentator medytacji Brillanta-Savarina o gastronomii doskonałej – (za autorem *Fizjologii smaku*) wskazuje rolę konwersacji, która jest „rytualną figurą” każdej biesiadnej wspólnoty i proponuje, by „rozpatrywać komunikację nie jako funkcję, lecz rozkosz”<sup>2</sup>.

Analizując materiały dotyczące żywieniowych wspólnot, można by stworzyć interesujące dzieje Polaka czy mieszkańca Europy Środkowej (przy okazji wspomnę bliską galicyjskiemu sercu i podniebieniu *CK Kuchnię* Roberta Makłowicza).

Podejmując takie wyzwanie, należałoby jednak przeprowadzić solidne badania interdyscyplinarne i komparatystyczne, pozostaną więc w kręgu rodzimym i ograniczę się do interpretacji kilku wybranych a wybornych pozycji historycznych lub literackich.

W Polsce pogańskiej, w okresie tzw. „kultury grodziskowej”<sup>3</sup> – w życiu codziennym jadano skromnie. Naprzód na posiłek składały się prażone ziarna i podpłomyki (placki pieczone w popiele ogniska), później spożywano chleb, do którego podawano polewkę zbożową lub juchę (polewkę z krwi) oraz jarzyny (prasłowiańskie: bób, groch, soczewica i rzepa). Nie brakło też ryb, mięsa, ptactwa i grzybów. Jadano dobrze, bo oprócz hodowli zagrodowej, zaopatrywano się w lasach, gdzie było mnóstwo dziczyzny i innych darów natury. W czasie świąt organizowano huczne biesiady. Choć stoły były suto zastawione pokarmami, to podczas uczty bardziej niż jedzenie ceniono jednak napoje – „nie z przypadku

---

<sup>2</sup> Tamże.

<sup>3</sup> Zob. A. Brückner, *Dzieje kultury polskiej*, t. I, *Od czasów przedhistorycznych do r. 1506*, Kraków 1930.

prasłowiańska jej nazwa, *pir*, od picia się wywodzi; do piru należało *pi-wo*, tj. napój (...).<sup>4</sup> Biedniejsi raczyli się piwem z chmielu, bogatsi pili miody. Jako naczyn używano rogów z tura czy byka, „a niegdyś i z czaszki zabitego wroga, sadzonych drogimi kamieniami, złotem i srebrem, ale czerń zadowalała się byle glinianym naczyniem, wyjątkowo szklanym pucharem<sup>5</sup>. Puchar długo krążył wśród biesiadników, którzy za każdym haustem wzajem sobie zdrowia życzyli, a ponieważ pito na umór, zdarzało się, że nieprzytomnych zaskoczył nieprzyjaciel. Do jedzenia używano drewnianych łyżek i noży (wyjmowano je z za pazuchy), ale po jadło do misy sięgano rękami. Juchę i polewkę jadło się ze skórki chlebowej (po wyjeździe mięksizu), inne pokarmy – palcami. Początkowo stoły były bardzo niskie, siadano więc na kożuchach, potem, gdy stoły urosły – dodano stołki i ławy, które co bogatsi zaścielali drogimi kobiercami ze Wschodu. Oczywiście „siadano wedle czci i wieku”, a czy kobiety osobno – tego nie wiemy.

Powołując się na badaczy obyczajów w dawnej Polsce, należałoby osobno omówić stoły magnackie, szlacheckie, mieszczańskie i chłopskie, mając na uwadze i to, że inaczej jadano na co dzień, inaczej – przy okazji imienin, rocznic, zrekowin, wesel, chrzcin, odwiedzin, pogrzebów i innych uroczystości. Zgrabną syntezę upodobań kulinarnych i zachowań przy stole zawiera praca zbiorowa pod red. Andrzeja Chwalby *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*<sup>6</sup>.

Szlachta biesiaduje często i chętnie, zwłaszcza w zapusty. Z czasem przybywa wyrafinowanych potraw (połączane marcepany, galarety, cenadry, „pozłocisty baran z fladry”<sup>7</sup>), zmienia się też zastawa stołowa: pojawia się biały obrus, wspólną misę zastępują półmiski, obok naczyń cynowych stawia się srebrne puchary oraz kosztowne – weneckie i czeskie – szkła (kielichy, kieliszki, szklanki). Naczyn srebrnych używano tylko podczas wielkich uroczystości, porcelana i fajans (bardzo drogie) pojawiły się na stołach dopiero pod koniec XVIII wieku, gdy upowszechnił się zwyczaj podawania kawy i herbaty. „Kuchnia polska odznaczała się zawieszistością, odpowiadającą żołądkom, bo jeden Polak jadał za pięciu Włochów, a rejestr potraw był bardzo długi; wesele w Knyszynie odprawiało się od niedzieli do piątku, a pierwszego dnia potrawy na trzy dania, na misy i półmiski były: słona zwierzyna, potrząsiona wielkim cukrem i migdałami; kapłon z zieloną juchą cukrowaną; w czarnej jusze baranki angielskie; kielbasy warzone z brunatną

<sup>4</sup> Tamże, s. 184.

<sup>5</sup> Tamże.

<sup>6</sup> Zob. A. Chwalba, *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Warszawa 2004.

<sup>7</sup> A. Brückner, *Dzieje...*, t. II, *Polska u szczytu potęgi*, Kraków 1930, s. 84.

juchą; mostki cielęce nierzadkie<sup>8</sup>. Posiłki spożywano łyżką i palcami, widelce – z oporami – przyjęły się dopiero w XVIII wieku.

W opracowaniach na temat dawnych obyczajów wiele uwagi poświęcono ucztom na dworach (książęcych, magnackich), gdyż w Polsce, podobnie jak w całej Europie, począwszy od wieku XVI przygotowanie uczyty staje się sztuką, w której uczestniczy sztab pracowników. Taka ucztka ma szczególną oprawę – najgłośniejszy jest początek, bo wejściu osób wnoszących potrawy (zwłaszcza pieczone) towarzyszą grzoty trąb i gromkie oklaski biesiadników. Z biegiem czasu rośnie ilość dań i trunków, na przełomie XVII i XVIII wieku biesiaduje się już bez umiaru. W rozpasanym baroku stół ugina się od dań – konceptów, są one podawane w sposób teatralny, każda potrawa z osobna jest dziełem sztuki a całość przyjmuje kształt monstrualnego widowiska.

Stoły szlacheckie i magnackie zawsze obfitowały w mięsiva (wołowina, wieprzowina, baranina, drób, dziczyzna – używano do nich drogich przypraw korzennych), ale teraz podaje się wymyślnie ułożone bażanty, niebanalne kompozycje z kwiczołów i głuszców. Polska kuchnia, od początku bogata w ryby i raki, teraz zmienia dobór produktów, rzadziej serwuje się to, co można złowić w okolicznych wodach (szczupaki, karpie, jesiotry), prym wiodą pstrągi i łososie, z którymi konkurują francuskie ślimaki, żaby czy żółwie, a także ostrygi i kawior. Wraz z kuchnią francuską przybyły do Polski pasztety i sałaty. Na pańskim stole nie może zabraknąć owoców, zwłaszcza południowych (cytryny, pomarańcze, pistacje, oliwki), wyrobów cukierniczych zwanych konfektami bądź wetami<sup>9</sup> oraz suszonych owoców południowych, jak figi czy rodzynki. Najważniejsze są jednak wyborne trunki. Przy większych ucztach tempo picia nadawali tzw. oratorzy, czyli dworzanie, których obsadzono w tej roli do wygłaszania toastów. Przy toastach bardzo uroczystych – gdy gospodarz chciał szczególnie uczcić przemawiającego gościa, bądź podnosił toast np. za króla – cichła muzyka (nieodzowny element uczyty) i odzywały się strzały z armat lub moździerzy. Tak wystawne przyjęcie wymagało ogromnych nakładów finansowych, dobrego scenariusza i talentu reżysera.

W XVII wieku ucztka jest przemyślanym, dokładnie wyreżyserowanym widowiskiem – stół ma olśnić gości obfitością jedzenia i oryginalnymi sposobami przyrządzania/podawania potraw. Interpretując stół w kategoriach znakowych – jako wyraz życiowej filozofii – powiemy, że w epoce renesansowego umiaru stół był dekoracją, a teraz jest inscenizacją barokowego rozpasania.

<sup>8</sup> Tamże, s. 84-85.

<sup>9</sup> Warto pamiętać, że cukier był wtedy bardzo drogi. Znano kilka rodzajów cukru: „piżmowy, lodowaty, cukier na anyżku, na cynamonie, na goździkach”. W. Czapliński, J. Długosz, *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Warszawa 1976, s. 115.

W epoce przepychu wszystkiego musi być dużo za dużo – z przerośniętą formą idzie w parze nadmiar produktów. Na przyjęcie weselne Felicjana Potockiego z córką Jerzego Lubomirskiego (w roku 1681) zużyto: „60 wołów, 300 cieląt, 500 baranów, 3000 kapłonów, 11000 kurcząt i kur, 500 gęsi i 500 kaczek, nie mówiąc już o okazałych ilościach dziczyzny”<sup>10</sup>. Takie liczby podaje źródło i jeśli nawet jest w tych rachunkach – typowa dla tego okresu – przesada, to przecież jak na dłoni widać właściwe tej epoce szaleństwo stołu. Z prac poświęconych obyczajom wieku XVII wyłaniają się obrazy obżarstwa i alkoholowych ekscesów (znamy powiedzenie „za króla Sasa jedz, pij i popuszczaj pasa”), a z drugiej strony – trzeba docenić koncepty organizatorów tych uczt, którzy zarówno **sztuką kulinarną, jak i widowiskiem** starali się zaskoczyć, zadziwić ucztujących. Półmiski były tak wielkie, że wnosilo je kilku mężczyzn, potrawy wyglądały jak rzeźby (np. dziczyźnie nadawano kształt ryb, kapłony udawały kwiaty), podawano co najmniej 20 dań. Swoistym arcydziełem sztuki bankietowej są wety (desery). Te cukrowe kompozycje składające się „z krajobrazów, świątyń i figur ustawiano środkiem stołu na drewnianych lub srebrnych taflach, łączono je często z gipsowymi odlewami, a później również z figurkami z porcelany miśnieńskiej”<sup>11</sup>.

Dodać wypada, że ów sarmacki splendor przypada na wiek XVII (jest duża różnica między wiekiem XVI i XVII w ilości dań i sposobie ich serwowania). Na wystawną ucztę pracował cały oddział pod wodzą kuchmistrza, co wiemy ze słynnej staropolskiej książki kucharskiej S. Czernieckiego z 1682 roku pt. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Prawdopodobnie temu dziełu zawdzięczamy obrazy „starodawnego obyczaju” w *Panu Tadeuszu*. Mitotwórca Adam Mickiewicz tworząc obraz Soplicowa posiłkuje się pamięcią, wyobraźnią i literaturą. Jego „fantazmat epopeiczny” wyśniony na paryskim bruku wiele zawdzięcza opisowi „pradawnego obyczaju”, przechowanego w dziełku Stefana Czernieckiego.

Odwołując się do „ostatniej uczy staropolskiej” z książki XII *Pana Tadeusza: Kochajmy się* nie będę oryginalna. (Badacze Mickiewicza poświęcili jej tyle uwagi, że niewiele tu można dodać). Przypomnijmy słynną scenę, w której Wojski – występujący „w nowym charakterze Marszałka dworu” – jako „mistrz obrzędu” urzędową laską wskazuje gościom miejsca (od władzy wojewódzkiej poczynając, przez generałów...), sadzając po kolei mężczyzn i kobiety „na przemian po parze”. Ta ceremonia trwa dość długo, więc zanim Wojski wszystkich usadowi, biesiadnicy mają czas na podziwianie urody zastawionego stołu:

<sup>10</sup> Tamże, s. 116.

<sup>11</sup> A. Borowski (red.), *Słownik sarmatyzmu. Idee, pojęcia, symbole*, Kraków 2001, s. 219.

„Tymczasem goście, potraw czekający w sali,  
Z zadziwieniem na wielki serwis poglądali,  
Którego równie drogi kruszec jak robota”<sup>12</sup>.

(XII, 25-27)

Tak zaczyna się opis arcyserwisu, który w trakcie uczy wielokrotnie zmienia barwy. Naprzód pyszni się wielka piankowa zima z czarnym konfiturowym borem, potem piana cukrowego lodu topi się i odślania zieloną, różnofarbną wiosną. Po wiosnie następuje lato: „gryka wyrabiana sztucznie z czekolady, / I kwitnące gruszkami i jabłkami sady”, po lecie przychodzi jesień: trawy żółkną, liście czerwienieją, laski cynamonu udają jesienne bezlistne drzewa, a imitującym sosną gałązkom wawrzynu w miejsce kolców wstawiono ziarenka kminu. Opis zmieniających się sezonów wskazuje pełny obrót planety, można więc interpretować tę ikonę w kategoriach kosmicznych. Od stołu prowadzi nas Mickiewicz w kosmos, bo przy soplicowskim stole łączą się wszystkie wątki narodowego eposu, który kojarzy dzieje rodu, narodu i planety. Wróćmy na chwilę do pierwszego krajobrazu zimowego – na tle bieli wyraźnie „czernieje bór konfiturowy”, a dalej:

„Stronami domy, niby wioski i zaścianki,  
Okryte zamiast sronu cukrowymi pianki;  
Na krawędziach naczynia, stoją dla ozdoby  
Niewielkie z porcelany wydęte osoby  
W polskich strojach; jakoby aktry na scenie  
Zdawały się przedstawiać jakoweś zdarzenie;”

(XII, 39-44)

Zdaniem Wojskiego te persony przedstawiają historię polskiego sejmiku. Za sprawą jego komentarza arcydzieło poetyckiego opisu zastawy (srebrnej czy szklanej? – zdania badaczy są podzielone) – staje się znakiem obyczajowości szlacheckiej, jej stroju prawnego i mentalności. „Dotkliwy brak głosu figurek tworzących arcyserwis został przez poetę znakomicie pod względem retorycznym wyzyskany; mistrzostwu ustawienia serwisu i narratora opisującego jego kształty, dorównuje kunsztem interpretacyjnym sam Wojski (...) pięknie oddający sens kulturowy i polityczny zmieniających się scen, przemian serwisu<sup>13</sup>.

Gdy Wojski laską daje znak, że już można podawać potrawy, lokaje wnoszą: „barszcz królewskim zwany” (czyli – żurek).

<sup>12</sup> A. Mickiewicz, *Pan Tadeusz czyli ostatni zajazd na Litwie*, oprac. S. Pigoń, wyd. V, Wrocław 1967. Cytując *Pana Tadeusza*, w nawiasie podaję numer księgi i wersów.

<sup>13</sup> M. Piechota, J. Leszczyna, *Słownik Mickiewiczowski*, Katowice 2000, s. 36.

„I rosół staropolski sztucznie gotowany,  
 Do którego Pan Wojski z dziwnymi sekrety  
 Wrzucił kilka perełek i sztukę monety  
 (Taki rosół krew czyści i pokrzepia zdrowie).  
 Dalej inne potrawy, a któż je wypowie!  
 Kto zrozumie nie znane już za naszych czasów  
 Te półmiski kontuzów, arkasów, blemasów,  
 Z ingrediencyjami pomuchl, figatelów,  
 Cybetów, piżm, dragantów, pinelów, brunetów;  
 Owe ryby! Łososie suche, dunajeckie,  
 Wyżyny, kawijary weneckie, tureckie,  
 Szczuki główne i szczuki pogłówne, łokietne,  
 Flądry i karpie ówki, i karpie ślachetne!  
 W końcu sekret kucharski; ryba nie krojona,  
 U głowy przysmażona, we środku pieczona,  
 A mająca potrawkę z sosem u ogona.”

(XII, 139-154)

Podczas tej wspianiałej uczty będą mowy i toasty, o których wielokrotnie pisano. Śledząc tak ważny w *Panu Tadeuszu* motyw „wspólnoty stołu” trudno pominąć milczeniem inne opisy „zachowań przy stole”. W Soplicowie jedzą śniadanie i spożywają wieczerzę, myśliwi zasiadają do arcybigosu, wiele tu smakowitych fragmentów, godnych refleksji Brillat-Savarina. Ja jednak uchwycę się ogona. Ogoną tej ryby smażono-pieczonej, przyrządzonej według kucharskiego sekretu, który podał Czerniecki, autor *Compendium ferculorum*. Lekceważąc fikcję literacką, można by przyjąć, że Wojski uczył się roli kucharza i marszałka dworu ze wspomnianej książeczki. Jej wartość potwierdza scena, w której Wojski prosi generała Dąbrowskiego o przyjęcie książki *Kucharz doskonały* i sugeruje, że generał może to dziełko wykorzystać, kiedy będzie podejmował Napoleona. Dziś wiemy (ustalili to badacze literatury staropolskiej), że Mickiewicz dokonał kontaminacji, tytuł wzięł od młodszej o wiek (wydanej w 1783 roku, w Warszawie) książki kucharskiej o rozbudowanym barokowym tytule: *Kucharz doskonały. Pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Okazując sposób poznawania, rozbierania i sporządzania różnego rodzaju mięsiwa, ryb, etc. Przy tym naukę dając przezorną o mocy, czyli wyśmienitości warzywa i ziół, oraz wyborze onychże używania. Tudzież robienia wódek, likworów, syropów, ciast i cukrów. Z francuskiego*

przetłumaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Wojciecha Wielądka<sup>14</sup>, ale przepisy czerpał ze starego poradnika kulinarnego *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. *Compendium* miało co najmniej 10 wydań staropolskich, ale już w czasach Mickiewicza było rarytasem. Ta książeczka niewielkich rozmiarów (Wojski nosi ją „w zanadrzu”) służyła pocie do zbudowania roli Wojskiego – arcykuchmistrza i marszałka dworu. Z niej wyłania się wizja uczt, która pomaga w odtworzeniu mentalności i obyczajowości dawnych Polaków. Wszystkie ryby na soplicowskim stole są „wypisane z *Memoryjału generalnego*”<sup>15</sup>, z przepisów kulinarnych Czernieckiego przejął Mickiewicz „barszcz królewski” i „rosół staropolski, sztucznie gotowany”, a także ową rybę przyrządzaną na trzy sposoby (smażona głowa, ważony środek, pieczony ogon) oraz rosół z perłami i monetą. Czerniecki przewidział „oratorów” i „ganek dla muzyki” – temu scenariuszowi w poemacie odpowiada oracja Protazego i tańce. Można zatem wnioskować, że w poradniku kulinarnym Czernieckiego nasz szlachecki Homer dostrzegł dokument kultury i obyczajowości.

Uczta w Soplicowie – wzorem staropolskiego scenarzysty – łączy dostatek ze sztuką. Na uwagę generała Dąbrowskiego zdziwionego tym, że na Litwie do tej pory ucztuje się „starodawnym zwyczajem”, Wojski odpowiada, że przygotował tę ucztę na pamiątkę

„(...) owych biesiad sławnych,  
Które dawano w domach panów starodawnych,  
Gdy Polska używała szczęścia i potęgi!”

(XII, 195-197)

Jeśli narodowy epos ma budować mit polskiej świetności, trzeba umieć pokazać splendor i dostatek. Można więc zaryzykować twierdzenie, że „ostatnią ucztę staropolską” projektuje arcykuchmistrz Czerniecki (ten Makłowicz XVII wieku), a zmysłowa wyobraźnia Mickiewicza znakomicie ten projekt realizuje. Pamiętajmy, że w czasach paryskiej emigracji staropolskich specjalów nie jadano. Tradycyjna „kuchnia sarmacka” (szlachecka, nie magnacka) też nie wydaje się wykwinna, była ona obfita, tłusta, słona, pieprzna i korzenna. Z przepisów

<sup>14</sup> Pełny tytuł podaje R. Ociecek (s. 174), z jej ustaleń niejednokrotnie korzystam. Zob. R. Ociecek, *„Zabytek drogi prawych zwyczajów” – o książce kucharskiej, którą czytał Mickiewicz*, [w:] *Pieśni ogromnych dwanaście... Studia i szkice o „Panu Tadeuszu”*, pod red. M. Piechoty, Katowice 2000. Autorka – na podstawie listu Antoniego Odyńca – podaje, że Mickiewicz wszędzie woził ze sobą starą, obdartą książkę kucharską – według jej przepisów chciał w Rzymie urządzić „prawdziwie polsko-litewską” ucztę, na co jednak nie zgodzili się gospodarze. Ten pomysł zrealizował dopiero w *Panu Tadeuszu*. (zob. Tamże, s. 171).

<sup>15</sup> Tamże, s. 188.



Czernieckiego wiemy jak sporządzano kielbasy, kiszki, pieczenie, bigosy, flaki. Na obiad podawano 3-6 dań, na kolację znów podawano mięsa, zrazy, paszety, pierogi i jeszcze ciasto. Była to kuchnia smaczna, ale niezdrowa, tuczająca i ciężkostrawna.

A gdyby tak – przyjmując założenia Savarina – pofantazjować na temat konsekwencji tych „rozkoszy” podniebienia. Bo jeśli „losy narodu zależą od sposobu odżywiania się”, to może kuchnia „sarmacka” – obfita, ciężka, tłusta – ma swój udział w naszych dziejowych niepowodzeniach?

Tę myśl podsunął mi Krzysztof Varga – autor nominowanej do Nike 2009 książki *Gulasz z turula*. Varga, po kądzieli Polak, po mieczu Węgier, w esejach, które są bardzo osobistym przewodnikiem po węgierskiej kuchni (czy raczej gastronomii) próbuje diagnozować madziarską duszę. Ponieważ jest Polakiem i Węgrem, jego spojrzenie na węgierską kulturę stołu sprzyja nie tylko rewizji stereotypów (jak Polacy widzą Węgrów), ale również skłania do myślenia nad wspólnotą losów.

O tytułowym turulu (który jest mitologicznym symbolem zwycięstwa) można – za Vargą – powiedzieć, że to „dziwne skrzyżowanie orła z gęsią, jest połączoną personifikacją węgierskich marzeń i kompleksów”<sup>16</sup>. Z kolei gulasz – węgierską zupełną narodową – można skojarzyć z naszym bigosem. Węgierska kuchnia – syta, tłusta, ciężka – zdaniem Vargi (bardziej Polaka niż Węgra) jest niestrawna, nostalgiczna i sprzyja celebrowaniu klęski:

„W Budapeszcie co trzecia herbaciarnia nazywa się <Nostalgia>”<sup>17</sup>.

„Smutek Węgrów bierze się w wielkiej mierze z kuchni. Należałoby przeprowadzić fundamentalne badania dietetyczno-psychologiczne na temat wpływu węgierskiego sposobu odżywiania na narodowe i egzystencjalne nastroje. Mnie zawsze po obfitym budapeszteńskim posiłku ogarniają: melancholia, tęsknota, smutek i zniechęcenie. Krew z głowy spływa do żołądka, by pomóc w trawieniu, ociężałość cielesna brata się z przekonaniem, że wszystko sensowne już się zdarzyło (...).

Jestem najedzony i nieszczęśliwy. (...) Nie pomaga nawet kieliszek unicum, spędzający ciężar z żołądka, ale niespłukujący smutku z moich myśli.

Ofiarą węgierskiego smutku i niechęci do życia padają przede wszystkim warzywa – synonim świeżości, zdrowia i lekkości. Warzywo trzeba zabić, upolować jak zwierzę (...) utopić w occie, albo udusić w zasmażce ze smalcu i mąki”<sup>18</sup>.

<sup>16</sup> K. Varga, *Gulasz z turula*, Wołowiec 2009, s. 11.

<sup>17</sup> Tamże, s. 9.

<sup>18</sup> Tamże, s. 21-22.

Dalej pastwi się Varga nad sosami, zawieszinami i smalcem – fundamentem większości węgierskich dań. Zmysłowa lektura takich fragmentów przyprawia o niestrawność lub bóle wątroby i niejednego zniechęci do węgierskiej kuchni. Pisze Varga, że jedzenie na Węgrzech „jest straceńcze – być może nigdzie nie podaje się większych porcji, nawet w Ameryce, gdzie podobno wszystko jest największe, choć zapewne nie porcje i nie melancholia”<sup>19</sup>. Jego zdaniem „obżeranie się jest szczepionką na smutek”<sup>20</sup>, bo Węgry to duszny kraj, a „ogólnonarodowa dusz-ność objawia się w jedzeniu”<sup>21</sup>. Trzymając się wątku narodowo-kulinarnego, autor ironizuje, naśmiewa się z narodowej melancholii Węgrów, którzy przy biesiadnym stole lubią powtarzać uwznioślające banały, wspominając iluzoryczną wielkość z okresu, kiedy byli mocarstwem.

Skądś to znamy, że wspomnę polskie nostalgii we wspomnieniach i prozie emigrantów, parodiowane np. w *Trans-Atlantyku* Gombrowicza. Nie darmo lubimy powtarzać: „Polak Węgier dwa bratanki, i do szabli, i do szklanki”. Wiele nas dzieli (np. ontogeneza), wiele łączy. W okresie monarchii cesarsko – królewskiej Korona Św. Stefana graniczyła z Galicją, wysokiej rangi urzędnicy węgierscy i polscy spotykali się na dworze Franciszka Józefa. Co jeszcze łączy Polaków z Węgrami? Iluzoryczna wielkość, za którą stoją kompleksy, stała tęsknota za okresem świetności, tłumaczenie losu ciężeniem „ciemnej” strony narodowej pamięci (ich – melancholia, nasze męczeństwo). Węgry, podobnie jako Rzeczpospolita Obojga Narodów, były kiedyś wielkim państwem, ale potem los się odmienił (parę wieków pod panowaniem Turcji – dobry okres w Monarchii CK – po Trianon, w 1920, Węgrzy stracili 1/3 powierzchni z Siedmiogrodem i Słowacją). Nie godząc się na przegraną, tęsknią za imperialną potęgą i dlatego – pisze Varga – z upodobaniem celebryją klęski, zapominają o zwycięstwach. Czując się ofiarami Historii, Węgrzy „przekształcili kuchnię w pole bitwy – odnoszą zwycięstwo jedząc, biesiadując, marząc o minionej wielkości. Ich stół świadczy o tym, że nie dali się wynarodowić. Turystom zamawiającym narodowe potrawy dane są wprawdzie rozkosze podniebienia, ale nic ponadto. Obcy nie dotkną „madziarskiej duszy”, bo nie znają kulturowego kodu. „(...) Węgrzy jedzą tak dużo, ponieważ jedząc, rozmawiają ze sobą, potwierdzają swoją tożsamość, swoją chęć bycia tu oto, swoją przynależność do rodzimej kultury”<sup>22</sup>.

---

<sup>19</sup> Tamże, s. 26.

<sup>20</sup> Tamże, s. 29.

<sup>21</sup> Tamże, s. 31.

<sup>22</sup> P. Czapliński, *Węgierski bigos z orla* [w:] [http://wyborcza.pl/2029020,75517,5295203.html?sms\\_code=](http://wyborcza.pl/2029020,75517,5295203.html?sms_code=), s. 2 z 4.

Z jednej strony stół biesiadny staje się więzieniem tożsamości, ale z drugiej strony – ten węgierski stół chroni przed zalewem tandety, hamburgera i coca-coli, chroni przed inwazją globalizacji. Warszawa (pisze Varga) to przestrzeń ruchliwa, zmieniająca się tak szybko, że trudno przywiązać się do jakiegś knajpki – wczoraj jeszcze tu była, dziś zniknęła. Na Węgrzech jest inaczej, zawsze te same gospody (czardy), knajpki, zachowujące dawny klimat i wystrój, bo tak ważna dla Węgrów kultura stołu – konserwując obyczaj – pielęgnuje materialne ślady dawności. I Varga lubi to, co swojskie, wybiera małe, przytulne knajpki, unika eleganckich restauracji, jak Gundela w Budapeszcie, gdzie podają ulubioną zupę Najjaśniejszego Pana Franciszka Józefa, którą znam z przepisu Roberta Makłowicza<sup>23</sup>.

Nie wiem, czy diagnozy Vargi są trafne, ale czytając *Gulasz z turula* czuję węgierski spleen, a kiedy czytam *Tysiąc dni w Toskanii* Marleny de Blasi, czuję lekkość kultury toskańskiej, jej radość, słońce, prostotę. Nie wartościuję tych książek, zwracam tylko uwagę na to, że w omawianych przypadkach kultura stołu bywa zapośredniczona przez słowo, zależna od narracji. Mickiewicz buduje mit Soplicowa, Varga próbuje zrozumieć „obowiązkową nostalgię” Węgrów, z kolei de Blasi<sup>24</sup> sławiąc uroki codziennego życia w toskańskiej wiosce, wyraźnie faworyzuje wątek kulinarny. Jej zdaniem jakość życia zależy od wspólnych posiłków a włoska prowincja oferuje „życie pachnące rozmarynem”, mnóstwo prostych wrażeń i smaków (świeża oliwa, chrupiąca skórka chleba), czar chwili. Takie życie samo w sobie jest sztuką i pewnie dlatego jej opisy potraw czy stołu stale korzystają z odniesień do sztuki. Rozdział pierwszy pt. *Smakolyki z kwiatów cukini* inicjuje spojrzenie „weneckie”, rozdział piąty pt. *Ułożyć kurczaka w brytfannie, dać na spód rzepę, ziemniaki, cebulę, pory i marchew* w równym stopniu korzysta z przepisu mamy Flori (tytuł rozdziału to cytat z tego przepisu), jak też zmysłowej wrażliwości Moneta:

„Sam ich aromat wystarczy, by każdy komu doskwiera głód, natychmiast poczuł, że przenika go przyjemny dreszcz. Cudeńka smażone w gorącym oleju, piętzące się na białym lnianym ręczniku. Żółta barwa kwiatów przebija przez złotawą i chrupiącą warstwę ciasta, cienką jak weneckie szkło”<sup>25</sup>.

<sup>23</sup> „Ulubioną zupę Jego Wysokości” R. Makłowicz nazywa arcydziełem, zob. Tenże, *CK kuchnia*, Kraków 2001, s. 9.

<sup>24</sup> Marlena de Blasi – dziennikarka, z pochodzenia Amerykanka, mieszkająca we Włoszech, autorka książek kucharskich – wraz z mężem zajmuje się organizowaniem wycieczek kulinarnych po Toskanii i Umbrii. Jej bestsellery *Tysiąc dni w Wenecji* czy *Tysiąc dni w Toskanii* znakomicie sprzedają się na całym świecie, bo autorka tworzy pogodną wizję włoskiej biesiadnej Arkadii.

<sup>25</sup> M. de Blasi, *Tysiąc dni w Toskanii*, przeł. A. Kuc, Kraków 2009.

„Monetowi na pewno spodobały się nasz stół na tarasie. Zdobí go dzban pełen maków i lawendy oraz świece (...). Na półmiskę wykładam schłodzone liście sałaty, które skrapiam odrobiną sosu. Na wierzchu kładę nasączony chleb, posypując go ciepłymi, napęczniałymi od wina rodzynkami. W końcu na tak udekorowany talerz wykładam kurczaka”<sup>26</sup>.

Takim tokańskim pasażem przechodzę do śródziemnomorskich podróży smakosza Herberta. W esejach zapisał on kulinarne wrażenia z kuchni greckiej, włoskiej i prowansalskiej. „Barbarzyńca w ogrodzie” zazwyczaj odwiedza tanie, małe gospody, zamawia coś „tutejszego” i patrzy, chłonie spektakl życia – jak z tej gospody na Krecie:

„Nazwałem ją ulicą mięsa i owoców. (...) Fryzjerzy, rzeźnicy, piekarze (chleb jest bardzo biały o słodkim smaku, skórka posypana ziarnkami siemienia), mydlarze, warzywnicy, a także małe restauracyjki. Hałas. Zapachy. Bukiety zapachów. Bukiety czosnku, oliwy i krwi. Siedzę nad *ouzo* (do tego owczy ser, papryka, czarne oliwki, suche wędzone rybki) i gapię się na spektakl”<sup>27</sup>.

Wątek gastronomiczny – w eseistyce Herberta stale obecny – nie tylko dopełnia obraz świata o zapis rozkoszy podniebienia, lecz w założeniu autora ma być znakiem tej kultury (bo w sztuce kulinarnej kryje się esencja, która przemawia do zmysłów, do ciała). Kuchnie grecka i włoska są smaczne, ale – dla klasycznego „smaku” („smaku, w którym są włókna duszy i chrząstki sumienia”) – zbyt proste (plebejskie). Naprawdę zachwyca Herberta wyrafinowana kuchnia prowansalska:

„Naprzód wjeżdża blaszana taca z przystawkami, podzielona na szereg przegródek. A więc oliwki zielone i czarne, małe pikantne cebuletki, cykorie, kartofle przyrządzane na ostro. Potem znakomita zupa rybna, kuzynka królowej zup marsylskiej bouillabaisse’y popularnie mówiąc rosół z ryb, wsparty smakiem czosnku i korzeni. Płat połędwicy opiekanej pieprzem. Ryż z pobliskiej Kamargi. Wino i ser”<sup>28</sup>.

W „gastronomicznych” fragmentach tej eseistyki uwaga smakosza spoczywa na dodatkach i przyprawach, one bowiem dają **rozkosz podniebienia**. Będąc przejezdnym, Herbert zwykle jada samotnie, innych obserwuje z dystansu, nie uczestniczy w biesiadach, które w kulturach śródziemnomorskich są nadal kultywowane podług dawnych, odwiecznych zwyczajów.

<sup>26</sup> Tamże, s. 108.

<sup>27</sup> Z. Herbert, „Mistrz z Delft” i inne utwory odnalezione, układ i oprac. B. Toruńczyk, Warszawa 2008, s. 33. *Ouzo* to anyżowy aperitif.

<sup>28</sup> Z. Herbert, *Barbarzyńca w ogrodzie*, Lublin 1991, s. 38.

Ryszard Kapuściński w *Podróżach z Herodotem* (autorem „Dziejów”) podkreśla wielką rolę stołu, który kształtował smak (gust) i wyobraźnię starożytnego dziejopisa. Był on „dzieckiem swojej kultury i życzliwego ludziom klimatu, w jakim się ona rozwijała. Jest to kultura długich i gościnnych stołów, do których zasiada się gromadnie ciepłym wieczorem, aby jeść sery i oliwki, pić chłodne wino, rozmawiać”<sup>29</sup>. Taka otwartość sprzyja dyskusjom i spontanicznym turniejom, w opowieściach biesiadników fakty mieszają się z legendą i tak właśnie rodzą się legendy, powstają mity. Przy stole śródziemnomorskim formował się „antyczny język bezpośredniego, sokratejskiego kontaktu”<sup>30</sup>.

Dawniej biesiadny stół sprzyjał opowieści, tak było w okresie kultury oralnej – od czasu starożytnej Grecji po wiek XIX. Dzisiaj, w dobie globalizacji – szwedzki stół, bankiet na stojąco, rodzinny obiad z telewizorem i fastwoody, a zamiast rozmowy przy stole – SMS, e-mail, portal społecznościowy... . Inna epoka, inna kultura, inne potrzeby, przyjemności i rozkosze.

Wnioski musi zastąpić parafraza aforyzmów Brillat-Savarina:

Jeśli smak bywa kształtowany przez kulturę, a losy narodów zależą od sposobu odżywiania, to źródłem naszych gustów, smutków i radości, zwycięstw i klęsk – jest tradycja kulinarna. Sztuka współbicia przy stole kojarzy umiejętność rozkoszowania się wybornymi daniami (smacznymi dla danej wspólnoty) ze sztuką zmysłowej komunikacji, nie można więc lekceważyć tego, co łączy język ze sztuką kulinarną.

„Kadmos, który przyniósł do Grecji pismo, był kucharzem króla Sydonu. Przypomnijmy ten fragment mitologii jako apolog o związku łączącym język i sztukę kulinarną. Czy te dwie potęgi nie mają tego samego organu? I szerzej, tego samego aparatu wytwarzającego bądź oceniającego: policzków, podniebienia, przewodów nosowych, których rolę smakową przypomina [Brillant-Savarin], a które decydują o pięknym śpiewie? Jedzenie, mówienie, śpiewanie (czy trzeba dorzucić: całowanie?) to działania, które powstają w tym samym miejscu ciała – gdy odciąć język, nie istnieje już smak ani mowa”<sup>31</sup>.

„Z językiem – podobnie jak z pożywieniem – łączy Brillant-Savarin stosunek miłosny: pożąda on słów w samej ich materialności”<sup>32</sup>, „pożąda słów tak, jak pożąda trufli, omletu z tuńczykiem, potrawki z ryb w winnym sosie. Jak każdy

<sup>29</sup> R. Kapuściński, *Podróże z Herodotem*, Kraków 2004, s. 169.

<sup>30</sup> Tamże, s. 169-170.

<sup>31</sup> R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, przeł. E. Wieleżyńska [w:] Tenże, *Pisma*, M. P. Markowski, K. Kłosiński (red.), t. IV, *Lektury*, Warszawa 2001, s. 187.

<sup>32</sup> Tamże, s. 188.

słowotwórcą<sup>33</sup> jest łakomy na słowa – pisze Barthes, szczególną wagę zwracając na erotyczny aspekt mówienia i konsumpcji.

Z opowieści o tym, co i jak się jadało czy jada, można wysnuć przeróżne wnioski, bo są one bardziej zależne od procedur niż od badanego materiału. Moim zdaniem warto przebadać narodowy bądź regionalny dyskurs gastronomiczny, te narracje, które piszą nasze dzieje – od Jędrzeja Kitowicza przez Adama Mickiewicza do Roberta Makłowicza.

---

<sup>33</sup> Tamże, s. 189.