

Agnieszka M. Bąbel

Garnek i księga : związki tekstu kulinarnego z tekstem literackim w literaturze polskiej XIX wieku

Teksty Drugie : teoria literatury, krytyka, interpretacja nr 6 (65), 163-181

2000

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach
dozwolonego użytku.

Przechadzki

Agnieszka M. Bąbel

Garnek i księga – związki tekstu kulinarnego
z tekstem literackim w literaturze polskiej XIX wieku

O czym u nas nie marzy Mickiewicz
To zdobyła pani Ćwierciakiewicz.

Bolesław Prus

W pierwszej chwili powyższe zestawienie, owoc beztroskiego humoru felietonisty, znęconego dokładnym rymem końcówek w nazwiskach, może się wydawać cołwiek dziwne. Należy się wstrzymać z wyrazami oburzenia, uświadamiając sobie, iż tak zwana literatura piękna i tekst kulinarny nigdy nie należały do surowo rozgraniczonych dziedzin, a zwłaszcza wiek dziewiętnasty rozsunął między nimi pajęczą sieć wzajemnych nawiązań, dyskusji i odwołań.

Pierwszym i chyba najpopularniejszym typem takiego związku, łączącego teksty przynależne do tak różnych dziedzin literatury, jak kulinaria i poezja, byłoby traktowanie książki kucharskiej jako swoistego bryku, cennego źródła realiów dla opowieści, która nie waha się opuścić biblioteki, salonu czy pola bitwy po to, by zajrzeć do kuchni i spiżarni.

Mnóstwo takich właśnie nawiązań znajdzie się w tekście *Pana Tadeusza* – szczególnej encyklopedii ginącego obyczaju szlacheckiego, gdzie co i rusz dźwięczy melancholijny epitet „ostatni”. Jakże więc mogło zabraknąć tu znakomitych opisów kuchni i jedzenia? Leon Potocki stwierdza w 1869 roku:

Pamiętam, jak przed trzydziestu laty najważniejszym zajęciem obywatelskiego życia było jedzenie. [...] dodać należy, że mniej zważano na jakość, byle na ilości nie brakło, gdyż na Żmujdzi przede wszystkim o to dbano, aby było tłusto, słodko i dużo. – Dzień rozpoczynano od kawy ze śmietanką, bo choć już wtedy herbata się wciskała, jeszcze nie była zawojowała Litwy. – Około godziny dziesiątej odwiedzić apteczkę, napić się po kieliszku anyżówki, kminkówki lub pomarańczówki i zakąsić pierniczkiem lub śliwką na rożenku

Przechadzki

było rzeczą nieodzowną. O jedenastej gospodarz, przepiwszy do gości dużym kieliszkiem ajerówki od morowego powietrza dla zaostrenia apetytu, z kolei każdego częstował, po czym na lekką zakąskę zapraszał, ale ta lekka zakąska składała się z koldunów, bigosu, kielbas i zrazów, a dokoła półmiski z ruladą, rozmałą wędliną i serem. Porter i piwo towarzyskie gasiło pragnienie. [...] – O godzinie drugiej dawano do stołu. – Obiad z kilkunastu potraw złożony poprzedzała wódka, a towarzyszyło wino. [...] – Po obiedzie roznoszono kawę ze śmietanką, w parę godzin później frukta i konfitury, pomiędzy którymi w lecie ogórki z miodem, w zimie orzechy i mak smażony w miodzie główniejszą odgrywały rolę. – O szóstej następowała herbata z ciastem, a wnet po niej ochoczy gospodarz wołał: – „Panie, *hora canonica*, zawód życia krótki, napijmy się wódki? – O dziewiątej wieczera złożona z pięciu lub więcej sytnych potraw, z bojaźni, aby się z głodu nie przyśnili cyganie. – Kolo północy, chcąc nie na czczo pójść do spoczynku, dawano w e r e s z c z a k ę [...], po czym po parę lampeczek krupniczku lub ponczyku wypić wypadało, i to się nazywało podkurkiem.¹

Wątpliwe, czy Litwa epoki napoleońskiej charakteryzowała się pod tym względem większą wstrzemięźliwością, sądząc po obfitości i precyzji opisów potraw, gęsto rozsianych po tekście narodowego eposu. Na pierwszy rzut oka owa liczba i dokładność sprawiają wrażenie niezwyklego autentyzmu. Tyle, że w ostatecznym efekcie realizm to nieco podejrzany... Jak jednak może być inaczej w cudownej krainie wspomnienia, gdzie, jak pięknie pisze Julian Przyboś:

W raju tym równocześnie kwitną kwiaty wiosenne i dojrzewają owoce jesieni. W tym samym czasie fiołki i astry zdobią jakiś idealny sezon, w którym mak mamy żrenicę wielością „farb żywych, różnych” i w którym dojrzewa harbus, żniwiarze kończą żniwo i kosi się trawę, a święto Matki Boskiej Zielnej przypada na Niedzielę Palmową.²

Cóż z tego bowiem, że „w sierpniu nie pora, żeby je [szparagi] podawać na stół”³, gdyż „jest to jednak potrawa wiosenna”⁴, jak – skądinąd słusznie – zżyma się Stanisław Pigoń. Nie przeszkadza to wcale, że w czasie wieczery w domu Sędziego:

Po chłodniku szły raki, kurczęta, szparagi,
W towarzystwie kielichów węgrzyna, malagi.⁵

Warto może w tym miejscu jako ciekawostkę przytoczyć świadectwo Leona Potockiego, który pisze, iż w Wilnie „Na Antokolu długo słynęła garkuchnia Fochta

^{1/} L. Potocki *Pamiętniki pana Kamertona*, cz. 1, Poznań 1869, s. 29-30.

^{2/} J. Przyboś *Czytając Mickiewicza*, cytat za: H. Szymanderska *Sekret kucharski, czyli co jadano w Soplicowie*, Warszawa 1999, s. 6.

^{3/} I. Jarośnińska *Kuchnia polska i romantyczna*, Kraków 1994, s. 206.

^{4/} A. Mickiewicz *Pan Tadeusz*, Kraków 1972, s. 274 (przypis St. Pigionia do wersu 315).

^{5/} Tamże, s. 274.

Babel Garnek i księga

kurczętami, szparagami i rakami”⁶. Tutaj także dania dostępne latem i wiosną wymieniane są jednym tchem. Jak widać, Litwini w kuchni i przy stole niechętnie poddawali się dyktatowi bezwzględного kalendarza...

Nieco podobnie ma się rzecz z książką kucharską, unieśmiertelnioną w XII księdze jako podręcznik, do którego zagląda Wojski, przygotowując prawdziwie polską ucztę dla Dąbrowskiego i innych generałów:

Księga ta miała tytuł *Kucharz doskonały*.
W niej spisane dokładnie wszystkie specyjały
Stołów polskich.⁷

W objaśnieniach poety tytuł ten doczekał się uwagi: „Książka teraz bardzo rzadka, przed stu kilkudziesiąt laty wydana przez Stanisława Czernieckiego”⁸. Znowu powtarza się tutaj obraz sierpniowych raków ze szparagami, gdzie każdy element z osobna jest absolutnie realny, ich zestawienie zaś daje efekt fantastyczności i nieprawdopodobnego pomnożenia. Księga Wojskiego stanowi bowiem kompilację dwóch autentycznych książek kucharskich – *Kucharza doskonałego* Wojciecha Wielądki z *Compendium ferculorum abo zebraniem potraw ad usum publicum*, napisanym przez Stanisława Czernieckiego⁹. Pozycja pióra Wielądki ma swoje miejsce w biografii poety. Jak relacjonuje jego towarzysz podróży po Europie, Antoni Edward Odyniec, w liście pisanym z Rzymu 28 kwietnia 1830 r.:

Jutro zaś ma to być uczta czysto poetycko-panieńska. Adam radził wyprawić czysto polsko-litewską, i to podług starożytnych przepisów *Doskonałego kucharza*, to jest starej obdartej książki, którą jak co dobrego ma w podróżnej bibliotece swojej i odczytuje nieraz z wielką przyjemnością.¹⁰

Pomimo tak silnej sugestii ze strony naocznego świadka, trudno jednak wyzbyć się przekonania o dwoistej naturze *Kucharza doskonałego* jako zbioru recept na „obiad polski”, przyrządzony tak wspaniale przez Wojskiego Hreczechę. Kompilacja ta musiała mieć charakter w pełni świadomy i zamierzony, skoro Mickiewicz cytuje w pewnym momencie w przypisach do poematu fragment z przedmowy Czernieckiego, poprzedzającej *Compendium ferculorum*¹¹, co dowodzi, iż poeta mu-

6/ L. Potocki *Pamiętniki...*, s. 272.

7/ A. Mickiewicz *Pan Tadeusz*, s. 506-507.

8/ Tamże, s. 608.

9/ I. Jarońska *Kuchnia...*, s. 208.

10/ Tamże, s. 62.

11/ A. Mickiewicz *Pan Tadeusz*, s. 609, cytat dotyczący „legacji rzymskiej” Jerzego Ossolińskiego w 1633 r. („Ta legacja wszystkiemu zachodniemu państwu wielkim będąc podziwieniem, ogłosiła w rozum nieprzebranego pana jako i splendor [blask] domu, i apparatus [urządzenie, przystrojenie] stołu... że jeden z książąt rzymskich rzekł: Dziś Rzym szczęśliwy, mając takiego posła”).

Przechadzki

siał mieć w ręku obie te książki kucharskie, a nie posługując się jedynie zastyszczanymi informacjami. Właściwie to już mogłoby wystarczyć jako dowód, ale można przytoczyć jeszcze dodatkowe argumenty świadczące na rzecz powyższego twierdzenia. Pierwsze wydanie „*Kucharza doskonałego* [...] z francuskiego przetłumaczonego i wielą przydatkami pomnożonego przez Wojciecha Wielądka” ukazało się w wieku osiemnastym, dokładnie w Warszawie w 1786 roku (a więc w żadnym wypadku nie przed „stu kilkudziesiąt laty”!), zaś czwarta edycja ujrzała światło dzienne dokładnie w 1812 r., roku wyprawy Napoleona na Moskwę i sławnej staropolskiej uczy w Soplicowie. Trudno zatem przypuścić, by książka tak popularna i często wznawiana stanowiła zupełny rarytas i „sekrety kucharski” znany jedynie sędziwemu Wojskiemu. Siedemnastowieczne *Compendium ferculorum* (pierwsze wydanie – Kraków 1682) jest pod tym względem znacznie bardziej prawdopodobne, nawet gdy będzie się pamiętać o późniejszych wznowieniach (m.in. książka ta ukazała się w 1782 r. w Wilnie pod zmienionym tytułem *Stół obojętny albo sposób gotowania rozmaitych potraw*). Po wtóre zaś, dzieło Wielądki jest tłumaczeniem z francuskiego – do czego zresztą sam autor uczciwie się przyznaje – wątpliwe zatem, czy nawet „wielą przydatkami pomnożone” (jak to się działo w późniejszych wydaniach) mogło stać się podstawą do przygotowania staropolskiego bankietu.

A sprawa nie była tak prosta, albowiem:

I wnet zaczęli wchodzić parami lokaje
Roznoszący potrawy: barszcz królewskim zwany
I rosół staropolski sztucznie gotowany,
Do którego pan Wojski z dziwnymi sekretami
Wrzucił kilka peretek i sztukę monety
(Taki rosół krew czyści i pokrzepia zdrowie).
Dalej inne potrawy, a któż je wypowie!
Kto zrozumie nieznanne już za naszych czasów
Te półmiski kontuzów, arkasów, blemasów,
Z ingrediencyjami pomuchł, figatelów,
Cybetów, piżm, dragantów, pinelów, brunelów.¹²

Zwłaszcza ostatnie cztery wersy w opisie tego stołu przypominają na pierwszy rzut oka igraszkę lingwistyczną. Izabela Jarosińska we fragmencie poświęconym uczcie z XII księgi pisze: „I niech już tak zostanie, jak chce poeta – półmiski pełne potraw o zagadkowym smaku i tajemniczych nazwach. Nie będziemy się starać ich rozszyfrowywać – kto nie chce słuchać bajki, niech zajrzy do wydania Biblioteki Narodowej. Nie zasługuje na nic lepszego”¹³.

^{12/} Tamże, s. 545-546.

^{13/} I. Jarosińska *Kuchnia...*, s. 209.

Babel Garnek i księga

Jeśli jednak w pokorze odwołać się do przypisów autorstwa Stanisława Pignonia¹⁴ lub w świętokradczy sposób posłużyć się *Encyklopedią powszechną* Orgelbranda, gdzie hasła są obszerniejsze i częstokroć dokładniejsze, okazuje się wówczas, iż wszystkie te intrygujące terminy przypominające magiczne zaklęcia mają swoje realne odpowiedniki w rzeczywistej zawartości sarmackich talerzy. Oto garść przykładów:

„K o n t u z, K o n t u z a, z łacińskiego: *contusus*, salceson, mortadella, wyciśniony sok z mięsa tłuczonego w mózdzierzu, używany w dawnych kuchniach polskich” (t. 15, s. 407)¹⁵. Z kolei „A r k a s, tak się nazywała przyprawa z nabiału, którą podawano na stół polski jako wety. Była to galareta mleczna, czyli mleko i cytryna w koszyczkach, zaprawione wodą różaną” (t. 2, s. 177-178), zaś tajemnicze b l e m a s y to nic innego jak „B l a m a n ż e (z francuskiego: *blanc manger*, biała potrawa), rodzaj kremu ze śmietanki, cukru, skórki cytrynowej i słodkich migdałów, do czego dodaje się nieco najlepszej mąki” (t. 3, s. 745). F i g a t e l e są objaśnione jako „pulpety z cielęciny, kapłona, mięsa wołowego, wieprzowiny i loju kruchoego z chlebem białym i jajami siekane, z czego małe gałki wyrabiano” (t. 8, s. 815), natomiast d r a g a n t y u Orgelbranda zostały z łacińska określone jako „D r a g a n t a, tak zwano dla ozdoby stołów pańskich cukry, misternie i ozdobnie wyrabiane z cukru lodowatego i spajane gummą (*Astragalus tragacantha* Linneusza), od której nazwę przybrały. Stały one na środku stołu, przedstawiając zamki, baszty, pałace, ogrody, szpalery drzew, ulicę miejską, Parnas, Olimp, herby, cyfry itp. Za podstawę miały tafle szklane lub drewniane” (t. 7, s. 359). Na koniec wreszcie „B r u n e l l e lub P r u n e l l e był to gatunek śliwek, rozpowszechniony niegdyś w ogrodach polskich, dziś już zupełnie nieznanych” (t. 4, s. 432).

Prawie wszystkie nazwy tych zdumiewających i w dziewiętnastym wieku już zapomnianych potraw zaczerpnął Mickiewicz z *Compendium ferculorum*¹⁶. Swoistym „znakiem rozpoznawczym” przepisów Czernieckiego stały się zwłaszcza dwa dania, których oczywiście nie mogło braknąć na soplicowskim stole: cudowny rosół z czerwonym złotym i ze sznurkiem perełek (przy czym należy zaznaczyć, że w siedemnastowiecznym oryginale występuje on jako lekarstwo o niezwyklej mocy, za-

^{14/} A. Mickiewicz *Pan Tadeusz*, s. 546: „w. 145 nazwa «kontuza» oznacza pewien rodzaj wędliny; także bulion z kurczęcia; «arkas» – potrawa z mleka słodkiego ocukrzonego, z szafranem, cytryną i wódką różaną, podawana na wety; «blemas» – właściwie: «blamanż» (fr. *blanc-manger*), galareta migdałowa, mleczna (także na polewce mięsnej lub rybnej), zaprawiana winem, goździkami, cynamonem lub piżmem.
w. 146 «ingredience» – domieszki, zaprawy; «pomuchle» – pomochle, ryby z rodziny miętusowatych, używane do przyrządzania sosów; «figatele» – nadziewki, farsze.
w. 147 «cybet, piżmo» – substancje wonne, pochodzące z gruczołów zwierząt: zybety (*Viverra zibetha*) i piżmowca (*Moschus moschiferus*), używane jako środki lecznicze i zaprawy wonne; «draganty» – cukry stężałe, wyrabiane w jakieś figury, herby itp., używane więc zarazem jako dekoracja stołu; «pinele» – ziarna z szyszek pini i czy limby; «brunele» – prunele, rodzaj śliwek.

^{15/} *Encyklopedia powszechna*, Warszawa 1859-1868, reprint: Wydawnictwa Artystyczne i Filmowe, Warszawa 1985.

^{16/} A. Mickiewicz *Pan Tadeusz*, s. 546 (przypis St. Pignonia do wersu 144).

Przechadzki

żywane w niewielkich dawkach, nie jako zwyczajna zupa podawana na obiad)¹⁷ oraz sławny „sekret kucharski”:

[...] ryba nie krojona,
U głowy przysmażona, we środku pieczona,
A mająca potrawkę z sosem u ogona.¹⁸

Obszerność hasła osobowego, jakiego doczekał się Stanisław Czerniecki w *Encyklopedii powszechnej* (t. 6, s. 453), podyktowana została między innymi właśnie chęcią wyliczenia „między tymi osobliwszych sekretów”, gdzie poczesne miejsce zajmuje nieśmiertelna ryba w trojakięj postaci. A przyrządza się ją następująco:

Węź szczukę, jaką wielką chcesz, ogół trochę od głowy, a w środku zostaw łuskę, od ogona też trochę ogół. Natknij na rożen mięsny. Ten środek z łuską obwiń chustą i obwiąż sznurkami, zmaczawszy tę łuskę w occie winnym, osolonym. Potrząśnij też solą głowę i ogon, a przyłóż do wolnego ognia. Piecz, obracając. Miej ocet winny, solony w rynce przy ogniu, który by wrzał, a polewaj nim często tę chustę, którąś obwinał szczukę. Głowę też wcześniej pozynguj oliwą albo olejem, albo masłem i potrząśnij trochę mąką pszenną raz, drugi i trzeci, czyli, to się smażyć będzie. A ogon na ostatku, gdy się rumienić pocznie, pozynguj także, czym chcesz, ale mąką nie potrząśaj. A gdy zrozumiesz, że już gorące, zdejm z rożna, chustę odwiń. Będziesz miał szczukę smażoną, warzoną i pieczoną.¹⁹

Kończąc w ten sposób króciutki i niepełny przegląd *menu* bankietu sarmackiego w Soplicowie, należy stwierdzić, iż traktowanie rzeczowego tekstu książki kucharskiej jako źródła cennych informacji, zapewniających autentyczność realiom świata przedstawionego, jak dzieje się to na kartach *Pana Tadeusza*, nie jest oczywiście jedyną metodą nawiązywania do tego typu literatury. Związki o nieco od-

^{17/} „Sekret ten bardzo dobry i doświadczony dla chorych źle się mających i już o zdrowiu desperujących, który tak zrobisz:

Węźmi barana ćwierć poślednią, kapłona skubionego niepłokanego, kuropatw cztery skubionych niepłokanych, jelenia pieczenią świeżą mięsistą niepłokaną, wołową pieczenią przednią świeżą niepłokaną, nie sol tego wszystkiego nic, pozatykaj na rożnie u wolnego ognia, piecz powoli, nie polewając, a gdy już dobrze dopieka, pozdejmuj na misy, pokol nożem albo poprzekrawaj prędko, polewkę wypuść i wyciśnij, wlej w szklane naczynie, które bez szroby być ma, włoż perł sznurek i czerwony złoty włoż, a zawiąż bardzo dobrze pęcherzynę w kilkoro złożywszy i obwiń w płotno, włoż w wodę zimną w kocioł a wstaw na ogień, warz mocno przez godzin cztery, a po czterech godzinach weźmij to z tym naczyniem odwinąwszy płotno, idź do chorego, który żeby był w ten czas na czczo a tam odwiąż pęcherzynę, nalej łyżek półtory choremu, daj mu ciepło wypić, nakryj go, żeby się poccił. Czerwony złoty i perły schowasz, nie trzeba tego sekretu zażywać w jednej chorobie, tylko raz, za łaską Bożą uzna chory melioracją, jeżeli się pocić będzie” (cytat z *Compendium ferculorum* St. Czernieckiego za: K. Bockenheim *Przy polskim stole*, Wrocław 1999, s. 193-194).

^{18/} A. Mickiewicz *Pan Tadeusz*, s. 547.

^{19/} K. Bockenheim *Przy polskim stole*, s. 192-193.

Babel Garnek i księga

miennym charakterze były bowiem w obrębie piśmiennictwa dziewiętnastego wieku niemal równie częste, choć może nie aż tak popularne. Pragnąc ukazać ich różnorodność, trzeba jednak pamiętać o tym, że kuchnię i kulinaria tradycyjnie uważano za sferę raczej przyziemną, prozaiczną – inaczej mówiąc, wedle wartościowania klasyków posługujących się zasadą *decorum*, nie miały one prawa pojawiać się w utworach literackich w towarzystwie poważnej tematyki i wysokiego gatunku. Praktyka oczywiście mocno zmodyfikowała tę teorię, tym niemniej awans tekstu kulinarnego nastąpił równocześnie ze wzrostem znaczenia gatunków łączonych dotychczas z niezbyt wyrobionym intelektualnie i wymagającym odbiorcą (np. powieść, felieton), którym przez długi czas nie przyznawano szczególnej wartości artystycznej. Bez oporów natomiast akceptowano obecność porównań kulinarnych czy w ogóle wspomnianie o jedzeniu w tekstach o charakterze wyraźnie żartobliwym, takich jak okolicznościowe wierszyki wpisywane do sztambuchów (choć w tym przypadku rzecz zależała raczej od indywidualnych gustów właścicielki albumu), kołеды, toasty wygłaszane przy stole czy powinszowania.

O ile zatem obecność nazw potraw (wymienianych z takim smakiem!) w epopei narodowej mogłaby budzić zastrzeżenia u purystycznie nastawionych krytyków, o tyle Henryk Rzewuski, zapisując poniższy wiersz w imionniku Marii Szymanowskiej, mógł pozwolić sobie na większą swobodę. Inna sprawa, że nie był to utwór w zamierzeniu przeznaczony do publikacji w druku...

Ponieważ Maria na obiad mnie prosi
I wybór potraw mnie samemu daje:
Niech barszcz, co gęsto śmietana go rosi,
Z uszkami, z rurą na początku staje;
Potem niech kawał zwierza co ma rogi
I nie jednego z szlachty zrobił panem,
Tłuste z majranem poprzedza pierogi,
Byle był tylko kruchy i ze chrzanem.
Potem kartofle, z cebulą zmieszane,
Niechaj apetyt swą wonią zbudzają,
Lecz niech słoniny skwarki przysmażone
Kartofle barwą ciemną ozdabiają.
Potem nadzienie kopru i pietruszki
Niechaj rozpycha kurcząt z półtuzina,
A gdy już będą napełnione brzuszki,
Daj nam, Marysiu, węgierskiego wina,
Prawdziwie jesteś dla nas tak łaskawa,
Ze nie zapomnisz sałaty i ciasta,
A po obiedzie polska będzie kawa,
Całuję rączki, bo już będzie basta.

[Petersburg] 6 czerwca [1822]

H. R.²⁰

20/ I. Jarośnińska *Kuchnia...*, s. 25-26.

Przechadzki

Wiersz ten dowodnie świadczy o wysokiej pozycji gościa, jaką w domu Marii Szymanowskiej zajmował Rzewuski, dysponując sobie *menu* obiadowe w sposób tak wdzięczny i niefrasobliwy. Kulinaria pojawiają się tu niejako dosłownie, będąc po prostu wyrazem marzeń biesiadnika, któremu uprzejma gospodyni pozostawiła decyzję co do tego, jakie potrawy mają się znaleźć na stole. Ciekawszym przykładem użycia nazw kulinarnych w poezji okolicznościowej jest wykorzystanie ich w sposób przenośny, jak to się dzieje w *Kolędzie Alojzego Żółtkowskiego*, „do przychylnych *Momusowi*”, z roku 1820:

Darujcie, że na ten sposób,
Wziąłem się jak oberżysta,
Co jednym obiadem osób
Uczęstuje czasem trzysta:

Na zupę zdrowie wam kładę,
Suto szczęściem zasypana,
Długie lata na sztufadę
Sos jej: rozkosz nieprzerwana.

Ze bez zgryzot nie ma stanu,
Niech to będzie zamiast chrzanu.

W jarzynę włożę zabawkę,
Z mąki dochody wieczyste,
Miłość, romans na potrawkę,
A przyjaźń dam na pieczyste.

Takie moje jest życzenie,
Co do wina i likworu,
Kto ma spokojne sumienie,
Bez nich nabierze humoru.²¹

Oprócz samego pomysłu dziwi nieco zestaw potraw wybranych przez autora – jest to w gruncie rzeczy *menu* codziennego, dostatniego obiadu w średnio zamożnym domu, wbrew zawartej w tytule sugestii odświętnego klimatu Bożego Narodzenia i późniejszego karnawałowego szaleństwa (także kulinarnego). Być może jednak, chodziło tu właśnie o zwyczajność owych życzeń, które można zastosować do każdego dnia w roku i „uczęstować” nimi sprawiedliwie wszystkich czytelników. Zresztą w kalendarzu świąt polskich to Wielkanoc zawsze była tradycyjnym okresem obżarstwa. Chude dni Wielkiego Postu rekompensowano sobie nader czę-

^{21/} *Rok polski w życiu, tradycji i pieśni*, przedstawił Zygmunt Gloger, Warszawa 1900, reprint: Ciechanów 1994, s. 83.

Babel Garnek i księga

sto w sposób bardzo nieumiarkowany – zwłaszcza młodzieńcy, poczytujący sobie za obowiązek złożenie wizyty i pokosztowanie święconki w każdym domu, gdzie przyjmowano ich w ciągu roku, pod wieczór nierzadko przyplacali to chorobą z przedjedzenia²². Stąd właśnie zakończenie *Toastu wielkanocnego*:

O panowie! Niech los w dani
Przynosi nam dużo zysku:
Bądźmy zdrowi i rumiani,
Jak to prosię na półmisku.

Człek na radość się zarzuca,
Ale smutki zwykle łowi,
Niech spokoju nic nie skłóca
Nam – jak temu indykowi.

Niechaj każdy będzie syty,
Zdrów i wesół – i nie słaby,
Miejmy wygląd znakomity,
Jak te placki oraz baby.

Niech nie znęca się nad nami
Los chorobą ani zgonem,
Jak na przykład my dziś sami
Znęcamy się nad święconem.

Na ostatek wasz poeta
Śle życzenia tej godziny:
Niech obejdzie się ta feta
Bez dostojnej... medycyny.²³

Tutaj już rozpościera się przed oczami czytelnika rozkoszna wizja dość konkretnych pokarmów – co prawda opisane są dość ogólnikowo, ale przecież „koń jaki jest, każdy widzi” i nie ma potrzeby drobiazgowego tłumaczenia odbiorcy, z czego powinno się składać prawdziwe polskie święcone. Potrawa awansowała do pozycji znaku kulturowego, za pomocą którego w obrębie danej społeczności można się porozumieć w pół słowa.

Powyzsze przykłady poezji okolicznościowej – beztrioskie powinszowania i kołędy – świadczą pochlebnie o dowcipie anonimowych autorów, lecz niewiele mówią o poziomie ich czytania. Pojawiały się jednak utwory bardziej ambitne, choć mające również charakter zabawy literackiej. Humorystyczne zestawienie kulinarnej tematyki z wyszukaną formą wiersza wykorzystują np. dwa przytacza-

^{22/} E. Kowecka *W salonie i w kuchni*, Warszawa 1984, s. 162.

^{23/} *Rok polski...*, s. 197-198.

Przechadzki

ne przez Zygmunta Glogera w *Roku polskim* wiersze: *Baba* i *Kielbasa*. Chwył artystyczny, którym tak efektownie posługują się autorzy poematów heroikomicznych, polega tutaj oczywiście na skonstruowaniu patetycznego języka i skomplikowanego układu wersów z treścią zazwyczaj przecież uznawaną za przyziemną i trywialną. Komizm tych przykładów „literatury humorystycznej XIX wieku”, jak kwalifikuje je Gloger, wzmacniają dodatkowo świadome nawiązania do utrwalo-nych w tradycji artystycznej wielkich tekstów, inkrustacja jawnymi cytata-ami i odwołaniami.

Baba

(Sonet)

Babo, o babo przedziwnego smaku!
Zdobi cię lukier różanymi wzory,
Kolorowego nie szczędzono maku,
I w czub ci wpięto pęk bukszpanu spory.

Lekkaś, że dmuchnąć i nie będzie smaku,
Wskroś cię przejęły pachnące wapory,
I nikt w perfekcyi twej nie znajdzie braku,
Choćby to krytyk był zaiste skory.

„Jako puch jesteś” – tak wyrzekł poeta,
Który na babach znał się także przecie,
A ja to stwierdzam i wierzę poecie,

Bowiem największa dziś baby zaleta,
A dla gospodyń chluba i podnieta,
Gdy skosztowawszy: „jak puch!” im powiecie.²⁴

Ciasta wielkanocne, a zwłaszcza słynne baby, były szczególnym sprawdzianem umiejętności gospodyni, bowiem zakalec w babie stanowił niezmywalną plamę na honorze kucharki, zaś o nieszczęściu przez długi czas złośliwie pamiętali wszyscy domownicy, krewni i sąsiedzi. Perfekcyjne ciasto winno być pachnące, odpowiednio wyrośnięte i lekkie właśnie „jak puch”, zatem pożądanym komplementem na prawdę odpowiadał rzeczywistości.

To strona praktyczna. Ozdoba świątecznego stołu jest tutaj jednak zarazem pretekstem do króciutkiej repetycji z twórczości Mickiewicza²⁵. Trudna i kunsztowna

^{24/} *Rok polski...*, s. 198.

^{25/} Jeśli weźmie się pod uwagę, że *Rok polski* wydano w 1900 r. w Warszawie i zaopatrzony jest on w adnotację: „Cenzura na druk zezwoliła”, włączenie do tej książki *Baby* można także interpretować jako udaną próbę przypomnienia czytelnikom wieszczą, przemycając cytaty pod bukszpanem i różanym lukrem.

Babel Garnek i księga

forma wiersza przywodzi czytelnikowi na myśl *Sonety*, zaś pełen emfazy wykrzyknik w pierwszym wersie kojarzy się ze sławną Inwokacją w *Panu Tadeuszu*. Rzecz jasna, można tu znaleźć najwięcej nawiązań do *Dziadów części IV*, poczynając od czuba ustrojonego pękiem bukszpanu (warto przypomnieć sobie liście we włosach szalonego Pustelnika-Gustawa czy gałąź cyprysu, która dla nieszczęśliwego kochanka miała barwę warkoczy ukochanej), poprzez „boski nektar pocałunku”, aż po sam koncept wiersza, osnuty na przewrotnym odczytaniu słynnego zdania z gniewnego monologu zropaczonego Gustawa: „Kobieto! puchu marny! ty wietrzna istoto!”.

Czy baba prozaizuje poezję? Czy Mickiewicz uwzniośla świąteczne wypieki? Trudno zawyrokować, ale chyba jednak to pierwsze. Atmosfera żartu, figlarne przymrużenie oka wyraźnie wyczuwalne w patetycznych eksklamacjach nie powinny jednak przysłaniać faktu, że owiane sakralnym nimbem „prawdziwie polskie potrawy” (zwłaszcza gdy idealizowała je mgiełka bezpowrotnego oddalenia w czasie i przestrzeni!) wspomina się po latach w wielu listach i pamiętnikach z nie mniejszym rozrzewnieniem niż młodzieńczą lekturę wszystkich trzech wieszczów.

„Gra z czytelnikiem”, beztroski popis własnej sprawności poetyckiej oraz sprawdzian poczucia humoru i stopnia erudycji odbiorcy – wszystko to stanowiło o atrakcyjności tego rodzaju „literatury humorystycznej”. Nie tylko teksty polskie stawały się przedmiotem takich igraszek, zwłaszcza w błogosławionym okresie wiosennego obżarstwa, kiedy to nie wahano się szargać największych autorytetów kultury europejskiej:

Kielbasa
(Tercyny)

I naliczyłem: kręgów siedem było...
Coraz to mniejsze ku środkowi biegly,
Kędy się jajko jak wzgórek bielilo.

I na tych kręgach oczy moje legły,
I to wyznaję, że mi było miło
Widok tych kręgów oglądać rozległy.

O! bo nie były to piekielne kręgi,
Po których błdził Dant na dziwy lasy:
Były to złote, zrumienione wstęgi

Wędzonej, lśniącej litewskiej kielbasy
I biegly po niej refleksy i pręgi,
A całość była niezrównanej krasy.²⁶

^{26/} *Rok polski...*, s. 198-199.

Przechadzki

Wszelki komentarz wydaje się zbędny wobec tej estetyczno-konsumpcyjnej wizji Absolutu zamkniętego w granicach wielkanocnego stołu.

Związek tego typu, wykorzystujący grę z konwencjami tematyki i podporządkowanej jej formy literackiej, jest oczywiście symetryczny. Gdy pisze się wiersze okraszone kulinarną metaforą, to czemu nie posłużyć się swobodną aluzją literacką w tekście traktującym o sprawach kuchni? Niektóre z takich utworów zaskakują dziś poziomem czytania autorów i konsekwencją w stosowaniu przyjętej metody. Przykładem niech będzie opublikowany w „Motylu” (1828, kwartał II, nr 24) tekst pod wymownym tytułem *O klasycyzności i romantyczności w kucharstwie*, gdzie pojawiają się postulaty i dramatyczne ostrzeżenia, utrzymane w niepokojąco znajomej stylistyce.

Póki panowie romantycy ograniczali się tylko do nicowania literatury narodowej, można im było przepuszczać zuchwałstwa [...], ale gdy ręka ich świętokradzka sięgać zaczyna i kuchennych nawet progów, materia ta przybiera poważniejszą postać.²⁷

Konkluzją zaś rozważań, rozpoczętych tak bojowym hasłem, jest stwierdzenie:

Pożyczmy od Francuzów ich ciasta, od Włochów ich makarony, od Węgrów ich wina,
lecz porzućmy tyle dziwacznych preparatów, niezgodnych ani ze zdrowiem, ani klimatem
polskim, i jeśliby kuchenny jaki Mickiewicz próbował na naszych żołądkach niebezpiecz-
nych jakich doświadczeń,

Zrzecmy się jadła, napoju,
Niech nas zostawią w pokoju,
Dajmy mu pański krzyż,
A kysz, a kysz, a kysz.²⁸

Nawet zapewne nie podejrzewał nieszczęsny Mickiewicz, wędrujący po Europie z *Kucharzem doskonałym* w kuferku i występujący z propozycją urządzenia uczy „czysto polsko-litewskiej” w Rzymie, że dla czytelników warszawskiego „Motyla” jego nazwisko symbolizowało admirację cudzoziemszczyzny i skłonność do ryzykownych eksperymentów kulinarnych! Ale w roku 1828 na obiad polski Wojskiego trzeba było jeszcze trochę poczekać... Na razie trwają bowiem jeszcze czasy walki romantyków z klasykami – i jeśli powszechne dyskusje nie trafiły dotąd pod strzechy, to w każdym razie nie pogardziły zajrzeniem do kuchni.

Już z przytoczonych powyżej króciutkich fragmentów można wyluskać sporo kryptocytatów i trawestacji, które sprawiają, iż rozważania na temat sposobu przyrządzania rozmaitych potraw i właściwego dla Polaków odżywiania stają się kondensacją sporu literackiego ożywającego najteższe umysły Europy na

^{27/} E. Kowecka *W salonie...*, s. 146.

^{28/} Tamże, s. 116.

Babel Garnek i księga

początku XIX w. Sam tytuł jest oczywistym nawiązaniem do niezwykle swego czasu popularnej rozprawy Kazimierza Brodzińskiego *O klasycyzmie i romantyzmie w literaturze polskiej* („Pamiętnik Warszawski” 1818). Romantyczne przekonanie o uzależnieniu predyspozycji artystycznych od „ducha narodu”, kształtowane przez jego dzieje i warunki naturalne rodzinnego kraju, odzwierciedla się tutaj w twierdzeniu, iż kuchnia dla Polaków winna być zgodna z „klimatem polskim”, tylko wtedy bowiem może służyć zdrowiu. Wierszowany postulat odrzucenia proponowanych przez nieodpowiedzialnych, „romantycznych” kucharzy „niebezpiecznych jakichś doświadczeń” to jawna trawestacja zaklęć Guślarza z *Dziadów części II*, powtarzanych przez Chór wieśniaków, by odprawić z powrotem w zaświaty przywołane uprzednio duchy. Ludowe magiczne inkantacje w wersji „Motyla” obracają się przeciw romantyzmowi, a samo określenie podejrzanego kulinarnego eksperymentatora jako „kuchennego jakiego Mickiewicza” przypomina odrobinę zgryźliwe komentarze Kajetana Koźmiana o wyobraźni wielkiego Adama, którą „rozdmuchały brudne litewskie pomywaczki” – „wszystko bezecne, podłe, brudne, ciemne; wszystko może krymskie, tureckie, tatarskie, ale nie polskie”²⁹.

O kuchni można więc mówić przy użyciu formuł i wyrażeń zarezerwowanych dla poważnych sporów artystycznych. Sztuka kulinarna zostaje (na razie żartobliwie, rzecz jasna!) zrównana ze Sztuką przez duże „S”. Jeżeli zaś powinszowania mogą przybrać kształt *menu* obiadowego, to czemu nie odwrócić tej relacji i nie potraktować obiadu jako dzieła literackiego, godnego równie jak wiersz starannej analizy i zachwyty nad precyzyjną kompozycją?

Obiad dzielił się na trzy główne części lub oddziały: wstęp, rozwinięcie i zawiązanie. Pierwszy oddział składał się z zupy i pasztecików, sztuki mięsa, kotletów i ryby, drugi z jarzyn, potrawek, legumin, czyli melszejców, pieczeni, trzeci, czyli wety, z ciasta, kremów, galaret, owoców, serów i kawy.

Jest to urywek tekstu o wymownym tytule *Traktat o obiedzie*, opublikowanym w „Motylu” w 1828 roku (kwartał II, nr 23)³⁰. Jak widać, już na początku wieku zarysowuje się skłonność do, z jednej strony, dowartościowywania sfery kuchni i jedzenia, a z drugiej – do coraz powszechniejszego interpretowania prawidłowości otaczającego świata poprzez skojarzenia z zastawionym stołem. Rozkwit „metafory kulinarnej” nastąpi w latach pozytywizmu³¹, jednak początki były znacznie wcześniejsze. O powszechności i uniwersalności tego sposobu widzenia świata może świadczyć na przykład książka o pewnych ambicjach naukowych – *Dawne obyczaje i zwyczaje szlachty i ludu wiejskiego w Polsce i w ościennych prowincjach*. Roz-

^{29/} Fragment dotyczący *Sonetów krymskich* z listu K. Koźmiana do Fr. Morawskiego z marca 1827.

^{30/} E. Kowecka *W salonie...*, s. 158.

^{31/} O metaforze kulinarnej w literaturze tej epoki pisze E. Ihnatowicz w książce *Literacki świat rzeczy. O realiach w pozytywistycznej powieści obyczajowej*, Warszawa 1995 (rozdział IV *Kulinarium*).

Przechadzki

dział poświęcony opisowi obyczajów weselnych wśród magnatów, drobnej szlachty i chłopów po obszernych rozważaniach na temat obrzędów, tańców, pieśni i strojów kończy się zwięzłym podsumowaniem:

Wesele prapradziada trwało tydzień, wyszło wina beczek 10, pradziada 5 dni, beczek wina 7; dziada 3 dni, wina 100 butelek; na weselu syna było tylko wieczorem szampańskie przy cukrowej kolacji; ostatnie wesele *incognito*; wyszło herbaty 12 filiżanek.³²

Sic transit gloria mundi...

Pozytywistyczna metafora kulinarna także zresztą nie była jednoznaczna, posługując się podwójnym ostrzem – uwznioślenia i deprecjacji. Na pewno bowiem w funkcji ośmieszającej pojawiają się mówiące nazwiska w powieściach Bolesława Prusa czy kompromitujące bohaterów skojarzenia konsumpcyjne w *Pamiętniku Wacławy Elizy Orzeszkowej*. Tak na przykład w słynnej anegdocie o cudownej i niezwykłej potrawie, jaką jest kasza tatarczana podawana „zwyczajnie, na srebrnych półmiskach” u państwa Rzeżuchowskich³³, wszystkie epizodyczne postaci mają nazwiska związane z jedzeniem: opowiadający pan Pieczarkowski, książę Kiełbik, pan Rydzewski, hrabia Sledziński... Ten literacki chwyt nie tylko je charakteryzuje, ale na dodatek celnie i niezwykle złośliwie oddaje poglądy autora na temat hierarchii wartości uznawanych w wykwintnym salonie Izabeli Łęckiej³⁴. Podobnej autokompromitacji dokonuje Starski, czarując Izabelę w pociągu słowami: „Takiej jak ty kobiecie nie wystarczy powszedni chleb szacunku ani pier-

^{32/} *Dawne obyczaje i zwyczaje szlachty i ludu wiejskiego w Polsce i w ościennych prowincjach*, Warszawa 1860, reprint: Warszawa 1987, s. 96-97. (Fragment ten przytacza R. Kaleta w *Sensacjach z dawnych lat*, Wrocław 1980, s. 242; za „Kurierem Warszawskim” 1828 nr 130 – włączony do książki, pojawił się jednak dopiero w 1860 r.).

^{33/} B. Prus *Lalka*, Warszawa 1982, t. 2, s. 213.

^{34/} E. Ihnatowicz tak komentuje ten fragment: „Nie sądzę, by któryś z pisarzy zdołał przewyższyć autora *Lalki* subtelnością i wyrafinowaniem mówienia kulinariami o sensie życia, wielkich uczuciach i imponderabiliach.

Oto w salonie Izabeli Łęckiej Pieczarkowski opowiada, że:

«najwykwintniejsze przyjęcia w tym poście są u państwa Rzeżuchowskich.

Coś zachwycającego, coś oryginalnego!... powiadam pani – mówił. – Kolacja, rozumie się, jak zwykle: ostrygi, homary, ryby, zwierzyna, ale na zakończenie, dla amatorów, wie pani, co?... Kasza!... Prawdziwa kasza... jakaż to?...

Tatarska – wtrącił pierwszy i ostatni raz pan Rydzewski.

Nie tatarska, ale tatarczana. Coś cudownego, coś bajecznego!... Każde ziarenko wygląda tak, jakby oddzielnie gotowane... Formalnie zajadamy się nią: ja, książę Kiełbik, hrabia Sledziński... Coś przechodzącego wszelkie pojęcie... Podaje się zwyczajnie, na srebrnych półmiskach...»

W tym małym felietonie kulinarnym (w którym wszystkie wodewilowe figury mają mówiące, kulinarne nazwiska) istotą niewysłowionej ironii jest odwrócenie relacji między znaczeniami «zwyčajnego» i «nadzwyčajnego». Odwrócenie to wydobywa i podkreśla względność tych znaczeń” (E. Ihnatowicz *Literacki świat...*, s. 136-137).

Babel Garnek i księga

niczki uwielbień... Tobie niekiedy potrzeba szampana, ciebie musi ktoś odurzyć choćby cynizmem”³⁵. Z mówiącymi nazwiskami czytelnik spotyka się także w *Emancypantkach* (raczej pocziwa, choć ograniczona pani Burakowska, właścicielka pensjonatu, w którym „wszystko obraca się naokoło cielecego kotleta”)³⁶. Deprecjonujące użycie porównania kulinarnego pojawia się tak samo w powieściach Orzeszkowej, gdzie służy ono charakterystyce zachowania bohaterów wraz z oceną moralną ich postępowania. Co ciekawe, większość – o ile wręcz nie całość! – zgromadzonych przykładów dotyczy mężczyzn, w dodatku ludzi wykształconych, uważanych za subtelnych i z natury swojej należących do świata salonów. Zestawienie z jedzeniem sprowadza ich wykwintne postaci do zupełnie trywialnego poziomu pierwotnych instynktów: łakomstwa, chciwości czy lenistwa.

W *Pamiętniku Wacławy* cyniczny łowca posagów szczerze wyznaje w prywatnym liście: „Ożenić się z panną posażną dlatego, aby uniknąć nędzy, kochać jedną, a wziąć ślub z drugą! Ależ to rzecz tak prosta i łatwa jak wychylenie naparstka absyntu albo połknięcie ostrygi”³⁷, natomiast miłosne wyznania rozpustnego Ludomira, powtarzane kolejnej kobiecie w zupełnie nie zmienionej formie, zostają skomentowane przez Wacławę: „Apostrofa zachowała się w pamięci tego człowieka tak cała i nienaruszona, jak owoc na zimę zachowany w occie!”³⁸. Wreszcie rozpieszczony Marian Brochwicz mimo najlepszych chęci nie podejmie rzetelnej domowej edukacji poprzez lekturę dzieł agronomicznych, ponieważ brak mu wytrwałości i samodyscypliny, co opisywane jest tak: „Maryś, niby z półmisków napełnionych trzema różnie przyprawionymi potrawami, skosztował z jednego foliału, z drugiego i z trzeciego. [...] Poskoczył on ku nim [księgom] śpiesznie i z zapalem, zaledwie wypił parę szklanek herbaty i nie skosztowawszy nawet towarzyszących jej przysmaków, pochylił głowę nad jedną z nich, potem nad drugą, potem nad trzecią, jakby je wszystkie przełknąć chciał jednym haustem niby kieliszek gorzkiego, lecz koniecznego dla zdrowia kordiału”³⁹. Postawa rozkapryszonego dziecka przy stole zastawionym przysmakami od początku nie wróży Marysiowi sukcesów w ambitnie zaplanowanym przedsięwzięciu. Traktowanie lektury jak deseru lub medykamentu, czego wyraźnie dowodzą zastosowane tutaj porównania, negatywnie charakteryzuje bohatera.

Jednak nie zawsze tak się dzieje – porównanie kształtu mgławicy do „płaskiej bułki chleba” przez profesora Dębickiego w czasie jego astronomicznego wykładu⁴⁰ czy fakt, że zgnębiony Ignacy Rzecki wypija w restauracji do pieczeni

35/ B. Prus *Lalka*, Warszawa 1982, t. 2, s. 261.

36/ B. Prus *Emancypantki*, Warszawa 1998, t. 4, s. 331.

37/ E. Orzeszkowa *Pamiętnik Wacławy*, Warszawa 1975, t. 1, s. 240.

38/ Tamże, t. 2, s. 291.

39/ E. Orzeszkowa *Rodzina Brochwiczów*, Warszawa 1951, t. 2, s. 7-8.

40/ B. Prus *Emancypantki*, t. 4, s. 174.

Przechadzki

z kartoflami i kapustą siedem kufli piwa⁴¹, bynajmniej nie deprecjonuje tych postaci w oczach czytelnika ani nie odbiera im jego sympatii.

Podobnie wygląda charakter metafory kulinarnej u Leona Potockiego – gdy na samym końcu książki oddaje przeczytany manuskrypt *Pamiętników pana Kamertona* do rąk autora, dziękując mu za lekturę, prosi o więcej, na co otrzymuje odpowiedź: „Lepiej – odpowiedział – nie dojeść, jak przejeść się; w pierwszym razie zostaje jeszcze apetyt nadal, w drugim następuje przesylenie”⁴². Książka jest posiłkiem dla umysłu czytelnika, dlatego też należy dbać o apetyt odbiorcy.

Tego rodzaju chywy artystyczne pojawiają się bardzo często u Bolesława Prusa, lecz nie w powieściach czy nowelach, ale w tekstach z gatunku, który zapewnia autorowi większą swobodę pióra, nie krępując go w takim stopniu wymogami odpowiedniości stylistycznej. Mowa tu oczywiście o kronikach tygodniowych, gdzie w ogóle kwestie jedzenia stanowią jeden z najczęściej niemal poruszanych tematów. Prus przywołuje je jednak w sposób bardzo rozmaity. Znakomitym przykładem porównania czy metafory kulinarnej może być następujący fragment dotyczący bigosu – budowany z niezwykle troską o narastające napięcie, a zakończony zupełnie niespodziewaną konkluzją:

Jeżeli jednak planetę naszą ozdabia bardzo wiele istot rozumnych, którym nieobce są rozkosze bigosowe, za to (niestety!) niewielu jest śmiertelników, którzy zgłębili sztukę przyrządzania bigosu.

Jakże się to robi?

Oto tak.

Pierwszego dnia gotuje się kapusta oddzielnie i mięso oddzielnie.

Drugiego dnia łączy się ugotowana kapusta z pokrajonym mięsem, co stanowi rusztowanie bigosu, uważane przez dyletantów za rzeczywisty bigos.

Trzeciego dnia odegrywa się mieszaninę, niesłusznie zwaną bigosem, i – skrapia się butelką soku winnej jagody.

Czwartego dnia odegrywa się substancję, dodaje się do niej bulionu w płynie i ma-lutką flaszczkę bifszyk-sosu.

Piątego dnia odegrywa się mieszaninę i obsypuje pieprzem na sposób grenadierski.

Wówczas – mamy już bigos, ale młodociany, nieśmiało stawiający pierwsze kroki.

Więc aby wzmocnił się i dojrzał –

szóstego dnia odegrywa się,

siódmego dnia odegrywa się – i –

ósmego dnia odegrywa się.

Ale dziewiątego dnia zjeść go należy, gdyż w dniu dziesiątym klasyczni bogowie, zżęceni wonią bigosu, gotowi ze szczytów Olimpu zejść na ziemię i wydrzeć specjal śmiertelnym ustom!

[...]

^{41/} B. Prus, *Lalka*, t. 1, s. 292.

^{42/} L. Potocki *Pamiętniki...*, cz. 3, s. 243.

Bąbel Garnek i księga

Odegrzewać, przygrzewać i jeszcze raz odegrzewać oto metoda, dzięki której rzeczy tego świata nabierają nieocenionych przymiotów. Jedną zaś z takich bez końca odegrzewanych kwestyj jest – kanalizacja Warszawy.⁴³

„Odegrzewanie” zdaje się być w ogóle sposobem, w jak Prus pojmuje rzemiosło felietonisty. Problemy kanalizacji Warszawy, filantropii, szpitali, szkół zawodowych, wreszcie – cen żywności i tanich kuchni pojawiają się w *Kronikach* z regularnością niemal wyznaczaną przez zegarek i kalendarz. Cała sztuka polega w tym momencie na tak atrakcyjnym „przyprawieniu” danej kwestii, by czytelnik się nią nie znużył, nawet jeśli zorientuje się, że po raz kolejny częstowany jest tą samą potrawą⁴⁴. A wiadomo, kropla draży skałę...

Z taką samą prawidłowością ukazuje się w tekstach felietonów Prusa jedno nazwisko, nieodłącznie związane z polską literaturą kulinarną. Chodzi tu oczywiście o Lucynę Ćwierciakiewiczową, przywoływaną głównie jako autorkę *365 obiadów*, ale pojawiającą się jako ostateczny autorytet i symbol wszelkiej kuchennej wiedzy tajemnej. Jej osoba stanowi najwyraźniej dla Prusa swoisty znak i bodaj czy jakiś inny autor książek kucharskich dostąpił w *Kronikach* tego zaszczytu, by być wymienianym jako *pars pro toto* całej grupy ludzi. To po prostu „pani Ćwierciakiewiczowa i jej stronniczy”⁴⁵. Reklamowanie ukazujących się w druku kolejnych *Kolej dla gospodyń* kronikarz uważa za „jeden z moich dorocznych obowiązków”⁴⁶, zachwyca się przepisami zawartymi w poradniku *Cokolwiek bądź chcesz wyczyszczyć...*⁴⁷, zaś o jego znajomości *365 obiadów* może pochlebnie świadczyć fakt, iż gdy Prus

43/ „Kurier Warszawski” nr 285 z 20 grudnia 1879 r., cyt. za: B. Prus *Kroniki*, oprac. Zygmunt Szweykowski, Warszawa 1958, t. 4, s. 90-91.

44/ Taka praktyka (używanie metafory kulinarnej w tekście felietonu czy recenzji) doczekała się zresztą krytyki ze strony Elizy Orzeszkowej, która ustami swego bohatera nieprzychylnie komentuje recenzje koncertu młodego skrzypka, gdzie wśród zawitych zdań i określeń „strawa duchowa w formie pożywczej sztuki mięsa czy kłiwego kremu podana”, „przyprawy, umieszczone tam dla podbechtania podniebienia ciekawości słuchaczy” itp., nie sposób dopatrzeć się jakiegokolwiek sensu. „Otóż to, jak krytyka kształci u nas młode zdolności! Młody debiutant występuje po raz pierwszy publicznie, a dwaj weterani, dwie powagi w sztuce i literaturze piszą o nim. Jeden z nich używa takiej retoryki, że i sam Cynceron nic by w niej nie zrozumiał, choć kilka grubych tomów o retoryce napisał; drugi tnie odę pochwalną [...]”, (E. Orzeszkowa *Wesoła teoria i smutna praktyka. Opowiadanie*, Warszawa 1966, s. 97).

45/ U Potockiego w podobnej funkcji nazwiska-znaku występuje Szyttler, przeciwstawiany konsekwentnie romansopisarce George Sand. Poczciwa pani chorążyna: „Dzieł pana Sanda nie znam – wyrzekła dobrodusznie – bo żadnych romansów nie czytam, poprzestaję na Szacfayerze i Szyklerze, z pierwszego pochwalić się muszę, że szczęśliwie kuruje, a drugi nauczył mnie niejednej smacznej potrawy [...]”. W przypisie autor dodaje: „*Lekarz domowy Szacfayera – Kucharz doskonały* Szyklera, dwa dzieła rozpowszechnione na Litwie” (L. Potocki *Pamiętniki...*, cz. 1, s. 215).

46/ B. Prus *Kroniki*, t. 4, s. 420.

47/ Tamże, t. 10, s. 24-25.

Przechadzki

określa „młodocianych poetów, którzy uważają się za kożuszek dziennikarskiej śmietanki, za leciutkie, słodziutkie, waniliowe i cynamonowe N i c” pojawia się tu natychmiast odsyłacz „(patrz 365 obiadów, s. 35)”⁴⁸. Metaforze z przypisem trudno odmówić oryginalności!

Uwielbienie dla Ćwierciakiewiczowej (manifestowane w sposób dość żartobliwy, lecz ogromnie częsty) nie jest jednak u kronikarza zupełnie bezwarunkowe. Jeśli bowiem pani Lucyna ryzykownie umieszcza na końcu swojej *Kolędy dla gospodyń na rok 1881* poezje o nader miernej wartości, Prus nie omieszka bezlitośnie wytknąć im grafomaństwa, z obowiązku kronikarskiej rzetelności obficie cytując przykłady i kończąc: „Klituś bajduś, módl się za nami!... Ale za to jaka tam jest «połudwica z truflami», «kwiczoły pieczone z rożna», «kit zimowy do okien» i tysiące innych klejnocików... Słowem – cacko, nie kalendarz!”⁴⁹.

Cudowne przepisy na połędwicę i kwiczoły z rożna pozwalają nie tylko na ułaskawienie znanej autorki od kary za brak gustu w wyborze „części artystycznej” swojego bardzo użytecznego wydawnictwa, ale jeszcze wydzierają Prusowi spod pióra takie humorystycznie żartobliwe pochwały:

Ktoś powiedział, że do sakramentu małżeństwa potrzebne są następane kwalifikacje: pełnoletniość, wolna a nieprzymuszona wola i ... 365 obiadów za pięć złotych.⁵⁰

Brzmi to wszystko bardzo mało serio, jednak pod żartobliwą formą ukrywa się rzeczywiste poważne zainteresowanie i troska.

Była bowiem epoka, w której zajmowanie się kuchnią i spiżarnią należało do złego tonu. Wówczas znikła rasa znakomitych gospodyń i tradycja polskich potraw. Panny na wydaniu nie umiały przepowiedzieć: czy pewna kura zniesie lub nie zniesie jaja? ale natomiast kartaczowały ludzi panięńskimi wiadomościami z zakresu: słownikarstwa, chronologii i encyklopedii.

Była to epoka romansów George Sand, białych dziewic i katarów żołądka. Przeciw niezdrowym prądom owego czasu pani Ćwierciakiewiczowa podniosła sztandar 365 obiadów i – zrobiła pierwszy krok do ocalenia kraju.

Dziś każda młoda gospodyni, jeżeli nie potrafi ugotować nawet lanego ciasteczka, to przynajmniej posiada w swojej biblioteczkę wydawnictwa – wskrzesiciele naszych gospodarskich tradycji. Jest to więc zapowiedź lepszych czasów: dla żołądka przez kuchnię i dla społeczeństwa – przez żołądek.⁵¹

Odradzać społeczeństwo przez książki kucharskie i poradniki gospodarcze? Przez tanie kuchnie, którym podsuwa się tanie a proste przepisy tatarskie „o pożytku z krwi wołowej”, marnującej się codziennie w szlachtuzach warszaw-

48/ Tamże, t. 5, s. 82.

49/ Tamże, t. 4, s. 421.

50/ Tamże, s. 206.

51/ Tamże, t. 5, s. 207-208.

Babel Garnek i księga

skich? Czemu nie, choć dziś ten plan wydaje się absurdalny i utopijny. Pozytywistyczny program pracy organicznej nie żywił wstrętu do najdrobniejszych nawet przedsięwzięć, jeśli tylko obiecywały bodaj małe, ale realne efekty. Stąd Prus czujnie śledzi każdą wystawę higieniczną, każdą tanią kuchnię i popularnonaukową broszurkę, ukazującą się na rynku wydawniczym. Choćby „*O żywieniu i pokarmach*”, wydaną przez drów Nusbauma i Nenckiego”, która tłumaczy, jak powinien jadać człowiek pracujący, aby mógł pracować wydajnie.

Z tej również książeczki można się dowiedzieć, że drogi kawior jest mniej posilny od śledzia; że arcydrogie ostrygi są przeszło 3 1/2 raza mniej warte od zwykłego karpia; że trufle są mniej pikantne od czosnku, a szparagi od kapusty.

Krótko mówiąc, że ubogi demokratą większą może mieć uciechę ze śledzi, czosnku, chleba i kapusty, aniżeli dumny magnat, lykający ostrygi i walający sobie palce szparagami.⁵²

To podany w skondensowanej formie jeden z kulinarnych dogmatów pozytywizmu, nad którego udowodnieniem trudziła się niejedna powieść tendencyjna.

^{52/} Tamże, t. 10, s. 163-164.