

Xavier Domingo

Za kuchennym progiem : (literatura i gastronomia)

Teksty : teoria literatury, krytyka, interpretacja nr 2 (56), 89-102

1981

Artykuł został zdigitalizowany i 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.

Xavier Domingo

**Za kuchennym progiem
(literatura i gastronomia)***

*W swoim nieumiarkowaniu sprawi-
teś, że Lot,
zaczny mieszczanin, wypił tak wiele,
iż
łączył się ze swymi córkami; idź
więc i ty
dopełnić twego występku, bo tam
gdzie jest wina,
jest lubieżność i cała reszta zła*

Juan Ruiz, arcykapłan Hity.

Postacie literackie — arystokraci, mieszczenie i proletariusze, młodzi i starzy, wszyscy jedzą od czasu do czasu. Niekiedy pisarzowi udaje się sprawić, by owe posiłki z atramentu i papieru stały się istotną częścią konstrukcji postaci, częścią, bez której nie mogłaby ona zaistnieć w sposób pełny.

Pisarze dawno już zauważyli, że kuchnia, mody i zwyczaje kulinarne, gastronomia mogą nie tylko stać się idealnym zawiązkiem sytuacji powieściowych, ale również stwarzają szansę rzeczowego określenia bohatera literackiego, opisaną rzeczywistości społecznej, a nawet politycznej, zaprezentowania własnej wrażliwości. Zafascynowanie kuchnią było tak wielkie, że niektórzy z autorów poświęcali jej książki nie mające nic wspólnego z fikcją literacką. W Hiszpanii taki rodzaj literatury „kulinarnej” jest szczególnie bogaty. Uprawiali ją Julio Camba, Alvaro Cunqueiro, Josep Plá, Nestor Luján, Vázquez Montalbán, Emilia Pardo Bazán, by ograni-

Wszyscy jedzą
(od czasu do
czasu)

Literatura
„kulinarna”

* Tekst zaczerpnięty z miesięcznika „Camp de l’Arpa” 1979 nr 70 (Barcelona).

czyć się do najbardziej znanych. Co do literatury francuskiej, to w pierwszej chwili przychodzą mi na myśl jedynie Balzac i Aleksander Dumas. Nie sposób także odmówić znaczenia pisarzom zajmującym się wyłącznie sprawami kulinarnymi, takim jak Dionisio Pérez — „Doktor Thebussem” czy Manuel Maria Puga y Parga — „Picadillo”. Z Francuzów specjalizujących się w tej dziedzinie wymieńmy Grimonda de la Reyniere, Brillat-Savarina, Curonsky’ego i Courtina.

Nasz temat rozrósłby się do gigantycznych rozmiarów, gdybyśmy poszerzyli go o rozdział poświęcony pisarzom-kucharzom, poczynając od Antonina Careme z pierwszej połowy XIX w. Pozostawiam te miłe dociekania mojemu dobremu przyjacielowi i wielkiemu kucharzowi Alainowi Kelepikisowi.

Bez wątpienia pisarstwo wszystkich tych autorów wybiega poza sprawy związane z kuchnią, a opisy sztuki kulinarnej tworzą punkty odniesienia dla wielu różnych rzeczy. Sedno sprawy oddaje twórczość poetycka Benjamina Pereta, surrealisty konsekwentnie stosującego „zapis automatyczny”, u którego 90% obrazów ma charakter gastronomiczny. W tym krańcowym przypadku widać aż nadto wyraźnie, że to, co lubimy jeść pozostaje w bardzo ścisłym związku z tym, co lubimy w ogóle (nawet gdyby miało być najbardziej perwersyjne) i że język oddający rozkosze podniebienia jest niezwykle odpowiedni do wyrażania innych namiętności.

Prawda, taki sposób podejścia do literatury pociąga za sobą niemal całkowite odrzucenie rozważań nad tym, co zasadniczo literackie; ale przecież nawet my, którzy zarabiamy na życie pisaniem, nie jesteśmy zbudowani ze słów. Słowa służą jedynie do przygotowania wybornej zupy z nas samych. Z tego powodu tak zadziwiająca jest nieobecność jęczenia w niektórych literaturach. Na przykład w iberoamerykań-

skiej. Zjawisko to raczej niezwykle. Europejczycy, Amerykanie, Azjaci czy Afrykanie nie przestają na ogół mieć żołądka, kiedy piszą. Wyjątek latynoamerykański z jednej strony bierze się chyba z nadmiernie wysublimowanego i akademickiego profesjonalizmu, z drugiej zaś z faktu, że pisarze latynoscy mają poczucie twórców intelektualnie skolonizowanych i peryferyjnych.

W Europie najwspanialszym przykładem na to, jak ważne mogą być doznania smakowe, jest oczywiście przykład Marcela Prousta. Wystarczy zwykle wspomnienie aromatu i smaku magdalenki, by wprawić w ruch całą ogromną maszynę pamięci, którą zatrzymuje dopiero śmierć. Całe szczęście, że skończyło się tylko na porannej magdalence, bo gdyby Proust chciał dotrzeć do deserów przy kolacji, ciągle by zapewne jeszcze pisał. Ale żarty na bok, mało kto zaszedł tak daleko wychodząc po prostu z kuchni.

Proust jednak nie weźmie udziału w naszych rozważaniach. Zaprosiliśmy do stołu innych gości, którzy prawdopodobnie nie doszliby z nim do porozumienia. Oto pierwszy:

Franciszek Rabelais, albo kuchnia przeciw teologii

Rabelais jest twórcą postaci, których imiona dały początek przymiotnikom: gargantuiczny i pantagrueliczny, wzbogacając nimi język dotyczący jedzenia. Przymiotników tych używa się do określenia monstrualnych uczt lub postaci o niebywałym apetycie.

Rabelais, lekarz i zakonnik, początkowo franciszkanin, potem benedyktyn, nie ograniczał się jednak do zapełniania stronicy tysiącami szynek, wędzonek, beczek wina i górami pieczonego. Kościół od razu zrozumiał ukryty sens opublikowanego w 1532 r. dzie-

Najwspanialszy przykład

Rabelais'owskie przymiotniki

ła i z furją rozpoczął z nim walkę. Książki, które dzisiaj dajemy jak bajki naszym dzieciom, zostały wycofane ze sprzedaży, a sam Rabelais musiał udać się na wygnanie. Sorbona, składająca się wówczas tylko z wydziału teologii i reprezentująca najbardziej nieprzejednaną ortodoksję, dopatrzyła się w gastronomicznych namietnościach bohaterów Rabelais'go tendencji reformacyjnych. Dzisiaj interpretacje posuwają się jeszcze dalej. Najnowsi egzegeci uważają Rabelais'go za jednego z prekursorów Nietzschego i współczesnego ateizmu.

Ja widzę w tym raczej wytwór mody uniwersyteckiej, nie zaś poważną analizę. Pozwolę sobie przedstawić inną — mniej metafizyczną, a bardziej historyczną interpretację dzieła Rabelais'go. Proszę nie zapominać, że zasiedliśmy do uczyty z pisarzem, tzn. z człowiekiem dużo bardziej zainteresowanym zmiennością czasu niż bytu. Ufam, że pozostali panowie obecni dziś przy moim stole, tzn. Donatien-Alphonse-François de Sade i Honoriusz Balzac, zgodzą się ze mną w tym względzie.

Rabelais
i świat
współczesny

Przyjrzyjmy się więc Rabelais'mu w kontekście współczesnej mu rzeczywistości. Zobaczymy bojownika idei, który w swoim piarstwie wykorzystuje kuchnię i jedzenie jako oręż skuteczny i pokojowy zarazem. W istocie bowiem to, o co walczy, zwycięży. Nie za jego życia, rzecz jasna, ale w wieku XIX, kiedy to umiera de Sade i tworzy Balzac. Straci na sile w naszych czasach, czasach Simenona. Pamiętajmy, że w ówczesnej Francji Rabelais to humanista, gorący wyznawca idei Erazma. Innymi słowy, by nie wpadać w zawilości i wyrażać się jasno — zdecydowanie opowiada się za tym, aby władza doczesna przeszła z rąk Kościoła w ręce świeckie. Zmiana ta ma się wkrótce rzeczywiście dokonać. Wysocy dostojnicy kościelni, którzy są na bakiar z zasadami stanu kapłańskiego, popierają te poglądy. Protektorem pisarza jest du Bellay, kardynał, ale przede wszystkim szlachcic francuski, który chce

zarządzać swoimi winnicami i sadami bez płacenia podatków Kościołowi. Du Bellay to oczywiście katolik, ale raczej ze względu na pełną teatralnego przepychu liturgię łacińską i ukrytą zmysłowość klasztorów żeńskich. Jednak co się tyczy pieniędzy, to niech je płacą papieżowi Rzymianie. Sam woli oddawać je swemu królowi, który jest francuskim chłopem i równie jak on bogatym.

Rabelais jest na dodatek lekarzem i racjonalistą. Styka się na co dzień z tym, co zachodzi wewnątrz istoty ludzkiej, w ciele innych ludzi i w jego własnym. Można go już nazwać fizjologiem. Ważne jest to, co wchodzi do ludzkiego ciała i to, co z niego wychodzi. Jakość ekskrementów jest najpewniejszym wskaźnikiem zdrowia. Taki jest stan wiedzy najmniej w owym czasie zabobonnej. Z tego właśnie bierze się fakt, że całym masom kategorii duchowych i intelektualnych Rabelais przeciwstawia góry rzeczy nadających się do zjedzenia i strawienia. Poczynając od skutków, jakie to wywołuje — i mniejsza o grzech nieumiarkowania — widzimy też, co dzieje się ze sprawami na pozór transcendentnymi, w rzeczywistości zaś zwyczajnie fizjologicznymi, jak choroba, seks czy śmierć. Ważna jest przede wszystkim przyjemność, owa przepustka do bezkarności. Oto pełna witalnej siły przejrzystość. (...) Rabelais jest optymistycznym prorokiem swojej epoki. Jego dwa olbrzymy-żarłoki, niezwycześni i zniewalający, są zapowiedzią supermana i rozprawiają się z postną teologią Sorbony. Cała ich mądrość opiera się na dwóch podstawach: racjonalnym stosunku do świata i wesołym życiu. Utopijną krainą Rabelais'go jest opactwo Thélème, rodzaj fourierowskiego falansteru na długo przed Fourierem, tyle że jest to wszystko dużo bardziej zabawne.

Kiedy wyszły utwory Rabelais'go, ukazała się także książka *La fleur de toute cuisine* Pierra Pidou, a sztuka kulinarna we Francji nabrała wielkiej świetności. Przyjaciół kucharzy, którym w swoich

Fizjolog

Optymistyczny prorok

książkach składa żarliwe hołdy, odmalowuje Rabelais kuchnię swojej epoki: obfitość ryb i mięs, przede wszystkim solonych, dziczyzny, niewielką ilość jarzyn. Niektóre z dań i sosów, jakie wymienia, dotrwały do dnia dzisiejszego, jak np. sosy madame i robert opisane w czterdziestym rozdziale czwartej księgi *Pantagruela*.

Markiz de Sade zachowuje przy życiu tylko kucharki

Tylko dwie
rzeczy

Markiza de Sade, naszego drugiego współbiednika, interesowały na dobrą sprawę tylko dwie rzeczy: zbrodnia i zadek ludzki. W tych dwóch dziedzinach jego pomysłowość była nieograniczona, wzniosł język francuski na wyżyny perfekcji nie mającej sobie równej, wykroczył daleko poza cyniczne bluźnierstwa całej XVIII-wiecznej literatury, wymyślił powieść gotycką i powieść grozy, był obdarzony niezwykle swobodnym poczuciem humoru i stał się swego rodzaju postrachem dystygowanych wyznawców dobrych manier, którzy uczynili z niego najbardziej zabronionego pisarza wszystkich czasów. Mężczyźni i kobiety, wielkie postaci Markiza, należą do sfer Władzy i Pieniądza, i choć niewiele jest prac analizujących twórczość de Sade'a z tego punktu widzenia, nie ma wątpliwości, że jego galeria portretów mężów stanu, bankierów, kupców i dostojników kościelnych — dzieciobójców, matkobójców, ojcobójców, pederastów i entuzjastów zbrodni seksualnej we wszystkich jej formach i odmianach, tworzących skretyniałą bandę kanalii sprzymierzonych z mętami społecznymi dla radosnego i bezkarnego oddawania się złu, że cała ta galeria w swej monolitycznej prostocie składa się na jedną z najbardziej zjadliwych satyr społecznych wszystkich czasów. Zbiorowość tę de Sade ma nieustannie przed oczyma, sam zresztą jest jej ofiarą. Mówiąc

Monolityczna
prostota

krótko, za wzór posłużyła tu klasa panująca jego szalenie barwnej epoki. Chociaż sam de Sade nigdy nie określa dokładnie czasu historycznego akcji, jego bohaterowie należą do owego stanu drapieżnie żądnego życia i sukcesu, który wykorzystał do cna lata schyłku ostatniego Królestwa, wymknął się Terrorowi i powrócił do władzy z Napoleonem Bonaparte. W tym środowisku, które z ochotą się go wyparło, Markiz był czarną owcą. Odpłacić za cios mógł im tylko bezgraniczną nienawiścią i bezlitosnym sportretowaniem. Normalnie zrobiliby pewnie taką karierę jak oni, przecież należał do ich klasy. Cierpiał jednak na przeraźliwą chorobę, na którą nie ma lekarstwa — dar jasnowidzenia. Musiał za to zapłacić: stał się pierwszą ofiarą samego siebie. Fascynujący przypadek.

Ofiara samego siebie

Ale do rzeczy. Wszyscy ci ludzie jedzą, jedzą dużo i dobrze. Weźmy na przykład *120 journées de Sodome*. De Sade umieszcza akcję w dobie wojen toczących się za panowania Ludwika XIV, jednak ce, remoniał uczt i porządek dań jest właściwy kuchni czasów Ludwika XVI i Cesarstwa. Rzec by można, że wspomniany Antonin Careme jest już wśród 46 postaci, które pewnego grudniowego dnia zamykają się w zamku Silling, aby opuścić to miejsce 1 marca po okrutnej masakrze, kaprysie hrabiego de Blangis, jego brata biskupa, sędziego Curval i bankiera Durcet.

Ścisły regulamin, który czterej kompani narzucają swoim ofiarom, opiera się na śniadaniu (zawsze opartym na czekoladzie), drugim śniadaniu i obiedzie. De Sade skrzętnie zaznacza, że chodzi tu o uczyty niezwykle wyszukane, z których żadna nie kosztuje mniej niż 10 tys. ówczesnych franków, co dzisiaj odpowiadałoby takiej samej sumie w nowych frankach. Między 46 osobami, które znajdują się w zamknięciu, jest również służba, a wśród niej cztery kucharki o wyjątkowych umiejętnościach, szczególnie dla nas istotny. Podawane są nieprzebrane

Obiad
u Sade'a
i Barrasa

ilości jedzenia. Zakąskom towarzyszy burgund, przystawkom wino z Bordeaux, pieczeniom szampan a deserom tokaj i madera.

Opis jednego z bankietów przypomina do złudzenia obiad wydany przez Barrasa dla członków Dyrekto-riatu, Talliena, Talmy, Beauharnausa, Hingelerota i Osbirande'a. Na początek zupa z langusty, potem dwadzieścia rodzajów zakąsek. Następnie czterdzieści przystawek z drobiu i dziczyzny. Zaraz potem serwowane są pieczenie i 26 kolejnych dań. W dalszym ciągu stół zapełnia się stosami wypieków ciepłych i zimnych, potem „cudowną ilością owoców egzotycznych”, lodami i syropami, czekoladą i likierami. Z win podaje się tego dnia: na początek wino burgundzkie, do drugiego i trzeciego dania wina włoskie, do czwartego wina reńskie, do piątego wina z doliny Rodanu, do szóstego szampana i wreszcie do deserów wina greckie.

Czas między posiłkami wypełniają opowieści wynajętych w tym celu ladacznic o występkach i zbrodniach seksualnych. Specjalnie sprowadzeni młodzi chłopcy i dziewczęta służą natychmiastowemu urzęczywistnianiu zasłyszanych praktyk. *120 dni Sodomy* stanowi wyczerpujący katalog zbrodni seksualnych, którym oddawali się ludzie Władzy i Pieniądza, katalog prezentowany *in crescendo* aż po zabójstwo przez coraz to okrutniejsze i bardziej groteskowe tortury.

W tym kontekście kuchnia i „to, co za kuchennym progiem”, mają bardzo określone znaczenie. Na prze-strzeni całego utworu de Sade, reprezentant wieku Oświecenia, wiedzie dyskurs na temat człowieka jako siedliska energii wolnej od wszelkiej moralności i zdolnej do zniszczenia wszystkiego, co go otacza, jeśli konieczne jest to dla utrzymania się przy życiu. Lacan w jednym ze swoich znakomitych ese-
jów z wielką przenikliwością oddziela de Sade'a od towarzystwa freudystów, w którym zwykło się go umieszczać, by wyznaczyć mu miejsce u boku Kanta

i czcicieli ducha naukowego. Celem jedzenia jest tu nagromadzenie możliwie największej ilości energii i jeśli sztuka gotowania została wyniesiona na takie wyżyny doskonałości przez możnych tego świata, to stało się tak dlatego, żeby mogli oni zgromadzić jeszcze więcej energii i władzy. Ale oprócz tego, wyszukanie kulinarne ma jeszcze inny cel, przy którym de Sade zatrzymuje się ze szczególnym upodobaniem: gwarantuje odpowiednią, zdolną zadowolić koprofaga jakość odchodów.

Cele jedzenia

Zadek kobiecy czy męski jest źródłem największych rozkoszy bohaterów de Sade'a. Ale poza tym, z tej części ciała wydostają się ekskrementy, które są strawą do tego stopnia wykwinną dla tych szaleńców, że posuwają się oni w tym względzie do niezwykłego wyrafinowania, by osiągnąć zaspokojenie swoich gustów. Lewatywy z mleka, z likierów lub z czekolady zmieniają brzuch ofiary w żywą przetwórnę, której zadaniem jest wyrób ekskrementów wedle upodobań klienta.

Wykwintni
koprofagowie

Prostytutka Duclos opowiada o pewnym kupcu zbożowym, wykwinnym koprofagu, który zabiera ją z domu publicznego do siebie, gdzie „odżywia ją zgodnie z modą”, żeby móc dwa razy dziennie spożywać jej odchody. (...)

Po wysłuchaniu tej opowieści i niesłychanej ilości jej podobnych czterej libertyni z zamku Silling wydadają kucharkom odpowiednie polecenia. (...)

Oczywiście, bohaterowie de Sade'a oddają się także, i to w ramach codziennej rutyny, kanibalizmowi. *Juliette* obfituje w uczone i zawierające szereg szczegółów technicznych rozprawy na temat najlepszych sposobów przyrządzania mięsa ludzkiego. Na domiar tego, bohaterowie de Sade'a używają ludzi w charakterze mebli w jadalni. Grupa kobiet na czworakach służy za stół, na którym jedna z ich sióstr, córek czy matek jest serwowana w formie gulaszu. Biesiadnicy, rzecz jasna, siedzą okrakiem na innych, które w przerwach między kolejnymi da-

Rutynowy
kanibalizm

Pedantyczne
rachunki
Sade'a

niami gwałcą lub poddają męczarniom, a w razie najmniejszej oznaki oporu odsyłają natychmiast do kuchni, skąd wracają przerobione na *fricandeau*. Z 46 osób, które wchodzi do zamku Silling, żywych wyjdzie 1 marca tylko 16. Pozostałe zostają złożone w ofierze. De Sade w czasie pisania *120 dni* prowadził isticie biurokratyczne i pedantyczne rachunki dotyczące zabitych, wszystko w celu wyeliminowania błędów, o które nietrudno w sytuacji, gdy tak wielka liczba osób bierze udział w orgiach. Nie chciał dopuścić, by nagle pojawił się ktoś, kto w poprzednich dniach został już zmasakrowany, rozerwany na części albo pożarty.

Pracując nad ostatnim aktem i dokonując krwawego podsumowania dni, de Sade notuje — i warto to podkreślić: „Pierwszego marca, widząc, że śniegi jeszcze nie stopniały, podejmuje się decyzję zlikwidowania wszystkiego, co jeszcze zostało. Czterej przyjaciele, oddając się zwykłym praktykom w swoich pokojach, postanawiają zezwolić na powrót tym, którzy powinni być zwrócenii Francji, pod warunkiem wszakże, że pomogą w torturowaniu pozostałych. Nic się nie mówi sześciu kobietom z kuchni, jednak postanawia się poddać torturom trzy warte grzechu pomocnice, ocalić natomiast trzy kucharki, dla ich niezaprzeczalnego talentu...”

**Honoriusz de Balzac: powiedz
mi, jak jadasz, a powiem ci,
kim jesteś**

Aż do czasów Balzaca żaden powieściopisarz nie wykorzystał kuchni i jedzenia w domu bądź w restauracji do przedstawienia bohatera literackiego zgodnie z maksymą uwielbianego przez Balzaca Brillat-Savarina: „Powiedz mi, jak jadasz, a powiem ci, kim jesteś”. Tych, którzy poszli szlakiem przetartym przez Balzaca, także nie było wielu. Bo nie dopuszczano do świadomości tego, że

powieściowi bohaterowie muszą jeść, a czytelnik powinien wiedzieć co, jak i gdzie jedzą. Jako kontynuator Balzaca w tym względzie przychodzi mi do głowy jedynie Zola, wielki obserwator zwyczajów kulinarnych i gastronomicznych, a wśród nowszych pisarzy Georges Simenon. Należy podkreślić, że ci trzej powieściopisarze, nie będąc prawdziwymi żarłokami (czy jest coś bardziej śmiesznego od bycia żarłokiem?), byli — a ostatni z nich jest nadal — ludźmi o wykwintnym smaku, a nade wszystko bardzo ciekawymi wszystkiego, co wiąże się ze sztuką kulinarną. Balzac opatrzył Brillat-Savarina adnotacjami, uzupełnił go i poprawił w wielu punktach.

Balzac —
Zola —
Simenon

Pewien specjalista o iście benedyktyńskiej cierpliwości, Fernand Lotte, sporządził katalog wszystkich dań, poczynając od zup a kończąc na deserach, które spożywają bohaterowie Balzaca. Nie zapomniał przy tym o sosach, dodatkach i różnorodnych ziołach. Katalog uzupełnia lista win. Po tej pracy, opublikowanej w „L'Anne Balzacienne” w 1962 r., ukazała się następna w formie przewodnika po restauracjach Paryża i poza nim, których gośćmi bywali często bohaterowie pisarza. Balzac nigdy nie prowadził ich do lokali będących jedynie wytworem jego wyobraźni. Rubempré, Rastignac, Kuzyn Pons i pani Marneffe chadzali jadać tam gdzie wszyscy i wybierali dania z tej samej karty, co Balzac we własnej osobie. Nóżki jagnięce *a la poulette*, *fricandeau* ze szczawiem albo kurze żołądki z truflami czy kurczę marenego w „Rocher de Canale”, kotlety i sytne zupy w znakomitym i tanim „Flicoteaux”. Jejmość o bujnych kształtach, zajmująca się otwieraniem ostryg w „Cadran Bleu” na bulwarze du Temple, wyda się za Cibota i będzie dozorczynią u Kuzyna Ponsa, jednego z najciekawszych sybarytów podniebienia w całej twórczości Balzaca.

Wszyscy bohaterowie utworów Balzaca jedzą, a pisarz opisuje szczegółowo ich posiłki. Nie wszyscy

Jedzący
i smakosze

jednak są smakoszami. Smakoszów z prawdziwego zdarzenia jest zaledwie trzech czy czterech. Jeden z nich to Kuzyn Pons. Drugim jest Doktor Rouget. Jemu właśnie zawdzięczamy odkrycie, że omlet staje się naprawdę wyborny, jeśli ubić oddzielnie na pianę białka a potem dodawać do nich po trosze żółtka, również ubite, i wszystko dobrze wymieszać. Bohaterowie Balzaca jedzą, bo — jak twierdzi pisarz — jedząc określają się dużo lepiej niż w jakikolwiek inny sposób. Kiedy w *Ojcu Goriot* Rastignac przychodzi do domu bankiera Nuncingena, pierwsze, co zwraca jego uwagę, to bogata, zbyt kowna, nienaturalna i składająca się z niezliczonych naczyń zastawa stołowa. Pan domu, obrzydliwy skąpiec, ledwie co skubnie. Jednak do stołu podaje się wedle skomplikowanego francuskiego ceremoniału czasów Restauracji, protokołu niebywale subtelnego i znanego jedynie tym, którzy są dostatecznie bogaci i tworzą krąg bardzo zamknięty, rządzący się szczególnym kodeksem. Kto nie jest w nim znakomicie zorientowany, ośmieszy się i zostanie automatycznie odsunięty od stołu dla wtajemniczonych. Jedzenie to język. A język bogatych różni się od języka biedaków. Balzac przygląda się uczestnikom pewnego bankietu, a później notuje: „Kiedy przyjęcie dobiega kresu, niektórzy rozgryzają pestki gruszki, inni kciukiem i palcem wskazującym lepią kulki z chleba, zakochani rysują niekształtne litery resztkami owoców, skąpcy liczą kosteczki i układają je na talerzu tak, jak reżyser ustawia statystów w głębi sceny”.

Jedzenie jako
język

Z drugiej strony, związek Balzaca z jedzeniem przekracza ramy prostej obserwacji społecznej czy opisu charakterologicznego postaci. Uważny czytelnik i komentator Brillat-Savarina, Balzac nieustannie wykorzystuje w swoich powieściach kuchnię z zacięciem iście naukowym. Jest przekonany, że zwyczaje kulinarne mają wielki wpływ na człowieka, a nawet nadają kształt cywilizacjom.

Cywilizacja
i gastronomia

Wierzy w to do tego stopnia, że sam narzuca sobie

specjalne diety, których przestrzega z całą surowością w momentach, gdy pracuje. Posiłek spożywany w środku dnia ogranicza się wówczas do kilku gotowanych jaj, niedużego kieliszka białego wina z Voubray i ogromnych ilości kawy. Kiedy indziej rozszerzał tę dietę tonami owoców. System ten nie był wynikiem kaprysu, ale rezultatem najbardziej postępowych doktryn fizjologicznych owego czasu, a w swym założeniu miał dawać większą jasność umysłu i zdolność do pracy. Żaden ze współczesnych dietetyków nie podałby go w wątpliwość.

Balzac, gdy tylko kończył pisanie powieści, natychmiast zanosił ją do swego wydawcy, nazwiskiem Werdet, i zapraszał go na kolację. Werdet opisał jedną z takich biesiad. Sam, jako że chorował na wątrobę, zadowalał się skromną zupą i skrzydełkiem kurczaka. Balzac pochłaniał setkę ostryg, tuzin żeberek jagnięcych, kaczkę z rzepą, dwie pieczone kuropatwy, flandrę po normandzku, by nie liczyć przystawek i owoców. A płacić za kolację musiał, rzecz jasna, zaproszony wydawca.

Innym razem, podczas pobytu w Polsce u pani Hańskiej, dowiaduje się, że siostra zamierza odprawić służącą Małgorzatę. Niezwłocznie pisze do niej list, w którym prosi, by zatrzymała dziewczynę i zapewnia, że sam pokryje wszelkie koszty. Chce tylko jednego: żeby Małgorzata każdego ranka chodziła na główny targ, „tak jak to czynią dobrzy restauratorzy”, i przygotowywała mu obiad i kolację — „normalny posiłek z czterech dań na obiad i z dwóch na kolację, wszystko musi być wszakże wyborne i starannie przygotowane”. Małgorzata będzie w zamian zwolniona od sprzątanania i innych zajęć domowych. Balzac przedkładał kuchnię domową, wiejską, regionalną nad wielką kuchnię mieszczańską. I w tym swoim osobistym upodobaniu, które dzieli z niektórymi ze swych szczególnie lubianych bohaterów, jak np. Lucien de Rubempré, Balzac również wykracza poza sprawy czysto kulinarne.

Burżuazja okresu Restauracji i Drugiego Cesarstwa

Kolacja
z Balzacem

Kuchnia...

opowiadała się przeciw kuchniom regionalnym. Kucharze i restauratorzy, którzy porzucali ten typ kuchni i tworzyli coś, co dziś nazywa się *cuisine française*, a w rzeczywistości jest po prostu kuchnią paryską, byli oficjalnie wspierani przez rząd. Geniusz imperializmu francuskiego nie lekceważył tych drobiazgów — kuchni, mody, literatury. Po dziś dzień są rentowne.

i polityka

Balzac nie cierpiał panującej klasy społecznej, choć wstręt ten wynikał z postawy, którą pewna odrobina przestarzała lewica nazwałaby „najbardziej reakcyjnym odchyleniem”. Daleki był od sympatii dla jakobinizmu i partii centrum. W poglądach politycznych pozostawał pod wpływem Alexisa de Toqueville’a. W tym kontekście wyraźne upodobanie do kuchni regionalnej równało się swego rodzaju deklaracji życiowej i politycznej. Proszę nie zapominać, że — jak już wspomniałem — w owym czasie nagradzano w Paryżu tych, którzy usuwali ze swych stołów czy z kart restauracyjnych dania kuchni ludowej. Hymn ku czci potęgi i ekspansji nie tolerował zapachu gotowanej kapusty, który dla Balzaca natomiast był symbolem wartości niepodważalnej i cnoty obywatelskiej.

Stała cena

Trufle zaś były już wówczas najbardziej wymownym symbolem pozycji społecznej i finansowej. Grają znaczną rolę w całej twórczości Balzaca. Kosztowały w tamtych czasach jakieś 700 czy 800 franków kilogram, cena bardzo podobna do dzisiejszej, w nowych frankach. Aromat trufli w kuchni czy w domu wskazywał na solidne dochody i dobrobyt materialny.

A oto wielka postać Balzakowska, Cezar Birotteau. Przypominać go sobie? Cała jego osobowość mieści się w tej krótkiej aluzji „gastronomicznej”: „Nad paleniskiem, w którym jarzył się węgiel, rumienił się omlet z truflami”.