



28.06.2022

**Pola Bajera, Performatywna funkcja jedzenia, czyli jak jedzenie kreuje rzeczywistość w *Uczcie Babette* Karen Blixen oraz w *Brzuchu Paryża* Emila Zoli**

---

Jedzenie towarzyszy nam od zarania dziejów. Jemy, by żyć... Żyjemy, by jeść. To swoiste błędne koło jest nieodłączną cechą ludzkiego bytowania. Jako wymiar tak ściśle związany z naszym życiem jedzenie nieczęsto staje się przedmiotem głębszych refleksji.

Pola Bajera

Performatywna funkcja jedzenia, czyli jak jedzenie kreuje rzeczywistość w *Uczcie Babette* Karen Blixen

oraz w *Brzuchu Paryża* Emila Zoli

Praca zaliczeniowa z przedmiotu: *Wielkie dzieła literatury światowej w ujęciu porównawczym*

Jedzenie towarzyszy nam od zarania dziejów. Jemy, by żyć... Żyjemy, by jeść. To swoiste błędne koło jest nieodłączną cechą ludzkiego bytowania. Jako wymiar tak ściśle związany z naszym życiem jedzenie nieczęsto staje się przedmiotem głębszych refleksji. Jednak, gdy lepiej się przyjrzymy, dostrzeżemy, że jest obecne w wielkich dziełach literackich na przestrzeni wieków. Tak naprawdę mniej bądź bardziej jest obecne w bardzo wielu utworach, gdyż jest to aspekt typowo ludzki, zajmujący najniższe miejsce w *Piramidzie potrzeb* Masłowa. Jednakże poza zwykłymi wzmiankami o posiłkach, degustacjach czy jedzeniowych uciechach bohaterów w historii literatury są obecne także dzieła, w których za motywem jedzenia kryje się coś więcej. „Gastronomia podtrzymuje nas od urodzenia do grobu, przyczynia rozkoszy miłości i pogłębia ufną przyjaźń, rozbraja nienawiść, ułatwia interesy i w krótkim naszym życiu daje jedyną przyjemność, po której nie tylko nie przychodzi znużenie, ale która nas od wszelkiego uwalnia!” – jak pisze Anthelme Brillat-Savarin w *Fizjologii smaku albo Medytacjach o gastronomii doskonałej*[1].

Performatywna, czyli sprawcza funkcja jedzenia czyni z niego główną oś wybranych utworów. Tak dzieje się w wypadku *Uczty Babette* Karen Blixen (1958), gdzie to właśnie posiłek buduje wspólnotę poza porozumieniem, a także w *Brzuchu Paryża*

Emila Zoli (1873), w którym impresjonistyczne wizje jedzenia silnie odkształcają rzeczywistość i wpływają na postrzeganie bohaterów. Warto przyjrzeć się lepiej motywowi jedzenia w przytoczonych utworach, by jeszcze lepiej uchwycić ową performatywność pokarmu, która łączy te dzieła i zbliża je do siebie mimo odmiennego czasu powstania.

Początkowo przyjrzyjmy się opowiadaniu Karen Blixen. *Uczta Babette* to jeden z jej najwybitniejszych tekstów, genialnych zarówno konstrukcyjnie, jak i koncepcyjnie. W opowiadaniu rysuje nam się wizja społeczeństwa „pokiereszowanego duchowo” – pozornie duchowego. Córki pastora są podejrzanyimi fanatyczkami w ascezie.

*Córki pastora poświęcały swój czas i swój mały dochód czynom miłosierdzia. Żadne strapione albo dotknięte nieszczęściem stworzenie nie pukało na próżno do ich drzwi. [...] I piękne dziewczyny były wychowane w ideale miłości niebiańskiej. Całe nią przepętnione, nie dopuszczały, by tknął je płomień tego świata. A jednak zakłóciły one spokój serca dwóm dżentelmenom z wielkiego świata, rozciągającego się poza Berleuvaag[2].*

W Marcynie zakochał się pewien młody oficer Lorens Loewenhielm, który nawet specjalnie po znajomości zyskał wstęp do domu pastora, by obserwować dziewczynę. Wreszcie pożegnał się z nią ostatecznie, całując ją w rękę i mówiąc, że „na tym świecie są rzeczy niemożliwe”. W Filipie zakochał się natomiast paryski śpiewak, Achille Papin, który udzielał kobiecie lekcji śpiewu operowego. Po pocałunku na jednej z lekcji Filipa poprosiła ojca o przerwanie nauki. Obydwie kobiety sprawiły, że ich adoratorzy usunęli się w cień. To właśnie ostatni, Papin, przysłał do nich Madame Babette Hersant, która miała im służyć za darmo.

Sama figura Babette jako kucharki wiele mówi o funkcji, jaką pełniła ona sama i przygotowywane przez nią jedzenie. Z wynędzniałej, żebrzącej kobiety zamieniła się w zaprowadzającą ład panią domu: „Jej spokojne oblicze i pewne, głębokie wejrzenie miały magnetyczną siłę. Pod jej okiem rzeczy bezszelestnie wędrowały na właściwe miejsca”[3]. Dwie siostry chciały nawrócić Babette poprzez dawanie jej przykładu. Co paradoksalne, początkowo córki pastora wcale nie wierzyły w jakiejkolwiek umiejętności kulinarne Babette. Myślały stereotypowo o francuskich potrawach pokroju żab. Żeby uniknąć kuchni „z Francji rodem” zademonstrowały kobiecie, jak przygotować zupę piwno-chlebową i dorsza. Wtedy twarz Francuzki stała się kamienna. Jednakże po siedmiu dniach Babette przyrządzała te dania tak dobrze, jak każdy żyjący od dziecka w Norwegii. Tym, co przerażało siostry dodatkowo, było bogactwo i zbytek obecne we francuskiej kuchni (jak pisał Savarin: „wskrzyszono greckie słowo gastronomia; uchu francuskiemu wydało się ono miłe (...) upodobanie do biesiad objęło wszystkie klasy społeczne”[4]). Nawracając ją, tłumaczyły kucharce już na samym początku, że rozrzutne życie to zło, że potrawy powinny być „jak najprostsze” i przygotowywane głównie dla biedaków. Babette jednak nigdy służyła u świętego księdza i dlatego miała potrzebne umiejętności. Zatem, gdy zaczęła prowadzić dom Marcyny i Filipy, koszty zmaleły, a kosze z jedzeniem stały się jeszcze większym wsparciem dla chorych. Kobieta potrafiła się

targować, mimo że nie nauczyła się norweskiego, to była znana w okolicy. Była milczącą mistrzynią w swoim fachu.

Gdy Babette wygrała na loterii, postawiła warunek przygotowania uczyty typowo francuskiej. Do kuchni zaczęły zjeżdżać taczki z winami (wg Savarina wino to „napój najmiłszy ze wszystkich”)[5] o własnych imionach, a także przybył żółw potrzebny na zupę:

*Przez ten czas Babette, jak baśniowy duch z butelki, ogromniała i rozrastała się tak, że jej panie czuły się przy niej małe. Widziały teraz, jak nadciąga ku nim francuska kolacja: rzecz o nieobliczalnej naturze i skali. Jednak nigdy w życiu nie złamały danego słowa. Były w rękach swojej kucharki[6].*

Generalnie figura kucharki i przygotowywane przez nią posiłki wiążą się bezpośrednio z bytowaniem. Marcina i Filipa czuły, że „w miarę jak coraz bliżej stawała się Francja na widnokręgu ich służącej, własna ich egzystencja usuwa się im spod nóg”. Jednakże istnienie nie zostało podburzone, Babette została, wydała całe dziesięć tysięcy franków na ucztę zupełnie świadomie – to było jej pierwsze życzenie od czternastu lat przebywania w domostwie. Gdyby zniknęła, egzystencja sióstr, tępnęłaby. Bardzo klarownie obrazuje nam się tutaj performatywna rola kucharki i efektów jej pracy. Jedzenie to bytowanie i bycie po stronie życia: „Świat bez życia jest niczym, a odżywia się wszystko, co żyje” – taką złotą myśl przytacza w ‘Aforyzmach profesora’ Savarin w swej *Fizjologii smaku...*[7].

„Smakoszostwo jest podporą życia towarzyskiego; ono stopniowo poszerza krąg gościnności, dzięki której spotykają się ludzie rozmaitego stanu, ożywia konwersację i zaciera umowną nierówność”[8]. Jedzenie pełni także rolę integracyjną, buduje wspólnotę poza porozumieniem. Jako przykład można przytoczyć tutaj łamany norweski Babette, który nie przeszkadza w tym, by nawiązać tak silną więź z córkami pastora. Inną kwestią jest już sam moment uczyty. Wówczas Marcina i generał Loewenhielm mają okazję spojrzeć na siebie tak samo jak trzydzieści lat wcześniej. Jedzenie jednoczy po latach, przywołuje wspomnienia niczym słynna magdalenka proustowska (jak pisze Gopnik, utwory Prousta są tak pełne jedzenia i picia – „zmiżdżonych truskawek, magdalenek, szampana, herbaty ziołowej” – że dałoby się z nich wyciągnąć esencję całych ksiąg kucharskich)[9]. Goście podczas kolacji Babette zachowują się inaczej niż na co dzień – kwestie różnic w mentalności, specyfiki zwyczajów itp. zacierają się: „Zazwyczaj ludzie w Berlevaag niewiele mówili przy jedzeniu. Lecz tego wieczoru jakoś rozwiązały im się języki”[10]. Istotne jest tu słowo ‘jakoś’: może tu oznaczać ‘od tak’, ‘jakimś cudem’ – ten tajemniczy wpływ jest właśnie sprawczą mocą jedzenia. Bardzo często autor modelowy „serwuje bohaterom” bardzo konkretne dania, by jednocześnie pokazać kim są[11]. Podanie na stół ascetycznemu, norweskiemu społeczeństwu francuskiej, wykwintnej kuchni nie jest przypadkowe i od razu mówi nam coś o bohaterach:

*Przeważnie przy dobrym posiłku ludzie z Berlevaag odczuwali po pewnym czasie ociężałość. Ale dziś było inaczej. Biesiadnicy stawali się coraz lżejsi, im dłużej jedli i*

*pili, i coraz lżejsze były ich serca. Już nie musieli przypominać sobie swych przyrzeczeń. Rozumieli teraz, że jeśli ktoś nie tylko zupełnie zapomni o picciu i jedzeniu, lecz stanowczo wyrzeknie się wszelkiej myśli o tym, wtedy je i pije we właściwym stanie ducha*[12].

Wspólny posiłek buduje więź, odciąża umysł i pozwala zapomnieć o problemach. Wtedy żadne sztuczne granice nie przyśmiewają tego, co istotne – wspólnoty i zwyczajnej radości z życia. Podczas uczyty przygotowanej przez Francuzkę ludzie, którzy milczeli zaczęli się odzywać, osoby pokłócone od wieków nagle się godziły, żartując ze swoich swarów, niespełnieni niegdyś kochankowie jednali się w pocałunku... Do tego zaczęło doprowadzać wspólne jedzenie i biesiadowanie. Znamienna jest także śnieżyca, która ustaje dokładnie wtedy, kiedy goście wracają z uczyty. Jednak zasy i tak utrudniały powrót: „zataczali się, siadali niespodzianie lub padali na kolana i ręce i przykrywał ich śnieg; jak gdyby wybielali swe grzechy niby wełnę, i w tej odzyskanej szacie niewinności swawolili jak małe jagnięta”. Godzinę później śnieżyca znów się zaczęła i była największa w historii miasteczka. Te zasy śniegu utrudniające powrót, te tony białego puchu, które spadły już po powrocie gości – to wszystko przywodzi na myśl Villonowskie „zeszłoroczne śniegi” z wiersza *Les dames du temps jadis (Ballada o Paniach Minionego Czasu)*. Dziś to wyrażenie oznacza coś, co nie ma w ogóle znaczenia. Tak samo stare waśnie, uprzedzenia, niedopowiedzenia i spory przestały mieć znaczenie w Berlewaag za sprawą pojednania na uczcie.

Co interesujące, po uczcie nikt nie pamiętał jedzenia sensu *stricte* („Uświadomiły sobie, że nikt z gości nie wyrzekł nawet słowa o jedzeniu. Same też, choć próbowały, nie mogły sobie przypomnieć żadnej z podanych potraw”[13]). Siostry nawet nie dały rady przypomnieć sobie żółwia ze słynnej zupy. Jedzenie zbudowało wspólnotę poza porozumieniem, jednak samo stało się nieznaczące. Taka jest specyfika posiłku, że pojawia się i znika w czeluściach naszego żołądka, jak gdyby nie było po nim śladu. Pozostają tylko i wyłącznie wspomnienia i przyjemność doznań. Według Savarina „przyjemność jedzenia jest doznaniem doraźnym i odpowiadającym potrzebom, którą jedzenie zaspokaja”, natomiast „rozkosze stołu są doznaniem przemyślanym, zależnym od miejsca, od rzeczy i osób towarzyszących posiłkowi”[14]. Z tego wynika, że instytucja uczyty byłaby dla niego bardziej rozkoszą stołu niż jedynie samą przyjemnością jedzenia.

Należy podkreślić także rolę samej Babette – kucharki-artystki. Kucharz jako artysta, jedzenie jako sztuka – te motywy bardzo dobrze współgrają z wymową *Brzucha Paryża*, w którym pokarmy tworzą swego rodzaju impresje. Babette mówiła sama o sobie: „Jestem wielką artystką!” i nie myliła się... Na koniec opowiadania kucharka opowiada Marcinie i Filipie o powinności ponadprzeciętnego artysty: ma przewyższać samego siebie i pod żadnym pozorem nie pozwolić, by chwalono coś, co jest poniżej jego możliwości. A przecież właśnie w ten sposób czuła się Babette, gdy „grzecznie”, nie wychylając się, przygotowywała norweskie potrawy, nie mogąc dać popisu kuchni swojego kraju pochodzenia. Wtedy była zaledwie kucharką, gdy pokazała szczyt swych możliwości, udowodniła, że jest prawdziwą artystką, i dlatego te dziesięć tysięcy franków zdecydowanie nie poszło

na marne. Nie dość, że Francuzka odwdzięczyła się otoczeniu za dobro, które jej ofiarowywało przez minione czternaście lat, to jeszcze uprawomocniła swoją rolę osobowości twórczej. Widać tu swoistą wyjątkowość, przepych i bogactwo, rozmach twórczy, który kontrastuje z podejrzaną ascezą „pokiereszowanego duchowo” społeczeństwa w Berlewaag. Warto przytoczyć Mannowską *Czarodziejską górę* i konsumpcjonistyczne społeczeństwo na górze, które się tam pojawia. Chorzy żerowali na swoich rodzinach, co ewidentnie nie mogło trwać wiecznie, zmierzało ku katastrofie. Pacjenci jedli pięć posiłków dziennie. Jednak widzimy, iż przy uczcie przygotowanej przez Babette te pięć posiłków to, mówiąc kolokwialnie: „pikuś”. Uczta Babette jawi się przed nami jako swoisty eksperyment artystyczny. W społeczeństwie z pozoru ascetycznym następuje „implantacja” wystawnego trybu życia. Tym samym z osoby bogatej, Babette znów staje się uboga, jednakże, jak sama stwierdza: „wielki artysta nigdy nie jest biedny”. Ten eksperyment również zbliża opowiadanie Blixen to naturalistycznej powieści Zoli, o której będzie mowa w dalszej części pracy. W naturalizmie spod znaku Zoli pisarz dokonuje swego rodzaju eksperymentu, który ma coś udowodnić. Przykładowo w *Kaście Kariatydzie* naszego „Zoli w spódnicy”, czyli Gabrieli Zapolskiej, tytułowa Kaśka, jak mysz zostaje celowo wrzucona do innego środowiska – labiryntu Lwowa. Jest swoistym królikiem doświadczalnym (i nie jest to określenie bez znaczenia, ponieważ w powieści pojawia się obraz jedzonego na surowo królika na ulicy wśród gapiów jako przemocowego i makabrycznego): dobra Kaśka zostaje osadzona we Lwowie przesiąkniętym złem – w takim środowisku każda kobieta prędzej czy później by upadła. Jest to zabieg często stosowany przez naturalistów, inspirowany Zolą.

W odniesieniu do *Brzucha Paryża*[15] Emila Zoli, już na wstępie warto przytoczyć sensualny opis owocarki Sariatki, w kontekście performatywności jedzenia. W tej scenie śliczna dziewczyna używa piękna owocom, a one niejako w zamian obdarowują ją swą witalnością. Ten opis jest tak piękny, że myślę, iż warto przytoczyć go we francuskim oryginale (por. przyp.):

*La Sarriette était adorable, au milieu de ses fruits, avec son débraillé de belle fille. Ses cheveux frisottants lui tombaient sur le front, comme des pampres. Ses bras nus, son cou nu, tout ce qu'elle montrait de nu et de rose avait une fraîcheur de pêche et de cerise. Elle s'était pendu par gaminerie des guignes aux oreilles, des guignes noires qui sautaient sur ses joues, quand elle se penchait, toute sonore de rires. Ce qui l'amusait si fort, c'était qu'elle mangeait des groseilles, et qu'elle les mangeait à s'en barbouiller la bouche, jusqu'au menton et jusqu'au nez; elle avait la bouche rouge, une bouche maquillée, fraîche du jus des groseilles, [...]. Une odeur de prune montait de ses jupes. Son fichu mal noué sentait la fraise*[16].

W tym fragmencie powieści Zoli można dostrzec mnóstwo synestezji. Kobieta handlująca owocami niejako się z nimi przenika. Upodabnia się do nich (włosy-winorośl), a one przekazują jej swą świeżość i witalność (brzoskwiniowa i wiśniowa świeżość odkrytych ramion czy szyi). Założone na uszy czereśnie pełnią funkcję biżuterii. Sok z czerwonych porzeczek staje się swego rodzaju makijażem dla ust dziewczyny, a oprócz efektów wizualnych znaczenia nabiera także zapach śliwek czy truskawek, którym przeszło odzienie Sariatki. Widać, że owoce silnie kreują

zastaną wizję świata. Jawi się nam wzajemny wpływ jedzenia i rzeczywistości. To, jak postrzegamy Sariatkę, zależy ściśle od owoców, które się tam znajdują i modelują jej obraz w taki, a nie inny sposób. Sensualność i atrakcyjność dziewczyny jest niemalże nieodłącznie spleciona z zachęcającym wyglądem owoców: „Ta ognistość pięknej dziewczyny roznamiętniała płody ziemi, których całe pokolenia kończyły swą miłość na postaniu z liści w obitej mchem alkwie, na dnie koszyczków”. Wszzechogarniająca płodność i atmosfera przesiąknięta feromonami niewątpliwie daje się odczuć w opisach straganu młodej dziewczyny. W *Brzuchu Paryża* bohaterowie są ściśle związani z towarami, które sprzedają. Przykładowo rybiarka Normandka pachniała morzem, „zapachem przyływu”. Działa to trochę na zasadzie złotej myśli: „Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś”, przytoczonej w zbiorze ‘Aforyzmów profesora’ w *Fizjologii smaku...* Savarina[17]. A może w tym konkretnym wypadku powinniśmy dokonać drobnej transformacji i rzec: „Powiedz mi, z jakim jedzeniem obcujesz, a powiem ci, kim jesteś”. Ta zasada będzie się odnosić do większości bohaterów powieści naturalisty.

Inną sensualną wizją jest opis kompozycji serów. Opis jest rodem impresjonistyczny, ponieważ ma w sobie mnóstwo dynamiki: sery cuchną, parmezan „dorzuca szczyptę aromatu”, masło normandzkie przypomina zarys człowieczego brzucha, na który rzeźbiarz zarzucił szmatę, a inne masła osełkowe są niczym szczyty gór. Wrażenie robią opisy piętrzących się serów, opisanych odmiennie w zależności od konkretnego gatunku: cantal – jak gdyby był rozłupany uderzeniem siekiery, ementaler – przyrównany do koła, które odpadło od wozu, okrągłe sery holenderskie – jak odcięte, ubrudzone zeschniętą krwią głowy, brie – jak melancholijne, zgasłe księżycy itp. Oprócz tego na zasadzie synestezji został tu uwydatniony aspekt zapachowy, co jeszcze bardziej wzmacnia wrażenie sensualności opisu:

*Tu zaczynały się smrody: jasnożółte mont d’or cuchnęły ckliwie; nader grube troyes, uszkodzone po brzegach, dołączały już bardziej cierpki zaduch wilgotnej piwnicy. Kamambery miały woń nieświeżej dziczyzny. Czworokątne neufchâtel, limburgi, maroles, pont-l’èveque – każdy z serów wprowadzał swój szczególny i ostry ton do tej przykrej aż do obrzydzenia frazy; więc zabarwione czerwienią livaroty, za ostre dla gardła, jak siarczany opar; a wreszcie, więcej od wszystkich innych, olivety spowite w liście orzecha, jak ta dymiąca na słońcu padlina, ukryta przez chłopów pod chrustem na skraju pól[18].*

Innym wymiarem powielającym wątek zawarty w opowiadaniu Blixen jest w *Brzuchu Paryża* motyw jedzenia powiązanego ze sztuką. W powieści Zoli tworzone są impresjonistyczne wizje produktów spożywczych, które są bardzo estetyczne, żywe i synestetyczne. Impresjonizm tych wizji objawia się w kontraście statyczność – dynamiczność. Jednym z tematów utworu jest tworzenie sztuki nowoczesnej – obrazu, martwej natury. Zola często redukuje znaczenie fabuły na rzecz operowania plastycznymi obrazami (inspirując się Flaubertem). Poszczególne sceny są opisane tak, że układają się w obrazy, a świat przedstawiony staje się obrazowaną martwą naturą. Dzięki takiemu podejściu pisarza powieść jawi nam się jako cykl obrazów: artystycznych wizji masarni, rybiarni, serowni itd. Obrazowanie to jest w sposób

oczywisty silnie naturalistyczne. Opisy są szczegółowe, sensualne (jak przytoczone wyżej wizje straganu z owocami czy serowni), niepomijające brzydoty. Paryskie szklane i metalowe hale kryjące w sobie ogrom jedzenia są opisywane w różnym oświetleniu itp. Jedzenie w tej powieści uzewnętrznia piękno tego świata, w pewien sposób uwrażliwia nas na uroki otoczenia, w którym przyszło nam żyć. Podobnie jest w *Uczcie Babette*, gdzie podczas kolacji następuje zażegnanie starych sporów, a dawna niespełniona miłość odradza się w pocałunku. W obydwu tekstach to właśnie jedzenie sprawia, że bohaterowie zaczynają skupiać się na tym, co dobre i na tym, co piękne.

Bardzo istotną kwestią w kontekście związku jedzenia i sztuki w powieści Zoli jest także postać malarza Klaudiusza. Ten bohater niejako spaja powieść. Czytelnik często widzi świat przedstawiony jego oczami. Sceny powieściowe układające się w obrazy łączą się z wizjami artystycznymi widzianymi z perspektywy malarza, tworząc cały cykl obrazów bądź swoistą panoramę. Sytuacja Klaudiusza nieco przypomina dążenie do doskonałości Babette. Ambicją malarza z *Brzucha Paryża* jest tworzenie bardzo zmysłowej sztuki nowoczesnej, lecz ciągle nie może temu doskonałemu dziełu sprostać. Sztuka współczesna jawi się tu jako niedokończony szkic czy ciągłe próbowanie. Przywołuje to na myśl sytuację Babette, która jako wielka artystka chciała przewyższyć samą siebie, i która pod żadnym pozorem nie chciała osiąść na laurach swoich marnych możliwości.

W *Brzuchu Paryża* jedzenie i konsumpcjonizm z nim związany są ukazane jako coś *stricte* nowoczesnego. Klaudiusz konfrontuje halę jako wytwór nowoczesny z elementami portyku kościoła św. Eustachego. Hale wypełnione jedzeniem przypominają o starym porządku, a jednocześnie go unieważniają. Wyraźnie rysuje się tu napięcie między starym a nowym, między konsumpcyjnym materializmem a duchowym mistycyzmem. Francuska stolica niczym wielka bestia w swoim brzuchu przetrawia wszystko co jedzą jego mieszkańcy: „Paryż przeżuwał kęsy jadła dla swych dwóch milionów mieszkańców”[19]. Miasto i obywatele Francji tworzą jeden wielki organizm. W *Uczcie Babette* jawiła się nam podobna zależność: duchowe więzi utworzone na uczcie, chcąc nie chcąc są powiązane z przepychem uczy, który przewyższa nawet konsumpcjonizm mieszkańców Mannowskiej góry.

Powinno się także zatrzymać chwilę przy opisie sklepu mięsnego Lizy. Tworzenie wystawy w witrynie porównywane jest do malowania, swoistego łączenia plam.

*Obie boczne ściany wystawy, również malowane i oszklone, przedstawiały małe, pyzate amorki, które igrały wśród łbów dzików, kotletów wieprzowych, wieńców parówek; a te martwe natury zdobne w spirale i rozety miały tak pastelową subtelność, że surowe mięso przybierało różowe, cukierkowe tony. W tej miłej oprawie wznosiła się wystawa sklepowa. Ustawiono ją na postaniu z cienkich skrawków niebieskiego papieru; miejscami liście paproci, misternie ułożone, zmieniały niektóre talerze w bukiety okolone zielenią. Było to mnóstwo smacznych rzeczy, soczystych, tłustych rzeczy. Najpierw na samym dole, przy lustrze, znajdowały się w rzędzie słoiki z mieloną wieprzowiną, na przemian ze słojami musztardy. Powyżej następowały golonki o pocziwym, okrągłym obliczu, żółtym od*

*tartej bułki, z kostką zakończoną zielonym pomponem. Po czym szły główne dania: krwiste, nadziewane ozory sztrasburskie, czerwone i lśniące, obok bladych parówek i nóżek wieprzowych, czarne kiszki zwinięte jak dobrotliwe żmije, rzucone na stos parami [...]; kiełbasy jak grzbiety kantorów w srebrnych kapach; gorące pasztety, które miały chorągiewki z etykietkami; duże szynki, duże sztuki cielęciny i wieprzowiny w galarecie [...][20].*

Jak widać, opis masarni jawi się nam jako kompozycja typowo malarska. Należy zwrócić uwagę na to, że jest tutaj obecna nawet swoista rama obrazu z motywem amorków, które nadają łagodniejszego wyrazu i cukierkowej słodkości wystawie złożonej z surowego mięsa. Elementy anatomiczne świata naturalnego układają się w piękny obraz... i to elementy związane z prymarnymi potrzebami i ludzkim, dzikim instynktem zabijania zwierząt w celu uzyskania pożywienia. To właśnie martwa natura staje się dla Klaudiusza sposobem na wykonanie arcydzieła. Tym samym martwa natura jest dla samego autora modelowego matrycą do tworzenia obrazów w powieści (rodzaj autotematyzmu).

Na zakończenie warto odnieść się jeszcze krótko do adaptacji filmowej *Uczty Babette* z 1987 roku. Nawiązując się do filmu, Papież Franciszek stwierdził, że opowiadanie Blixen to najbardziej ekumeniczny tekst literacki wszech czasów:

*Najbardziej intensywne radości życia rodzą się wówczas, kiedy można spowodować szczęście innych. Przypomnijmy radosną scenę z filmu *Uczta Babette*, gdzie hojna kucharka otrzymuje wdzięczny uścisk i pochwałę: „Ach, jakże zachwycisz aniołów!”. Uroczą i pocieszającą jest radość wyptywająca ze sprawienia w innych zachwyty, gdy widzimy, że się cieszą[21].*

Jak widzimy, Papież odnosi się do ekranizacji opowiadania Blixen. Film rządzi się swoimi prawami i w adaptacji możemy podziwiać proces przygotowywania uczty, a także akt samego jedzenia „od kuchni”. Przykładowo dokładnie widać, jak oficer z rozkoszą próbuje żabiego udka i wgryza się w nie namiętnie, a wtedy wszyscy „robią wielkie oczy” i patrzą na niego zadziwieni. Podobnie dzieje się z tzw. przepiórkami w sarkofagach (*en sarcophages*), które są zapowiadane, a potem zjadane bardzo łapczywie przez gości, co skutkuje delikatnymi uśmiechami na ich twarzach. U Blixen nie ma takich szczegółów, gdyż opowiadanie to krótka forma, jednak między wierszami można je wyczytać, tak samo, jak zrobił to reżyser. Rozmowy podczas uczty mają bardzo spokojny charakter. Na ekranie można dostrzec, że w jadalni panuje atmosfera bezpieczeństwa i wzajemnej ufności. Oczywiście obserwujemy także krzątanie się po kuchni Babette oraz to, że sama popija wino w kuchni. W filmie pokazano też epizody dotyczące pogodzenia się po sporze o drewno czy trzymanie się za ręce, uwiecznione pocałunkiem niespełnionych kochanków sprzed lat (o czym mowa w tekście oryginalnym). Co interesujące, w filmie zupełnie zrezygnowano ze śniegu i śnieżycy. Bohaterowie podczas uczty rozmawiają tylko o ustaniu „wichury”, jednakże gdy goście wychodzą z uczty niebo jest bezchmurne, a na ziemi nie leży ani gram śniegu. To odbiera możliwości interpretacyjne.



W *Uczcie Babette* i w *Brzuchu Paryża* jedzenie pełni podobną performatywną funkcję; wpływa zarówno na rzeczywistość, jak i na bohaterów. Tworzy wspólnotę ponad porozumieniem – inny język bądź odmienna kultura nie przeszkadza integracji, która zachodzi podczas wspólnego posiłku. Jest związane ze sztuką. Babette staje się wielką artystką, a dla malarza Klaudiusza martwa natura na wystawie masarni staje się arcydziełem. Jak stwierdza Gopnik, opisy jedzenia i gotowania to „przedstawienie, a nie faktyczne odtworzenie naszego życia”[22]. Jedzenie staje się sztuką, zarówno w dziełach literackich, jak i w naszym życiu. Wiadomo, że bez jedzenia nie byłoby życia. Jednak Lucyna Ćwierczakiewiczowa twierdziła, że jedzenie to nie tylko funkcja bytowania – świadome jedzenie to istota faktycznego bycia po stronie życia. Autorka książek kucharskich miała świadomość, że gotować powinien móc każdy, dlatego napisała poradnik dla gospodyń klasy średniej, którego celem było „umniejszenie kłopotu” oraz „dobry humor męża po smacznym obiedzie”[23]. Jedzenie to nieodłączna część naszej codzienności, więc trzeba ułatwiać sobie praktykę gotowania, która jest także praktyką szerzenia uśmiechu. Pokarmy kształtują rzeczywistość, a czynniki zawarte w rzeczywistości formują pokarmy. Jedzenie łączy ze sobą ludzi na uczcie Babette i wpływa na odbiór Sariatki u Zoli. Za to normy kulturowe wpływają na to, że francuska uczta wygląda inaczej niż norweski posiłek. Jednakże to, że omawiane teksty dzieli aż osiemdziesiąt pięć lat, a mimo wszystko mechanizmy w nich zawarte są podobne i rola jedzenia jest w nich równie duża, świadczy o tym, że nie można oddzielić człowieka od jego prymarnych popędów. Chociaż nie znaczy to wcale, że uśmierzenie tych podstawowych popędów nie może zaspokoić także wyższych potrzeb z piramidy Masłowa, np. potrzeby przynależności (integracja z innymi ludźmi) bądź najwyższej potrzeby samorealizacji (odkrycie w sobie wielkiego artysty-kucharza bądź artysty-malarza, który potrafi dostrzec piękno w produktach dających życie). W obydwu tekstach jedzenie wiąże się zarówno z konsumpcjonizmem, jak i z odnajdywaniem uroków życia, które uległy rozmyciu. Właśnie ta ostatnia funkcja jedzenia jest czymś naprawdę wspaniałym. Goście, którzy jedną się po latach, czy Klaudiusz, który dostrzega nietuzinkowe piękno na straganach czy wystawach... to to, co przypomina nam, że nie samym chlebem żyje człowiek...

### Bibliografia

#### Literatura podmiotu:

1. Blixen K., *Uczta Babette* [w:] *Uczta Babette i inne opowiesci o przeznaczeniu*, tłum. W. Juszcak, Poznań 2011.
2. *Uczta Babette* (1987), reż. Gabriel Axel.
3. Zola E., *Brzuch Paryża*, tłum. N. Gubrynowicz, Warszawa 1957.
4. Zola E., *La Ventre de Paris*, Paryż 1878. ([https://fr.wikisource.org/w/index.php?title=Fichier:Emile\\_Zola\\_-\\_Le\\_Ventre\\_de\\_Paris.djvu&page=269](https://fr.wikisource.org/w/index.php?title=Fichier:Emile_Zola_-_Le_Ventre_de_Paris.djvu&page=269)), [dostęp: 16.05.22].

Literatura przedmiotu:

1. *Amoris Laetitia* Ojca Świętego Franciszka, Watykan 2016. (<https://rodzina.archidiecezjakatowicka.pl/images/pdf/amoris.pdf>), [dostęp: 18.05.22].
2. Brillat-Savarin A., *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, oprac. W. Zawadzki, tłum. Joanna Guze, Warszawa 1973.
3. Ćwierczakiewiczowa L., *365 obiadów za 5 złotych*, Warszawa 1860. (<https://polona.pl/item/365-obiadow-za-piec-zlotych,MzU1MzE4Nw/3/#info:metadata>), [dostęp: 18.05.22].
4. Gopnik A., *What's the point of food in fiction*, "New Yorker", April 9, 2007 issue. (<https://www.newyorker.com/magazine/2007/04/09/cooked-books>), [dostęp: 14.05.22].

---

[1] A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, oprac. W. Zawadzki, tłum. Joanna Guze, Warszawa 1973, s. 18-19.

[2] K. Blixen, *Uczta Babette* [w:] *Uczta Babette i inne opowieści o przeznaczeniu*, tłum. W. Juszcak, Poznań 2011, s. 26-27.

[3] Tamże, s. 38.

[4] A. Brillat-Savarin, dz. cyt., s. 187.

[5] Tamże, s. 93.

[6] K. Blixen, dz. cyt., s. 47.

[7] A. Brillat-Savarin, dz. cyt., s. 8.

[8] Tamże, s. 103.

[9] A. Gopnik, *What's the point of food in fiction*, "New Yorker", April 9, 2007 issue. (<https://www.newyorker.com/magazine/2007/04/09/cooked-books>), [dostęp: 14.05.22].

[10] K. Blixen, dz. cyt., s. 56.

[11] A. Gopnik, dz. cyt., [dostęp: 14.05.22].

[12] K. Blixen, dz. cyt., s. 57.

[13] Tamże, s. 65.

[14] A. Brillat-Savarin, dz. cyt., s. 133.

[15] Por. E. Zola, *La Ventre de Paris*, Paryż 1878, s. 268-269. ([https://fr.wikisource.org/w/index.php?title=Fichier:Emile\\_Zola\\_-\\_Le\\_Ventre\\_de\\_Paris.djvu&page=269](https://fr.wikisource.org/w/index.php?title=Fichier:Emile_Zola_-_Le_Ventre_de_Paris.djvu&page=269)), [dostęp: 16.05.22].

[16] Tłumaczenie fragmentu z Zoli wykonane przeze mnie na potrzeby pracy:

Sarietka była urokliwa, pośród swoich owoców, ze swoją dziewczęcą niechlujnością. Jej kędzierzawe włosy opadały na czoło niczym winorośl. Jej nagie ramiona, odsłonięta szyja, wszystko, co było odkryte, nagie i różowe – miało brzoskwiniową i wiśniową świeżość. W dziecinny sposób powiesiła czereśnie na uszach. Czarne czereśnie przeskakiwały po jej policzkach, kiedy pochylała się, rozbrzmiewając śmiechem. To, co ją tak bawiło, to fakt, że jadła porzeczki, a jadła je aż wtarła je całe w usta, aż po brodę i nos. Jej usta były czerwone, wymalowane, świeże od soku z porzeczek, [...]. Spod jej spódnic unosił się zapach śliwki. Luźno zawiązana chustka pachniała truskawkami.

[17] A. Brillat-Savarin, dz. cyt., s. 8.

[18] E. Zola, *Brzuch Paryża*, tłum. N. Gubrynowicz, Warszawa 1957, s. 217-218.

[19] Tamże, s. 31.

[20] Tamże, s. 36.

[21] *Amoris Laetitia* Ojca Świętego Franciszka, Watykan 2016, s. 101. (<https://rodzina.archidiecezjakatowicka.pl/images/pdf/amoris.pdf>), [dostęp: 18.05.22].

[22] A. Gopnik, dz. cyt., [dostęp: 14.05.22].

[23] L. Ćwierczakiewiczowa, *365 obiadów za 5 złotych*, Warszawa 1860. (<https://polona.pl/item/365-obiadow-za-piec-zlotych,MzU1MzE4Nw/3/#info:metadata>), [dostęp: 18.05.22], s. 7.

---

Słowa kluczowe: jedzenie, Blixen, Zola, kuchnia

Autor: Pola Bajera