

Agnieszka Mielżyńska

TEMATYKA KULINARNA W LITERATURZE POLSKIEJ XX WIEKU

„Myślę, że pisanie książki o kuchni,
o obyczaju, o filozofii stołu
jest właśnie tęsknotą za czymś trwałym,
niewzruszonym, jak nasza tożsamość”.

Tadeusz Konwicki

Tematyka kulinarna od niepamiętnych czasów była obecna w literaturze wszystkich narodów. Gotowanie od zawsze stanowiło inspirację i wyzwanie dla twórców słowa. Opisy potraw w prosty sposób wzbogacają świat przedstawiony utworu, wprowadzają w realia opisywanej epoki, by w końcu stworzyć nastrój i zmysłowe wspomnienie minionych chwil.

Kolejne podrozdziały poświęcone zostały różnym aspektom polskiej kuchni. Pierwszy, zatytułowany *Kuchnia piknikowa*, przedstawia majówkę opisaną przez Juliana Tuwima w *Kwiatach polskich*; drugi, pt. *Kuchnia sentymentalna*, oparty na poezji Juliana Tuwima, sięga do wspomnień z czasów dzieciństwa. Ostatnia zaś część, zatytułowana *Kuchnia kresowa*, stanowi sentymentalną wędrówkę po Wileńszczyźnie.

Przedstawione przeze mnie przykłady opisują nie tylko kuchnię określonego miejsca i czasu, ale przede wszystkim opowiadają o stylu danego autora i środkach, które powziął, by jak najlepiej opisać nieuchwytny smak i zapach potrawy. Artykuł nie stanowi zatem syntezy polskich obyczajów kulinarnych minionej epoki.

1. Kuchnia piknikowa

Miejsce i czas pikniku, opisanego przez Juliana Tuwima w *Kwiatach polskich*¹, nie są dokładnie znane. Poetyckie wspomnienie obrazów, zapachów

¹ J. Tuwim, *Kwiaty polskie*, „Czytelnik”, cz. II, rozdz. I, Warszawa 1977, s. 140–143.

i smaków niewątpliwie sięga do przedwojennych przeżyć poety tułacza i stanowi liryczny opis nieposkromionej uczyt zmysłów.

Letnią porą, w sadzie, młode dziewczęta i chłopcy spotykają się na pikniku. Panny spacerują po trawie, pachnącej świeżością i błyszczącej, być może od promieni słońca odbijających się w kroplach rosy. „Panny ulubione”, pisze o nich poeta, podkreślając ich wyjątkowość i wyróżniając wśród innych dziewcząt. Dziewczyny naśladują swoje matki i jak najprawdziwsze gospodynie zapraszają na posiłek: „Prosimy, prosimy panów kawalerów!”, na murawie już leży biały obrusik. Najpierw zgłodniała młodzież uraczyła podniebienie bułką z serdelkiem i ogórkiem, niewykluczone, że kiszonym. Do wyboru były jeszcze obwarzanki i pochodzące z kuchni żydowskiej bajgielki, będące rodzajem obwarzanka z gotowanego ciasta. Oprócz serdelków młodzi jedli kaszanki i blutwursty², maczane w musztardzie. Później jedzono chrupiące korniszonki, kapustę ze skwarkami i golonką oraz różne ryby: szprotki, rolmopsy, śledzie i piklingi³. Po konkretnych smakach przychodzi pora na deser. Panny otrząsają z gałęzi czereśnie – kraszanki i kwaszki, a także wiśnie „szklanki” i napełniają nimi dzbanuszki. Później zanoszą kawalerom wielkie pączki z powidłami, kremowe rurki, cukierki irysy, hopjesy, cięgutę (będące najprawdopodobniej czymś w rodzaju współczesnych „krówek”), turecką chałwę i rachatlukum, czyli owocowe kostki, przyprószone cukrem pudrem, o ciągnącej się konsystencji, a także sachar maroz (słodki, egzotyczny przysmak) oraz wafle i andrutę. Dzielne dziewczęta porąbały także toporkiem „białomiodu kamień”:

Jak go zagryźć, to się w zębach
„Ciąga” pasemkami⁴.

Na samym końcu każdy smakosz dostał jabłka na patykach i ledzieńce (lody?) do lizania. Pierwszego przysmaku nie sposób dzisiaj kupić w żadnym polskim prowincjonalnym miasteczku. Tego typu smakołyk ma postać czerwonych jabłuszek, wbitych na długi patyk, oblanych lukrem i obsypanych cukrem pudrem. Do picia był kwas chlebowy i woda sodowa z sokiem, bądź to malinowym, bądź to cytrynowym.

Piknik przedstawiał się więc nadzwyczaj apetycznie. Potrawy cechowała przede wszystkim obfitość, ale także prostota. Zresztą sama idea pikniku wyklucza wyrafinowane eksperymenty kulinarne. Chodzi o to, by było smacznie, zdrowo i w miłym gronie. Wybór potraw stanowi kompilację kuchni różnych narodów. Nie dziwi nas to, kiedy przypomnimy sobie, że autor poematu spędził niemal całe dzieciństwo w Łodzi, będącej najpraw-

² Z niem. kaszanka; blut – krew, wurst – kiełbasa.

³ Z niem. wędzone śledzie.

⁴ J. Tuwim, *op. cit.*, s. 142.

dziwszym tygłem rozmaitych kultur. Tuwim opisał smaki doskonale mu znane i potrawy jadane powszechnie w centralnej Polsce. Mamy więc tutaj żydowskie bajgielki, niemieckie blutwurszty (najwyraźniej równie popularne, jak polska kaszanka, a oznaczające właściwie to samo), popularny na kresach kwas chlebowy i w końcu intrygujące już samą nazwą, orientalne słodczyce. Notabene, prawie każdy ze smakołyków pochodzi z zagranicy. Chociażby korniszonki wprost z francuskiej kuchni, kapusta przywieziona przez Bonę z Włoch, czy narodowa potrawa Niemców – golonka. W tym kosmopolitycznym otoczeniu najbardziej polskie zdają się być czereśnie i wiśnie „szklanki” oraz „białomiodu – interesujący neologizm – kamień”, kojarzący się z leśnymi ostępami prasłowiańszczyzny. Tuwim opisuje przysmaki po kolei, zaczynając od pieczywa, a kończąc na napojach. Najpierw podano coś w rodzaju przystawki – pieczywo, wędliny z musztardą, ogórki i korniszony. Później najprawdopodobniej danie gorące (zimne stałoby się szybko przyczyną potężnej niestrawności), czyli kapustę okraszoną skwarkami z pływającą w środku golonką. Następne były ryby (dość zaskakująca kolejność) i w końcu deser – owoce i słodkości. Na samym końcu autor opisuje napoje. Alkoholu nie podano, co, zważywszy na wiek uczestników pikniku, byłoby absolutnie nieobyčajne.

Tradycyjny, patriarchalny układ zakłada, że to dziewczęta usługują chłopcom i wprawiają ich podniebienia w najwyższe zadowolenie. Najpierw panny zapraszają do posiłku, później „noszą” chłopcom, coraz to nowsze przysmaki, „otrząsają” owoce z drzewa i rąbią toporkiem kamień miodu. Panowie pozwalają się rozpieszczać i niczym greccy bogowie rozkoszują się płynącą do nich rzeką najczystszej ambrozji i nektaru. W opisie najbardziej uderza ogromny dynamizm i młodzieńcza witalność, prostota i lapidarność języka oraz niezliczona ilość potocyzmów.

Wszystko zaczyna się dość statycznie. Panny chodzą po trawie niczym leśne nimfy i tylko pochrzęstywanie koralami wnosi zapowiedź czegoś ekscytującego. W momencie, kiedy na białym obrusie pojawia się jedzenie, wybucha nieposkromiony młodzieńczy apetyt, a nawet wręcz pewna żarłoczność. Młodzi nie konsumują, nie jedzą, nie delektują się, ale... „wtrajają”, po „obwarzankach połykają dziurki”, „zajeżdżają” w słoik z musztardą (ten od razu staje się pusty), chrupią i chruszczą (bardzo dźwięczne „r” doskonale naśladuje odgłosy spożywania chrupiących korniszonków). O tym, że młodzi zjedzą wszystko, co się rusza, przekonuje nas Tuwim, tworząc coś w rodzaju ludowej przyspiewki:

Oj, śledzie, piklingi,
Oj, wędzone ryby!
Żebyście wy nóżki miały,
Nie zostawiliby!⁵

⁵ *Ibidem*, s. 141.

Estetyka jedzenia („nie poodlepiają szprotek pozlepianych”), a nawet dbałość o układ trawienny („w rolmopsach nie darują zatyczek drewnianych”), a wiśnie i czereśnie łykają z pestkami) przestają mieć znaczenie. Woda sodowa w tym szalonym pędzie musi „płynąć potokiem”, a kiedy się ją miesza:

To ciareczki syczą
Pęcherzyki pod nos biją
I jest bardzo byczo⁶.

Tak więc młodość, witalność, energia, siła i zdrowie, radość i bezpretensjonalność, zachwyty nad młodzieńczym apetytem i kondycją zdrowotną młodzieży, której niestraszne ani drewniane zatyczki, ani pestki od owoców. I żarłoczność oznaczająca w rzeczywistości metaforę nieograniczonego apetytu na życie. Niezwykle istotny jest tutaj erotyzm. Jedzenie od wieków utożsamiano z aktem miłosnym, a nieposkromienie w jednej dziedzinie miałyby się niejako przenosić na drugą. Tak też i jest w poemacie. Prawdziwym deserem są tutaj pierwsze niewinne muśnięcia, szepty, pocałunki:

Kto przycisnie swoją pannę do drzewa,
Temu serce tajna trwoga zalewa⁷.

Łakomi chłopcy, choć „jeszcze bez wieści, witkom w kwietniu nie rozwitym rówieśni”⁸ znajdują najprawdziwszą radość w kontaktach z pannami, z których, bądź, co bądź, były „wielkie chytrusy”, czyli inaczej „wiedzące dziewczyny”. Pragnienia erotyczne, tak jak wielki apetyt, pozostaną niezaspokojone. Głód życia i miłości nie przestanie dręczyć. U Tuwima symboliczne są czerwone korale kontrastujące z białym kolorem stroju piknikowych dziewcząt. W poemacie piknik ma ciąg dalszy, i jest nim próba pokonania bariery niewinności. Dwie sfery – jasna, radości i ucztowania oraz mroczna i tajemnicza – pożądania i seksualności, następują po sobie i łączą się w całość, budując nierozzerwalny związek.

2. Kuchnia sentymentalna

Kuchnia sentymentalna to coś więcej niż zmysłowe przeżycie. To próba przywołania przeszłości i czułe wspomnienie minionych dni. Smak i zapach ulubionych potraw żywiej ukazuje odległe chwile niż plik poźółkłych zdjęć

⁶ *Ibidem*, s. 142.

⁷ *Ibidem*, s. 143.

⁸ *Ibidem*, s. 143.

i listów. Wiersze Juliana Tuwima z tomu *Rzecz czarnoleska*⁹ z 1929 roku nie dość, że przenoszą autora do mitycznej krainy dzieciństwa, to stanowią jednocześnie popis niezwykłych umiejętności poetyckich. *Zapach szczęścia*, *Kartofle*, *Gorące mleko* to wiersze wspomnieniowe, pisane z perspektywy dorosłego człowieka. Przypominanie zapachu kawy i smaku pieczonych kartofli buduje w pamięci poety obraz dzieciństwa jako okresu idyllicznego i pozbawionego kłopotów świata dorosłych.

Tytuł wiersza *Zapach szczęścia*¹⁰ zawiera obietnicę jego zmysłowego poznania. Poeta jest tym, który przekonał się, po czym można rozpoznać jego obecność. Szczęście posiada swój zapach, musi więc realnie istnieć, choć jego istota cechuje się ulotną nietrwałością. Pierwsza strofa poświęcona jest zapachom rodzinnego domu poety. W kredensie (pomieszczenie służące do przechowywania zastawy stołowej) pachniało paloną kawą, „a zimne, świeże mleko, jak lody, wanilią”¹¹. Następnie autor wspomina dziecięce zabawy. Tuwim pisze o ognistej pamięci, w której wspomnienia błyskają jak małe, szybkie, gorące, ale już dalekie iskry. Przeżyte chwile nadal budzą żywe odczucia, nigdy nie zagasną. Z perspektywy czasu łatwiej opisać szczęście, a lata doświadczeń odkrywają przed człowiekiem nowe sensory, pozwalają pojąć tajemnicę życia. Szczęście to dla Tuwima niepowtarzalny smak minionych chwil, to beztróskie i bezpieczne dzieciństwo, to w końcu wiara w konieczność wszystkich naszych ziemskich poczynań, które choć czasem zwykłe i niepotrzebne, sprawiają, że przeżyte chwile budują nasz osobisty sens istnienia.

I szczęście pachnie kawą. I chłoniesz je z bliska.
A chłód w pokoju sączy waniliowe mleko¹².

W ostatniej strofie Tuwim pisze o bliżej nieokreślonej terażniejszości. Przywołanie zapachu szczęścia jest tak materialne i tak bliskie, że staje się najprawdziwszym szczęściem tu i teraz, a chłód pokoju jak dzban pamięci sączy najlepsze, najpiękniej pachnące wspomnienia.

Kolejnym utworem przywołującym nie tylko zapach, ale także smak jest wiersz Juliana Tuwima pod tytułem *Kartofle*¹³. „Czujesz?” pyta poeta na samym początku. Od tej chwili wyruszamy wraz z autorem w sentymentalną wędrówkę w „pogańskie lata”, w niczym nieujarzmioną młodość. Opisane ognisko to niemalże żywa istota, buchająca dymem i trzaskająca milionem iskier z płonących gałęzi. Naturalne zjawiska fizyczne stanowią dla poety

⁹ J. Tuwim, *Rzecz czarnoleska*, [w:] *Poezje*, wybrał i oprac. T. Januszewski, Wrocław 2004.

¹⁰ *Ibidem*, s. 236.

¹¹ *Ibidem*.

¹² *Ibidem*, s. 236.

¹³ *Ibidem*, s. 237.

asumpt do przedstawienia piękna i potęgi natury. Najważniejsze w opisie pozostają kartofle. W powietrzu przesyconym ogniem, pod gołym niebem, w gorącym żarze pieką się ziemniaki. Z pomarszczoną skórką, „z przyśwędem i węglem” smakują najlepiej na świecie. Wyjmuje się je łapczywie „patykiem – pocięgiem”¹⁴ z „siwej, gorącej mąki leśnego popiołu”. Spieczoną lupinę upieczonego kartofla należy obrać, uważając jednocześnie, by się nie poparzyć. Trzeba więc „z dłoni go w dłoń przerzucać” i chuchać, by wystygł. Posolony solą z papierka rozplywa się w ustach. Później wracało się łódkami przez Pilicę¹⁵ do domu, „w milczeniu, zamyśleniu, z gorejącą głową”. Nic nadzwyczajnego, a jednak... W najprostszych czynnościach, w najłatwiej dostępnych przyjemnościach tkwi cały urok życia i magia pogańskiego rytuału, a swojski smak skromnego kartofla przynosi doskonale zadowolenie. „Tak się ogień, popioły i smutek poznało” pisze Tuwim odnajdując w małości i prostocie wielkość.

*Gorące mleko*¹⁶ to wiersz będący rodzajem zabawnej opowiadki o beztroskim dzieciństwie. Chłopiec zmuszony do picia gorącego mleka z kozuchami, tak znienawidzonego przez dzieci, zdecydowanie się temu sprzeciwia. Na sam widok napoju ogarniają go mdłości, a w małym gardziółku „więźnie spazm wściekłości”. „Nie chcę mleka! Nie chcę mleka!” niecierpliwi się chłopiec, tym bardziej, że przed werandą czekają na niego towarzysze zabaw – „czterech dzikich Siouxów”¹⁷. Niestety, poczekają jeszcze, zanim wtargną „rozwierzganą bandą” w odmęt zieloności. Zrozpaczony wódz tymczasem dmucha w parujące mleko, które nijak nie chce wystygnąć. Źródłem śmieszności jest tutaj zestawienie doniosłej funkcji, którą sprawuje chłopiec (jest wodzem podwórkowych Indian) i obowiązków, które jako dziecko musi bez sprzeciwu wypełniać. Beztroska zabawa to dla dzieci sprawa najwyższej wagi, a udawanie dorosłych należy do ich najpopularniejszych zachowań. Mały bohater wspomnianego wiersza, nie mogąc ani przez chwilę powstrzymać ogromnej ciekawości świata,

Rozpluskana szklanką mleka
Wolny obłok niebem goni¹⁸.

Tuwimowską fascynację alchemią przedstawiają wiersze *Aptekarz-majowy* i *Strofy o późnym lecie*¹⁹. W tym drugim utworze poetycka wyobraźnia dopatruje się ukrytego w zamkniętych naczyniach minionego lata. Butelki

¹⁴ Pocięgiel – tyczka używana przez hutników do otwierania stawidła upustowego.

¹⁵ Pilica – rzeka przepływająca przez Inowłódz, gdzie Tuwim spędził wszystkie wakacje 1908–1914.

¹⁶ J. Tuwim, *Rzecz czarnońska*, s. 238.

¹⁷ Siouxowie – plemię indiańskie występujące w wielu powieściach młodzieżowych z Dziekiego Zachodu, niegdyś popularny temat chłopięcych zabaw i potyczek.

¹⁸ J. Tuwim, *Rzecz czarnońska*.

¹⁹ *Ibidem*, s. 239–240 oraz 241–243.

stojące na półkach wypełnione są nim po brzegi. Lato się słodem burzy, tak iż niemal wysadza korki, którymi zakryte są butelki. Tymczasem

uwiędem narasta
Winna, jabłeczna pora,
Czerwienna, trawiasta, liściasta,
W szkle pękatego gąsiora²⁰.

Soki wyciśnięte z letnich owoców i wino w gąsiorze mogą niewątpliwie stanowić metaforę lata. Posiadają bowiem szereg znaczeń nasuwających skojarzenie z tą porą roku. Nie bez przyczyny lato wyobrażane jest obrazem drzew, dźwigających dojrzałe i słodkie owoce, wypełnione słońcem. Z kuchni natomiast roznosi się leśny aromat kipiącego we wrzątku igliwia. „Ten wywar sam wymyśliłem” – chwali się poeta – „Bór wre w złocistej oliwie”. I tak

Wielkie lato umiera
I wielką jesień wita²¹.

Poezie pozostaje wypić kwartę jesieni i wrócić do pustego o tej porze roku parku.

Czasami jedyną pociechą człowieka są wspomnienia minionych chwil. Nie jest istotne, czy wracają one w smaku i zapachu ulubionej potrawy z dzieciństwa, czy tkwią jak dzinn w zakorkowanych butelkach. Najpiękniejsze z nich utrwaliła na wieczność poezja.

3. Kuchnia kresowa

Kresy od niepamiętnych czasów stanowiły istotny temat w polskiej literaturze. Począwszy od literatury romantycznej, wyobrażenie o Kresach nierozzerwalnie związane jest z poczuciem utraconej Arkadii. Mit zgubionej ojczyzny odżywa na nowo tuż po II wojnie światowej.

Jednym z pierwszych autorów podejmujących tematykę ziem wschodnich był Czesław Miłosz. Najśłynniejsza powieść tego wybitnego poety *Dolina Issy*²² stanowi poetycki obraz dzieciństwa spędzonego na Litwie. Był to okres niemal niczym niezmaconej szczęśliwości i życia w zgodzie z naturą. Autor stworzył mityczny obraz krainy mlekiem i miodem płynącej, gdzie czas stoi w miejscu, a hojna natura obdarza człowieka wszystkim, co posiada.

²⁰ *Ibidem*, s. 241.

²¹ *Ibidem*, s. 243.

²² Cz. Miłosz, *Dolina Issy*, Kraków 1989.

Małą wioskę położoną w dolinie Issy otaczają dziewicze lasy pełne grzybów: „W jelniaku tuż koło domu znajdowało się tyle rydzów, że starczało na całe kosze”²³. Niniejszy cytat od razu budzi żywe skojarzenia z grzybobraniem opisanym w *Panu Tadeuszu*. Jednak najpiękniejszy fragment kulinarny zawarty w *Dolinie Issy* opisuje spiżarnię:

Najbardziej pragnął znaleźć się w spiżarni, co zdarzało się rzadko. Wtedy ręka babki przekręcała klucz w drzwiach pomalowanych na czerwono i buchał zapach. Najpierw zapach wędzonych kielbas i szynki, które wisały pod belkami pułapu, ale mieszała się z nimi inna woń, z szufladek, wznoszących się jedna nad drugą wzdłuż ścian. Babka wyciągała szufladki i pozwalała wachać, objaśniając: „To cynamon, to kawa, to goździki”. Wyżej, tam gdzie tylko dorośli mogli sięgać, błyszcząły garnuszki ciemnozłotego koloru, które budziły pożądanie, mózdzierze i nawet maszynka do mielenia migdałów, a także pastka na myszy. [...] Małe okno spiżarni miało kraty i prócz zapachu był tu chłód i cień. Tomasz lubił też izbę z korytarza, koło kuchni, „garderobę”, gdzie suszyły się sery i gdzie często bito masło. Brał w tym udział, bo zabawnie jest poruszać kijem w górę i dół, kiedy w otworze syczy maślanka; co prawda zniechęcał się prędko, bo długo trzeba pracować, zanim podnosząc wieko spostrzeże się, że krzyżak na końcu kija oblepiają już żółte grudki²⁴.

Spiżarnia babki to najlepiej wspomniane miejsce w całym domu. Za jej drzwiami rozpościera się ta inna rzeczywistość, cudowna bajka, gdzie główną rolę odgrywa upajający zapach. Krótka chwila spędzona w tym miejscu nie zdarza się często i przez to jest jeszcze bardziej cenna. Tak naprawdę zawartość spiżarni nie różniła się niczym od tej w innych wileńskich domach.

Autor poświęcił także krótki fragment przygotowaniom do Wigilii:

Sama ugotowała barszcz z uszkami i przyrządziła śliżyki. Śliżyki są to kawałki ciasta ugniecionego w wałek, które się piecze, aż twardnieją na kamyczki. Polewa się je na talerzu sytą – cały jej dzban stoi na stole. Syta składa się z wody, miodu i zgniecionego maku. Tomasz nie bardzo obchodziły dania między barszczem i deserem. Nakładał sobie głębokie talerze żurawinowego kisielu i pęczniał od tej ulubionej potrawy, a siano, które podkłada się pod obrus na pamiątkę, że mały Jezus leżał w żłobie, tworzyło miękki materac dla jego łokci, kiedy już osłabł z obżarstwa²⁵.

Zestaw dań wigilijnych zależał od regionalnych i środowiskowych zwyczajów [...]. Ale zarówno na pańskiej, jak i na chłopskiej Wigilii oprócz owych snopów w kątach pokoju i siano pod obrusem musiały być kisiele, mleko makowe, bywała kutia²⁶.

Wigilijny kisiel to – jak objaśnia mistrz Adam – „rodzaj galarety, którą się robi z rozczyntu owsianego; płucze się wodą, aż póki nie oddzielią się wszystkie cząstki mączne” – stąd przysłowie: dziesiąta woda po kisielu²⁷.

²³ *Ibidem*, s. 123.

²⁴ *Ibidem*, s. 11–12.

²⁵ *Ibidem*, s. 254.

²⁶ B. Hołub, *Przy wileńskim stole*, Warszawa 1992, s. 172.

²⁷ *Ibidem*, s. 173.

Bez kutii nie było natomiast wieczerzy wigilijnej. Z tego powodu zwykło się na Kresach nazywać kolację wigilijną „kutią”.

Autorem, którego dzieło w całości poświęcone jest tematyce kresowej, jest Tadeusz Konwicki. Urodzony na Wileńszczyźnie, powraca w swojej twórczości do „kraju lat dziecińczych”.

Akcja *Sennika współczesnego*²⁸ toczy się wprawdzie w Polsce doby PRL-u, ale tak naprawdę jest to opowieść o Kresach. Konwicki przedstawił w niej przybyłych ze Wschodu Korsaków. Gospodarze przywieźli ze sobą nawyki i zwyczaje przyjęte na Kresach. Nadzwyczaj gościnni znajdują prawdziwą przyjemność w kontaktach międzyludzkich. Korsakowie na widok gości

zakrzętnęli się żywo po mieszkaniu, zdmuchnięto pył ze starego radia, które dawno już straciło cechy produktu przemysłowego. Przyniesiono kiszzone ogórki pływające w sosie pełnym naci kminkowej, kawałek surowej, dobrze uwędzonej szynki z piękną kością jak pięść sterczącą z delikatnego, wiśniowego mięszu, znalazła się i kwaszenina z grubą na palec warstwą białego tłuszczu, babka kartoflana przyrumieniona ze wszystkich stron, nadziana kawałkami domowej słoniny, no i chleb własnego wypieku na tegorocznych liściach klonowych. Ustawiono to wszystko na zdeformowanej skrzynce radiowej²⁹.

Następny opis uczty u Korsaków stworzył Konwicki, posługując się zestawieniem tego, co można było w przeszłości spotkać u rodziny na stole, a co znajduje się na nim w chwili obecnej.

Goście jęli się rozglądać po stole, szukać ulubionych przysmaków. Ale zastawa dzisiejsza miała jakieś głębsze znaczenie, demonstrowała w sposób dotkliwy przeciwko zbliżającemu się przeznaczeniu. Nie było grzybków marynowanych we wszelakich sosach, nie było starej wędlinki, co to zwykle rozsypywała się w ustach jak pajęczyna, nie było babki kartoflanej odsmażonej na maśle, nie było pomidorów utopionych w śmietanie, nie było blinów, koldunków odcedzonych z rosółu, nie było wielu innych potraw, którymi szczycił się dom państwa Korsaków. Więc sięgano z rezygnacją po krążki ogórka kiszzonego i po niedbale skrojony ser, obrosły już śliską patyną³⁰.

Bohiń Tadeusza Konwickiego jest stylizowanym na romans szlachecki, kolejnym powrotem w tajemniczy świat utraconej Arkadii. Bohiński dworek to miejsce, w którym można usłyszeć szumienie samowaru i poczuć zapach pieczonego chleba.

W bohińskim dworze nie pijano na śniadanie prawdziwych kaw, ani nie jadano świeżych rogalików. I dlatego pan Michał chylił głowę nad talerzem, nad talerzem pełnym zacierek gryczanych na mleku³¹.

²⁸ T. Konwicki, *Sennik współczesny*, Warszawa 1963.

²⁹ *Ibidem*, s. 28.

³⁰ *Ibidem*, s. 56.

³¹ T. Konwicki, *Bohiń*, Wrocław 1992, s. 135.

Na obiad jada się tutaj chłodnik, najślawniejszą letnią zupę na Kresach. Chołodziec litewski ma niezliczoną liczbę odmian. „W gamie chłodników na jednym końcu jest ubożuchny chłodnik piński, na drugim – chłodnik »pański« z rakami”³². Chołodziec piński przygotowuje się z kwasu chlebowego zabielenego gęstą śmietaną. Do zupy dodaje się pokrojone ogórki, posiekany koperek, ugotowane młode buraczki z nacią oraz ćwiartki jajek. Popularne było kwaśne, zimne mleko: „– Ot, co za mleko – rozkoszował się trochę sztucznie Korsakow. – Tylko na Litwie tak smakuje, [...] prosto małmazja. Cóż, dziękuję, i pojedziem dalej”³³. Na drugie danie były bliny maczane w „pomoczce” i zwijane w rulonik albo kołduny. „Do kołdunów, których wniesiono trzy półmiski, dobrodziej wyjął z piwniczki swojej roboty nalewkę ziołową, ze starych recept jeszcze z pogańskich czasów”³⁴. A „do kołdunów nie wypić to grzech”³⁵. Największą popularnością wśród alkoholi cieszył się na Kresach miód pitny i właśnie domowe nalewki. W bohińskim dworze „w gąsiorach stojących na parapetach krzywych okienek czerwieniły się soczyscie fermentujące z energią jagody leśne oraz ogrodowe”³⁶. Każda miejscowość, a wręcz każdy dom posiadał odrębną recepturę na samogon. Czesław Miłosz opisuje pierwszy kontakt małego Tomasza z trunkiem przeznaczonym wyłącznie dla dorosłych:

znów stół i przymuszanie, butla z krupnikiem: „waspan to już może pić, już nie dziecko” i „w pańskie ręce perswadujęm” i podnoszenie kieliszków, dźwięk szkła. Tomasz umoczył usta i zażawił się, trunek palił jak ogień³⁷.

Powróćmy jednak w ostępy Wileńszczyzny. Kolejną powieścią, w której możemy odnaleźć ślady minionej rzeczywistości, jest *Boża podszewka*³⁸ Teresy Lubkiewicz-Urbanowicz. „Trzeba było uciec w daleką przeszłość, żeby poradzić sobie z terażniejszością”³⁹, tłumaczy autorka. *Boża podszewka* jest opowieścią o losie niepokornej kobiety ze szlacheckiego zaścianka na Wileńszczyźnie, jej rodzinie, wydarzeniach, jakie tam miały miejsce od początku wieku po II wojnę światową⁴⁰. Tematyka kulinarna osnuta jest wokół kresowych zwyczajów i tradycji. Tak więc w rodzinnych dla głównej bohaterki Juryszkach, masło robi się w domu, a ubija się je specjalnymi ubijakami w maselnicach. Lasy pełne są grzybów, w sadzie rosną pyszne gruszki

³² B. Hołub, *op. cit.*, s. 103.

³³ T. Konwicki, *Bohiń*, s. 51.

³⁴ *Ibidem*, s. 29.

³⁵ *Ibidem*.

³⁶ *Ibidem*, s. 69.

³⁷ Cz. Miłosz, *op. cit.*, s. 116.

³⁸ T. Lubkiewicz-Urbanowicz, *Boża podszewka*, Warszawa 1997.

³⁹ *Ibidem*, Postłowie.

⁴⁰ *Ibidem*.

sapieżanki, a najlepszy miód wytwarzają juryskie pszczoły. Do jedzenia podaje się kwaśne mleko z kartoflami, litewskie wędliny i litewską suchą kielbasę, soloną słoninę, krajaną w grube plastry, z cebulą, oraz bliny maczane w tłuszczu. Matka Maryśki gotuje na śniadanie świńską kaszę, czyli utłuczone i zaprawione mąką kartofle, ze skwarkami i śmietaną. Do tego dokłada dwa rodzaje zup – „przaśną i kwaśną”, czyli kwaśny barszcz, zabielały śmietaną, i mleczną podklótkę. Na kolację matka podaje polane skwarkami kartofle i barszcz z czerwonych buraków. Najważniejsze są jednak zasady zachowania przy stole:

Wstawali już od stołu.

– Gdzie tak spieszą się?! A modlitwa? – przypomniała pani⁴¹.

Matka Maryśki uważa, że „kto jaki do jedzenia, taki i do roboty”⁴². „Mój świętej pamięci tatuś, – wspomina – jak parobków najmował, to najpierw za stołem ich sadzał. Brał tylko takich, co szybko jedzą”⁴³. Do picia podaje się herbatę z samowaru i gorzałkę, używaną podczas II wojny światowej w celach handlowych. Jednak najpiękniej opisała Lubkiewicz-Urbanowicz przejawiające się w przygotowywaniu jedzenia, relacje łączące kochających się ludzi. Opowiedziała o miłościach trzech kobiet – Maryśki, jej siostry Janeczki i bratowej Wandzi. Dla juryskich pańek nadrzędną zasadą jest ta, że do serca mężczyzny trafia się przez żołądek. Maryśka troszczy się o swojego starzejącego się Kaziczka:

– Kaziczku, to pyszna kielbaska! – mówiła Maryśka i nakładała mu na talerz stos wędlin.

– A maselkiem nie smarujesz? Świeżuteńkie, świeże, aż pachnie! – zachwalała, i na chleb jechała też podwójna porcja masła⁴⁴.

Roztargniony i powolny Kazimierz jest obiektem żartów całej rodziny:

– Juszka? – zdziwił się Kazimierz, żując starannie kielbasę. – A co to takiego?

– Ach jej! – zdziwiła się Maria.

– Widać, że Kazimierz długo w tym Petersburgu był, zapomniał swojskich potraw. Juszka to zupa z czerniny, znaczy z krwi.

– Jedz, Kaziczku, jedz! – zachęcała Maryśka.

– Muszę powoli przeżuwać, tak mi lekarz zalecił – zamruczał z pełnymi ustami.

– Maryśka, ty jego popytaj, czy on wszystko tak powoli robić będzie? – zadudnił głośnym szeptem do Maryśki Broniś, aż Janka parsknęła śmiechem⁴⁵.

⁴¹ *Ibidem*, s. 76.

⁴² *Ibidem*.

⁴³ *Ibidem*.

⁴⁴ *Ibidem*, s. 58.

⁴⁵ *Ibidem*, s. 158.

Janeczka przygotowuje posiłki swojemu ubóstwianemu Bolesławowi. Na kolację podaje „maselko, drobną czerwoną redyskę, chlebek, miód na spodeczku”, a Bolesław wpada w irytację: „Nie redyska! Nie redyska! Rzdokiewki! I bez tych zdrobnień: maselko, chlebek! Co za zwyczaj?!⁴⁶ Janeczka podsuwa mu szyneczkę: „ – I jaka ta szyneczka, Bolciu? Nie za mocno podwędzona?”⁴⁷. Obserwowanie jedzącego Bolesława dostarcza Janeczce prawdziwej przyjemności: „Bolesław unosi serwetkę, trzeszczą mu w zębach redyski. Jak on pięknie je, prawie nie otwierając ust, jak estetycznie! Mogłaby na to patrzeć godzinami”⁴⁸. Wandzia natomiast przygotowuje posiłki Bronisiowi: „Siadła przy nim na ławie i patrzyła z nabożeństwem, jak nalewa do szklanki równo z brzegiem, jak niesie do ust nie uroniwszy ani kropli”⁴⁹. Wandzia nie jest wykwintną kucharką, toteż serwuje mężowi chleb z tłuszczem, kiszzone ogórki i samogonkę. Gotowanie i podawanie posiłków staje się najważniejszym wyrazem miłości kobiety do mężczyzny. Tradycyjny, patriarchalny układ zakłada, że głównym obowiązkiem kobiety jest usługiwanie mężczyźnie, a przyjemnością – obserwowanie efektów swoich starań. Zadowolona mina ukochanego wynagradza wszystkie wysiłki poczynione w kuchni. Także miłość rodziców do dziecka przejawia się w dawaniu pożywienia. Maryśka z Kaziczkiem kupują Gieniusi kozę, żeby miała miała zawsze świeże mleko, bo to kozie „jest bardzo zdrowe”⁵⁰. Odwrotnie było w relacjach Maryśki i jej siostry Elżuni. Maryśka przez lata wypomina siostrze, że kiedy jako dziecko była głodna, podawała jej pustą butelkę albo zamiast mleka wlewała do środka gorzkie zioła. Trauma z dzieciństwa tkwi głęboko w Maryśce. Odczuwa to jako wielką krzywdę. Przeżycia z dzieciństwa, gorzkie jak piołun, nie pozwalają zbudować siostrzanej przyjaźni. Bo tak naprawdę dając jedzenie, daje się miłość, a odbierając je zabiera się człowiekowi ostatnią nadzieję na odrobinę ciepła.

Odrębnym zagadnieniem jest symbolika miodu, który kojarzony jest z erotyką. Miód symbolizuje związek ze Słońcem (przez swój złocisty kolor), łączność z bóstwem, boską miłość, jadło niebiańskie, pełne szczęście, nirwanę, najwyższe dobro ziemskie i niebieskie, życie i śmierć; obfitość; wiedzę, doświadczenie, mądrość, wtajemniczenie, natchnienie poetyckie. „Plastrem miodu kapiącym wargi twoje, oblubienico, miód i mleko pod językiem twoim”⁵¹. Miód połączony z mlekiem symbolizuje rozkosz seksualną. Miód

⁴⁶ *Ibidem*, s. 326.

⁴⁷ *Ibidem*, s. 367.

⁴⁸ *Ibidem*, s. 327.

⁴⁹ *Ibidem*, s. 374.

⁵⁰ *Ibidem*, s. 263.

⁵¹ *Pieśń nad pieśniami* 4, 11, [w:] W. Kopaliński, *Słownik symboli*, Warszawa 2001, s. 225.

to smakołyk, rarytas, ale też „cnota” dziewczęcia⁵². Dlatego ciotka Maryśki przestrzega przed jedzeniem miodu przez młode dziewczęta:

Ciotkę Bogusię Maryśka zapamiętała na całe życie z tego, że kiedyś dała jej miodu z lipcowego plastra. [...]

– Ile ty masz lat, Marysiu? – spytała.

– Siedem, ciociu.

– To dobrze, gdybyś była starsza, nie mogłabym ci dać miodu, bo on działa na namiętność⁵³.

Ten „biały plaster ociekający słodyczą”⁵⁴ zawiera w sobie słońce i obiecuje najwyższą rozkosz ukrytą w lepkiej, błyszczącej jak złoto nieziemskiej słodyczy. Starzejąca się Maria, uciekając przed wzrokiem Janeczki, wślizguje się do spizarki i zanurza ręce w saganku z miodem.

Zlizywała go łapczywie z palców. Pachniało lipą, upałem, pobrzękiwały cicho w sadku juryskie pszczoły. Zasnęła kiedyś w spizarce, upojona tym szumem i słodyczą i śniła, że idzie młoda przez sad, a pod jabłonką stoi jak żywy Władysław, brat Andrzeja i śmieją się i śmieją, a on zlizuje jej ten miód z ręki i jest coraz miodniej i coraz młodziej, i coraz goręcej⁵⁵.

Słodycz miodu przypomina Marii najlepsze lata młodości, upajającą namiętność, którą może już tylko zaznać we śnie. I jest on także symbolem życia w zgodzie z naturą, w miejscu zupełnie odciętym od cywilizacji. I są Kresy tą nigdy niezapomnianą, bajkową krainą, do której się tęskni, i gdzie czas nie płynie, lecz stoi w miejscu.

Sztuka gastronomiczna stanowi jeden z przejawów obecności człowieka w świecie kultury. Kuchnia obok mowy stanowi prawdziwie powszechną formę działalności ludzkiej. Parafrazując francuskiego etnologa Levi-Straussa, możemy powiedzieć, że

pokarmy są nie tylko dobrami, które się je, ale i takimi, którymi się myśli, za pomocą których nasze „ja” wyraża stosunek do otaczającej przyrody i świata⁵⁶.

węch, smak, wyzwalają szczególny rodzaj kontaktu z rzeczywistością. Postrzeżenia tych zmysłów trafiają bezpośrednio do mózgu, dostarczając człowiekowi przeżyć najbardziej intymnych, nieporównywalnych z odczuciami innych ludzi, jak i z tym, co komunikują w procesie postrzegania pozostałe zmysły. Potrawy [...] przechowują „pamięć” o czasach minionych w zapachu i smaku⁵⁷.

⁵² *Ibidem*, s. 224–226.

⁵³ T. Lubkiewicz-Urbanowicz, *op. cit.*, s. 27.

⁵⁴ *Ibidem*.

⁵⁵ *Ibidem*, s. 370.

⁵⁶ R. Twardoń, *O sztuce gastronomicznej Zbigniewa Herberta*, „Pismo Literacko-Artystyczne” 1989, nr 2, s. 34.

⁵⁷ *Ibidem*, s. 37.

Patrząc z perspektywy historycznej na rozwój sztuki kulinarnej dostrzec można, z jednej strony, wartki nurt kulinarnych odkryć: nowe sposoby przetwarzania, przechowywania, nowe techniki i środki spożywcze, z drugiej, zbiorowe krucjaty różnego rodzaju moralistów, wegetarian i ascetów na gastronomiczne zwyczaje. Po jednej – wielkie, literackie popisy obżarstwa (*cassus Rabélais'go*) i zachwyty smakoszy, z drugiej, jęk ludzi głodnych i konieczność utrzymania się przy życiu. Są okresy, kiedy redukuje się gastronomię do potrzeb wszystkożernego żołądka. Innym razem, dostrzega się w niej dziedzinę praw i zasad, które otwierają drogę fantazji i rozkoszom podniebienia⁵⁸.

Tematyka kulinarna w literaturze polskiej odzwierciedla także naszą mentalność, która od wieków znacząco się nie zmieniła. Należy tutaj polska gościnność, chwalona na całym świecie, istniejąca od zawsze, przybierająca niekiedy formę prawdziwych wynaturzeń. Dużo dowiadujemy się z niej o usposobieniu Polaków, o zestawie cech osobowościowych, tworzących coś na kształt charakteru narodowego. Polacy łatwo ulegają modzie, cenią wszelkie nowinki kulinarne i często przedkładają smak nad podziw i zazdrość biesiadników. Kiedy wspominamy epokę baroku nie dziwią nas współczesne bankiety, na których obce polskiemu podniebieniu sushi nierzadko konkuruje z pysznym bigosem. Polacy kochają swoją kuchnię, uważając ją jednocześnie za prostą, wiejską i mało wykwinętą. A więc bigos, żurek i pierogi, tak, ale w domowym zaciszu. Dużą rolę odgrywa tutaj, uważana za typowo polską cechą, nieustanna chęć wywyższania się ponad innych w myśl hasła „postaw się, a zastaw się”. I w końcu niechlubne uwielbienie alkoholu i pijatyk w wesołej kompanii.

Kiedy spojrzymy na historię kuchni jak na historię mentalności człowieka, zobaczymy, że zmieniło się niewiele. Minęły wieki, ale prawda o zwyczajnym życiu zwyczajnych ludzi, którzy dawno odeszli, na zawsze pozostanie żywa. I w tym właśnie tkwi niezwykła potęga literatury.

Agnieszka Mielżyńska

The theme of cuisine in Polish literature in the XXth century

(S u m m a r y)

The article is based on chosen examples from Polish poetry and prose of the XXth century.

The first subchapter "Picnic cuisine" depicts a picnic, described by Tuwim in *Kwiaty polskie*. The second subchapter "Sentimental cuisine" based on Tuwim's poetry, highlights the role of smell and taste in creating the most beautiful childhood memories. The last part "Borderland cuisine" based on prose (Cz. Miłosz, T. Konwicki, T. Lubkiewicz-Urbanowicz), shows sentimental journey following the various tastes of Wilno.

⁵⁸ *Ibidem*, s. 37–38.