

Przewodnik smaku¹

Prace
Kulturoznawcze XVII
Wrocław 2015

Kuchnia, jak komedia, z którą ma ona więcej niż jedną rzecz wspólną, musi respektować reguły Arystotelesa. A dzień smakosza, który jest niczym więcej jak ogromnym posiłkiem, musi również mieć swoją ekspozycję, swój punkt kulminacyjny i swój finał, posiłkiem, który dzieli się na trzy akty: lunch, obiad i trawienie.

A.B. de Périgord, *Nouvel almanach des gourmands*²

Wojciech Modest Amaro płakał, kiedy wiosną 2013 roku dotarła do niego informacja, że jako pierwszy kucharz w Polsce dostał gwiazdkę Michelin. W poprzednim roku musieli go odwiedzić inspektorzy Michelin, którzy mają w zwyczaju pojawianie się niezapowiedziani i zwykle ich obecność pozostaje tajemnicą. Konwencja pozwala na ujawnienie się recenzenta, ale już po uregulowaniu przezeń rachunku. Ten uważany obecnie za najbardziej prestiżowy przewodnik po świecie gastronomii po raz pierwszy ukazał się w 1900 roku jako bezpłatna publikacja dla klientów firmy braci Michelin. Zawierał on informacje pomocne kierowcom podróżującym po Francji, wskazywał miejsca, w których można przenocować i dobrze zjeść. Dzisiaj jedna gwiazdka Michelin oznacza bardzo dobrą restaurację, dwie gwiazdki przyznawane są tym miejscom, które są tak dobre, że warto nadłożyć drogi. Trzy gwiazdki dostają geniusze kulinarni, których restauracje, wedle nomenklatury Michelin, godne są specjalnej podróży, nawet do najodleglejszych zakątków świata, po to tylko, aby zjeść posiłek. Decyzję o przyznaniu gwiazdek

¹ Tekst powstał w ramach realizacji grantu Narodowego Centrum Nauki, pt. *Estetyczna wartość jedzenia. Perspektywa pragmatyczna*, nr 2013/11/B/HS1/04176.

² A.B. de Périgord, cyt. za: R. Appelbaum, *Dishing It Out. In Search of the Restaurant Experience*, London 2011, s. 62.

podejmuje kolegiально trzech inspektorów. Amaro płakał ze szczęścia, ale było też wielu, którzy płakali z rozpaczy. Najbardziej tragicznym finałem zakończyła się kariera nagrodzonego trzema gwiazdkami Bernarda Loiseau. Po długim dniu pracy w kuchni popełnił on samobójstwo. Przyczyną pociągnięcia za spust pistoletu miała być sugestia „Le Figaro”, jakoby jego restauracja La Côte d’Or utraci jedną ze swych gwiazdek³. Loiseau nigdy nie dowiedział się, że inspektorzy podtrzymali najwyższą ocenę jego pracy.

Jak to możliwe, że dobrobyt, a nawet życie człowieka przygotowującego potrawy leżą w rękach recenzentów ferujących ostateczne wyroki o tym, co smaczne i niesmaczne, podczas gdy mądrość ludowa, a także znaczący myśliciele, głosząc, iż każdemu smakuje coś innego i w sferze smaku doświadczenie nie podlega uwspólnianiu. Czy mylą się Rosjanie, kiedy mówią: „Na wkus i cwieta tawariszczu nie?” Czy mylił się Immanuel Kant, autor przełomowej dla nauki o pięknie *Krytyki władzy sądzenia*, który używał wprawdzie metafory smaku na określenie zdolności oceny sfery estetycznej, ale kategorycznie odróżniał bezinteresowne i powszechne upodobanie piękna od zmysłowego, bezwzględnie subiektywnego upodobania kulinarnego⁴? Jak doszło do tego, że bardzo intymny i wydawałoby się indywidualny zmysł, jakim jest smak, został poddany osądowi krytyki kulinarnej. Źródeł współczesnych przewodników smaku należy szukać w rewolucji francuskiej oraz w nowej instytucji: *le restaurant*.

Rewolucja i gastronomia

Rewolucja powołała do życia gastronomię. Wysoko wyspecjalizowani kucharze, którzy byli wcześniej zatrudnieni w domach arystokratów, stracili pracę⁵. Jak stwierdził wówczas Alexander Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, „Rewolucja wysłała wszystkich tych właścicieli ziemskich na dietę”⁶. Rodzące się środowisko nowej klasy społecznej — burżuazji — okazało się natomiast doskonałą klientelą nowego miejsca — restauracji. Oczywiście jedzenie poza domem było dostępne także przed rewolucją. Siedemnastowieczne miasta miały kawiarnie i miejsca, w których można było coś zjeść, jak gospody czy sklepy z przekąska-

³ To kwestia ambicji i prestiżu, ale też nie małą rolę grają tu kwestie ekonomiczne. Przewodnik Michelina jest powściągliwy w swoich komentarzach, nie wyjaśnia szczegółów przyznania lub odebrania gwiazdki. Jedno jest pewne — im więcej gwiazdek, tym większe zainteresowanie restauracją.

⁴ Więcej na temat poglądów Kanta w kwestii smaku zob. D. Koczanowicz, *The Beautiful Art of Cooking*, [w:] *Discussing Modernity. A Dialogue with Martin Jay*, red. D. Koczanowicz, L. Koczanowicz, D. Schauffler, Amsterdam-New York 2013.

⁵ Jak podkreśla Appelbaum (*op. cit.*, s. 49), to jedna z przyczyn narodzin restauracji. W ówczesnym Paryżu gotowali też kucharze, którzy wcześniej nie byli związani z arystokratycznymi domami, inni zaś nadal w nich pracowali.

⁶ A.B.L. Grimod de la Reynière, cyt. za: *ibidem*, s. 53.

mi⁷. W roku 1686 przy rue des Fossés-Saint-Germain-des-Prés sycylijski kucharz otworzył Café Procope. Początkowo podawano tam chwalone powszechnie sorbety, ale głównie kawę. Voltaire miał zamawiać nawet czterdzieści filiżanek tego egzotycznego napoju, chętnie mieszając go z czekoladą. Café Procope przyciągała francuskie elity intelektualne. Można tam było spotkać J.J. Rousseau, a w czasie rewolucji — G.J. Dantona, J.P. Marata i M.F.M. Robespierre’a. Do sławnych bywalców należeli też B. Franklin⁸, T. Jefferson i A. von Humboldt. Café Procope jest najstarszą nadal istniejącą restauracją Paryża, jednak nie ma miana pierwszej, ponieważ zaczynała jako kawiarnia. Jak pisze Rebecca L. Spang, pierwszą restaurację w Paryżu otworzył Mathurin Roze de Chantoiseau w 1760 roku. Klientelą tego miejsca byli ludzie słabego zdrowia, którzy podawanym tam mięsnym bulionem chcieli podreperować wycieńczone chorobami płuc i żołądków ciała. Spang podważa powszechne łączenie pojawienia się restauracji ze zmianami ustrojowymi i społecznymi, będącymi wynikiem rewolucji francuskiej. W jej opinii to instytucja, której źródła należy szukać w *ancien régime*, instytucja, która narodziła się jako wynik oświeceniowych debat dotyczących zdrowia publicznego⁹. Nawet jeśli przyzna się częściową rację Spang, to jednak trzeba podkreślić, że wraz z rewolucją restauracje zmieniały swój charakter i, co nie mniej istotne, na przełomie wieków XVIII i XIX nastąpiła istotna zmiana ilościowa. O ile przed 1789 rokiem było w Paryżu nie więcej niż sto restauracji, o tyle w początkach następnego wieku ta liczba powiększyła się pięcio-, a może nawet sześciokrotnie¹⁰. Szacuje się, że na mniej więcej stu mieszkańców przypadała jedna restauracja. Taka sytuacja sprzyjała rywalizacji między kucharzami, a co za tym idzie — powstawaniu coraz bardziej wyrafinowanych i dopracowanych zarówno pod względem smaku, jak i sposobu podania dań. Tak tworzyła się *haute cuisine*. Stephen Mennell podkreśla, że w tej twórczej rywalizacji niezwykle stymulujący był wpływ rodzącej się społeczności „dobrze poinformowanych i znających się na rzeczy bywalców restauracji”¹¹. Jedzenie stawało się aktywnością społeczną, wchodząc w skład kształtującej się wówczas sfery publicznej¹². Należało wyjść z domu. Rewolucja burżuazyjna faworyzowała jedną klasę społeczną ponad inne oraz charakterystyczny dla niej styl życia. Jednym z jego centrów stała się restauracja, która

⁷ Zob. S. Mennell, *Eating in the Public Sphere in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, [w:] *Eating out in Europe. Picnics, Gourment Dining and Snacks since Late Eighteenth Century*, red. M. Jacobs, P. Scholliers, Oxford-New York 2003, s. 249.

⁸ Zob. G. Chinard, *The Apotheosis of Benjamin Franklin Paris, 1790–1791*, „Proceedings of the American Philosophical Society” 99, 1955, 6 (December), s. 443.

⁹ R.L. Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge-London 2000, s. 86.

¹⁰ R. Appelbaum, *op. cit.*, s. 54.

¹¹ S. Mennell, *op. cit.*, s. 250.

¹² O powstaniu i rozwoju sfery publicznej zob. J. Habermas, *Strukturalne przeobrażenia sfery publicznej*, przeł. W. Lipnik, M. Łukasiewicz, Warszawa 2008.

łączyła sferę prywatną z publiczną. Klienci zajmowali osobne stoliki i byli obsługiwani przez kelnerów, łączyła ich wspólna przestrzeń i wspólne menu, z którego dokonywali indywidualnych wyborów. Wcześniejszy styl podawania rozmaitych potraw w formie bufetu został zastąpiony daniami podawanymi osobno, czyli styl *à la française* ustąpił miejsca serwisowi *à la russe*¹³. Sprzyjało to większej kontroli tego, co i w jakim stylu pojawiał się na talerzu gościa.

Gwałtowny rozwój restauracji, ich obfitość i różnorodność oraz demokratyzacja doświadczenia kulinarnego zrodziły zapotrzebowanie na przewodnik po nowym aspekcie życia miejskiego. Robert Appelbaum restaurację nazywa nie instytucją, lecz ideą kulturową, obiektem dyskursu: „Ludzie rozmawiali o restauracjach, tak samo jak również rozmawiali w nich”¹⁴. Co więcej, zaczęto o nich intensywnie pisać. Pojawiały się w działach literackich i wspomnieniach tych, którzy powracali po wizycie w Paryżu¹⁵.

Jedzenie i pisanie

Wraz z otwarciem restauracji narodziła się też literatura kulinarna. Oprócz krytyków literackich pojawili się wyspecjalizowani krytycy kulinarni, których rolą były „obsługa, modyfikacja i mediowanie konsumpcji”¹⁶. Pierwszym i niezwykle znaczącym przewodnikiem smaku był *Almanach smakoszów* autorstwa wspomnianego wcześniej de La Reynière’a. To obszerne dzieło, publikowane do-
rocznie w latach 1803–1812 (wyjątkiem był rok 1809 i 1811)¹⁷, okazało się hitem wydawniczym oraz wzorcem dla naśladowców. Pierwszy przewodnik kulinarny stał się kamykiem wywołującym lawinę krytyki kulinarnej¹⁸. Książka sprzedawała się w tysiącach egzemplarzy¹⁹, co pozwoliło autorowi odbudować się finansowo i psychicznie po wcześniejszych klęskach pisarskich w dziedzinie krytyki literackiej. Wielu chciało się dowiedzieć, gdzie w Paryżu, na przykład, są najlepsze owoce morza, jak właściwie podzielić pieczyście, jak odpowiednio zachować się przy stole oraz co i kiedy podać gościom. Grimod zauważył, że przemiany oby-

¹³ O społecznych konsekwencjach tej zmiany zob. A. Beardsworth, T. Keil, *Sociology on the Menu. An Invitation to Study of Food and Society*, London-New York 1997.

¹⁴ R. Appelbaum, *op. cit.*, s. 50.

¹⁵ Mówiąc o dziewiętnastowiecznym kanonie pisania o jedzeniu, nie można nie wspomnieć o *Wielkim słowniku kulinarnym* A. Dumasa ojca i o opisach restauracji w *Komedii ludzkiej* H. Balzaca.

¹⁶ R. Appelbaum, *op. cit.*, s. 53.

¹⁷ Zob. S. Mennell, *op. cit.*, s. 250.

¹⁸ Wśród wielu kontynuatorów najbardziej znany do dziś jest J.A. Brillat-Savarin i jego *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendente* z roku 1842 (*Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej*, przeł. J. Guze, Warszawa 1996).

¹⁹ Zob. P. Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, Chicago-London 2004, s. 86.

czajowe doprowadziły do dowartościowania cielesnych, jak je nazywa, „zwierzęcych” przyjemności. Tak zatem pisał:

Serca najzamożniejszych paryżan nagle przemieniły się w żołądki. Ich uczucia nie są już niczym więcej niż wrażeniami, a ich pragnienia niczym więcej niż apetytem. Z tego właśnie względu zapewnia się im wygodną obsługę, podając im na kilku stronach sposób uzyskania najlepszego możliwego stosunku między ich skłonnościami a ich pieniędzmi, w kwestii dobrego jedzenia (*La bonne chère*)²⁰.

Swoich obserwacji nie zachował dla siebie, nie walczył też z „nowym”. Stworzył rodzaj przewodnika dla smakosza, przewodnika niewolnego o krytycyzmu i kpiarskiego tonu wobec nowej klasy posiadaczy, pełnego też humoru i cennych rad w obliczu nowych wyzwań, jakie pojawiać się mogą przed każdym, kto wkroczy na drogę smakoszostwa. Postanowił zarobić na przeobrażeniu człowieka uczuciowego z poprzedniej epoki w dziewiętnastowiecznego konsumenta, zarobić na oświecaniu go i uszczęśliwianiu. Należy jednak — za Appelbaumem — uściślić:

Szczęśliwości burżuazji, a zasada się ona głównie na *la bonne chère*, nie da się brać na poważnie; co najwyżej można jej zazdrościć, naśladować ją lub podsycać, pogardzać nią lub się nią cieszyć²¹.

Swojego posłannictwa Grimod nie traktował więc z pełną powagą, swoich uczniów zaś czasem troskliwie edukował, a czasem z nich żartował, co oczywiście mogło mieć też walor pedagogiczny.

Almanach wypełniały rozmaite formy literackie: eseje, maksymy, anegdoty i wiersze. Istotną jego częścią był kalendarz, ułożony miesiącami przewodnik po najlepszym jedzeniu w danym momencie roku. Grimod, podobnie jak współcześnie najlepsi kucharze, myślał o jedzeniu sezonowo i regionalnie. Precyzyjnie doradzał, co i z jakiego regionu Francji jest najlepsze do zjedzenia, powiedzmy, w marcu, a co w grudniu. Dla przykładu: w kwietniu dużo uwagi poświęca szparagom, które, jak podkreśla, zawsze są drogie w Paryżu. To jarzyna bogatych, mało sycają, uchodząca za afrodyzjak, o bardzo delikatnym smaku:

Szparagi podaje się również w śmietanie, w jus, w przetworach, a nawet w omletach. Używa się ich jako dodatek do najrozmaitszych ragoûts. Robi się z nich przetwory; jednakże powtórzmy: najprzystojniej wyglądają po prostu ugotowane w całości. Stanowią bardzo elegancką przystawkę, wiązkę, którą każdy z wielką przyjemnością rozdzieli (*On Asparagus*, s. 98–99)²².

Natomiast we fragmencie wrześniowym znajdujemy następujący wpis:

Pośród jarzyn tego miesiąca szczególna uwaga należy się jesiennym karczochom, cenionym ze względu na wyjątkowy smak i delikatność. Najlepsze okazy, które przyjeżdżają do nas z Laon,

²⁰ A.B.L. Grimod de la Reynière, cyt. za: R. Appelbaum, *op. cit.*, s. 51.

²¹ R. Appelbaum, *op. cit.*, s. 53.

²² Ten i następne cytaty z *Almanachu* pochodzą z angielskiego tłumaczenia jego fragmentów umieszczonych na stronie internetowej Carolin C. Young, http://www.almanachdesgourmands.com/?page_id=40 [dostęp: 4 stycznia 2015].

łatwo odróżnić — skórkę mają zawsze przyciemnioną, gdyż jest tak delikatna, że widać po niej trudy podróży. [...] Śliczny kopczyk podsmażonych na złoto karczochów, przybranych karmelizowaną natką pietruszki, jest najbardziej zachwycającym widokiem, który można zaoferować jako entremets nasyconym już gościom (*On Artichokes*, s. 122–124).

Maj jest miesiącem, w którym nie można nie poruszyć kwestii masła:

jako że trawa wszędzie bujna, masło jawi się w całej swej dobrości. Najlepsze, jakie można zjeść w Paryżu, w zimie przyjeżdża z Isigny, a w lecie z Gournay i chociaż oba są dobre, pierwsze jest nieporównanie lepsze i odległość jedynie uniemożliwia sprowadzanie go w upały (*On Butter*, s. 103–104).

W karnawale natomiast przychodzi czas na mięsa. Zarówno te dzikie, jak i hodowane wtedy są najlepsze. Wówczas z najlepszym efektem „kaczka dzieli z gęsią honor wydawania na świat pâtés” (*On Domestic Duck*, s. 73–75), a

kurczak objawia się w całej swej potędze i wspaniałości. Wtedy właśnie spożywa się tłuste kurczęta, które same w sobie pięknie wyglądają jako pieczyście, a ich soczyste krągłości radują trzy zmysły jednocześnie (*On Chicken*, s. 66–67).

Dalsza część wypowiedzi o zaletach kurczaków daje wgląd nie tylko w ten temat, lecz także w dowcipny i barwny styl autora:

Kurczę to potomek koguta i kury, lecz jest to dziecię, które każdy przedkłada ponad rodziców; bowiem kura, szczególnie zaś gdy osiąga pewien wiek, trafia do garnka, tylko aby wzmocnić esencjonalność bulionu, kogut natomiast nigdy nie pojawia się na naszych stołach, chyba że zakończył żywot swój jako prawiczek (*On Chicken*).

Almanach uczył, jak osiągać najlepsze doznania smakowe, a przy tym, jeśli to możliwe, nie wydać fortuny. We fragmencie opisującym makarony, ich zalety odżywcze, rodzaje i sposób przyrządzania autor sugeruje, że można je podawać z masłem lub parmezanem, a nadto dodaje:

jeśli ktoś chce wersji ekonomicznej, może dać pół gruyère’a i parmezanu. Tylko najbardziej subtelni smakosze mogliby to zauważyć; kwestia zasadnicza to pozwolić mu przybrać w piekarniku piękny złoty kolor, a z odrobiną uwagi i praktyki nie jest to bardzo trudne (*On Italian Pasta*, s. 57–58).

W drugim tomie *Almanachu* Grimod zabiera czytelnika na spacer po ówczesnym Paryżu. Najbardziej wciągają opisy wizyt w ulubionych restauracjach autora. Grimod to prototyp flâneura:

Odkrył on chadzanie po Paryżu, chadzanie tu i ówdzie, do kawiarni, do czekoladziarni, na targ, do sklepów oraz, gdy tylko może, do restauracji, chadzanie po części dla samego tylko chadzania, po części, aby zobaczyć, co się dzieje, po części, aby włączyć się w miejski tłum ludzi, a po części, aby uczestniczyć, konsumować, bawić się²³.

Ciekawe, że Grimod, recenzując najlepsze restauracje, nie opuszczał tych, w których... nie jadał. Tak było w przypadku słynnej Véry, którą obserwował po sąsiedzku, siedząc u pani M. Le Gacque. W pierwszym tomie *Almanachu* wspo-

²³ R. Appelbaum, *op. cit.*, s. 55.

mina, że restauracja ta nie cieszy się zbyt dobrą opinią, jeśli chodzi o obsługę, klienci skarżą się na jej nieuprzejmość i opieszałość. Jednak — tak jak w dniu, kiedy Grimod ją opisywał — zawsze wypełniał ją tłum najbogatszych i najznakomitszych paryżan. Krytyk dodaje, że wystrój także nie zachwyca, i z tych przesłanek wnioskuje, że muszą tam mieć doskonałe jedzenie i znakomite wina, wszystko w umiarkowanych cenach. To niejedyny raz, gdy recenzja restauracji skupiała się bardziej na opisach wystroju wnętrza, wyposażenia, popularności czy obsługi niż na jakości potraw. Satysfakcja kulinarna nie pochodziła w jego mniemaniu jedynie z zaspokojenia zmysłu smaku, lecz z harmonijnego połączenia wymienionych tu elementów.

Po niebywałym sukcesie czytelniczym pierwszego tomu *Almanachu* wielu chciało znaleźć się w kolejnych publikacjach. Grimod umożliwił dostawcom, sklepikarzom i restauratorom przedstawienie do oceny ich najlepszych produktów oraz dań podczas cotygodniowych kolacji w restauracji Rocher de Cancale, na których zbierała się powołana przez niego komisja: Jury Dégustateur²⁴. Obrady komisji były tajne, jednak w wypadku negatywnej opinii dawano szansę na ponowne przedstawienie poprawionego produktu. Komisja nie tylko oceniała, lecz bywało także, że starała się aktywnie kształtować gastronomię, wyznaczając nowe trendy. Mannell przywołuje sytuację, opisaną w *Almanachu* z 1804 roku, gdy jednemu z kucharzy Grimod zaproponował nową metodę obróbki mięsa indyczego. Mimo że ów był przekonany, że indyk jest smaczny tylko po upieczeniu, pod naciskiem przygotował go w formie duszonej. Ostatecznie danie to zyskało powszechne uznanie²⁵. Sukces Grimoda i jego wpływ na kulturę kulinarną wiązał się z jego wielkim wyczuciem chwili. Zdawał on sobie sprawę, że powołanie do życia gastronomii i dalszy jej rozwój musiały iść w parze z pozbawieniem jedzenia negatywnych konotacji, wynikających z łączenia go z grzechem, dlatego też jego aktywność pisarska służyła uruchomieniu nowego postrzegania przyjemności stołu.

Homo restauranticus

Jakim człowiekiem był Grimod? Urodził się listopadzie 1758 roku. Jego rodzinę niektórzy biografowie określają współczesnym mianem dysfunkcyjnej. Matka popełniła megalomanię, wychodząc za mąż za człowieka majątnego, ale bez

²⁴ Komisja obradowała 465 razy do roku 1813, kiedy Grimod opuścił Paryż. Jej skład był zmienny. Czasowo należał do niej, na przykład, markiz de Sade. Zob. N. Fletche, *Soteltie: The banquet from hell*, [w:] *idem, Charlemagne's Tablecloth: A Piquant History of Feasting*, New York 2004, s. 275–276; oraz S. Mannell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to Present*, Champaign 1996, s. 267.

²⁵ S. Mannell, *All Manners of Food*, s. 272.

wystarczających tytułów. Rekompensowała to sobie, prowadząc bogate życie romansowe z członkami własnego stanu. Jak stwierdziła Cathy Kaufman, rodziny syna były ostatnim gwoździem do trumny ich małżeństwa²⁶. Alexandre Balthazar Laurent urodził się ze zdeformowanymi rękami, co było powodem wstydu rodziców i izolowania go od świata w dzieciństwie. Zszokowani rodzice ochrzczili swego syna w tajemnicy, bez udziału arystokratycznej rodziny²⁷. Nie przeszkodziło mu to jednak w późniejszym czasie stać się osobistością Paryża, bon vivantem, bywalcem środowisk literackich i teatralnych. Zawsze chodził w białych rękawiczkach, które osłaniały protezy zrobione przez szwajcarskiego zegarmistrza. Jego relacje z rodzicami nigdy nie były dobre. Bogaty z domu Grimod był w tarapatach finansowych²⁸. Nie zawsze było go stać na restauracje i na wydawanie prowokacyjnych, wyszukanych, ekscentrycznych przyjęć, z których słynął. Po jednym z nich trafił do aresztu. Nie spodobało się, że przy stole usadowił świnię przebraną w ubrania ojca. Swoją drogą, świnię miały szczególne miejsce w sercu Grimoda:

Wszystko w świni jest dobre. Jakaż niesprawiedliwość sprawiła, że miano to stało się obraźliwe? Czyż istnieje kobieta, najpiękniejszą choćby była na świecie, która może równać się z ... kielbaskami z Arles, rarytatem, który czyni ze świni osobę tak czirogodną i cenną?²⁹

Jedna z nich cieszyła się specjalnymi względami — miała swój materac i służącego³⁰. Nie zniechęcił się do tych zwierząt, mimo że rodzice rozpowiadali, że deformacja syna jest wynikiem okaleczenia właśnie przez świnię³¹. Do wypadku miało dojść w dzieciństwie. Nie chcieli być kojarzeni z tą skazą genetyczną. Grimod w odwecie też odcinał się od ojca. Na jednym z przyjęć, na przykład, podając potrawy z wieprzowiny, opowiadał o pradziadku rzeźniku, który w rzeczywistości był bogatym notariuszem w Lyonie. Zachęcał też do kupowania mięsa u swego dostawcy, którego nazywał kuzynem. Inny kuzyn miał zajmować się sprzedażą oleju³². Ukoronowaniem jego słynnych czarnych obiadów³³ była stypa, zorganizowana po jego rzekomej śmierci, ogłoszonej przez żonę. Ponoć chciał zobaczyć, kto go przyjdzie żegnać. Zaproszeni goście przechodzili obok trumny stojącej

²⁶ C.K. Kaufman, *Claw at the Table: The Gastronomic Criticism of Grimod de La Reynière*, 2010, s. 1, https://www.academia.edu/1149262/The_Claw_at_the_Table_The_Gastronomic_Criticism_of_Grimod_de_la_Reyniere [dostęp: 6 stycznia 2015].

²⁷ *Ibidem*, s. 2.

²⁸ Zob. N. Fletche, *op. cit.*, s. 107.

²⁹ A.B.L. Grimod de la Reynière, cyt. za: *ibidem*.

³⁰ Zob. *ibidem*, s. 114.

³¹ Zob. *ibidem*, s. 108.

³² Zob. *ibidem*, s. 110.

³³ Fletche łączy obiady Grimoda w sięgającą starożytności tradycję makabrycznych uczt. Podanie czarnych potraw, jak oliwki, kawior, trufle, czekolada i jagody, miało być *memento mori*, gospodarz uświadamiał swoim uprzywilejowanym społecznie gościom, że hierarchie społeczne ostatecznie unieważnia śmierć. Szczegółowy opis uczt zob. *ibidem*, s. 107–114.

między szpalerem pochodni do pokoju, w którym czekała wystawna uczta. W rzeczywistości zmarł kilka lat później, 25 grudnia 1837 roku.

Dla kogo Grimod pisał *Almanach*? Gdy Appelbaum zastanawia się nad charakterystykę adresata *Almanachu*, nie ma wątpliwości, że to mężczyzna. W żadnym momencie Grimod nie zwraca się do kobiet. Jest on wysublimowanym żarłokiem, czyli smakoszem, jednocześnie uczonym, libertynem i estetą³⁴. Smakosz Grimoda jest wyrafinowanym erudytą, biegłym w sztuce zaspokajania, za rozsądną cenę, przyjemności podniebienia. Jak podsumowuje autor *Dishing It Out*:

Jest on osobą o pewnej stopie życiowej i pewnej funkcji społecznej; na równi daje, jak i otrzymuje, wydaje prośzone kolacje i patronuje artystom kulinarnym. Jest rozdawcą *jouissance* oraz jej beneficjentem³⁵.

Wynika z tego wyraźnie, że smakosz nie jest biernym konsumentem, Grimod nakłada na niego pewne zadania. Jego głównym obowiązkiem jest praca nad własnym gustem i kształcenie smaku oraz dążenie do sytuacji, w której w doświadczenie kulinarne zaangażowane są zarówno wszystkie zmysły, jak i rozum. To człowiek, który potrafi cieszyć się i doceniać jedzenie, zanim włoży je do ust. To ktoś wybredny w swych wyborach, tworzący standardy smaku. Za tymi wymogami stoi przekonanie, że smaków się uczymy i można kształtować swoje kulinarne upodobania, jak też zwiększać paletę doznań, wysubtelniać smak. W końcu łacińskie słowo *sapientia* — mądrość — pochodzi od *sapere* — smakować³⁶. Mądrość i wiedzę o świecie uzyskujemy z doświadczenia, uczenia się. Można powiedzieć, że Grimod podziela opinię Davida Hume'a, który w słynnym eseju *Sprawdzian smaku* stwierdza, że „[s]zukanie prawdziwego piękna czy prawdziwej brzydoty jest równie bezowocne, jak chęć ustalenia, co jest naprawdę słodkie, a co gorzkie”³⁷. Choć nie znajdujemy definitywnej zasady, która pozwalałaby oddzielić piękno od brzydoty, choć rozróżnienie to ma charakter wyłącznie empiryczny, co wedle Hume'a wyklucza zarówno reguły estetyczne, jak i smaku z zakresu wiedzy pewnej, to jednak stara się on w doświadczeniu znaleźć wskazówki, które pozwalałyby zrozumieć naturę naszych wyborów. Jednym z takich kryteriów może być szczególna wrażliwość naszych zmysłów. Charakterystyczne jest, że pisząc o tej cesze, autor eseju powołuje się na smak gastronomiczny. Przytacza opowieść z *Don Kichota* o dwóch znawcach wina, którzy dysponowali tak wyczulonym zmysłem smaku, że byli w stanie z niezwykłą precyzją wymienić poszczególne nuty wina. Hume nie ma wątpliwości, że ta sama wrażliwość rządzi oceną kulinarną i estetyczną.

³⁴ J.C. Bonnet, *Préface*, [w:] *idem, Grimod de La Reynière. Écrits gastronomiques*, Paris 1978, s. 30.

³⁵ R. Appelbaum, *op. cit.*, s. 52.

³⁶ Zob. R. Kearney, *Losing Our Touch*, „New York Times” 31 sierpnia 2014, s. 4.

³⁷ D. Hume, *Sprawdzian smaku*, [w:] *idem, Eseje*, przeł. T. Tatarkiewiczowa, Warszawa 1955, s. 194.

Uogólniając przesłanie pism Grimoda, należy stwierdzić, że tak samo jak języka czy historii uczymy się smaków³⁸. Ta zasada dotyczy wszystkich konsumentów, wśród których wyróżniają się smakosze, którzy w sposób szczególnie intensywny pracują też nad zdolnościami percepcyjnymi w dziedzinie smaku. Ta edukacja przebiega od traktowania spożywania i potraw jako zaspokajania potrzeby biologicznej do jedzenia pojmowanego jako sztuka. To proces, w którym jedzenie staje się komunikatem kultury. *Almanach smakoszków* był przewodnikiem dla tych, którzy choć zagubieni, chcieli ten komunikat właściwie odczytać.

³⁸ Neurogastronomowie szczegółowo opisują, w jaki sposób smak konstruuje się w naszym organizmie, ale nawet oni podkreślają kontekst społeczny i kulturowy, który wpływa na procesy fizjologiczne. Zob. choćby G.M. Shepherd, *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters*, New York 2012.