

O grzechu łakomstwa i konflikcie kulturowym. Z powodu „Uczty Babette”

Marta Leśniakowska

1. Wydanie w I w.n.e. dzieła Apiciusa „De re coquinaria” bodaj po raz pierwszy werbalizowało pogląd, iż sposób odżywiania jest wysublimowaną „sztuką kulinarną” — umiejętnością, która przynależy do obszaru sztuki (*ars/techné*), a więc umiejętności wykonywania czegoś według reguł. Bliska arystotelesowskiej „wiedzy produktywnej”, *ars victuaria* — w XII-wiecznej klasyfikacji Radulfa da Campo Lungo zw. Płomiennym i Hugona od św. Wiktora — była jedną z siedmiu sztuk mechanicznych. I choć później wyłączona została z tych klasyfikacji, które zmierzały ku sformułowaniu definicji sztuki jako wyłącznie zdolności wytwarzania piękna (siedem sztuk pięknych wg Batteux z poł. XVIII w.), to dzięki estetyce idealistycznej „sztuka kulinarna” mogła znaleźć miejsce albo wśród umiejętności pojmowanych nadal zgodnie z antyczną, nieco tylko zredefiniowaną dystynkcją (sztuka jako wiedza fachowa, jak krawiectwo, medycyna, handel i obronność), lub — jak to ujmował w nieco zawily sposób Libelt — wśród tzw. sztuk społecznych, kształtujących platońskie ideały prawdy, piękna i dobra w życiu oraz upiększających to życie. W tego rodzaju maksymalistycznych spekulacjach konstytuowano całą sferę kultury materialnej, od której żądano, by potrzeby czysto praktyczne zaspokajała na równi z potrzebami „wyższego rzędu”; by użyteczne było zarazem przyjemne, jak chciał Arystoteles. To zaś przesuwa całe zagadnienie w równym stopniu ku estetyce psychologicznej (zwłaszcza w jej hedonistycznej wersji kartezjańskiej, zdynamizowanej przez z gruntu antyintelektualne, dwudziestowieczne spekulacje snute wokół teorii upojenia), jak ku historii kultury i antropologii kulturowej. Sztuka kulinarna — z całym towarzyszącym jej rytuałem przepisów, książek kucharskich, hierarchią pomieszczeń, mebli, naczyń, nakryć stołowych, służby itd.) — jest jednym z kluczowych momentów obyczajowości (stylu życia), osadzonym w społecznych hierarchiach. Dzisiaj można na to popatrzeć w jeszcze inny, nowy sposób, burzący dawne, segmentacyjne ustalenia, które oddzielały to, co wrodzone od tego, co nabyte w trybie kulturowym: dziś wiadomo, że obyczajowość — doświadczenie społeczne — konwencje kulturowe (środowiskowe), poprzez swą trwałość/zakorzenie kształtują naszą osobowość i wchodzą w zapis genetyczny. Nawyki kulturowe są „drugą naturą”, dającą o sobie znać w najróżniejszych sytuacjach.¹

2. *Uczta Babette*: do małej osady duńskiej przybywa uciekinierka z ogarniętej rewolucyjnym terrorem Francji. Życzliwe, ale pełne dystansu Dunki, które udzieliły Francuzce schronienia, powierzają jej prowadzenie domu, wprowadzając w tajniki miejscowej sztuki kulinarnej — w proste, czy nawet prymitywne w swej oszczędności przepisy oparte na kilku podstawowych składnikach (słynny przepis na polewkę z żynnego chleba, *notabene* stosowany do dziś w tradycyjnej kuchni skandynawskiej). Babette, osoba nieco tajemnicza, o niejasnej przeszłości, aklimatyzuje się w nowym środowisku, ale kiedy nieoczekiwanie otrzymuje znaczny spadek, wydaje go w całości na realizację osobliwego kaprysu — wystawnego przyjęcia dla duńskich gospodarzy.

który staje się w równym stopniu popisem jej kulinarnego mistrzostwa jako kucharki głośnej restauracji paryskiej, jak manifestacją wysublimowanej i zawsze nieco libertyńskiej kultury francuskiego stołu.

Ta fabularnie prosta historyjka, skonstruowana w nieśpiesznym rytmie kolejnych sekwencji przygotowań do owego przyjęcia — które stopniem swej szczegółowości w pewnym momencie wręcz balansują na granicy telewizyjnego kursu gotowania — może być analizowana jako podręcznikowe wręcz ćwiczenie z antropologii kulturowej. Mamy oto typową sytuację zderzenia dwóch różnych stylów życia — odmiennych zespołów codziennych/rutynowych zachowań w obrębie kultury europejskiej, w której stół (kultura stołu) jest, jak twierdzi Norbert Elias, w ogóle podstawowym elementem cywilizacji Zachodu i świadectwem określonych obszarów kompetencji kulturowych (stylu życia/sposobu bycia).² To oczywiste, iż „zachowanie się przy stole” (by sparafrazować tytuł podstawowego dla nowożytnej cywilizacji zachodniej podręcznika autorstwa Erazma z Rotterdamu) jest zarazem wyrazem określonej tezy egzystencjalnej, a w konsekwencji — jako kategoria behawioralna — elementem społecznej stratyfikacji i czynnikiem kształtującym zachowanie dystynktywne. Pozwala to sytuować opisaną w *Uczcie Babette* historię w poletku znanej socjo-etnologicznej tezy *orbis interior* — *orbis exterior*, oraz jako ilustrację zderzenia kulturowego, inicjowanego przez pojawienie się „obcego”. W tym wypadku chodzi o zderzenie dwóch antytetycznych kultur europejskich: zamkniętej, surowej kultury mieszczańskiej z otwartą, wyrafinowaną, kosmopolityczną kulturą „dworską” — tą, którą stworzyła i „ucywiliłowała” nowożytna Francja i której szczególnym symbolem stała się francuska kuchnia. To zasługą francuskich kucharzy (M.A. Careme), arystokracji i mężów stanu (np. kardynałów Richelieu i Mazarin czy markiza Louis de Bechameil) było doprowadzenie nowoczesnej sztuki kulinarnej, jaką w XVI w. stworzyli u siebie Włosi, do nieznanego dotąd wyrafinowania i urozmaicenia, rozpropagowanego następnie przez dzieła w rodzaju słynnej *Physiologie du goût* A. Brillat-Savarina z 1825 r.





W tej perspektywie, pokazana w *Uczcie Babette* historia nabiera wręcz cech „wyznania wiary”. Odwołuje się bowiem — jak wolno sądzić — do istoty kantowskiej polemiki pomiędzy klasą średnią (mieszczaństwem) a dworską klasą wyższą. A w konsekwencji — do sporu między dwiema postawami moralnymi: protestancką (w jej skrajnym wydaniu pietystów) i katolicką, wraz z odpowiadającym im dwojakim rozumieniem pojęcia cywilizacji: albo jako obyczajowości zamkniętej, wewnętrznej (protestantyzm), albo zewnętrznej (katolicyzm).

Wszystko to każe też spojrzeć na *Ucztę Babette* jak na moralitet, który eksploatuje immanentną cechę kultury stołu — tę mianowicie, iż owa kultura, jako kwintesencja określonej filozofii życia, determinowana jest przez właściwe sobie przesłanki etyczne. Zgodnie z żelaznymi regułami filozoficzno-dydaktycznej przypowieści, toczy się walka o dusze ludzkie, zaś bohaterowie postawieni zostają wobec konieczności dokonania wyboru pomiędzy podstawowymi kategoriami i pojęciami, które zresztą zdają się alegorycznie uosabiać: między Cnotą i Grzechem (tu: Łakomstwem), Pychą i Wiarą, Prawdą i Kłamstwem. Sytuacja wyboru balansuje tu na krawędzi konfliktu kulturowego/światopoglądowego w całym jego wymiarze. Decyzja wzięcia lub nie udziału w uczcie jest równoznaczna z opowiedzeniem się za jedną z dwóch opcji, wartościowanych jednak z punktu widzenia protestantyzmu: za tradycją (stabilnością, trwałością, prawdą), bądź za zmianą (rewolucją, ruchem, a więc też kłamstwem i pozorem).

Ale mimo zarysowującego się niebezpieczeństwa zachwiania równowagi, sam fakt zajęcia miejsca przy stole decyduje ostatecznie o porzuceniu konfliktu — na rzecz uczestnictwa i otwarcia na „obcego”. W wyjaśnieniu tego procesu do-

chodzenia do akceptacji przydatny może być, znany z teorii tekstów mechanizm wzajemnego oddziaływania kultur: wiadomo, iż owo oddziaływanie sprowokowane jest bardziej przez różnice, niż podobieństwa, i to z dwóch powodów: albo dlatego, że „obca” idea wpisuje się w znajome wyobrażenia i wartości („poszukiwanie swojego”), lub odwrotnie, dlatego, że jest nieznaną, a więc budzącą zaciekawienie („poszukiwanie obcego”). To „obcy” wprowadza w wewnętrzne struktury kulturowe to, co przychodzi „z zewnątrz” i wywołuje impuls zmiany kulturowej.

Przebieg uczty Babette, o narastającej dramaturgii stopniowego przełamywania dystansu i konwenansów, staje się nieomal obrzędem wzajemnego obdarowywania się, niczym w potlachu; kluczowym momentem aktywizującym „ku integracji” dwie antytetyczne kultury europejskie. Z pierwszym kęsem wykwintnej francuskiej zakąski dochodzi do integracji odmiennych tradycji i gest ten ma tutaj wymiar wręcz ekumeniczny, jakże odległy od destrukcyjnej, lewackiej wizji samounicestwiającego się społeczeństwa konsumpcyjnego, jaką pokazano w głośnym swego czasu *Wielkim żarciu*. Może jest to też gest polityczny, jeśli spojrzeć na ten problem z perspektywy wciąż utopijnej wizji zjednoczonej Europy (i szerzej świata, w jakiejś kolejnej, raz po raz uaktywnianej ułudzie „internacjonalizmu”). Warto tu więc przypomnieć końcowe sceny *Uczty*: po wspaniałym przyjęciu wszystko wraca do dawnego. Poziom porozumienia i akceptacji nie przekroczył tutaj granic, jakie wyznacza np. obiad w egzotycznej restauracji — miły, odświeżający epizod w rutynie życia codziennego lub w turystycznym programie. Nowe doznania i doświadczenia tym silniej wyznaczyły ustalone tradycją i przesądem strefy „swojskości” („ojczyzny mniejszej”), by chronić je przed kolejną utopią.

PRZYPISY

¹ Problemy te przedstawia wnikliwie Elżbieta Gieysztor-Mitobędzka, *Natura, nauka, sztuka — nowy paradygmat*, [w:] *Sztuka a natura*. Materiały XXXVIII Sesji Naukowej Stowarzyszenia Historyków Sztuki przeprowadzo-

nej 23—25 listopada 1989 roku w Katowicach, Katowice 1991, s. 15—29, zwłaszcza s. 17

² Norbert Elias, *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, Warszawa 1980