



Sztuka o jedzeniu

BOSZ

Maja i Jan Łozińscy



Sztuka

o jedzeniu

Maja i Jan Łozińscy

BOSZ

Przedstawianie pożywienia w sztuce jest równie stare, jak ona sama. Czyż paleolityczne wyobrażenia zwierząt, naskalne malowidła w jaskiniach Altamira, Lascaux czy w jaskini Chauveta nie mogły być ewokacją marzenia prehistorycznego człowieka o obfitym posiłku, o najedzeniu się do syta? Oddane z zaskakującą dokładnością żubry, jelenie, sarny, byki stanowiły przecież cel polowania, źródło pokarmu myśliwskich społeczności. Zdobyte mięso zjadano na surowo, jeszcze ciepłe, ogrzane krwią dopiero co ubitej zwierzyny. Gdy nauczono się krzesać ogień, pieczono je w ognisku, jednak dopiero znacznie później poznano sposoby konserwacji mięsa, które pozwalały zachować je w dobrym stanie na dłużej.

Przez wieki zmieniały się powody, dla których artyści podejmowali tematy związane z jedzeniem. W malarstwie i reliefach egipskich produkty spożywcze przedstawiano jako pożywienie dla zmarłych i jednocześnie ofiarę dla bogów, co tu, na ziemi, miało zapewnić obfitość plonów i chronić przed głodem. Choć sztuka ta powstawała z pobudek religijnych, ma niezwykłą wartość dla poznania kuchni starożytnych Egipcjan. Wyjątkowo cenne są malowidła z grobowca Rekhmire, wezyra i arcykapłana urzędującego w XV wieku przed naszą erą, za czasów faraona Tutmozisa III. Grobowiec ten znajduje się w Sheikh Abd el-Qurna, części nekropolii w Tebach, w Górnym Egipcie, na zachodnim brzegu Nilu. Sceny wielu fresków prezentują rozmaite zajęcia gospodarskie

Malowidło ściennie
z jaskini Altamira
Hiszpania, ok. 13 tys. lat p.n.e.





Rozcieranie ziarna na mąkę,
faksymile malowidła z grobowca Rekhmire
Egipt, ok. 1504–1425 rok p.n.e.
tempera na papierze
43,5 × 20 cm



Przygotowanie i gotowanie ciasta,
faksymile malowidła z grobowca Rekhmire
Egipt, ok. 1504–1425 rok p.n.e.
tempera, tusz na papierze
43,5 × 32,5 cm

i kuchenne: rozcieranie ziarna na mąkę, wyrabianie, a następnie gotowanie ciasta, zbieranie miodu i wiele innych. Poznaliśmy je dzięki znakomitym kopiom autorstwa Normana i Niny de Garis Daviesów, brytyjskich egiptologów, rysowników i ilustratorów, którzy w latach 1906–1940 wykonali faksymile tych przedstawień specjalnie dla Metropolitan Museum of Art w Nowym Jorku. Artyści używali techniki pozwalającej na niemal dokładne odwzorowanie w skali 1 : 1 kolorów i pociągnięć pędzla.

W starożytnej Grecji malowano martwe natury, nazywane *xenionami*, które służyły ozdobie wnętrz mieszkalnych i miały świadczyć o wysokim statusie ich właścicieli. Na *xenionach* umieszczano wyobrażenia wiktuałów – ciast, warzyw i owoców, ryb, krabów, drobiu, dziczyzny,

zaznaczone dość szkicowo w scenach Ostatniej Wieczery czy wieczerzy w Emaus. Dopiero kiedy w XIV wieku za sprawą mistycyzmu niemieckiego uznano, że Bóg jest obecny we wszystkim, co stworzył, natura i świat dookoła stały się godne podziwu, kontemplacji i twórczej pracy artysty. Malarstwo północnych Włoch tego czasu pokazuje codzienne przedmioty, także kulinaria, umieszczone we wnętrzach, w których rozgrywa się sceny religijne. Nas interesuje tu temat Ostatniej Wieczery i scen innych posiłków. Chleb, wino i oliwa – produkty śródziemnomorskiego rolnictwa – dzięki chrześcijaństwu rozprzestrzeniły się w całej Europie, zaspokajając zarówno aspiracje do lepszego stylu życia, jak i potrzeby religijne. Były przecież niezbędne do sprawowania sakramentów. A mięso? Ostatnia Wieczera kojarzy się przede wszystkim z chlebem i winem. Skoro jednak Jezus wraz z uczniami zasiedli w Wieczerniku, aby świętować Paschę, to – jak głosi Stary Testament – powinni zjeść także baranka z praśnym chlebem i gorzkimi ziołami. Jagnięcina, obecna na stole w czasie Ostatniej Wieczery, na wielu malarzkich ujęciach jest trudna do rozpoznania. Niektórzy wczesnośredniowieczni artyści nie potrafili oddać jej równie dobrze, jak żywego baranka.



GIOTTO DI BONDONE

Ostatnia Wieczera

1303–1313, olej na desce

42,6 × 43 cm

MISTRZ AMSTERDAMSKIEGO ZAŚNIĘCIA PANNY MARII

Ostatnia Wieczera

ok. 1485–1500, olej na desce

51,7 × 63,5 cm





Tkanina z Bayeux, fragment ukazujący biskupa Odo błogosławiącego pierwszy bankiet wydany przez księcia Wilhelma i normańskich baronów na angielskiej ziemi 1070, tkanina 6880 × 50 cm

Starożytni Grecy i Rzymianie jadal mięso rzadko, poprzestając na rybach i owocach morza, mięsne uczyty wydawano podczas uroczystości religijnych. Stąd zapewne pierwszym chrześcijanom spożywanie mięsa, zwłaszcza wieprzowiny, kojarzyło się z pogańskim

obyczajem. Święty Paweł, który mięsa nie jadł wcale (pisał o tym w Pierwszym Liście do Koryntian), tego samego oczekiwał od wszystkich wyznawców Chrystusa. Nieczęsto zatem można dostrzec wyobrażenia mięsnych potraw w sztuce średniowiecza, choć w rzeczywistości cnota wstrzemięźliwości oraz nakazane przez Kościół surowe i długotrwałe posty nie zawsze były przestrzegane. Tkanina z Bayeux, na której wyhaftowano sceny podboju Anglii w 1066 roku przez Wilhelma Zdobywcę, przedstawia m.in. ucztę Normanów. Widzimy tam rodzaj grilla, pieczone na nim szaszłyki oraz misy z sosami, w których maczano kawałki mięsa.

Owoce widoczne na średniowiecznych, ale także renesansowych obrazach, towarzyszące choćby wizerunkom Matki Boskiej, mają zawsze znaczenie religijne. Gruszka symbolizuje „słodycz cnoty”. Jabłko, figa, ogórek – grzech. Winogrona, owoc granatu, czereśnie – krew i mękę Jezusa, a orzech – Jego dwoistą naturę: skorupa to ziemskość, jądro boskość. Brzoskwinie i morele oznaczają Trójcę Świętą, cytryna – dzieło stworzenia, poziomka – rozkosz ziemską, wiśnie – nadzieję.



JÓZEF PANKIEWICZ

Martwa natura z czarną butelką

1928, olej na płótnie

51 × 44 cm

śledzie, kapusta, cebula i właśnie ziemniaki, jeszcze ze śladami ziemi, z której je w trudzie wykopano. Prostej, codziennej strawie towarzyszą najzwyklejsze naczynia – butelki na wodę lub wino, gliniane misy i dzbany. To była rzeczywistość, jaką van Gogh dobrze znał, w której najsilniej odczuwał swoje człowieczeństwo. W 1885 roku powstał obraz uznawany za pierwsze arcydzieło malarza, *Jedzący*

kartofle. Pokazuje rodzinę brabanckich chłopów podczas wspólnej kolacji. Skromne wnętrze oświetla naftowa lampa zawieszona na stropowej belce. Przy prostym drewnianym stole siedzi Cornelia de Groot, jej bracia i córki. To wieśniacy, z którymi zaprzyjaźnił się van Gogh podczas pobytu w Nuenen. Często ich odwiedzał, a oni chętnie pozowali mu do szkiców, na podstawie których powstało to mroczne, poruszające płótno. „Staralem się jak najsumienniejszym stworzyć obraz ludzi, którzy w świetle lampy jedzą ziemniaki, sięgając rękami do miski, ludzi, którzy tymi samymi rękami orali ziemię; chciałem, ażeby obraz ten był apoteozą pracy rąk ludzkich i codziennej stawy tak uczciwie przez nich zdobytej”¹³ – donosił bratu. Przyjaźń z Paulem Gauguinem, pobyt na południu Francji rozjaśniły, rozsłoneczniły paletę Vincenta, jednak siła emocji, napięcie i niepokojów wyrażanych w jego sztuce pozostała ta sama.

Opowieść sztuki o jedzeniu nigdy się nie kończy. To jeden z jej odwiecznych, nieśmiertelnych tematów, mówiący przecież

¹³ Cyt. za: W. Juszcak, *Postimpresjoniści*, Warszawa 1985, s. 97.

WŁADYSŁAW ŚLEWIŃSKI

Martwa natura z cebulami

1905, olej na płótnie

33,5 × 46,5 cm



o podstawowej potrzebie człowieka, który bez pożywienia nie mógłby istnieć. Przez wiele stuleci uważano jednak, że ta opowieść nie zasługuje na miano sztuki wysokiej, martwą naturę, także tę przedstawiającą wiktuały i rzeczy kuchenne, oficjalnie lekceważono. „Mniej trudno jest namalować garnek albo homara niż nagą kobietę” – mówili krytycy jeszcze w drugiej połowie XIX wieku. A jednak tylu najwybitniejszych artystów od Carravaggia, Rembrandta, Velázquez, Goyę po Renoira, Cézanne’a, Soutine’a sięgało po ten pogardzany temat i budziło podziw widzów. Czynili to także polscy malarze: Józef Pankiewicz, Władysław Ślewiński, Roman Kramsztyk, Wojciech Weiss i wielu, wielu innych. Po rewolucji impresjonistów i ich następców – fowistów, kubistów, surrealistów, aż po czasy współczesne ranga sztuki przestała być w jakikolwiek sposób zależna od podjętego przez artystę tematu. To zadziwiające, że od wieków nikt nie ma dość przeniesienia na płótno tych samych rzeczy: jabłek, winogron, szynek, ubitych kaczek i zajęcy, porcelany, dzbanków, kieliszków, talerzy! Jan Cybis, wybitny polski kolorysta, zanotował w swoich *Dziennikach*: „Malarz robi stale to samo, zestawia, kontrastuje, harmonizuje, wiąże farby. Reszta nie jest jego rzeczą. Obraz to przedmiot, który musi być zrobiony. Służy do wywoływania wzruszeń pewnego określonego typu, które każdy z nas zna, wzruszeń odbieranych tylko przy oglądaniu malarstwa. Jest to jakieś zadowolenie, jakiś zachwyty odbierany tylko z farby położonej ludzką ręką”¹⁴. A zatem – *bon appétit!*

14 J. Cybis, *Notatki malarskie. Dzienniki 1954–1966*, Warszawa 1980, s. 255.



Malowidło ściennie
z jaskini Lascaux
Francja, 17-15 tys. lat p.n.e.

Stella Amenemhata
i Hemeta
Egipt, ok. 1956-1877 rok p.n.e.



Stół ofiarny Tjaenhesreta
Egipt Ptolemeusza, 332–320 p.n.e.
piaskowiec
39,5 × 35,3 × 5,8 cm

Stella Nebiri
Egipt, ok. 1550–1295 rok p.n.e.
piaskowiec
22,5 × 15,3 × 5,5 cm

Stół ofiarny
Egipt, 664–332 rok p.n.e.
piaskowiec
44 × 35 × 10,7 cm





JAN OLIS

Wnętrze kuchni
1645, olej na desce
68,5 × 81,5 cm



WILLEM VAN HERP

Scena towarzyska (Alegoria pięciu zmysłów)
XVII wiek, olej na płótnie
176 × 229,5 cm



BARTHOLOMEUS VAN DER HELST

*Bankiet w gildii kuszników
z okazji podpisania traktatu w Münster
1648, olej na płótnie
232 × 547 cm*

HENDRIK POTUYL

*Gospodyni czyszcząca
ryby na podwórzu
1639-1649, olej na desce
45 × 36 cm*





MARCIN JABŁOŃSKI

Kawiarka

1837, olej na płótnie

93 × 79 cm

LOUIS-GUSTAVE RICARD

Martwa natura

1823–1873, olej na desce

37,3 × 45,9 cm

JAN MATEJKO

Martwa natura, owoce

1852, olej na płótnie

20 × 32 cm

CARDUCIUS PLANTAGENET REAM

Martwa natura z owocami

XIX wiek, olej na płótnie

80,7 × 104,8 cm





FANNY CHURBERG

Martwa natura

1876, olej na płótnie

61 × 89,1 cm

MARIA VOS

*Martwa natura z kamionkowym
dzbankiem i szparagami*

1878, olej na płótnie

78,5 × 58 cm



ALEKSANDER GIERYMSKI

Żydówka z pomarańczami
ok. 1880–1881, olej na płótnie
65 × 54 cm



CLAUDE MONET

Jabłka i winogrona
1880, olej na płótnie
66,5 × 82,5 cm





Sztuka

o jedzeniu

to wyjątkowa książka pokazująca artystyczne spojrzenie na rzecz równie ważną, co pospolitą – jedzenie. Wielcy malarze – Caravaggio, Rembrandt, Vermeer, van Gogh, Cézanne i tylu innych – często podejmowali kulinarne tematy, przedstawiając sceny kuchenne i biesiadne, stragany pełne jadła, wnętrza jatek, zachwycające martwe natury. Jajka sadzone i bułka, wyglądająca na świeżą i chrupiącą, malowane przez Georga Flegela. Francu-

skie omszałe sery i ułożone na srebrnym półmisku wilgotne ostrygi pędzla Alexandre'a-François Desportes'a. Lśniąca od tłuszczu pieczona szynka, rozłupane, gotowe do zjedzenia włoskie orzechy na obrazie Pietera Claesza. I wreszcie obfitość kramu z owocami i warzywami Fransa Snydersa – kosze grzybów, fig, gruszek, winogron, czereśni, pęczki szparagów, głowy kalafiora i kapusty, stopy cukinii i kabaczków. Ową siłę malarzkiego rzemiosła z pewnością dostrzeżesz, drogi Czytelniku, podczas lektury tej książki. A zatem – *bon appétit!*

Autorzy