

Joanna Partyka, Agnieszka Bąbel

"Muza z warząchwią : uwagi o literaturze i kulinariach", Agnieszka Bąbel, Warszawa 2004 : [recenzja]

Napis. Pismo poświęcone literaturze okolicznościowej i użytkowej 10, 377-381

2004

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Jak już wspomniałem, zebrane pieczołowicie i wydobyte z wielu źródeł teksty stały się — w pierwszej części książki — przedmiotem interesujących rozważań na temat funkcji, jakie pełniły w ówczesnym życiu publicznym, podłoża kulturowego, z którego wyrastały, zaplecza światopoglądowego. Autor jest przy tym w pełni świadomy faktu, że o kształcie tego rodzaju utworów w znacznym stopniu decydują także czynniki doraźne, które dziś określilibyśmy mianem socjotechniki. Wszelchstronna analiza tych tekstów, poprzedzona bardzo zręcznym zarysowaniem tła historyczno-politycznego, obejmująca zaś również repertuar środków stylistycznych, jakimi autorzy się posługiwali, w istotny sposób dopełnia i wzbogaca cenną edycję (pretendującą do kompletności) wierszy politycznych ostatniego bezkrólewia.

Jerzy Snopek

Agnieszka Bąbel, *Muza z warząchwią. Uwagi o literaturze i kulinariach*, Warszawa 2004, IBL

Wśród „złoty myśli” Karela Čapka znajdziemy taką konstatację:

Dobry przepis kucharski jest jak dobry dramat: im mniej słów, tym lepsza treść¹.

Autorka *Muzy z warząchwią*, dostosowując miejscami poetykę swej książki do opisywanego przez siebie zjawiska wzajemnego przenikania się gastronomii i literatury (patrz tytuły rozdziałów: *Nieco o składnikach*; *Szczypta historii*; *Naczynie i jego zawartość*; *Rzecz o mieszanin*; *Przepis na bohatera*; *Menu przyszłości*), „sporządziła” dziełko niewielkie, ale o interesującej i wyczerpującej treści. Rozdział wstępny (*Nieco o składnikach*) kończy się obserwacją, że „choć wszyscy jedzą, niezbyt wielu potrafi o jedzeniu pięknie pisać” (s. 12). Agnieszce Bąbel udało się ta sztuka — niewątpliwą zaletą książki jest to, że przy ogromie wykorzystanego materiału i dużej wartości informacyjnej napisana jest gładkim, potoczystym językiem.

Najogólniejszą intencją pracy jest „naszkicowanie rozmaitych rodzajów wzajemnych powiązań między tekstem kulinarnym a tekstem literackim”. Autorka dąży do „ukazania «literackości» przepisu kulinarnego zarówno w perspektywie jego historycznego rozwoju oraz swoistej poetyki, jak i — obszerniej — w pewnej konkretnej epoce”, ale śledzi też motywy kulinarne w literaturze pięknej różnych epok (od czasów antycznych po wiek XX). Zauważa przy tym, że owe wzajemne powiązania zachodzą zarówno na planie formy, jak i treści, co obrazuje interesującymi przykładami.

Zajmując się tym szczególnym gatunkiem literatury użytkowej², jakim jest przepis kuchenny wzbogacony o komentarz historyczny, kulturowy czy obyczajowy, autorka formulu-

¹ K. Čapek, *Aforizmy*, wyb. i wst. H. Janaszek–Ivaníčková, Warszawa 1984, s. 105.

² Synonimami są tu terminy: literatura brukowa, rynkowa, popularna. Nie pada natomiast określenie „paraliteratura”, powszechnie stosowane przez badaczy anglosaskich, francuskich czy hiszpańskich, także w odniesieniu do tekstów kulinarnych.

je, niejako przy okazji, ważne spostrzeżenia dotyczące także innych gatunków tej „literatury obszarów trzecich”, a więc leżących pomiędzy literaturą wysoką a folklorem. Podkreśla mianowicie, że literatura ta, dążąc do osiągnięcia propagandowych czy dydaktycznych celów, „dopasowuje się” do gustów czytelnika, w znakomity sposób odzwierciedlając jego mentalność, poglądy estetyczne, zainteresowania, a tym samym stanowi doskonały materiał dla badacza zajmującego się historią kultury.

Warto może zwrócić uwagę i na to, że bez znajomości kultury danego narodu często trudno w pełni zrozumieć jego obyczaje kulinarne, co chętnie podkreślają autorzy współczesnych podręczników z serii „kuchni świata”.

Aby w pełni docenić kuchnię wedyjską, należy ją widzieć w perspektywie całej kultury, która bazowała na Wedach —

— czytamy w obszernym kompendium poświęconym kuchni Indii³. Podobnie bez znajomości koncepcji Pięciu Przemian oraz *jīn i jang* nie sposób wniknąć w tajniki kuchni chińskiej⁴. Jeśli zatem sięgniemy po podręczniki gotowania oparte na owej wielowiekowej tradycji, zauważymy, że sporą ich część zajmują mniej lub bardziej popularne, czy też mniej lub bardziej „literackie”, opracowania z zakresu kultury, filozofii, historii. Dodajmy, że właśnie poradniki dotyczące tradycyjnych kuchni azjatyckich mają często charakter perswazyjny — uczą nie tylko gotować, ale i osiągnąć szczęście: „Jeśli będziesz postępował według instrukcji wedyjskich, to staniesz się szczęśliwy...”. Taki sposób argumentowania wiąże się z wielowiekową tradycją (także europejską) traktowania kuchni łącznie z medycyną i opierania sztuki kulinarnej na pewnych założeniach filozoficznych. O tej kwestii wspomina także autorka książki.

Może warto byłoby podkreślić w tym miejscu, że ów fakt znajdowania powiązań kuchni i medycyny (z obiema dziedzinami łączono też często alchemię i astrologię) pozwolił już w późnym średniowieczu zaistnieć kobietom, tradycyjnie odsuniętym od nauki, jako autorkom podręczników kulinarno–medycznych. Przywołana przez Agnieszkę Bąbel „dietetyczka” z końca XVI wieku, Anna Wecker, wdowa po słynnym niemieckim lekarzu Janie Jakubie, już w tytule swej książki⁵, co warto w tym miejscu dodać, pisze, że przeznaczona jest ona nie tylko dla zdrowych osób, ale przede wszystkim dla chorych i cierpiących. Uczona niewiasta kontynuuje tu dzieło męża, który wolał zalecać pacjentom odpowiednią dietę niż ordynować lekarstwa z apteki. Było to zgodne z powszechnie panującym przekonaniem, że odpowiednie i odpowiednio gotowane potrawy pomagają nie tylko zachować zdrowie, ale — w sytuacji zaistniałej już choroby — je odzyskać.

Pogląd ten wciąż jest aktualny. „Kuchnie dietetyczne” cieszą się obecnie równym zainteresowaniem, co „kuchnie świata”. Różne poradniki tego typu trafiały nawet swego czasu

³ *Kuchnia indyjska. Zbiór oryginalnych przepisów kuchni starożytnej Indii wraz ze wstępem na temat wegetarianizmu i zasad gotowania prasadam*. Wrocław 1987 (z Wprowadzenia).

⁴ Por. np. *Chiny, kuchnia...tajemnice medycyny. Kuchnia a zdrowie według tradycyjnej medycyny chińskiej. Wykłady Claude'a Diolosa*, tł. i opr. M. Kalmus, Kraków 1990: „Kuchnia chińska, podobnie jak inne sztuki w cywilizacji chińskiej, opiera się na koncepcjach pięciu przemian oraz *jīn i jang*” (s. 42.).

⁵ Reprint jej książki ukazał się w Monachium w 1977 roku.

„pod strzechy”, przemycając nie tylko użyteczną wiedzę, ale i odrobinę tej bardziej wyrafinowanej. W pochodzącej z lat osiemdziesiątych popularnej broszurce „Biblioteczki «Przyjaciółki»” *Diety, czyli jedz na zdrowie* (nakład 300 tys. egz.!) we wstępie *Od redakcji* autorzy wspominają „przepiękną rozprawę o jedzeniu znanego francuskiego smakosza” Anthelme Brillat Savarina (1755–1826), powołując się na, przytaczaną przez Agnieszkę Bąbel, jego słynną maksymę o tym, że losy narodów zależą od ich sposobów odżywiania. Dodają, że

... ten pogląd w coraz większym stopniu potwierdza młodzieńca, bo licząca niewiele więcej niż pół wieku nauka o żywieniu.

Na uwagę zasługuje fakt, że broszurka ta ma nieco zbeletryzowaną formę — autorzy założyli bowiem, że w łatwo przyswajalnej postaci lepiej trafi do kobiecego czytelnika. Takie cele przyświecały zresztą całemu wydawniczemu przedsięwzięciu, jakim była „Biblioteczka «Przyjaciółki»”.

Skoro została już tu zwrócona uwaga na kobiety, dodajmy, że w nielicznych zachowanych kobiecych sylwach z XVII wieku znajdziemy sporo przepisów kulinarnych, przemieszanych zresztą z receptami medycznymi. „Literackość” tych przepisów jest jednak niewielka, w dodatku, notowane niewprawną kobiecą ręką, często trudne są do odczytania — miały najwyraźniej służyć jedynie samej pani domu, a nie „potomności”.

Zatrzymajmy się obecnie na chwilę na współczesnej, „literackiej” odmianie tekstu kulinarnego. Autorka *Muzy z warząchwą* poświęciła tej szczególnej literaturze ostatni rozdział zatytułowany *Menu przyszości*. Podkreślmy tu interesujący fakt, że autorzy podejmujący temat kulinarny chętnie nawiązują do gatunku gawędy, wskazując na to już w tytule — jak to uczyniła wspomnianą przez Agnieszkę Bąbel Maria Iwaszkiewicz (*Gawędy o jedzeniu*, Warszawa 1967) czy Wera Sztabowa (*Krupnioki i moczka, czyli gawędy o kuchni śląskiej*, Opole 1985) — lub we wstępie:

Książka kucharska? Oczywiście, że kucharska, tyle, że nieco odmienna, bo ujęta w formę gawędy, w której przeplatają się typowo polskie przepisy kucharskie oraz — szkicowo zarysowana — historia polskiego obyczaju kulinarnego⁶.

Oto próbka pełnej wdzięku prozy kulinarnej Wery Sztabowej:

Uparcie powracał do mnie obraz kuchni mojej babci: olbrzymi kredens zajmujący prawie pół kuchni, zdobny w papierowe koronki, grube fajansowe talerze z kwietnym niebieskim wzorkiem, buncloki ustawione w równym szeregu na ławie, kwyrdłoki wiszące nad piecem i nie bardzo zrozumiała dla mnie sentencja, pracowicie wyszyta przez ciocię Annę na śnieżnobiałej, wykrochmalonej zawieszce, głosząca, że „Kto rano wstaje, temu Pan Bóg daje”⁷.

⁶ H. Vitry, M. Lemnis, *W' staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Warszawa 1979.

⁷ W. Sztabowa, op. cit., s. 5.

Przepis na „bytomskie kamyki” poprzedza tu wprowadzenie wywołujące odpowiedni do tematu nastrój:

W ciepłej kuchni pachnie cynamonem, goździkami i imbirem. To pieką się pierniki, których nie może zabraknąć na wigilijnym śląskim stole (s. 10),

a w rozdziale *Weselny kołacz. O zalotach, rucianym wieńcu, sekretach drożdżowego placka i śląskich kołczykach* znajdziemy, obok przepisów na potrawy, barwne opowiadanie o zwyczajach weselnych oraz parę dowcipów związanych z jedzeniem, opowiedzianych w śląskiej gwarze.

Najmniej miejsca poświęcono w *Muzy z warząchwią* literaturze kulinarnej z ostatnich lat, zapewne dlatego, że zasługuje ona na osobną książkę. Mówienie i pisanie o kuchni w formie mniej lub bardziej literackiej stało się niezwykle modne, co autorka zasygnalizowała. Warto tu jednak wyróżnić oryginalne połączenia tekstu kulinarnego z literaturą dziecięcą. Taką poetykę zastosowała specjalistka od książek dla dzieci, Małgorzata Musierowicz, instruując dziecko, jak należy wykonać ciasto o wdzięcznej nazwie „czekoladowy brunet”. A mianowicie: po wejściu do kuchni, czyli „świątyni sztuki (bo sztuka kulinarna jest Sztuką!)” — rozpoczyna Musierowicz opowiadanie — jego bohater, czyli Dziecko, przystępuje do wykonania czegoś, „co rozpląnęłoby się milutko na podniebieniu i z chłodnym powiewem przeniknęło dalej, w głąb organizmu”. Następnie Dziecko miesza dokładnie wszystkie wyszczególnione składniki po czym, „jeśli nie uczyniło tego dotąd — wraza paluch do musu i oblizuje i oblizuje i znów wraza i oblizuje...”. Przepis kończy się przyzwoleniem i gratulacjami:

No i taki właśnie śliczny deser może Dziecko podać na stół, po czym, ze skromnością spuszczać oczęta, przyjąć należne mu w pełni pochwały i zachwyty⁸.

I jeszcze jedno drobne uzupełnienie i tak bardzo bogate w najrozmaitsze przykłady powiązań sztuki kulinarnej i literatury książce *Muza z warząchwią*. Można już także mówić o „literackości” wirtualnych podręczników gotowania. Tu bardzo łatwo nawiązać dyskurs, dialog kulinarny pomiędzy czytelnikami, będącymi zarazem autorami i redaktorami tej wyjątkowej „książki”, dialog, który można uznać za przypadek szczególny literatury popularnej, jak najbardziej użytkowej. Czytelniczka jednej z wielu takich witryn internetowych, korzystając z „forum dyskusyjnego” pyta fanów kuchni:

Słuchajcie, znacie przepis na taką rybę, którą robi się w folii i piecze w piekarniku? Zapomniałam, co się dodaje do takiej ryby. Potrzeba mi na niedzielę!” —

— i w ciągu paru godzin uzyskuje odpowiedź:

Węjdź na stronę www.kuchnia.e-tools.pl. Tam znajdziesz pod „ryba”.

Spotkania literatury i gastronomii to w istocie temat niewyczerpany, jak zauważyła autorka *Muzy z warząchwią*. Można się spodziewać, że ta kuchenna „muza” powiązana z tak do-

⁸ „Gazeta Wyborcza”, 16–17 lipca 1994, s. 13.

stojną nauką, jaką jest medycyna, a zarazem sprawiająca nam tyle drobnych przyjemności na co dzień, ma jeszcze w zanadru wiele innych pomysłów na owe spotkania.

Joanna Partyka

Czy zawsze lege artis? Intelktualne podróże widziane przez pryzmat indywidualności twórczej⁹

„Jestem zmęczony zapisywaniem rzeczy bez znaczenia”¹⁰ — tak odniósł się do prowadzenia itinerarium Albert Camus podczas pierwszej jego oficjalnej podróży jako słynnego pisarza. Osamotnionemu twórcy, zmagającemu się z ciężkimi dolegliwościami, w swoisty sposób ciążyć mogły wymogi gatunku. Od innych zapisów diariuszowych bowiem dziennik podróży różni się dominacją kategorii przestrzeni oraz wyraźną ramą kompozycyjną, która wynika z zewnętrznego wobec utworu faktu rozpoczęcia i zakończenia podróży. Zapis w typowym dzienniku można kontynuować również po zakończeniu wędrówki, niekiedy go zaprzestać podczas jej trwania, jednakże forma diariusza podróżnego nakłada na piszącego restrykcje wyznaczone przez czas i przestrzeń.

Pole wspólne dla itinerariuszy i pozostałych typów dzienników stanowi nieprzewidywalność przeżyć i sensów, wynikająca z trybu codziennego notowania bieżących wydarzeń. Konwencja tradycyjnego dziennika podróży, w którym autor najczęściej wychodzi od podania okoliczności odbywanej wędrówki bądź też od podania przyczyn, dla których zaczyna pisać dziennik, ciążyła nie tylko Albertowi Camus. *Wędrownicy światów prawdziwych. Dwudziestowieczne relacje z podróży* Doroty Kozickiej to próba interpretacji niektórych polskich tekstów powojennych, opartych na doświadczeniu podróży i kontynuujących — w różny sposób — tradycję opisów podróżniczych, przywołane zaś utwory sytuuje autorka zarówno w kontekście tradycji, jak i na tle dwudziestowiecznej literatury¹¹.

Przyjęta perspektywa badawcza pozwoliła skoncentrować się na współczesnych prozatorskich, niefikcyjnych relacjach z podróży, i traktować literaturę dokumentu osobistego jako indywidualny sposób realizacji wzorca relacji podróżniczej. Szkicowe wskazanie na historyczny proces kształtowania się relacji z podróży, w kontekście rozwoju powieści i kodyfikacji jej literackich jakości, a następnie w kontekście rozwijającego się w pierwszych dziesięcioleciach dwudziestego wieku reportażu, posłużyło uwypukleniu zasadniczych cech tej formy wypowiedzi literackiej i usytuowaniu jej w kontekście zagadnień związanych z eseistyką czy epistologafią.

Opisy krajobrazu, miejsc, dzieł sztuki, spotkań i zdarzeń, i wywodzące się z nich wielokierunkowe refleksje, połączenie bezpośrednich doświadczeń z rozważaniami wybiegającymi poza te doświadczenia, nachylają relacje z podróży w stronę eseju, traktowanego jako model

⁹ Dorota Kozicka, *Wędrownicy światów prawdziwych. Dwudziestowieczne relacje z podróży*, Kraków 2003, 268 s.

¹⁰ A. Camus, *Dzienniki z podróży*, tł. A. Machowska, Kraków 2004, s. 76.

¹¹ D. Kozicka, op. cit., s. 10.