

**Agnieszka Babel, Muza z warzáchwią. Uwagi
o literaturze i kulinariach, Warszawa 2004**

Joanna Partyka

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. Wszechstronna 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 Sнопек

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

Wśród „złotyh 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, *Afonymy*, wyb. i wst. H. Janaszek–Ivamičková, 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 Wędach —

— czytamy w obszernym kompendium poświęconym kuchni Indii³. Podobnie bez znajomości koncepcji Pięciu Przemian oraz *jin* i *jang* nie sposób wnikać 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 wołał 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 II prowadzenia).

⁴ Por. np. *Chińcy, 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 *jin* 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 warząchwią* poświęciła tej szczególnej literaturze ostatni rozdział zatytułowany *Menu przeszłości*. Podkreślmy tu interesujący fakt, że autorzy podejmujący temat kulinarny chętnie nawiązują do gatunku gawędy, wskazując na to już w tytule — jak to uczyniła wspomniana 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 kołoczykach* znajdziemy, obok przepisów na potrawy, barwne opowiadanie o zwyczajach weselnych oraz parę dowcipów związanych z jedzeniem, opowiedzianych w śląskiej gwarze.

Najmniej miejsca poświęcono w *Muzie z warząchwą* 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 spuszczając oczęta, przyjąc należne mu w pełni pochwały i zachwyty⁸.

I jeszcze jedno drobne uzupełnienie i tak bardzo bogatej w najrozmaitsze przykłady powiązań sztuki kulinarnej i literatury książce *Muza z warząchwą*. 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:

Śluchajcie, 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:

Wejdz 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 warząchwą*. 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 twórczej*⁹

„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 dziariuszowych 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 dziariusza 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 świątów 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 epistolografią.

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 świątów 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.