

„Od kuchni”.

Wątki kulinarne we współczesnych włoskich podróżach literackich

Giulia Kamińska Di Giannantonio

Uniwersytet Śląski

ORCID: 0000-0002-9651-8351

Abstract

Culinary motifs in the contemporary literature italian journeys

Giulia Kamińska Di Giannantonio in paper entitled *Culinary motifs in the contemporary literature italian journeys* proposes an analysis of descriptions of food, its preparation and eating, appearing in literature, especially in travelogues, reportages or personal documents. The author will analyse texts regarding Italy and Italian journeys written by Tessa Capponi-Borawska, Zbigniew Herbert, Jarosław Mikołajewski, Marek Zagańczyk and Dariusz Czaja. The purpose of this Chapter is to search the descriptions of examples of Italian cuisine in mentioned authors, and, next, to look and examine the narrative strategies therein

Describing and characterizing banqueting or feasting and eating meals and also introducing recipes of local dishes or foreign names of meals in the text is a very important element of contemporary travels' reports. Its purpose is to bring closer the experience of journey to the reader and to create more attractive and more credible narration. As will be shown in this chapter, in Polish contemporary lit-

Giulia Kamińska di Giannantonio, mgr, doktorantka w Instytucie Literaturoznawstwa Wydziału Humanistycznego Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach; autorka artykułów i rozdziałów w monografiach wieloautorских poświęconych między innymi literaturze i sztuce regionalnej (śląskiej, południowotyrolskiej), włoskiej prozie kobiecej oraz recepcji tematów włoskich w literaturze polskiej ostatniego półwiecza; związana z redakcją polsko-włoskiego czasopisma naukowego „Fabrica Litterarum Polono-Italica”; jej zainteresowania naukowe oscylują wokół tematu strategii narracyjnych podróży włoskich we współczesnej literaturze polskiej.

giulia.kaminska@onet.eu

Facta Ficta.

Journal of Narrative, Theory & Media



erature about Italy the culinary topic is being used in different ways and with different aims. Tessa Capponi-Borawska in *Dziennik tokański* (2004) focuses all the narration on the motive of Italian cuisine. Jarosław Mikołajewski in his *Terremoto* (2017), a work of a syncretic genre, uses the culinary motifs to intensify the expression of his narration. Some authors, like Dariusz Czaja in *Gdzieś dalej, gdzie indziej* (2010), chose only one component of local gastronomy to describe, namely wine, to the exclusion of any other food types. Finally, some writers renounce absolutely mentioning food in their books in favour of the more sophisticated themes like literature, story or art (this strategy is typical for all Italian books of Marek Zagańczyk).

Keywords: Italy, cuisine, culinary art, Polish literature, food descriptions,

Wprowadzenie

Podróż do Włoch jest bardzo popularnym motywem literackim. Począwszy od czasów najdawniejszych, przez osiemnastowieczny *Grand Tour*, aż po czasy współczesne, pisarze, poeci, artyści podróżują do Włoch i podróże te relacjonują, zamieszczając w swoich opisach niejednokrotnie również uwagi i odczucia dotyczące lokalnej kuchni¹. Przedmiotem niniejszego artykułu będzie analiza tekstów wybranych twórców (Tessy Capponi-Borawskiej, Zbigniewa Herberta, Jarosława Mikołajewskiego, Marka Zagańczyka, Dariusza Czai) pod kątem pojawiających się tam wzmianek o jedzeniu. Celem autorki artykułu jest próba odpowiedzi na pytania: jakie elementy włoskiej kuchni są opisywane i jaką funkcję spełniają owe opisy kulinarne we włoskich relacjach (ewentualnie, dlaczego takich opisów w ogóle nie ma)? Na wstępie wypada zaznaczyć, że przedmiotem analizy nie będzie literatura popularna. Uwaga zostanie skupiona na współczesnej polskiej eseistyce, reportażu i literaturze dokumentu osobistego.

Anna Wieczorkiewicz w książce *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży* notuje:

W opowieściach o podróży wiązanie motywów wędrowania i jedzenia pomaga wyrazić wieloaspektowe relacje między człowiekiem udającym się w obcy świat a tym, co napotyka i czego doświadcza podróżny. Opowiadania o jedzeniu i opowiadania o podróżowaniu coraz częściej splatają się ze sobą (Wieczorkiewicz 2008: 258).

¹ O tradycji podróży kulturalnych do Włoch, w szczególności w XVIII i XIX wieku obszernie pisze Atillo Brilli w *Il viaggio in Italia. Storia di una grande tradizione culturale* (2006), a o relacjach Polaków podróżujących do Italii Małgorzata Wrześniak w artykule *Włochy w relacjach polskich podróżników z XVI i XVII wieku* (2005: 147-173).

W przypadku opowieści o Włoszech to splatanie wątków podróżniczych i kulinarnych występuje niezwykle często. Przede wszystkim można je zauważyć we wspomnianej literaturze popularnej (nie sposób wymienić wszystkich powieści o Włoszech, których ważnym elementem narracji są opowieści o kulinariach, jednak do najbardziej znanych zaliczyć można między innymi książki Frances Mayes, Ferenc Máté czy Marleny de Blasi). Polskie italopisarstwo wydaje się podchodzić do opisów wątków kulinarnych bardziej niepewnie i przyjmuje różne strategie włączania tego rodzaju opisów do treści utworów.

„Włosko-polska arcykucharka”²

Jako interesujący przykład polskojęzycznego dzieła, w którym kulinaria odgrywają niebagatelną rolę, można przytoczyć pozycję autorstwa **Tessy Capponi-Borawskiej**. Autorka, pochodząca z Toskanii, ale mieszkająca od wielu lat w Polsce, czyni z kuchni jeden z podstawowych wątków tematycznych swoich książek. Czasem jest on wyeksponowany na poziomie tytułu – na przykład: *Moja kuchnia pachnąca bazylią* (2003) – czasami, jak w *Dzienniku tokańskim* (2004) pojawia się dopiero na poziomie treści. Jej narracja pełna jest detalicznych opisów spożywanych posiłków³, miejsc, gdzie są one serwowane czy nabywane. Przytoczmy dla przykładu fragment relacji z jednej z wizyt na lokalnym targu:

Tutaj spędza się najwięcej czasu, szczególnie u sprzedawcy warzyw, wybierając żółte i białe brzoskwinie, aksamitne żółto-pomarańczowe morele, fioletowe, zielone i żółte śliwki, ogromne arbuzy i pachnące melony. Na prawo widać stosy pomidorów: jaskrawoczerwone *ramato*, sałatkowe zielono-czerwone *sardo*, *costoluto* i najlepsze na świecie *cuor di bue* (serce wołu); trochę dalej małe, podłużne, używane do sosu *perino* i *sanmarzano*. Na lewo bakłażany – lśniące, ciemnofioletowobrazowe owalne i podłużne oraz fioletowobiałe okrągłe (Capponi-Borawska 2004: 39).

W innym miejscu natomiast autorka relacjonuje towarzyskie spotkanie, a jej wrażenia również tym razem zdominowane zostały przez opis spożywanego posiłku:

Toczy się „small talk” raczej niż błyskotliwa konwersacja pomiędzy koroną z ryżu z krewetkami i różowym sosem a pieczenią cielęcą z ziemniakami i małymi tymba-

² Niniejsze określenie Tessy Capponi-Borawskiej przytaczam za: Mikołajewski 2017: 41.

³ Opisy jedzonych posiłków pojawiają się w *Dzienniku tokańskim* wielokrotnie (Capponi-Borawska 2004: 15, 27, 31, 33, 61, 68, 93, 103, 117, 150, 165, 170-171).

likami z dyni i szpinaku oraz pomidorkami zapieczonymi z tartą bułką. Na koniec fantastyczne lody kremowe z sosem pomarańczowym (Capponi-Borawska 2004: 33).

W obu fragmentach przykuwa uwagę zastosowana enumeracja: wielość i dokładność nazw gatunkowych oglądanych przez narratorkę owoców i warzyw czy serwowanych dań.

Dodatkowo, tak w *Dzienniku tokańskim*, jak i w *Mojej kuchni pachnącej bazylią*, tekst przeplatany jest przepisami kulinarnymi. W ten sposób obie pozycje wpisują się w bardzo modne współcześnie zjawisko uzupełniania narracji przepisami (Wieczorkiewicz 2008: 270). Jest ono charakterystyczne dla literatury popularnej (na przykład: *Pod słońcem Toskanii* Frances Mayes, *Wieczory w Umbrii* Marleny De Blasi itp.), ale – jak zostanie to niżej wykazane – pojawia się także w innych dziełach, spełniając przy tym różnorakie funkcje. Przytaczane przez włosko-polską autorkę przepisy w obu jej wspomnieniowych książkach potraktowane są odmiennie. W *Dzienniku...* nie są one ściśle związane z treścią książki, również graficznie rozbijają całość narracji (czasem nawet rozdzielając poszczególne zdania czy słowa); są umieszczone na wyróżnionych graficznie stronach, w towarzystwie fotografii artystycznych przedmiotów z prywatnych zbiorów autorki. Dotyczą jednak zawsze dań kuchni tokańskiej. Natomiast w *Mojej kuchni...* receptury dotyczą nie tylko specjałów włoskich, ale także tych pochodzących z innych tradycji gastronomicznych i są bezpośrednio powiązane z treścią; autorka wprowadza je do głównego tekstu⁴. Opisując powódź Florencji z 1966 roku, kończy swoje wspomnienia: „Z tych czasów pozostał mi w pamięci także makaron z tuńczykiem” (Capponi-Borawska 2003: 103), a następnie przytacza przepis na wspomniane danie.

Autorka jest świadoma przewagi wątków kulinarnych w swoim dzienniku. Relacjonując przebieg jednego z licznych spotkań towarzyskich, zauważa: „ja jak zwykle skupiam się na jedzeniu, które jest po prostu pyszne” (Capponi-Borawska 2004: 15). W *Dzienniku...* daje też wyraz randze, jaką ona sama nadaje swojej kulinarnej pasji, niejako łącząc wątki kulinarne z eschatologicznymi: „a w tym moim »ja« [pośmiertnym G. K. D. G.], mam nadzieję, nie zginie to, czym byłam na ziemi, nawet, myślę, moja pasja gotowania. Do zobaczenia więc na tamtym brzegu! Być może i tam pozwolą mi przyrządzić »due spaghetti«...” (Capponi-Borawska 2004: 150).

⁴ Jako jeszcze inny sposób realizacji takiego rozwiązania – wprowadzania przepisów do tekstu – można by wskazać powieść (nietłumaczoną dotychczas na język polski) włoskiej autorki Giuseppiny Torregrossy, pod tytułem *L'assaggiatrice* (2018). Autorka również uzupełnia tekst przepisami. Są one zawsze związane z daniami występującymi we fragmencie tekstu je poprzedzającym, nie rozbijają natomiast narracji, ponieważ znajdują się na końcu rozdziału. Dodatkowo nie są jedynie technicznymi instrukcjami wykonania dania, ale zawierają czasem także zapis emocjonalny (Torregrossa 2018: 13).

Anna Wiczorkiewicz w cytowanej już pozycji, analizując amerykańską powieść *Pod słońcem Toskanii* zauważa, że bohaterowie: „Uczą się też jeść po tokańsku [...]. Ich opisy wplecione są w opowieść o wiejskich urokach Włoch. Włoskie słowa (często zresztą zapisane w błędny sposób) sugerują wyjątkowość smakowych odcieni, świadcząc jednocześnie o tym, że autorka nie jest turystką-ignorantką i że powoli zyskuje dostęp do miejscowej kultury” (Wiczorkiewicz 2008: 265). Owa rola jedzenia jako elementu odróżniającego turystę od miejscowego, podnosząca go do rangi przybysza aspirującego do wrośnięcia w społeczność lokalną, zauważalna jest również u Tessy Capponi-Borawskiej:

Tego właśnie pragnęliśmy: jedzenia bazującego na lokalnych produktach, ale podanych z fantazją i smakiem głęboko osadzonym na tym terytorium [...]. Dostaliśmy to wszystko. Takie potrawy sprawiają mi więcej satysfakcji niż wyszukane i skomplikowane dania, pretensjonalnie podane (Capponi-Borawska 2004: 151).

Należy jednak podkreślić, że sytuacja, choć podobna, nie jest dokładnie taka sama. Tessa pochodzi z Toskanii i z tej racji czuje się miejscowa (co niejednokrotnie podkreśla także w swoim dzienniku: „My, florentczycy, zawsze chodzimy środkiem ulicy” (Capponi-Borawska 2004: 33); „U nas w Toskanii” (Capponi-Borawska 2004: 157); „My, dzisiejsi Toskańczycy” (Capponi-Borawska 2004: 163); ze względu na wyśmienitą znajomość języka włoskiego nie pojawiają się także u niej błędnie podawane nazwy włoskich produktów. Równocześnie, co także sama zauważa, przez fakt mieszkania poza granicami Włoch, bywa niekiedy postrzegana jako obca, jako cudzoziemka („Wracam jak cudzoziemka”; Capponi-Borawska 2004: 9). Nieustannie zatem balansuje na granicy między swoim, a obcym. Z tego powodu podejmuje czasem działania mające utwierdzić miejscowych w postrzeganiu jej jako swojej; zwraca uwagę na jakość posiłku, nie dając się zwieść wykwintnej atmosferze miejsca ani wyszukany nazwom (Capponi-Borawska 2004: 165), a – przeciwnie – niepozorne warunki nie wpływają na jej opinię o jakości jedzenia („Restauracja natomiast lub raczej oberża, którą wybraliśmy, okazuje się zupełnie fantastyczna; warto było przyjechać aż tutaj”; Capponi-Borawska 2004: 150). Świadczyć ma to zapewne o jej znawstwie i wyrobionym guście.

W obu pozycjach wplecenie przepisów do tekstu i liczne deskrypcje dań mają zapewne na celu wprowadzenie czytelnika w nieturystyczny, lecz autentyczny świat miejscowych i poniekąd dopuścić go – choćby metaforycznie – do wspólnego z nimi biesiadowania (Wiczorkiewicz 2008: 260). Biorąc pod uwagę przeplatanie kulinarnych receptur z wydarzeniami z osobistej historii autorki, można traktować przepisy jako przejaw kuchni sentymentalnej, pozwalającej „przywołać przeszłość i czułe wspomnienia minionych dni” (Miełżyńska 2009: 252).

Należy jednak podkreślić, że to co odróżnia dziennik Tessy Capponi-Borawskiej od popularnych powieści to erudycyjność jej narracji. Poza gastronomicznymi opisami i urozmaicającymi tekst przepisami, autorka dzieli się z czytelnikiem swoją wiedzą historyczną, kulturową i dotyczącą sztuki. Umiejętnie łączy subiektywne wrażenia z dobrym zapleczem intelektualnym.

„Cień arcydzieł na makaronie”⁵

Połączenie wątków kulinarnych i rozważań o kulturze wysokiej, charakteryzuje także szkice jednego z mistrzów polskiego eseju podróżniczego – **Zbigniewa Herberta**. On również, w poświęconym Italii zbiorze *Barbarzyńca w ogrodzie* (2004), umiejętnie i z lekkością łączy opowieść o historii i wielkich zabytkach z opisami swojego rytmu zwiedzania i podróżniczej codzienności, których ważnym elementem składowym jest, między innymi, kuchnia⁶.

Tym samym eseista znajduje miejsce na opisy spożywanych przez siebie posiłków, a także na obserwację miejscowych w trakcie spotkań w lokalach gastronomicznych. Jego opisy są plastyczne i subiektywne, poznanie intelektualne poszerzają o percepcję zmysłową, łącząc obie perspektywy (Shallcross 2000: 65-66).

Owo płynne przeplatanie tematów uznawanych za wysokie z codziennością najlepiej oddaje następujący fragment: „strażnicy muzealni dzwonią jak opętani, bo na łodydze ratuszowej wieży dojrzeła dwunasta, co oznacza talerz z dymiącym makaronem, szklankę wina i pożywny sen” (Herbert 2004: 87). Herbertowe zwiedzanie, sztuka, obcowanie z pięknem jest nierozzerwalnie związane z tak przyziemnym tematem, jak jedzenie. Eseista nie wybiela rzeczywistości, zauważa różne jej składniki, nie tylko te estetycznie pasujące do narracji, dotyczącej dzieł sztuki. Zbigniew Herbert poświęca uwagę zarówno spożywanym daniam, jak i miejscom, w których się posila, obsługującym go ludziom i innym gościom. Przy tym wszystkim nie brak mu subtelnej ironii, która wprowadza do tekstu dystans i humor.

Już wybierając miejsce na posiłek autor jest świadom, że: „jedyna restauracja, z której widać katedrę [w Sienie], jest odpowiednio droga, jak wszystko, co się znajduje w sąsiedztwie zabytków, gdyż płaci się podwójnie za cień arcydzieł na makaronie” (Herbert 2004: 55).

⁵ Herbert 2004: 55.

⁶ Na zabieg łączenia w opowieści obrazów zwiedzania miejsc historycznych, muzeów, atrakcji turystycznych itp. z obrazami wypadów do restauracji czy barów zwraca uwagę Anna Wiczorkiewicz (2008: 280).

Równocześnie pamięta, że jego środki finansowe są ograniczone: „robię szybki bilans, z którego wynika, że stać mnie tylko na kawę i trochę chleba z szynką. Zresztą w południe nie chce się jeść. Wieczorem za to będę mógł urządzić małą rozpustę gastronomiczną” (Herbert 2004: 69).

Przytoczone fragmenty wprowadzają do narracji, naszpikowanej erudycyjnymi opisami dzieł (czy to architektury toskańskiej, czy malarstwa dawnych mistrzów) wątki przyziemne, dotykające codzienności, zdradzające niejako zaplecze organizacyjne włoskich wojaży. Tym samym przybliżają autora do czytelnika, czynią tego pierwszego postacią bardziej realną i obecną w tekście, który również staje się bardziej dostępny dla masowego – a nie tylko uczonego – czytelnika⁷.

Ciekawe jest również przyjrzenie się, jakie konkretne menu odnotowuje eseista-podróżnik, w jaki sposób prezentuje je polskiemu czytelnikowi i na jakie elementy posiłku zwraca szczególnie uwagę.

W opisach swojego jadłospisu poeta nie tylko wymienia potrawy, ale także stara się je przybliżyć swojemu odbiorcy. Świetnym przykładem może być dokonany przez Herberta opis pizzy:

Do Sieny przyjechałem z Neapolu i z Neapolu przywiozłem skłonność do pizzy. Jest to potrawa znakomicie podkładająca się pod wino. Z grubsza biorąc, pizza jest plackiem, na który nałożono pokrajane pomidory, cebulę, fileciki *anchois*, czarne oliwki. Rodzajów jest mnóstwo, od wymyślonej *capricciosa* do popularnej, wypiekanej na ogromnych blachach i sprzedawanej na porcje (Herbert 2004: 72).

Współcześnie może zaskakiwać tak dokładne wyjaśnianie, czym jest pizza, należy jednak pamiętać, że Herbert zwiedza Sienę w 1959 roku, a jego zapiski po raz pierwszy ukazują się drukiem w grudniu 1962 roku (nakładem wydawnictwa Czytelnik; Herbert 2004: 221-222). Z tego powodu nie powinno dziwić, że autor stara się przedstawić czytelnikowi charakterystykę kultowego obecnie dania, jakim jest pizza, a co za tym idzie przybliżyć specyfikę lokalnej kuchni.

Anna Wieczorkiewicz zauważa, że: „Wzorce kulinarne funkcjonują jako symbole tożsamości [...]. Lokalną kulturę gastronomiczną traktuje się jako emblemat ogólnie rozumianego stylu życia” (Wieczorkiewicz 2008: 279). Również u Zbigniewa Herberta można odnaleźć potwierdzające tę tezę ustępy. Polski autor-podróżnik rzutuje napotykanie przez siebie za-

⁷ Należy pamiętać, że zbiór esejów *Barbarzyńca w ogrodzie*, w zamyśle autora, miał być książką dostępną dla przeciętnego czytelnika. Jak sam notuje w odautorskim wstępie: „Zamierzałem bowiem napisać książkę do czytania, a nie do naukowych studiów” (Herbert 2004: 5).

chowania kulinarne na całą włoską kulturę, zestawiając je równocześnie z obserwacjami z innych odwiedzanych przez siebie krajów, w tym wypadku z Francji:

Nareszcie trattoria, która wygląda skromnie i nie nazywa się ani *Excelsior*, ani *Continente*. Jest tu miły piwniczny chłodek, pachnie kwasem winnym, cebulą i gorącą oliwą. Na początek zamawiam *spaghetti*. Potrawa ta, jak wiadomo, podawana jest jako *entrée*, stanowi więc wstęp do właściwego posiłku. Francuzi zaczynają od podniecających przystawek, Włosi postępują rozsądniej, zgodnie z naturą swojej wysmienitej kuchni, która jest chłopska, solidna i pożywna. Filozofia gustu na półwyspie polega na tym, że naprzód możliwie szybko należy zaspokoić głód, a potem dopiero myśleć o wrażeniach smakowych. Zresztą prawdziwy włoski makaron jest świetny, w miarę twardy, zaprawiony pikantnym sosem, posypyany parmezanem, obowiązkowo zawijany wokół widelca, co nadaje jedzeniu charakter obrządku. Potem je się zwykle płat wołowego mięsa, osmażonego w pieprzu, z ćwiartką pomidora i listkiem sałaty. Na deser zimna, dojrzała brzoskwinia – wszystko to pokropione młodym winem miejscowym, które pije się, jak wodę, w szklankach, a nie wymyślnych i głupkowatych naparstkach na szklanej nóżce (Herbert 2004: 77).

W powyższym fragmencie zwraca również uwagę fakt, że w rozważaniach na temat „filozofii gustu” Herbert posługuje się sędami generalizującymi (o których dobitnie świadczą używane przez niego formy bezosobowe: *je się*, *podaje się*, *należy*), wysnuwanymi na podstawie spożywanego przez siebie samego posiłku. Z drugiej strony, pomimo tych uogólnień, opis posiłku i miejsca pozostaje bardzo zmysłowy, oddziałuje na wyobraźnię. Przytoczony *passus* oddaje opinie i odczucia autora, podkreśla rolę poznania zmysłowego (Shallcross 2000: 66).

Nie brak też u Herberta ironii i humoru, które równocześnie chronią go przed idealizowaniem jakichkolwiek aspektów kultury – w tym przypadku: włoskiej kuchni. „Na drugie zamówilem *bistecca alla Bismarck*. Był łykowaty. Nic dziwnego – tyle lat” (Herbert 2004: 94). Jak można zauważyć, autor nie aspiruje do roli kulinarnego eksperta, a o swoim niezadowoleniu z posiłku mówi w sposób lekki, unikając tonów mogących zostać odebrane jako oznaka wywyższania się.

Interesującymi fragmentami, pojawiającymi się zarówno u Tessy Capponi-Borawskiej, jak i u Herberta są opisy uczt sieneńczyków, związanych ze świętem Palio. W opisach tych jedzenie po raz kolejny staje się emblematem lokalnej kultury i miejscowego stylu życia. Zbigniew Herbert obserwuje, jak:

Mała trattoria zapełnia się tłumem stałych gości. Wchodzą, biorą swoją serwetkę z półki pod zegarem i siadają na swoim miejscu, wśród swych towarzyszy. Ze znanstwem i apetytem, który jakby wzbierał z pokolenia na pokolenie, jedzą *spaghetti*, piją wino,

gawędzą, grają w karty i kości. Rozmowa jest bardzo ożywiona. Włoski jest językiem o najbogatszym chyba zasobie wykrzykników i owe *via, weh, ahi, ih* strzelają jak petardy. Domyślałem się, że chodzi o Palio. Za tydzień będzie Palio (Herbert 2004: 93).

Natomiast Tessa Capponi, z niejakim znawstwem mieszkańca sąsiedniej, acz zwaśnionej ze Sieną, Florencji relacjonuje przebieg tradycyjnej uczty:

W wigilię Palio spotykają się wszyscy, każdy na ulicy swojej kontrady, na wspólnej uczcie przebłągalnej pod gołym niebem, gdzie wśród jedzenia, wina i śpiewu będą się przygotowywać do wielkiego wydarzenia dnia następnego. Długie stoły ustawia się wzdłuż ulic każdej dzielnicy. Jest głośno i wesoło, niektórzy machają flagami, dzieci biegają od jednego stołu do drugiego, słysząc salwy śmiechu i piosenki. Najpierw na stół wjeżdżają tokańskie przekąski, potem być może słynne *pici*, makaron typowy dla tych okolic, z mąki i wody, kręcony między palcami w długie, nieraz trzymetrowe pasma, podawany z bogatym sosem mięsnym z dodatkiem kiełbasy, albo w formie uboższej, z tartą bułką, czosnkiem i oliwą. Potem, kto wie, może nasz tokański schab upieczony z dużą ilością czosnku, rozmarynu i z ziemniakami, wrzuconymi do tej samej brytfanny co mięso, aby piekły się razem w aromatycznym sosie. Wszystko to obficie podlane dobrym czerwonym winem, które rozgrzewa serca i pozwala rosnąć nadziei na jutrzejsze zwycięstwo i przyniesienie do domu tak wymarzonego Palio, zwanego to pieszczotliwie „szmatą” (Capponi-Borawska 2004: 117).

U Herberta na pierwszy plan wysuwa się aspekt wspólnotowy – jedzenie, granie, spędzanie czasu razem, do której to wspólnoty – co też warto podkreślenia – autor nie jest zaproszony. W tym przypadku nie jest to zatem, opisywane przez Wieczorkiewicza, biesiadowanie jako element umożliwiający porozumienie między kulturami (Wieczorkiewicz 2008: 273). U tokańsko-polskiej autorki równie ważne, co odnotowanie spotkania mieszkańców przy posiłku jest także przytoczenie dokładnego menu biesiady. Wymienianie wszystkich posiłków – spożywanych i domniemanych – ma zapewne wzmocnić poetykę opisu, oddziaływać na wyobraźnię czytelnika, ożywić tekst w taki sposób, by nie stwarzał wrażenia etnograficznej rozprawy.

Przepis jako hołd dla zniszczonego miasta

Kolejnym twórcą tekstów poświęconych Włochom, przy którym warto się zatrzymać, jest **Jarosław Mikołajewski**. W kontekście kulinarnych rozważań szczególnie interesujący jest niewielki rozmiarowo reportaż *Terremoto* (2017), poświęcony trzęsieniu ziemi, które nawiedziło środkowe Włochy w 2016 roku. Tym, co najbardziej charakteryzuje wspomniany reportaż, jest

synkretyczna forma. Autor posługuje się elementami eseju, reportażu, baśni, poezji. Wśród tych różnorodnych i celowo pofragmentowanych jednostek tekstu pojawia się również przepis na *amatricianę* oraz wzmianki o tym, co autor jadł w lokalnych restauracjach w trakcie swojej podróży reporterskiej. Warto w tym miejscu wyraźnie podkreślić, że dla pisarstwa Jarosława Mikołajewskiego uwagi o jedzeniu (nie wspominając już o rozbudowanych opisach!) są czymś niezwykłym. W innym jego reportażu, zatytułowanym *Wielki przyptyw* (2015), motywy kulinarne nie pojawiają się wcale. W *Rzymskiej komedii* (2011) – niezwykle rzadko. W rozmowie z Romanem Bieleckim OP autor sam przyznaje się do swojej niechęci wobec gastronomicznych opisów:

Nie cierpię pisania o jedzeniu, od kiedy stało się to obowiązkiem inteligentów jeżdżących do Włoch. Kiedyś informowało się o wystawach i koncertach. Teraz – o tym, co zjadłem, jak to jest przyrządzone i jakie to „pychne”. Przypomina to pewien irytujący gatunek poezji podróżniczej, w której każde spostrzeżenie jest materiałem do wiersza, jak gdyby wszystko, co poznajemy i pomyślimy, warte było zapisania dla innych. Wracając do kuchni, pisanie o jedzeniu bywa nie tylko niesmaczne, lecz również zdradliwe, kiedy odnosi się do wrywkowego doświadczenia, a jest podawane w ziołach zrywanych z łąk absolutu. Można na przykład spotkać się z opinią, że we Włoszech nie jada się makaronu z kielbasą, choć np. w okolicach Nursji taka potrawa jest dość oczywista, i to od wieków. Albo ze wzburzeniem, jakie budzi makaron podawany obok mięsa, bo podobno tak podawany nie bywa (Bielecki & Mikołajewski 2012: 8).

Powstaje zatem pytanie, dlaczego w *Terremoto* nie tylko pojawiają się wzmianki o posiłkach, ale nawet przytoczony zostaje cały przepis? Być może dzieje się tak dlatego, że *amatriciana* jest jednym z najważniejszych kulturowych dziedzictw miejscowości Amatrice, doszczętnie zniszczonej w trzęsieniu ziemi, któremu poświęcony jest reportaż.

Amatriciana to jeden z najsłynniejszych włoskich makaronów, a raczej sosów. Jego kolebką jest właśnie Hotel Roma. Był. Po 24 sierpnia restauracja we Włoszech, i niektóre w Polsce, solidarnościowo odprowadzały dwa euro z każdej porcji na odbudowę Amatrice. Warszawska Antich'Caffè' zaraz po tragedii wprowadziła *amatriciana* do menu. Według przepisu własnego szefa Enrica i wrażliwej Tessy Capponi, włosko-polskiej arcykucharki [tu podany zostaje przepis na *amatricianę* – G.K.D.G.] (Mikołajewski 2017: 41).

Wprowadzenie przepisu, poza tym, że dobrze komponuje się z fragmentaryczną i synkretyczną strukturą tomu, ma na celu urealnienie dotkniętego trzęsieniem ziemi miejsca. Bowiem „przepis kulinarny to fragment miejscowej codzienności przesyłany na zewnątrz. Tak żyją tubylcy – mówi

nam przepis. Nie jest to obrazek z podróży, ale kawałek ich życia” (Wieczorkiewicz 2008: 264). W ten sposób ci, którzy ucierpieli, stają się bardziej realni. Są tymi, którzy jedzą, gotują, mają swój wkład w wielką i sławną włoską kuchnię. Poszkodowane Amatrice przestaje być anonimowe, staje się miastem w jakiś sposób znaczącym, rozpoznawalnym, ukonkretnionym.

Wiele mówiący o celu wprowadzania odniesień kulinarnych wydaje się także następujący, bardzo dramatyczny i ekspresywny, fragment:

Nie ma Amatrice, jest amatriciana.

Po powrocie do Rzymu sprawdzę w najsłynniejszej i może najtańszej makaroniarni, przy placu Hiszpańskim, w Pastificio na Via della Croce, w którym się je na stojąco i w którym stołowały się Audrey Hepburn i Anna Magnani. Jest. Króluje wśród makaronów. Nie zginęła amatriciana i nie zginie, póki istnieją podgardle i pomidory (Mikołajewski 2017: 42).

Na podstawie tego cytatu można zauważyć, że pochodzącemu ze zniszczonej miejscowości sosowi nadane zostaje szczególne znaczenie. Wzmianki o nim nie służą rozszerzeniu percepcji podróży o zmysł smaku. Sos, noszący w sobie nazwę zrujnowanego miasta, staje się ostatnim nośnikiem życia, punktem odniesienia; zapewnia miejscowości, zaklętej w nazwie dania, dalsze trwanie, gdy fizycznie już jej nie ma.

Poza przytoczeniem przepisu i poszukiwaniem znaków życia Amatrice na talerzach w innych włoskich regionach, autor wspomina również o lokalnej odmianie *amatriciany* (*griscia*), jak i o *sagrach* – tradycyjnych festynach, związanych z lokalnymi potrawami.

W tym przypadku wydaje się, że głównym celem wprowadzenia wątków gastronomicznych jest chęć przybliżenia czytelnikowi codzienności opisywanych ludzi i odwiedzanych miejsc:

Kelnerka podchodzi po zamówienie. Na stoliku za nią leży kilka pamiątek na sprzedaż. Wszystkie z reklamą gricii, nazywanej też griscią.

— Co to jest griscia? — pytam, choć wiem, bo w Rzymie jest podawana w wielu restauracjach, ale nagle czytam z wizytówki, że jesteśmy na obrzeżach Grisciano di Accumoli, w ojczyźnie tego dania, więc chcę usłyszeć, jak tutaj się o nim mówi. Tym bardziej że Grisciano ma tradycje poetyckiej improwizacji. Recytacji *a braccio*. Dziś powiedzielibyśmy, że slamu.

— Amatriciana bez pomidorów — wyjaśnia szybko i krótko uprzejma kelnerka. — Ja wolę griscię, bo jestem stąd. Ale amatriciana też jest wyśmienita.

Oto poezja!

Biorę amatricianę, żeby pozostać wiernym miastu, w którym byłem jeszcze pół godziny wcześniej. Wybieram rigatoni, czyli krótką formę makaronu, żeby mi się

w ustach nie rozhuśtała końcówka spaghetti i nie pobrudziła strażackiej bluzy Luki. Bo Luca nosi ją z dumą.

Jemy szybko. Sos jest mocny, lekko szczypiący.

Gdy płacę, pytam kelnerkę, czy odbyła się ostatnia edycja święta *pasta alla griscia*.

— Zdążyliśmy! — odpowiada trochę tylko wesoło kelnerka. — Nasza sagra jest co roku 18 sierpnia. Święto amatriciany miało być 28, ale już nikt o nim wtedy nie myślał (Mikołajewski 2017: 59).

Tym razem ważne jest nie tyle samo danie, co związane z nim osoby i wydarzenia – postać kelnerki i organizacja sagry. *Griscia* jest w pewien sposób przeciwieństwem *amatriciany*. Jest tą, której święto zdążyło się odbyć; tą, która jest wciąż serwowana w miejscu swojego pochodzenia. *Griscia* jest tą, która przeżyła, w czasie gdy *amatriciana* jest pomnikiem-symbolem tragedii i śmierci i niejako właśnie tą „upamiętniającą” funkcją sosu uzasadnia autor swój wybór dania.

Podróże dla ducha

W przytoczonym wyżej fragmencie wywiadu Jarosław Mikołajewski wspominał, że pisanie o włoskich kulinariach stało się niezbędnym i nieodłącznym elementem relacji z włoskich podróży. Należy w tym miejscu zwrócić uwagę na twórcę, który również całkowicie unika pisanie o Włoszech w aspekcie praktyk czy gustów kulinarnych. Włochy Marka Zagańczyka (1999, 2005, 2012) są pustą sceną; opisy mieszkańców Półwyspu ogranicza on do niezbędnego minimum, opisy kuchni nie pojawiają się wcale. Warto zastanowić się, dlaczego tak się dzieje?

Poszukując odpowiedzi na to pytanie, można wysnuć kilka hipotez.

Jedną z nich jest sygnalizowana już koncepcja Włoch jako bezludnej, pustej sceny. Jak dowodzi Joanna Ugniewska, niedostrzeganie obecności miejscowych jest cechą charakterystyczną wielu włoskich opisów podróży (Ugniewska 2014: 340). Jeśli zatem Marek Zagańczyk obrał w esejach strategię przedstawiania Italii jako krainy niezamieszkałej, to naturalną konsekwencją jest, że nie ma również komu tam jeść.

Kolejną hipotezę można postawić ponownie w oparciu o refleksje krakowskiej antropolożki, Anny Wieczorkiewicz, która wspólnemu biesiadowaniu przypisuje szczególne znaczenie. „Jedzenie jawi się jako coś, co pozwala nawiązywać bezpośredni i szczery kontakt z innymi, wznosić się ponad granice kulturowe” (Wieczorkiewicz 2008: 273). I w innym miejscu: „dystans, który promuje postawa estetyczna, zostaje zawieszony. Próbowanie, kosztowanie, eksperymentowanie z własnymi możliwościami doznawania świata to szczególnie rodzaj poznania” (Wieczorkiewicz 2008: 258). Biorąc pod uwagę

specyfikę esejów Zagańczyka, można przypuścić, że dla autora ważniejsza jest erudycyjna refleksja i pielęgnowanie postawy estetycznej, niż zmysłowe doświadczenie świata czy nawiązywanie kontaktu z lokalnymi mieszkańcami⁸. Wyłącza zatem wątki kulinarne, żeby pielęgnować dystans. Być może nie chce on wpaść w pułapkę spoufalania się, wrażenia (iluzji) kontaktu z miejscowymi; chce pozostać erudycyjny, ponad życiem codziennym i bez udawania, że istnieje możliwość łatwego i szybkiego zbratania się z mieszkańcami odwiedzanej krainy?

Enografia włoskiej wędrówki

Tematów kulinarnych unika również **Dariusz Czaja**. Różni się jednak od Zagańczyka tym, że czyni jeden znaczący wyjątek. Jego dotyczącą południowych Włoch eseistyczną książkę *Gdzieś dalej, gdzie indziej* (2010) zamyka bowiem esej zatytułowany: *Negroamaro* – poświęcony winu o takiej właśnie nazwie. Jest to jedyny element kulinarny pojawiający się w tomie.

Sam esej jest niedługi, kilkustronicowy, ale wart uwagi. Pisany jest jako strumień świadomości, co – jak można przypuszczać – ma odzwierciedlać strumień lejącego się wina.

Gdybym miał komuś opowiedzieć o Apulii, to dałbym mu najpierw do spróbowania Negroamaro, zaczyna żyć intensywnie jeszcze przed pierwszym łykiem, już w bukiecie czułą tę charakterystyczną surowość, żadnych słodyczek, żadnej miękkiej gry, biorę pierwszy łyk, prostuje, onieśmiela, nie zaprasza do środka, Apulia jest trudna, nie zachwyca od pierwszego wejrzenia, gorzej: nie zachwyca nawet od drugiego, może nawet w ogóle nie zachwyca, do zachwycania jest Toskania, Apulia jest chłopska i przaśna, surowa i kanciasta [...], jeszcze solidny łyk czarnego gorzkiego, moc ta sama, żadnych ułatwień, twarda sztuka, czarnoczarne coraz bardziej wciąga w swoją otchłanną głębię [...], piękno to nieoczywiste i nieprzejrzyste jak rubinowa czerń Negroamaro... (Czaja 2010: 275-277).

W przytoczonym fragmencie zwraca uwagę fakt, że wino zestawione jest z Apulią. Staje się ono symbolem opisywanego regionu; jego najpełniejszym wyrażeniem, o czym może świadczyć – *nomen omen* – płynne przechodzenie między opisem wrażeń zmysłowych związanych ze spożyciem trunku i ze zwiedzaniem południowego włoskiego regionu.

⁸ Italopisarstwu Marka Zagańczyka poświęciłam osobny referat, wygłoszony na konferencji naukowej pod tytułem *Sperimentare ed esprimere l'italianità / Doświadczenie i wyrażanie włoskości*, Łódź, Wydział Filologiczny Uniwersytetu Łódzkiego, 6-8.12.2019. Status tekstu – w trakcie procesu wydawniczego.

O randze tego niewielkiego rozmiarowo eseju może świadczyć także fakt, że w spisie odniesień, obok bibliografii i fonografii pojawia się również enografia – lista win, towarzyszących przy pisaniu. W enografii znajduje się jedna tylko pozycja – „Masseria Maïme, Negroamaro Salento I.G.T, 2006”, czyli wino, które użyczyło nazwy finalnemu esejowi.

Nasuwa się zatem pytanie: dlaczego wino, jako jedyny składnik lokalnej kuchni, zasłużyło nie tylko na wzmiankę, ale wręcz na osoby esej?

Wino, podobnie jak i cieszące się coraz większą popularnością trasy turystyczne szlakiem winnic wartościowane są odmiennie od pozostałych kulinariów, albowiem „wpisywane są [one – G. K. D. G.] w krąg kultury wyższej i przedstawiane jako wyrafinowana sztuka” (Wieczorkiewicz 2008: 281). Zasługują zatem na wzmiankę w wyszukanym tekście dużo bardziej niż inne składniki czy potrawy nieposiadające takiego znaczenia.

Owo połączenie wina i kultury wysokiej widoczne jest także, choć w mniejszej skali, w części pozostałych tekstów. Wino zostaje zespolone z muzyką (u Tessy Borawskiej-Capponi) i z architekturą (u Zbigniewa Herberta). U Tessy Capponi-Borawskiej spełnia funkcję prestiżową, jako ten składnik, który najlepiej komponuje się ze sztuką, pozwalając stworzyć opis wydarzenia łączącego te dwa elementy:

Koncert ten jest jednym z pięciu, które tworzą minifestiwal zatytułowany: „Muzyka i tokańskie czerwone wino”. Sympatyczny pomysł, który został podjęty przez grupę przyjaciół: muzyków zafascynowanych winem i „winemakerów” melomanów, dzięki czemu goście mogą nie tylko pieścić ucho nutami Mozarta, Brahmsa czy Haydna, ale również uraczyć podniebienie takimi znakomitymi winami tokańskimi, jak: Brunello di Montalcino czy Chianti Classico (Capponi-Borawska 2004: 90).

U Zbigniewa Herberta natomiast wino konkuruje z katedrą i aspiruje do rangi „aktu poznawczego”.

W karcie znajduję wino, które nazywa się tak jak miasto i patron zachwala je jeszcze goręcej niż katedrę. Picie orvietto można traktować jako akt poznawczy [...]. Opis wina jest trudniejszy niż opis katedry. Ma kolor słomy i mocny, trudny do określenia zapach. Pierwszy łyk nie robi wielkiego wrażenia, działanie rozpoczyna się po chwili: do wnętrza spływa studzienny chłód, który mrozi wątpia i serce, ale głowa rozpala się (Herbert 2004: 55).

Można zatem zauważyć, że opisy wina spełniają w tekstach zupełnie inne funkcje niż wcześniej przytaczane opisy jedzenia i posiłków. Wino nie ma na celu pokonywania barier kulturowych czy nawiązywania niewerbalnego porozumienia z mieszkańcami. Jest ono raczej elementem wyrafinowa-

nym, świadczącym o wyszukanym guście autora, podnoszącym i podkreślającym wartość jego doświadczeń podróżniczo-gastronomiczno-kulturalnych; może konkurować z opisami sztuki i tak jak te ostatnie, świadczyć o obyciu, guście i erudycji autora-narratora.

Podsumowanie

Mimo licznych opisów włoskiej kuchni w literaturze popularnej temat ten nie jest tak oczywisty w polskiej eseistyce, reportażu czy literaturze dokumentu osobistego. Zauważalne są duże różnice w podejściu autorów do tematu kulinariów i zasadności umieszczania tego rodzaju wątków w tekstach poświęconych Italii.

Część z nich traktuje opisy kuchni włoskiej jako możliwość przybliżenia czytelnikowi opisywanego świata. Tessa Capponi-Borawska dodatkowo wykorzystuje wątki gastronomiczne do oddziaływania na wyobraźnię czytelnika, natomiast Jarosław Mikołajewski posługuje się motywami nawiązującymi do kulinariów jedynie w celu wprowadzenia odbiorcy we włoskie realia i aby zwiększyć siłę ekspresji swojego reportażu.

Inni natomiast (Marek Zagańczyk) wydają się celowo unikać tematów kulinarnych jako zbyt przyziemnych, nielicujących dobrze z przyjętą przez nich postawą estetyczną, w myśl której opisują podróż po świecie sztuki i historii, bez potrzeby odwoływania się do mniej wyszukanych dziedzin życia ani jakichkolwiek przejawów obecności mieszkańców Półwyspu Apenińskiego.

Pomiędzy tymi skrajnymi postawami można zauważyć również nastawienie pośrednie (Dariusz Czaja), wyrażające się w odmiennym wartościowaniu niektórych produktów i uwzględnianiu ich w swoich opisach, przy pominięciu innych. Charakterystycznym przykładem jest wino, które zyskuje rangę szczególną, pozwalającą na zestawienie go ze sztuką wysoką.

Źródła cytowań

- Brilli, Attilio (2006), *Il viaggio in Italia. Storia di una grande tradizione culturale*, Bologna: Il Molino.
- Capponi-Borawska, Tessa (2004), *Dziennik tokański*, Warszawa: Rosner & Wspólnicy.
- Capponi-Borawska, Tessa (2003), *Moja kuchnia pachnąca bazylią*, Warszawa: Rosner & Wspólnicy.
- Czaja, Dariusz (2010), *Gdzieś dalej, gdzie indziej*, Wołowiec: Wydawnictwo Czarne.
- De Blasi, Marlena (2015), *Wieczory w Umbrii*, przekł. Agnieszka Andrzejewska, Warszawa: Muza.
- Herbert, Zbigniew (2004), *Barbarzyńca w ogrodzie*, Warszawa: Wydawnictwo Zeszytów Literackich.
- Mayes, Frances (1999), *Pod słońcem Toskanii*, przekł. Zofia Kierszys, Warszawa: Prószyński i S-ka.
- Máté, Ferenc (2008), *Winnica w Toskanii*, przekł. Zbigniew Kordylewski, Warszawa: Prószyński i S-ka.
- Miełżyńska, Agnieszka (2009), 'Tematyka kulinarna w literaturze polskiej XX wieku', *Acta Universitatis Lodzensis. Folia Litteraria Polonica*: 12, ss. 249-262.
- Mikołajewski, Jarosław, Roman Bielecki (2012), 'Rzym jest szkołą wyrzeczeń. Z Jarosławem Mikołajewski rozmawia Roman Bielecki OP', *W Drodze*: 8 (468), ss. 8-17.
- Mikołajewski, Jarosław (2015), *Wielki przyptyw*, Warszawa: Dowody na Istnienie.
- Mikołajewski, Jarosław (2011), *Rzymska komedia*, Warszawa: Agora SA.
- Mikołajewski, Jarosław (2017), *Terremoto*, Warszawa: Dowody na Istnienie.
- Shallcross, Bożena (2000), 'Zbigniewa Herberta podróż do zachwyty', *Teksty Drugie*: 3, ss. 61-78.
- Torregrossa, Giuseppina (2018), *L'assaggiatrice*, Catanzaro: Rubbettino.
- Ugniewska, Joanna (2014), 'Viaggiatori polacchi in Italia oggi: tra pellegrinaggio e decostruzione del mito', *Italica Wratislaviensia*: 5, ss. 339-351.
- Wieczorkiewicz, Anna (2008), *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków: Towarzystwo Autorów i Wydawców Prac Naukowych „Universitas”.
- Wrześniak, Małgorzata (2005), 'Włochy w relacjach polskich podróżników z XVI i XVII wieku', *Seculum Christianum*: 1 (12), ss. 147-173.
- Zagańczyk, Marek (1999), *Krajobrazy i portrety*, Gdańsk: słowo/ obraz te-rytoria.

Zagańczyk, Marek (2005), *Droga do Sieny*, Warszawa: Wydawnictwo Zeszytów Literackich.

Zagańczyk, Marek (2012), *Cyprysy i Topole*, Warszawa: Wydawnictwo Zeszytów Literackich.