

# Pamięć kulinarna

## Między doświadczeniem smaku a pamięcią sensoryczną w felietonach kulinarnych Doroty Maśłowskiej i Bogusława Deputy

Katarzyna Kurowska\*

DOI 10.24425/RL.2021.137315

ruch literacki • R. LXII • 2021 • Z. 3 (366) PL

PL ISSN 0035-9602

Anthelme Brillat-Savarin w słynnej *Fizjologii smaku* z 1825 roku zauważył, że „pamięć przypomina sobie rzeczy, które pieściły smak”<sup>1</sup>. Rzeczywiście, lektura różnego rodzaju tekstów literackich, które podejmują temat jedzenia, dotyczy to zarówno utworów fikcyjnych, jak i wypowiedzi opartych na autentycznych doświadczeniach (głównie autobiograficznych), utwierdza w tym przekonaniu. Doświadczenia smaku (zmysłu ściśle związane z zapachem<sup>2</sup>) oraz inne doznania zmysłowe bardzo często mają związek z pamięcią, o czym wspominają badacze literatury i kultury.

Magdalena Rembowska-Płuciennik, czytając *Dzienniki* Witolda Gombrowicza, dostrzegła, że

poznawczy wymiar doświadczenia sensualnego wiąże się z mechanizmami pamięci sensorycznej. Pamięci, która mocą ewokacji obiecuje powrót do zapamiętanej całości, synestezyjnie przywróconej zmysłowi pełni czasu przeszłego.

\* Katarzyna Kurowska – mgr, doktorantka na Wydziale Polonistyki UJ.  
<https://orcid.org/0000-0002-2224-6074>

- 1 A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*, tłum. J. Guze, Warszawa 2015, s. 27.
- 2 D. Ackerman, *Historia naturalna zmysłów*, tłum. K. Chmielowska, Warszawa 1994, s. 55.

Owa pełnia może przemówić językiem melancholii czy nostalgii, jak i wywierać zamierzoną przemoc emocjonalną.<sup>3</sup>

Z kolei Diane Ackerman potwierdza to, pisząc w swojej klasycznej już książce *Historia naturalna zmysłów*: „Nasze zmysły łączą nas z przeszłością mocniej niż najstaranniej kulturowane idee”<sup>4</sup>. Z kolei Anna Wiczorkiewicz zauważa, że

poprzez doznania smakowe i zapachowe w pewien sposób odtwarzamy przeszłość biograficzną – dociera ona do nas w inny sposób niż wtedy, gdy za pośrednictwem jest przez wzrok – na przykład przywołana w pamięci dzięki fotografii.<sup>5</sup>

Choć niewątpliwie każde doznanie zmysłowe w inny sposób odwołuje nas do przeszłości, nie umniejszałabym tutaj roli tekstów wizualnych w odtwarzaniu biografii, ponieważ pamięć smaku może zostać pobudzona przez różne artefakty, np. zdjęcia, pocztówki lub refleksje na temat przeszłości, rozmowa itp., o czym świadczą choćby felietony Marii Pakulnis i Janusza Mizery<sup>6</sup>.

To wszystko może przypomnieć o smaku potrawy związanej ze wspomnianymi doświadczeniami rodzinnymi, podróżniczymi itp., ponieważ „jedzenie zdaje się mieć nie tylko przedziwną moc zaczarowywania przestrzeni, ale i odwracania czasu”<sup>7</sup>. Najsłynniejszym tutaj przykładem jest magdalenka Prousta, której skosztowanie przez bohatera powieści otwarło przed nim wehikuł czasu, przywołujący doświadczenia z przeszłości<sup>8</sup>. Także bohaterka powieści Laury Esquivel *Przepiórki w płatkach róży* zauważa, że „zapachy mają to do siebie, że przywodzą na pamięć przeszłość, ze wszystkimi jej dźwiękami, pachnieniami, niemożliwymi do powtórzenia

<sup>3</sup> M. Rembowska-Płuciennik, *Dlaczego warto wrócić do zmysłów? Wokół literaturoznawczych inspiracji antropologią zmysłów*, [w:] *Jaka antropologia literatury jest dzisiaj możliwa?*, red. P. Czaplinski, A. Legeżyńska, M. Telicki, Poznań 2010, s. 136.

<sup>4</sup> D. Ackerman, dz. cyt., s. 12.

<sup>5</sup> A. Wiczorkiewicz, *O wyobraźni kulinarnej i aprioriach jedzenia. Kultura uwikłana w konsumpcję*, [w:] *Terytoria smaku. Studia nad antropologią i socjologią jedzenia*, red. U. Jarecka, A. Wiczorkiewicz, Warszawa 2014 s. 260.

<sup>6</sup> Zob. M. Pakulnis, J. Mizera, *Sceny kuchenne*, Warszawa 2016.

<sup>7</sup> Tamże.

<sup>8</sup> Beata Hoffman przywołuje w swojej książce wcześniejsze powieści, których autorzy zauważyli związek zmysłów z pamięcią. Stąd przypisywanie przez niektórych badaczy M. Proustowi pierwszego literackiego opisu tej relacji jest niesłuszne. Wśród wcześniejszych przykładów literackich zostali wymienieni m.in. Edgar Allan Poe i Nathaniel Hawthorne. Zob. B. Hoffman, *Perfumy. Uwarunkowania kulturowo-społeczne*, Kraków 2013, s. 28.

w chwili obecnej”<sup>9</sup>. Podobnych przykładów w literaturze można znaleźć wiele, spośród polskich reprezentantów należy wymienić prozę Wiesława Myśliwskiego<sup>10</sup>, wspomnienia Melchiora Wańkowicza<sup>11</sup> czy reportaże Ryszarda Kapuścińskiego<sup>12</sup>.

Przywoływana już Diane Ackerman zauważyła również, że to węch jest zmysłem wyjątkowo „pamiętliwym”<sup>13</sup>:

Jakiś przelotny, niespodziany, krótkotrwały zapach może wyczarować wspomnienie lata spędzonego w dzieciństwie nad jeziorem w Poconos [...]. Zapach eksplodują w naszej pamięci niczym miny ukryte pod ciężarem minionych lat i doświadczeń jak pod chwastami w poszyciu leśnym. Wystarczy trącić drucik zapalnika, jakim jest zapach, aby spowodować eksplozję wspomnień.<sup>14</sup>

Przykładem potwierdzającym słuszność powyższej obserwacji jest chociażby osmotopograficzna książka Andrzeja Kozioła *Księga zapachów*, w której autor nie tylko przywołuje zapachy niegdysiejszego świata, okresu młodości autora: smakołyków sprzed lat, związanych z nimi miejsc, ale też zauważa, że świat zmienia się nie tylko wizualnie, postęp technologiczny nadaje miejscom nowe zapachy<sup>15</sup>. To dzieło jest także przykładem twórczości literackiej, gdzie zapach pełni tę drugą kluczową rolę, o której pisze Elżbieta Rybicka – jako stanowiącej medium pamięci miejsc i krajobrazów<sup>16</sup>.

W niniejszym artykule zajmuję się tekstami publicystycznymi, które zaliczam do gatunku felietonu kulinarnego. Ze względu na to, że felieton w swej naturze jest gatunkiem otwartym, różnorodnym zarówno tematycznie, jak i stylistycznie, co zostaje podkreślone w książce Piotra Stasińskiego:

felieton żyje w uniwersum tekstów życia publicznego bardziej niż jakkolwiek inny gatunek; nawet przedmioty nie będące tekstami, gdy stają się tematami

9 L. Esquivel, *Przepiórki w płatkach róży*, tłum. E. Komornicka, Warszawa 1989, s. 7.

10 Przede wszystkim mam tu na myśli *Traktat o łuskaniu fasoli*, gdzie praktyce kulinarnej, jaką jest łuskanie fasoli, towarzyszy długi monolog o przeżyciach z wojny.

11 M. Wańkowicz, *Szczenięce lata*, Warszawa 1972.

12 R. Kapuściński, *Heban*, Warszawa 1999.

13 O czym świadczy również zależność, że cierpiący na chorobę Alzheimera tracą węch wraz z postępem choroby. Zob. D. Ackerman, dz. cyt., s. 56.

14 Tamże, s. 17.

15 Zob. A. Kozioł, *Księga zapachów*, Kraków 2010, s. 5.

16 Zob. E. Rybicka, *Geopoetyka. Przestrzeń i miejsce we współczesnych teoriach i praktykach literackich*, Kraków 2014, s. 263.

felietonu, zachowują się „tekstoidalnie”, jakby były obrośnięte potencjalnymi interpretacjami, intelektualnymi i ideologicznymi skojarzeniami, sensami politycznymi itp., do których „musi się” ustosunkować felietonistyczny komentator.<sup>17</sup>

czuję się zobowiązana, by wskazać wyznaczniki pozwalające scharakteryzować tę konkretną odmianę tekstu. Jego fundamentalnym „tekstoidalnym” przedmiotem jest jedzenie, na podstawie którego autor felietonu sugeruje interpretację jakiegoś zjawiska np. społecznego i snuje skojarzenia powiązane z osobistym doświadczeniem, np. wspomnienie z dzieciństwa, co wyraźnie widać w *Więcej niż możesz zjeść* Doroty Masłowskiej. Nie jest to jednak regułą, czasem dzieje się odwrotnie: sytuacja polityczna lub inne osobiste doświadczenie staje się pretekstem do komentarza parodystycznego, ujętego przy pomocy metafor kulinarnych – co można zauważyć w felietonach Bogusława Deptuły, gdzie literatura prowokuje do refleksji kulinarnych.

Na strukturę felietonu kulinarnego składają się dwa, a czasem trzy elementy: tekst główny, przepis i materiał wizualny. Ilustracja, zwykle w postaci zdjęcia lub rysunku potrawy, np. w *Więcej niż możesz zjeść* są to komiksowe obrazki, nie zawsze występuje i dlatego nie będę jej poświęcać więcej uwagi. Zasadniczo felieton kulinarny składa się z tekstu głównego – felietonu oraz przepisu kulinarnego, który zazwyczaj jest wyraźnie wyodrębniony od tekstu głównego. Bywają jednak też felietony kulinarne pozbawione elementu instrukcji przyrządzania jedzenia, czego przykładem są teksty Ludwika Stomma, zebrane w książce *Dzieje smaku*<sup>18</sup>. Z całego zbioru tylko w dwóch felietonach można znaleźć fragmenty o charakterze instruktażowym.

Wspomnę jeszcze, że prapoczątków felietonistyki kulinarnej doszukuje się rubrykach kulinarnych w XIX-wiecznych czasopismach z poradami dla kobiet zarówno doświadczonych, jak i tych stawiających pierwsze kroki w gospodarowaniu domem. Bliższą obecnej formę felietonów zauważam w przepisach kulinarnych w czasopismach z lat 70., gdy zostały one wzbogacone o anegdoty osobiste i historyczne, które zdaniem Anny Barańczak pełniły funkcję nobilitującą i miały zachęcać ówczesne gospodynie domowe do samodzielnych działań w kuchni<sup>19</sup>.

Felietonistyka kulinarna, która często przybiera kształt osobistych refleksji o tonacji nostalgicznej, wspomnieniowej, wydaje się ciekawym materiałem do analizy powiązań zmysłowych doświadczeń kulinarnych

<sup>17</sup> P. Stasiński, *Poetyka i pragmatyka felietonu*, Wrocław 1982, s. 8.

<sup>18</sup> L. Stomma, *Dzieje smaku*, Poznań 2003.

<sup>19</sup> Zob. A. Barańczak, *Poetyka przepisu kulinarnego*, „Teksty: teoria literatury, krytyka, interpretacja” 1979, nr 4 (22), s. 72–88.

z narracją pamięciową. W wielu felietonach da się dostrzec wyraźny związek jedzenia z przeszłością i osobistymi przeżyciami. Spośród coraz liczniejszej reprezentacji felietonistyki kulinarnej w prasie i wydaniach książkowych, którą tworzą zarówno znane osoby z branży gastronomicznej (np. Agnieszka Kreglicka), jak i artyści oraz publicyści, do analizy wybrałam teksty Bogusława Deptuły i Doroty Masłowskiej. Co uzasadniam nie tylko wydaniem zbioru ich felietonów w formie książki, niebędącą książką kucharską sensu stricto, ale też walorami literackimi, którymi się wyróżniają na tle pozostałej reprezentacji tego rodzaju publicystyki. W wybranych felietonach Bogusława Deptuły i Doroty Masłowskiej interesuje mnie „osobisty” związek felietonisty z opisywanym przez niego posiłkiem, oparty w dużej mierze na procesie pobudzania pamięci. W analizie skoncentruję się na okolicznościach, przedmiotach, zdarzeniach i miejscach, które dla autorów okazują się pretekstem do przywoływania wspomnień i snucia opowieści o zapomnianym i wyjątkowym smaku. Jego wyjątkowość wiąże się z przywiązaniem do źródła jego pochodzenia, zazwyczaj domu, regionu czy kraju, z którego pochodzimy. Smak ten, jak zauważyła Zofia Szromba-Rysowa, określa naszą tożsamość kulturową<sup>20</sup>.

Prezentowany tu artykuł wpisuje się w nurt badań antropologii zmysłów i pamięci sensorycznej, który został wypracowany przez „grupę badaczy skupionych wokół Davida Howesa na Uniwersytecie Concordia w Montrealu na przełomie lat 80. i 90. XX wieku”<sup>21</sup>. Constance Classen, w swojej książce *World of Sense*<sup>22</sup> uporządkowała teorie poświęcone antropologii zmysłów oraz nakreśliła obszar badań zmysłowego podejścia do kultury w perspektywie historycznej, obejmujące zarówno zjawiska w kulturze zachodu, jak i w społeczeństwach niezachodnich<sup>23</sup>. W literaturoznawstwie wątek zmysłowości został rozwinięty przez Michela Foucaulta, Rolanda Barthesa, Georges’a Bataille’a i Jacques’a Derridy, a także przez teorie feministyczne i genderowe<sup>24</sup>. Poniekąd niniejszy artykuł odpowiada potrzebie „antropologicznego opracowania kulturowej historii zmysłów dotychczas pomijanych czy marginalizowanych wskutek utrwalenia się [...] w hierarchii wywyższającej wzrok i słuch”<sup>25</sup>, ponieważ szczególną uwagę poświęcam

20 Zob. Z. Szromba-Rysowa, *Smak potraw w aspekcie tożsamości kulturowej*, „Małopolska” 2003, t. 5, s. 151–157.

21 M. Rembowska-Płuciennik, dz. cyt., s. 129. Por. M. Herzfeld, *Antropologia. Praktykowanie teorii w kulturze i społeczeństwie*, tłum. M.M. Piechaczek, Kraków 2004, s. 333–346.

22 C. Classen, *World of Sense: Exploring the Sense in History and Across Cultures*, London and New York 1993.

23 Zob. M. Herzfeld, dz. cyt., s. 342, 346.

24 Zob. M. Rembowska-Płuciennik, dz. cyt., s. 131.

25 Tamże, s. 131. Pozostałe zmysły uznawane są za dominujące w „prymitywnych” kulturach niezachodnich i przypisuje się im rolę „animalistyczną”.

węchowi i smakowi oraz ich językowej reprezentacji w felietonistyce. Jak zasygnalizowałam na początku niniejszego artykułu, interesuje mnie analiza felietonów pod kątem „potencjału ewokacyjnego «proustowskiego» momentu doświadczenia smaku lub zapachu”<sup>26</sup>.

Dorota Masłowska w swoim dwuletnim parakulinarnym piśmarstwie zgromadzonym w książce *Więcej niż możesz zjeść* komentowała, parodiowała i z pewną ironią opisywała aktualną rzeczywistość, która nierządco obfituje w trudne i męczące przeżycia. W takich chwilach pisarka najchętniej za pomocą wehikułu czasu wróciłaby do beztroskich lat młodości, kiedy sama była dzieckiem, a nie matką organizującą kinderbal. I częściowo w felietonach do tego okresu wraca, wspominając smaki z przełomu lat 80. i 90. Swoim czytelnikom proponuje również samodzielne skonstruowanie maszyny czasu, która jest niezbędnym składnikiem kilku jej przepisów, a czasem stanowi pewne antidotum na skutki wywołane owocem zrealizowanego przepisu, np. na wspomniany kinderbal powodujący w domu wielki chaos:

Jak ją [maszynę – K.K.] skonstruować, nie będę nikomu mówiła – to proscizna. Gdy maszyna jej już gotowa, wskakujemy do środka i ustawiamy mechanizm na przełom lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych... Ostrożnie, podczas cofania się w czasie możemy oberwać laczkiem Kubota, zdechłym chomikiem albo katridżem od Atari, wirującymi w pyłe dziejów; nieraz mi się to przytrafiło.<sup>27</sup>

Urodzona w 1983 roku autorka w sytuacjach kryzysowych ucieka do okresu swojego dzieciństwa, które naznaczone jest określonymi miejscami, przedmiotami, a także smakami, które Luce Giard nazywa „smakami utraconego szczęścia”<sup>28</sup>:

Zmyślny wehikuł wyrzuca nas na brzeg ciepłego sobotniego popołudnia w bloku z wielkiej płyty. Jest szesnasta trzydzieści [...]. Nasze małe, śliskie od potu dłonie [...] ścisną zgrzebny podarek. Spowijający go biały papier jeszcze wczoraj spowijał kawę mocca, którą razem z obskubanym kurczakiem i kilkoma pudełkami zszywek przyniósł w teczce tata z pracy. Dziś nieco już wymiętoszonym nimbem tajemnicy okrywa: tylko trochę przeczytane baśnie Puszkina i czekoladę nadziewaną Warta. Ten drobny akt recyklingu to prawdziwa

<sup>26</sup> M. Herzfeld, dz. cyt., s. 341.

<sup>27</sup> D. Masłowska, *Więcej niż możesz zjeść. Felietony parakulinarne*, Warszawa 2015, s. 15.

<sup>28</sup> M. Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność 2. Mieszkać, gotować*, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Kraków 2011, s. 173.

ochrona środowiska przed brakiem innego opakowania. [...] Kto wygra wszystkie konkursy, kto zgarnie wszystkie gummy Maoam.<sup>29</sup>

Z tego fragmentu wyłaniają się dwa obrazy. Po pierwsze Dorota Masłowska ilustruje końcówkę okresu niedoboru towarów, poprzedzającą erę nadmiernej produkcji reklamówek i opakowań, które znacząco podniosły poziom zaśmiecenia naszej planety. Ten wymuszony przez okoliczności recykling nadaje też wspomnianym produktom spożywczym: kawie mocca i czekoladzie nadziewanej Warta egzotycznego aromatu. Pomijając różnicę czasu, która wiąże się ze zmianami produkcji czekolady w latach 80. a dziś, co ma niewątpliwy wpływ na jej smak, trzeba zwrócić uwagę na różnice smakowane wywołane opakowaniami. Inaczej smakuje czekolada zapakowana w sterylne i oryginalne opakowanie, a inaczej tabliczka, która leżała owinięta papierem po kawie. Ówczesna żywność miała bardziej niejednorodny aromat. Z kolei obskubany kurczak świadczy o bardziej naturalnym (niż obecnie) źródle nabywania produktów mięsnych (o kurczaku zapakowanym na tacce kupionym w supermarkecie autorka raczej nie napisze, że jest obskubany). Katarzyna Stańczak-Wiślicz zauważyła, że nostalgiczny stosunek do jedzenia z dzieciństwa wiąże się z postrzeganiem go jako „domowe, «prawdziwe», pełne «autentycznych» smaków i zapachów”<sup>30</sup> w przeciwieństwie do współczesnego, w dużej mierze sztucznego i pełnego szkodliwych składników. Można odnieść wrażenie, że podobnym pobudkami kieruje się Dorota Masłowska, pisząc o obskubanym kurczaku. Z drugiej strony, jeśli przyjrzymy się innym produktom spożywczym z okresu dzieciństwa pisarki, które zostają wymienione w kolejnych felietonach, można utwierdzić się raczej w przekonaniu, że nie przejawia ona tęsknoty za „naturalnym” jedzeniem, lecz za beztroskimi okolicznościami towarzyszącymi wspomnianym smakom.

Drugim obrazem dookreślonym przez pierwszy są oczywiście przywołane smaki – symbole dzieciństwa: towarzysząca „tylko trochę czytany” baśniom Puszkina czekolada Warta oraz niemieckie gummy Maoam (tańsza konkurencja Mamby), które wypierały peerelowskie gummy Donald czy Turbo.

Kolejne smaki i zapachy z dzieciństwa opisuje w dalszej części felietonu:

Och, machino czasu, pozwól nam chwilę powdychać ten zapach boazerii, wątróbki i płynu do trwałej. [...] Machino czasu, nie każ nam wracać, daj usiąść przy stole i jeszcze raz skosztować tych dziwacznych łakoci, w których smaku zakłętą jest zgrzebność naszych dziecięcych dni. Tortu z ananasem z puszki, obsypanego suto lekko zjełczałym zeszlórocznym krokantem. Bloku czekola-

<sup>29</sup> D. Masłowska, dz. cyt., s. 15.

<sup>30</sup> K. Stańczak-Wiślicz, *Kryzysowe praktyki kulinarne w Polsce lat 80. XX wieku na łamach ówczesnej prasy kobiecej*, [w:] *Terytoria smaku...*, s. 322.

dowego o matczynym posmaku mleka w proszku, niemieckiego biskoptu z truskawkami i galaretką, chrupek kukurydzianych Flips, które po przegryzieniu na pół i polizaniu można z powrotem skleić i umieścić na półmisku, a bezcelowość tej czynności wcale nie odbiera jej atrakcyjności. Pozwól wziąć udział w konkursie noszenia jajka na łyżce, rzucić się przez mieszkanie w tanecznym korowodzie przy Piccolo Coro, aż liście filodendronów będą łopotać na wietrze, powdychać zapach rajstopek i oślinionego balona.<sup>31</sup>

„Wracamy do terażniejszości dopiero na sam koniec przyjęcia” instruuje czytelników felietonistka. Swojemu pokoleniu, które odnajdzie w serwowanych przez nią smakach wspomnienia z własnego dzieciństwa, autorka oferuje sentymentalną ucieczkę od przerastającej go rzeczywistości, gdzie udana zabawa dzieciaków jest równoznaczna z demolowaniem domu. Pisarka, przywołując smaki z dzieciństwa, nie ogranicza się tylko do ich wymienienia czy ogólnego opisu. Tym, co może zbudować pokoleniową (łączącą także osoby urodzone w pierwszej połowie lat 90.) wspólnotę wokół kulinariów opisanych przez Masłowską, to praktyki wokół jedzenia, jak np. zabawa z chrupkami kukurydzianymi Flips. Nie będzie bowiem zaskakiwać fakt, że w tym samym okresie ludzie jedli to samo, co było zjawiskiem zdeterminowanym raczej dostępnością produktów w sklepach. Większym spoiwem będzie właśnie podobieństwo w sposobie niekonwencjonalnego konsumowania jedzenia (tj. połączenie konsumpcji z niesmaczną zabawą) przez te same grupy wiekowe w różnych częściach kraju. „Projektowana przeszłość ma być wartością wspólną” zauważa Wieczorkiewicz<sup>32</sup>.

Inne smaki z dzieciństwa zostają zaprezentowane w felietonie z października 2012 roku, który zaczyna się od niedzielnego rosółu, przywołwanego refleksją o „zdradzieckiej naturze niedzielnych popołudni”, które:

Przynależne jeszcze do porządku odświętnego, pozwalają naiwnie taplać się w pozornej beztrosce, w udawanym rozleniwieniu. Oczywiście do czasu. Nudne, pachnące rosółem i wypełniające mieszkanie kojącym mamrotem transmisji mszy z Watykanu, około godziny powiedzmy czternastej osiagają swój punkt zwrotny, swoje załamanie. Kiedy to odwracają się od nas gniewnie i przechodzą na stronę wroga: zbliżającego się nieubłagalnie przyszłego tygodnia.<sup>33</sup>

Niedzielny rosół wraz z towarzyszącymi mu stałymi okolicznościami wonnymi i dźwiękowymi jawi się tutaj jako alarm sygnalizujący zbliżający się koniec weekendowej wolności. Wybudza organizm z letargu i przypomina listę nieodrobionych zadań domowych znajdujących się w ćwicze-

31 Tamże, s. 16.

32 A. Wieczorkiewicz, dz. cyt., s. 264.

33 D. Masłowska, dz. cyt., s. 71.



niach, które Masłowska spotyka podczas kolejnej podróży machiną czasu. Ponownie cofa czas o 20 lat i:

Kierując się dobiegającymi z dużego pokoju harcami Benny Hilla, lądujemy przy naszym dziecięcym biureczku. Na ręce mamy jeszcze ślad święconej wody, w firanach błąka się poobiedni swąd pieczeni rzymskiej. Na kuchennym blacie leży wytłuszczony papier po zakupionych na podwieczorek eklerach, przez uchylone okno wpada gorzkawy zapach palonych liści.<sup>34</sup>

Do zapachu rosołu dochodzi drugie danie: swąd pieczeni rzymskiej, materialny ślad po sobotnim deserze i dźwięki programów telewizyjnych. Powyższy fragment jest przykładem pokazującym, jak za smakami przeszłości idą zapachy, dźwięki i kolory<sup>35</sup>. Choć oficjalnie niedziela kończy się, „gdy wybrzmia ostatnie dźwięki Gumisiów”, dla dzieci pokolenia lat 80. i 90. smak kończącej się niedzieli dopiero trzeba odnaleźć:

Korzystając z hipnotycznego zaangażowania dorosłych w seans filmowy tudzież hałasu wody lejącej się do wanny, kierujemy się do kuchni, by tam odnaleźć smak kończącej się niedzieli. Smak walącej się w gruzach bez troski i warczącego za nią groźnie obowiązku, smak wolności i szczęścia wyrysowanego nam lodowatą ręką ponurej konieczności, wreszcie: smak występku, którym rekompensujemy sobie tego procesu nieuchronność.

Smakiem tym jest smak nielegalnych słodczy, które dziecko może przyrządzić sobie na pociechę tylko samo.<sup>36</sup>

„Smak nielegalnych słodczy” jest kwintesencją niedzielnych wieczorów, nagrodą pocieszenia na zakończenie weekendu i przede wszystkim tajemnicą, światem dziecięcej kuchni, do której nie mają dostępu dorośli (wszak ich obecność i zgoda na niniejsze praktyki wykluczałyby „nielegalność” tego precedensu). W dalszej części felietonu autorka podaje przepisy na nielegalne, ale dobrze znane słodczy: cukier wanilinowy z ręki, chleb z masłem i cukrem, kakao „na sucho” i kogel-mogel. Na koniec przypomina o oczywistej ówczesnemu pokoleniu czynności, a raczej jej braku: po posiłku nie myjemy zębów!<sup>37</sup> Tym samym pośrednio sugerując, że słodkie smaki z dzieciństwa nie mogą mieć miejsca bez psujących się zębów. (To prawdopodobnie później ułatwia zdobyć nadobowiązkowy składnik na kinderbal, jakim jest ból zęba<sup>38</sup>).

<sup>34</sup> Tamże, s. 73.

<sup>35</sup> Zob. A. Wieczorkiewicz, dz. cyt., s. 264.

<sup>36</sup> D. Masłowska, dz. cyt., s. 74.

<sup>37</sup> Zob. tamże, s. 75.

<sup>38</sup> Zob. tamże, s. 14.

Należy zauważyć, że Dorota Masłowska nie ocenia przywołanych smaków, nie pisze, że ten przysmak był jej ulubionym albo smaczny bądź niedobry. Z jednej strony zabieg ten, choć świadczy o zdystansowaniu się autorki do opisywanych smaków, służy pewnej uniwersalizacji pokoleniowych doświadczeń kulinarnych. Z drugiej zaś może wynikać to z tego, że autorka zmysłowych doznań nie pamięta, co, jak zauważa Stańczak-Wiślicz, jest znamioną cechą nostalgicznego stosunku do jedzenia z okresu dzieciństwa: „Pamięć nobilituje smaki, choć tak naprawdę trudno je przywołać”<sup>39</sup>.

Machina czasu u Masłowskiej jeszcze raz pojawia się w charakterze antidotum na doświadczenie związane z wielkim gotowaniem przez jej chłopaka i jego kolegów. Jeden ze składników w przepisie na zimową beznadzieję, towarzyszącemu felietonowi „Trzech mężczyzn w kuchni nie licząc dna”, jest whisky ukradzioną z barku Williama Faulknera<sup>40</sup>. Felietonistka nie używa zatem maszyny czasu tylko do powrotu w czasy dzieciństwa, ale też w wybrane literacko epoki. Warto dodać, że to nie jest jedyny przykład, w którym odwołuje się do pewnych smaków poprzez literaturę.

Nim jednak wymienię kolejne przykłady, krótko zarysuję specyficzną topografię smaków (a raczej antysmaków, czy za słowami Łukasza Wróblewskiego<sup>41</sup>: miejsca wstrętu) u Masłowskiej, która poprzez umieszczenie w przepisach jako składniki ściśle określone lokale gastronomiczne, potwierdza swoją świadomość silnej zależności między polisensorycznymi doświadczeniami kulinarnymi a miejscem. W felietonach parakulinarnych poza powyższymi pojawią się też ogólne i dosyć banalne jak na charakter twórczości tej pisarki związki topograficzno-smakowe, np.

banaly nadmorskiej gastronomii: smażony na złoto dorsz lub miruna, gofry tonące w girlandach śmietan i frużelin, lody soprano o infantylnym smaku mrożonego mleka w proszku albo wulgarne specjały polowo-kielbasiano-grochowe. Myślałam o brutalnej taniej kawie ze skondensowanym mlekiem i pozbawionej nazwy herbacie przypominającej brud. Rozważałam grillowane jabłka i upieczone w prodiżu z kruszoną mączne gruszki ze ściętej przez nas gruszy [...] kontrowersyjna cytrynowka, która pod silnym landrynkowym aromatem cytryn kryła okrutną woń gazika po szczepieniu na tęczec.<sup>42</sup>

<sup>39</sup> K. Stańczak-Wiślicz, dz. cyt., s. 323.

<sup>40</sup> Zob. D. Masłowska, dz. cyt., s. 22.

<sup>41</sup> Zob. Ł. Wróblewski, *Masłowska. Opowieść o wstręcie*, Kraków 2016, s. 153–154.

<sup>42</sup> D. Masłowska, dz. cyt., s. 8.

Do morskiej gastronomii w innym tekście pisarka zalicza też niewielkie porcje flądry lub innej ryby z frytkami podanej na przesiąkających papierowych tackach, które kosztują blisko sto złotych<sup>43</sup>; z kolei jezioro kojarzy się ze smakiem „ciepłego pomidora bez soli, popitego 7upem, w którym zamiast bąbelków gazu pływają smarki herbatników Petit Buerre”<sup>44</sup>. Podobnych przykładów z *Więcej niż można zjeść* można wyłonić jeszcze kilka. W tej twórczości jednak najciekawsze wydają się te miejsca, które stanowią niezbędny składnik „potrawy”, co można odczytać jako skrajną realizację idei *terroir*<sup>45</sup>. Na przykład do przygotowania „Sałatki z kapusty Kamili” potrzebna jest:

jedna wieś polska w klimacie umiarkowanym, jeden dość ciepły wieczór z małym, siąpiącym deszczem, [...] jeden groźny pies, kilka rozpedzonych ciężarówek, jeden płot z siatki 10 metrów.<sup>46</sup>

Pominięłam składniki spożywcze i personalne, by uwypuklić te elementy, które tworzą konkretne miejsce poprzez doprecyzowane okoliczności pogodowe (deszcz), elementy wizualne (ogrodzenie) oraz dźwiękowe (szczekanie psa i szum jadących ciężkich samochodów). Na marginesie dodam, że pominięcie składników spożywczych było uzasadnione, ponieważ instruktażowa część przepisu zaczyna się od słów: „Rukoli, suszonych pomidorów, żurawin i żarwistego pieprzu nie kupować, bo nie ma gdzie”<sup>47</sup>. Specyfikę miejsca dookreśla część „bo nie ma gdzie”, czym autorka jasno daje czytelnikowi do zrozumienia, że ma na myśli najprawdziwszą wieś, na której, jeśli w ogóle są jakieś sklepy, to dość skromnie zaopatrzone, dosyć odległa od centrum większej miejscowości.

Jeszcze w tym samym felietonie pojawia się drugi przepis z topograficznym składnikiem: bar „U Ireny” w Karwieńskich Błotach, w którym Masłowska proponuje zjeść obiad. Wolorami tego miejsca są, oczywiście, niejadalne, tj. rozgotowane i niedosmażone potrawy, gwarancja otrzymania niekompletnego zamówienia oraz niegrzeczna i niepotrafiąca liczyć obsługa<sup>48</sup>.

Bardziej elastycznym geograficznym składnikiem jest miasto w przepisie: „jak zabić wywołaną niespotkaniem Marie Fredriksson melancholię w Sztokholmie za pomocą łakomstwa”<sup>49</sup>. Pojawiające się w tej sentymentalnej, sięgającej przeżycia okresu dzieciństwa recepturze stolicę Szwecji

43 Tamże, s. 107.

44 Tamże, s. 121.

45 Opiera się ona na związku miejsca z potrawami zeń pochodzącymi. Zob. E. Rybicka, dz. cyt., s. 254.

46 D. Masłowska, dz. cyt., s. 9.

47 Tamże, s. 9.

48 Tamże, s. 10.

49 Tamże, s. 37.

można zastąpić dowolnym polskim miastem, ponieważ niezbędne kulinarne rekwizyty można nabyć w Ikei: bułki szwedzkie, szwedzki stół, sałatka szwedzka i hot dogi z tamtejszego baru szybkiej obsługi<sup>50</sup>. W tym felietonie pochodzącym z marca 2012 roku przywołanie doświadczeń z pierwszej wizyty w Sztokholmie stało się dla Masłowskiej impulsem do melancholijnego wspomnienia nieodbytego spotkania z wokalistką zespołu Roxette, podczas którego miała zjeść słoik sałatki szwedzkiej. To sugeruje, że do niepoznanych smaków można mieć równie silny sentyment, jak do tych doświadczonych. Co nie wydaje się takie dalekie od prawdy, kiedy zauważy się, że ludzie często tęsknią za czymś, czego nie doświadczyli (choć w takich sytuacjach tęsknota w rzeczywistości wydaje się marzeniem) lub twierdzą, że czegoś nie lubią (tj. coś im nie smakuje), choć nigdy tego nie spróbowali. W ten sposób Masłowska obnaża zachowania ludzkie, ich sądy, które z logicznego punktu widzenia nie mogą zaistnieć.

W felietonie z lipca 2012 roku pisarka proponuje przepisy na koktajle, które oddadzą smak warszawskiego lata. Przytoczę je w całości, ponieważ są ciekawym przykładem na to, jak można scharakteryzować smak miasta za pomocą sprecyzowanych składników. Oczywiście jest to subiektywna ocena smaku miejsca:

Lato w Warszawie I

2 łyż, łyżeczka potu, sok pomarańczowy 100 ml, pigwówka, trochę zwarzonego makijażu, fasolka po bretońsku (zaschnięta)

Wstrząsnąć. Szklankę udekorować sflaczałymi balonami i liśćmi zgniłych kwiatów. Podawać ciepławe.

Lato w Warszawie II (soft-drink)

pół szklanki potu (najlepiej cudzego), 2 krople benzyny, ciepła wygazowana Coca-Cola 100 ml, zamiast lodu użyjmy kilku rozmrożonych strączków fasolki szparagowej

Wierzch posypać ulotkami z agencji towarzyskich i kuponami Lotto.

Coctail Nadwiślańska Przygoda

pół szklanki potu, pół szklanki wody z Wisły, 5 dużych łez, piwo, wino, listki pokrzywy

Podawać podgrzane, brzeżek szklanek ozdobić piaskiem, do szklanki wrzucić kilka kapsli i haczyków wędkarskich.

Smacznego!<sup>51</sup>

Widać, że Masłowska wykazuje wyjątkowy zmysł nie tyle smaku, ile obserwacji i komponuje smak miasta na podobnej zasadzie, jak projektuje

<sup>50</sup> Tamże, s. 38.

<sup>51</sup> Tamże, s. 59.

się zapachy, o czym pisała Ackerman<sup>52</sup>. Pisarka również zadbała tu o harmonię kompozycji, która niewątpliwie ma wywoływać nieprzyjemne doznania zmysłowe, równomiernie przekładające się nieapetyczne połączenia smakowe z krwią dźwięł spowodowaną kapslami, smród potu oraz zgrzyt piasku lub lepkość gumy balonu między zębami.

Felieton z listopada 2012 przywołuje mało znaną powieść Sergiusza Piaseckiego *Jabłuszko*, o której tytuł podobno pytano w teleturnieju *Jeden z dziesięciu*. To książka, którą felietonistka czytała w apartamencie hotelowym w Krakowie. Wspomnienie tego wieczoru przez pisarkę jest okraszone doznaniem smakowym, jednak w przeciwieństwie do kolejnych tu wspomnianych literacko-kulinarnych związków, jedzenie, wbrew socystemu tytułowi, nie pojawia się w lekturze. Towarzyszyło, bowiem:

Okazało się ono lekturą niespodziewanie barwną i wciągającą, dziecięco hedonistyczną, podczas której obgryzałam wszystkie paznokcie i zjadłam wszystkie gratisowe landrynki z logo hotelu.<sup>53</sup>

Na koniec w przepisie na podobnie wyjątkowo spędzony wieczór autorka pozwala zastąpić hotelowe landrynki:

lekko przeterminowaną niemiecką czekoladą z szybką, pokruszony wafel Grzesiek, czy wyciągnięty z zagłębienia fotela, oblepiony psią sierścią cukierek. Sprawdzi się tu każdy przejaw słodczy lekko już przebrzmiałej i nie najświeższej, ale ciągle w jakiś sposób słodkiej.<sup>54</sup>

Wspomnienia lekturowe nie brzmią apetycznie. Nieapetyczność jest cechą charakterystyczną dla całej felietonistyki Doroty Masłowskiej. Nie oznacza jednak zamiłowania pisarki do tego, co wstrętne i nieprzyjemne, lecz służy zabiegowi odwrócenia porządku. Autorka przeciwstawia się modzie na pisanie tekstów kulinarnych, których lektura powoduje u czytelnika nadmierny apetyt. Ponadto najprawdopodobniej wychodzi z poniekąd słusznego założenia, że „apetyczność” jedzenia zasłania istotę komunikatu, który konstruuje za pomocą kulinarnych metafor. I w końcu, Masłowska przeciwstawia się nieco idealizującym życie artykułom prasowym i retoryce poradników, parodiując je i podając przepisy, których z ulgą nie zrealizujemy.

Podobnie autorka kreuje narrację nostalgiczną, wprost pokazuje, za czym jej pokolenie tak naprawdę tęskni, co wydaje się mu lepsze, cudowniejsze od obecnej rzeczywistości. Wykłada po kolei niechlubne elementy minio-

<sup>52</sup> Zob. D. Ackerman, dz. cyt., s. 62–63.

<sup>53</sup> D. Masłowska, dz. cyt., s. 78–80.

<sup>54</sup> Tamże, s. 81.

nego świata (np. nieapetyczne jedzenie) i otacza je typowymi dla nostalgicznej narracji zwrotami o chęci powrotu do minionych czasów i o ich wspaniałości. Kontrastowe zestawienie emocji z rzeczywistym obrazem wspomnianego okresu pozwala pisarce obnażyć, trochę też ośmiężyć powszechne dziś (głównie w mediach internetowych) narracje nostalgiczne, tęsknotę za czymś, do czego tak naprawdę nie chcielibyśmy wrócić.

Nostalgiczna narracja i tęsknota za dawnymi smakami pojawia się także w *Literaturze od kuchni* Bogusława Deptuły, która jest poświęcona relacjom jedzenia z literaturą. Czasem wymieniony składnik czy potrawa stają się pretekstem do napisania felietonu o wybranym dziele literackim, a czasem to lektura przywołuje określone smaki. Aby nie rozpisywać się o każdej z tych relacji, co zmusiłoby mnie do omówienia wszystkich tekstów zbioru, wybrałam te fragmenty, w których dodatkowym elementem tej zależności są osobiste wspomnienia autora przywoływane przez opisywany smak dania.

Pierwsze takie wyznanie można znaleźć w felietonie poświęconym magdalence Prousta, w którym Bogusław Deptuła nie tylko opisuje, w jaki sposób skosztowanie (podkreślając przy tym, że nie sam widok) magdalinki wpłynęło na literackiego bohatera, ale zaznacza też, że jest to doświadczenie indywidualne:

W nas smak magdalinki, nawet najdoskonalszej, nie wywoła tej fali przypomnień i skojarzeń z czasem, miejscem, ludźmi, które wywołały w pisarzu; nie mieliśmy tych samych doświadczeń. Może raczej powinniśmy sięgnąć po babcine faworki; takich, jakie robiła moja babcia Jadzia, nie zrobił już nikt. Albo ciocine strucle czy matczyną kruszonkę. Pewnie każdy coś będzie miał do dodania w tej sprawie, jednak już chyba nikt nigdy nie będzie umiał tak o tym napisać jak Proust.<sup>55</sup>

Indywidualność doświadczenia zmysłowego spowodowanego skosztowaniem jakiegoś dania zostaje tu podkreślona przez pryzmat własnych autorskich wspomnień. Deptuła przywołuje te wypieki, które mogłyby stanowić u niego, tylko i wyłącznie u niego, substytut proustowskiej magdalinki. Są to potrawy przyrządzane przez mamę czy babcię, których nie sposób odtworzyć, zwłaszcza po śmierci autorek przepisów. Dlatego wyjątkowość smaku dawnych rodzinnych delicji tkwi w tym, że najprawdopodobniej nigdy go już nie zaznamy. A jeśli komuś niespodziewanie uda się przywołać to praktycznie niedostępne doświadczenie smaku:

kiedy po śmierci osób, po zniszczeniu rzeczy z dawnej przeszłości nic nie istnieje, wówczas jedynie zapach i smak, węższe, ale żywsze, bardziej

55 B. Deptuła, *Literatura od kuchni*, Warszawa 2013, s. 41.

niematerialne, trwalsze, wierniejsze, długo jeszcze, jak dusze, przypominają sobie, czekają, spodziewają się – na ruinie wszystkiego – i dźwigają strudzenie na swojej znikomej kropelce olbrzymią budowlę wspomnienia.<sup>56</sup>

W tekście zatytułowanym „... dymi ciepła ucha”, poświęconym wierszowi Osipa Mandelsztama *To znowu Gluck z żałobnych głębin...* felietonista przywołuje inny domowy przysmak: zupę ucha. Rozważania Deptuły wokół tego utworu są pełne nawiązań do innych tekstów kultury, m.in. filmów *Jestem miłością* (2009) i *Vatel* (2000), a także lokali gastronomicznych słynących z podawania tytułowej uchy – których swoją drogą felietonista nie zdążył odwiedzić. Jest to kluczowa informacja, ona bowiem staje się powodem, dla którego autor postanowił podzielić się domowymi doświadczeniami, zamiast tymi potencjalnymi z restauracji. O maminej zupie pisze tak:

Była jeszcze zupa, którą gotowała moja mama, bez wątpienia redukując wszystkie przepisy pod każdym względem, mimo to lubiłem i dobrze zapamiętałem ten domowy smak. Cała rzecz oparta była na rybnej puszce, która występowała w centralach rybnych czasów środkowego Gierka i nazywała się właśnie ucha. Stąd przez całe lata myślałem, że ucha to najpewniej syberyjska ryba, którą odławiają i wsadzają do blaszanek, żeby matka mogła mi ugotować moją ulubioną zupę. Owa niezbyt tłusta ryba miała wyrazisty smak i była w tak zwanym sosie własnym, z liściem laurowym i kulkami pieprzu. [...] Przepis matki był prosty: w sporym garnku gotowała kartoflankę z włoszczyzną, a gdy warzywa zrobiły się miękkie, wrzucała dwie puszki ryby – i tyle. Nie pamiętam tylko, czy dodawała śmietany, ale zdaje mi się, że tak. Mnie smakowało nadzwyczajnie! Potem robiłem sam coś podobnego, ale już bez owej puszki, która wraz z realnym socjalizmem zakończyła swoje występowanie w naszym kraju.<sup>57</sup>

Jak można zauważyć, nie tylko śmierć autorki wspominatej z nostalgią potrawy staje się przyczyną końca doświadczanego smaku. W ostatnio przywołanym felietonie jego źródłem stała się zmiana ustroju politycznego, wraz z którą zniknęły ze sklepowych półek niezbędne składniki do wytworzenia domowej zupy ucha.

Wycieczkę w odległą przeszłość Deptuła odbywa w tekście poświęconym dobrze znanej wszystkim lekturze z okresu dzieciństwa: *Panu Samochodzikowi i Fantomasie*, w które znaleźć można fragment poświęcony francuskiej kuchni. Pisząc o tej powieści młodzieżowej wspomina pierwszą lekturę:

<sup>56</sup> M. Proust, *W stronę Swanna*, tłum. T. Boy – Żeleński, Warszawa 2013, [ebook Legimi].

<sup>57</sup> Tamże, s. 76–77.

*Pan Samochodzik i Fantomas* był wówczas lekturą fascynującą, bo zawierał, z mojej chłopackiej perspektywy, wszystko co powinien: wciągającą akcję, świetnego bohatera, no i fascynujące francuskie realia, z wielką historią opowiadaną przy okazji. [...] Dziś drażnią mnie encyklopedyczne wstawki [...], jawnie poprzepisywane z popularnych opracowań czy folderów. Pojawia się wręcz streszczenie książki Franka Arnaua *Sztuka fałszerzy* [...]. Jednak wtedy *Pan Samochodzik i Fantomas* zdawał się przepełniony niezwykłą, imponującą erudycją [...].<sup>58</sup>

Fragment ten opisuje doświadczenie dobrze znane chyba każdemu – rozczarowanie ulubioną lekturą czy filmem, przypomnianym po latach, czytany/oglądany z innej, dojrzalszej perspektywy. Celebrowanie sentymentalnego przeżycia zostaje zniszczone irytacją wywołaną przez rzeczy, które nie zdały testu ponadczasowości. Lektura tekstu, który przez lata się nie zmienia, wydaje się ciekawym zjawiskiem, które warto skonfrontować z doświadczeniem zmysłowym. Warto się zastanowić, dlaczego rekonstrukcja dosłownego przeżycia odbieranego przez zmysł wyższy, przypisany rozumowi – wzrok oraz wyobraźnię – nie przynosi często takich efektów, jak doznanie smaku czy zapachu ulubionej potrawy z dzieciństwa?

Częściowej odpowiedzi na to pytanie można szukać w rozprawie Anny Wieczorkiewicz, piszącej o innym sposobie docierania do nas przeszłości biograficznej poprzez doznania zmysłu smaku i zapachu niż wzroku<sup>59</sup>. Różnica w doświadczeniach zmysłowych wynika z tego, że zapach i smak są zmysłami bardziej „ucieleśnionymi”, potrzebującymi kontaktu fizycznego z obiektem niż zmysły wzroku i słuchu mające związek z intelektem i działalnością rozumu i badające przedmiot z pewnej odległości<sup>60</sup>. Zatem samo doświadczenie lektury odbywające się za pomocą zmysłu o intelektualnym charakterze sprawia, że otrzymane w jego procesie informacje są aktualizowane z obecnym stanem wiedzy podmiotu doświadczającego – stąd po latach nauki, ponowne przeżycie tego rodzaju może przynieść rozczarowanie. Natomiast zmysły niższe (hierarchię wyznacza sposób percepcji, co umysłowe jest wyższe od tego, co fizyczne<sup>61</sup> – często utożsamiane z tym, co „zwierzęce”) zapewniają doświadczenia subiektywne i są źródłem przyjemności fizycznej<sup>62</sup>. A człowiek, jak pisał o tym Sigmund Freud<sup>63</sup>, stale dąży do doświadczenia rozkoszy, jedno zachęca do ponownego i tak w nieskończoność

<sup>58</sup> Tamże, s. 251.

<sup>59</sup> Zob. A. Wieczorkiewicz, dz. cyt., s. 260.

<sup>60</sup> Zob. C. Korsmeyer, dz. cyt., s. 104–105.

<sup>61</sup> Zob. tamże, s. 106.

<sup>62</sup> Zob. tamże, s. 107–114.

<sup>63</sup> Zob. S. Freud, *Kultura jako źródło cierpienia*, tłum. J. Prokopiuk, Warszawa 2013, s. 167–168. Zob. też. S. Freud, *Natura psychiki*, [w:] Tegoż, *Poza zasadą przyjemności*, tłum. J. Prokopiuk, Warszawa 2005, s. 99–122.



– przyjemność w przeciwieństwie do intelektualnych przeżyć nie jest aktualizowana, ma być powtarzana.

Rozważania o przygodach pana Tomasza nad Loarą i tamtejszej kuchni zaprowadziły Deptułę do własnych wspomnień ze swojej drugiej podróży w tym regionie:

Gdy byłem przed laty drugi raz w dolinie Loary, większe wrażenie od zabytków architektury zrobił na mnie niewiarygodny warzywno-kwiatowy ogród w Villandry. Stworzony według swoistej ogrodniczej archeologii, zadziwił bogactwem i urodą. Do dziś pamiętam ozdobne i rozbuchane liście specjalnie tam wyhodowanej odmiany czerwonych buraków czy może lepiej powiedzieć: botwiny. Tam też nabyłem ładnie wydany tom kuchennych przepisów rodem z nadloarskich zamków i pałaców. Chciałem do niego sięgnąć, ale najwyraźniej przepadł w zawierusze. Szkoda, w tej chwili byłby najbardziej przydatny. Pamiętam duże skomplikowanie przepisów, ale i ich różnorodność. Znajdowały się w nich arystokratyczne krzyżówki, zaskakujące – bo na przykład rodem z Ameryki Południowej – przepisy.<sup>64</sup>

W tym wspomnieniu nie ma bezpośredniego doświadczenia smakowego, jedyny zmysł, jaki odpowiada za wrażeniami felietonisty, to wzrok ogarniający widok ogrodu – o sile wrażenia, niech poświadczy fakt, że zainteresował on historyka sztuki bardziej niż zabytkowa architektura. Zamiast wspomnień stricte smakowych pojawia się Loara – można zatem uznać, że jest to miejsce, które mogłoby się znaleźć na kulinarnej mapie Deptuły, gdyby taką w swoich felietonach próbował naszkicować. Pojawia się też materialna pamiątka wyjazdu, której opis, mimo fizyczności przedmiotu, bazował na pamięci felietonisty, z powodu zaginięcia.

Przywołane felietony Deptuły i Masłowskiej pokazują związek zmysłów niższych z pamięcią. Jest on silniejszy, gdy przywoływana z rozrzewnieniem przeszłość jest odległa (dzieciństwo) i można do niej „dotrzeć” tylko przez doświadczenie smaku i zapachu, których odtworzenie w dzisiejszych okolicznościach wydaje się prawie niemożliwe (nieobecność osób, produktów). Jak starałam się wykazać, ewokacyjny potencjał „proustowskiego” momentu tkwi zarówno w daniach, kiedy ich niespodziewany, ale dobrze znany smak przenosi nas do przeszłości, jak i w różnych sytuacjach, np. podczas wycieczki albo czytania książki, które znienacka przypominają nam niedostępne już przysmaki z dawnych lat. Prawdopodobnie i same felietony oferują czytelnikom „proustowski” moment, ponieważ, posługując słowami A. Wieczorkiewicz:

osnuwają swój przekaz na obietnicach wielorakich ponadzmysłowych wrażeń – sugerują możliwość powrotu w krainę dzieciństwa, podróży w świat

<sup>64</sup> B. Deptuła, dz. cyt., s. 254.

prostoty i autentyczności, czy też do raju, gdzie zyskujemy zdrowie, młodość i szczęście.<sup>65</sup>

Nie brakuje im też realności dzięki zmysłowości doznań zapisanych w języku. Tym można również wyjaśnić rosnącą popularność tej formy publicystyki.

*Data akceptacji do druku: lipiec 2021 r.*

<sup>65</sup> A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty*, Kraków 2008, s. 270.

Katarzyna Kurowska

PhD student, Faculty of Polish Studies, Jagiellonian University, Kraków

<https://orcid.org/0000-0002-2224-6074>

## Culinary memory: Taste experience sensory memory in the culinary columns of Dorota Masłowska and Bogdan Deptuła

### Summary

The last decades have seen a growing interest in food and cooking and along with it a rise of the a new journalistic genre, the food column. This article focuses on two collections of Polish food columns, or, to be more precise culinary feuilletons, now also available in book form, *Literatura od kuchni* [*Literature from Behind the Scenes*] by Bogusław Deptuła and *Więcej niż możesz zjeść* [*More Than You Can Tuck Away*] by Dorota Masłowska. They provide the material for a study of two interrelated phenomena, the sensory processing which takes place in the course of the culinary experience, and the retrieval of those experiences from memory, triggered by exposure to certain events or artefacts. Viewed from that perspective, the culinary columns of either writer represent a record of his or her gustatory sensations, which constitute their (auto)biographical pasts. Each of them is made up of two blocks of memories, representing the remote past (childhood) and the past that is still fresh (recent travel experiences). The approach adopted in this study ties in with the methodology of sensory anthropology, especially its taste- and smell-specific subfields, and sensuous geography (most of the sensory reminiscences in Bogusław Deptuła's and Dorota Masłowska's culinary feuilletons are rooted in their experience of a particular geographical place).

### Key words

Polish literary journalism in the 21<sup>st</sup> century – feuilleton – food and travel column – sensory experience – memory – sensory anthropology – Bogusław Deptuła (b. 1965) – Dorota Masłowska (b. 1983)

### Słowa kluczowe

felietonistyka, kulinaria, pamięć sensoryczna, antropologia zmysłów

## Bibliografia

- Ackerman Diane, *Historia naturalna zmysłów*, tłum. K. Chmielowska, „Książka i Wiedza”, Warszawa 1994.
- Barańczak Anna, *Poetyka przepisu kulinarnego*, „Teksty: teoria literatury, krytyka, interpretacja” nr 4 (22), 1979, s. 72-88.
- Brillat-Savarin Anthelme, *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*, tłum. J. Guze, PIW, Warszawa 2015.
- Certeau Michel, Giard Luce, Mayol Pierre, *Wynaleźć codzienność 2. Mieszkać, gotować*, tłum. K. Thiel-Jańczuk, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011.
- Classen Constance, *World of Sense: Exploring the Sense in History and Across Cultures*, Routledge, London and New York 1993.
- Deptuła Bogusław, *Literatura od kuchni*, W.A.B., Warszawa 2013
- Esquivel Laura, *Przepiórki w płatkach róży*, tłum. E. Komornicka, PIW, Warszawa 1989.
- Freud Sigmund, *Kultura jako źródło cierpień*, tłum. J. Prokopiuk, Aletheia, Warszawa 2013.
- Freud Sigmund, *Natura psychiki*, [w:] Tegoż, *Poza zasadą przyjemności*, tłum. J. Prokopiuk, PWN, Warszawa 2005.
- Herzfeld Michael, *Antropologia. Praktykowanie teorii w kulturze i społeczeństwie*, tłum. M. M. Piechaczek, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2004.
- Hoffman Beata, *Perfumy. Uwarunkowania kulturowo-społeczne*, Oficyna Wydawnicza „Impuls”, Kraków 2013.
- Kozioł Andrzej, *Księga zapachów*, WAM, Kraków 2010.
- Masłowska Dorota, *Więcej niż możesz zjeść. Felietony parakulinarne*, Zwierciadło, Warszawa 2015.
- Pakulnis Maria, Mizera Janusz, *Sceny kuchenne*, Edipresee, Warszawa 2016.
- Proust Marcel, *W stronę Swanna*, tłum. T. Boy-Żeleński, Warszawa 2013, [ebook Legimi].
- Rembowska-Płuciennik Magdalena, *Dlaczego warto wrócić do zmysłów? Wokół literaturoznawczych inspiracji antropologią zmysłów*, [w:] *Jaka antropologia literatury jest dzisiaj możliwa?*, red. P. Czaplinski, A. Legeżyńska, M. Telicki, Poznańskie Studia Polonistyczne, Poznań 2010.
- Rybicka Elżbieta, *Geopoetyka. Przestrzeń i miejsce we współczesnych teoriach i praktykach literackich*, Universitas, Kraków 2014.
- Stańczak-Wiślicz Krystyna, *Kryzysowe praktyki kulinarne w Polsce lat 80. XX wieku na łamach ówczesnej prasy kobiecej*, [w:] *Terytoria smaku. Studia nad antropologią i socjologią jedzenia*, red. U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz, IFiS PAN, Warszawa 2014.
- Stasiński Piotr, *Poetyka i pragmatyka felietonu*, Ossolineum, Wrocław 1982.
- Stomma Ludwik, *Dzieje smaku*, Sens, Poznań 2003.

- Szromba-Rysowa Zofia, *Smak potraw w aspekcie tożsamości kulturowej*, „Małopolska” t. 5, 2003, s. 151–157.
- Wieczorkiewicz Anna, *Apetyt turysty*, Universitas, Kraków 2008.
- Wieczorkiewicz Anna, *O wyobraźni kulinarnej i aprioriach jedzenia. Kultura uwikłana w konsumpcję*, [w:] *Terytoria smaku. Studia nad antropologią i socjologią jedzenia*, red. U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz, IFiS PAN, Warszawa 2014.
- Wróblewski Łukasz, *Masłowska. Opowieść o wstręci*, „Nomos”, Kraków 2016.