

Ewa Szczepkowska

Instytut Filologii Polskiej

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

TEMATYKA KULINARNA W POLSKIEJ WSPÓŁCZESNEJ POPULARNEJ PROZIE KOBIECEJ

Key words: popular woman's fiction, culinary code, housewife, post-feminism, downshifting narratives, culinary metaphor, nourishment – spiritual equivalent

Temat kulinariów w popularnej prozie kobiecej można potraktować jako część szerszego zagadnienia związanego z rolą kodu kulinarnego w dyskursie feministycznym. Ów kod kulinarny należy rozumieć jako rodzaj mowy społeczeństwa, system semiotyczny artykułujący różnorodne treści. Dyskurs w ujęciu feministycznym, wydobywając z cienia obszary codzienności, zwrócił także uwagę na topos kuchni: jego pojemność, uniwersalność i zróżnicowanie wyrażające się w ambiwalentnym stosunku kobiety do jedzenia. Jak zauważa badająca tę ambiwalencję w literaturze feministycznej autorka artykułu *Między jedzeniem a istnieniem* obrazom zaburzeń takich jak anoreksja i bulimia ukazujących kobietę jako ofiarę opresyjnych wzorców kulturowych, przeciwstawiają się pozytywne wyobrażenia kobiety-kucharki, kobiety-gospodyni, kobiety-karmicielki oraz kobiecej wspólnoty skupionej wokół kuchennego stołu [Śmietana 2002, 134-135].

Rola tematu kulinarnego w „powieściach dla kucharek” nie stała się do tej pory przedmiotem opisu. Choć literatura ta w Polsce odnosi czytelnicze sukcesy, to w sferze właściwych dla niej sposobów reprezentacji kobiecego doświadczenia i preferowanych w niej osobowych wzorców nie realizuje postulatów akademickiego dyskursu feministycznego, osuwając się w stereotyp i baśniowy schemat „Kopciuszka”, który kiedyś spotka swojego „księcia”. Z tego m.in. względu jest lekceważona przez krytykę, a stylistyczne i konstrukcyjne niedostatki tej prozy z pewnością nie poprawiają jej wizerunku. Jednak stałe deprecjonowanie literatury „na obcasach” klóci się z faktem jej

silnego społecznego wpływu. Wiele Polek entuzjastycznie przyjęło wykreowaną przez Helen Fielding bohaterkę – Bridget Jones, wyrażając chęć utożsamiania się z lansowanym wzorcem kobiecości. Ta moda wygenerowała czytelniczy sukces książek Katarzyny Grocholi, Moniki Szwai, Izabeli Sowy, Barbary Kosmowskiej – autorek promujących polską wersję Bridget, a fakt społecznego zapotrzebowania na polski ideał kobiecości poświadczały tytuły książek wymienionych pisarek na listach bestsellerów [Pyszny 2003]. Zasadne więc wydaje się pytanie o funkcję obecnych w tej literaturze wątków kulinarnych, jeśli tak ważną rolę przywiązuje do nich dyskurs feministyczny, zaś kształt współczesnej kultury medialnej w znacznym stopniu określają gastronomiczne obsesje i wypowiedzi niektórych krytyków kulinarnych na temat współczesnej rewolucji kulinarnej jako kolejnej fali rewolucji feministycznej [Pochrzęst-Motyrczyńska „Gazeta Wyborcza”, 10 I 2015].

Z uwagi na obfitość „literatury na obcasach” niezbędna była selekcja materiału. Odwołam się do powieści autorek o ugruntowanej pozycji na rynku wydawniczym, takich jak Katarzyna Grochola, Monika Szwaja, Izabela Sowa, Małgorzata Kalicińska, oraz pisarek stopniowo zdobywających sobie poczytność, jak Anna Ficner-Ogonowska czy Katarzyna Enerlich.

Z uwagi na obecność kuchennej tematyki kobieca literatura w wersji pop kształtuje się między dwoma biegunami: indyferentnej postawy wobec narracyjnych, literackich i symbolicznych walorów kulinariów a powieścią *stricte* kulinarną, w której motywy kulinarne ujawniają się w sferze obrazowania, jako element świata przedstawionego, a także w formie przepisów kulinarnych przytaczanych w tekście. Przykład pierwszej postawy stanowi cykl powieści Katarzyny Michalak z ich „owocowymi” tytułami *Rok w Poziomce*, *Lato w Jagódce*, *Powrót do Poziomki*. Nawiązują one luźno do bestselleru Petera Mayle’a *Rok w Prowansji* oraz jego kontynuacji i naśladownictw, wyrastających z fascynacji określonym regionem, w których opowieść o lokalnych przysmakach i obyczajach stanowi bardziej atrakcyjną niż sucha encyklopedyczna relacja w przewodniku formę przekazu doświadczenia nowego miejsca. Cykl Michalak jednak tylko pozornie reprezentuje prozę spod znaku powrotów na prowincję sprzyjających obrazom życia zgodnie z rytmem codziennych posiłków. Ubóstwo konkretów kulinarnych w tych powieściach współgra z nieobecnością innych realiów. Powieści te nie rejestrują ani współczesnych przemian obyczajowych, ani sfery codzienności. Pozostaje tylko płytki, infantylny i grafomański romans.

Nasylenie kobiecej literatury w wersji pop pierwiastkami baśniowymi nie zawsze jednak wytlumia jej poznawcze aspekty w ukazywaniu kobiet w nowej ekonomicznej i społecznej sytuacji. Współczesny romans obyczajowy odnotowuje przemiany zachodzące w polskiej rzeczywistości po transformacji ustrojowej. Warstwę realistyczną tej prozy dodatkowo uwiarygodnia podłoże autobiograficzne wielu omawianych książek. Ich autorki, zwłaszcza przedstawicielki starszego pokolenia, jak Grochola, Szwaja, Kalicińska miały już

spory bagaż życiowych doświadczeń, zanim podjęły pracę pisarską. Warto więc sferę realiów ujętą od strony kulinarnej uczynić tematem krótkiego przeglądu.

Co zatem gotują i jakie dania podają bohaterki popularnych powieści? Dominuje „staropolska gościnność” i kuchnia polska w zmodernizowanej, miejskiej wersji dostosowana do możliwości kobiety pracującej, takiej jak Judyta z cyklu *Anioły i żaby* Grocholi, którą zresztą dość rzadko widzimy przy kuchennym stole. Jeśli jednak podejmuje gości, to kupuje „indyka, schab, śliwki, pomidory, pietruchę i koperek, ziemniaczki, wino dobre, kalifornijskie” [Grochola *Serce na temblaku* 2002, 69], co nie wywołuje aplauzu zaproszonych znajomych preferujących „zdrową żywność”: wodę, zieloną herbatę, kaszę, sałatę i sos winegret. Wódka łączy te odmienne upodobania jako wciąż aktualny element polskiej tradycji. Wanda z powieści Kosmowskiej słynie z golonki oraz bigosu. „Gospoia prawie do wszystkiego” z powieści Szwai przygotowuje żurki, bigosy, pierogi i naleśniki, zaś aktywność kulinarną bohaterek powieści Ficner-Ogonowskiej wyznacza polski rok obrzędowy z tradycyjnymi potrawami wielkanocnymi i wigilijnymi. Jednak w roli znaku wysokiego standardu życia bohaterów funkcjonują wyrafinowane włoskie pasty i szynka parmeńska. Odmianę w tych kulinarnych obyczajach akcentujących „polską specyfikę” i potwierdzających narodową tożsamość oraz tradycyjny podział ról płciowych: umiejętność gotowania jako niewątpliwy walor kobiety w relacjach damsko-męskich stanowią potrawy przygotowywane przez Ludmiłę, bohaterkę cyklu *Prowincji* Enerlich – przejaw proekologicznej postawy.

Kuchnia w powieściach kobiecych jest również znakiem różnic międzypokoleniowych. Formuła sagi rodzinnej w cyklu Kalicińskiej implikuje opowieść o historii przez pryzmat kulinarnych obyczajów: od potraw biednej, chłopskiej kuchni czasów wojny oraz tuż powojennych na Mazurach poprzez kulinarne obrazki rodem z PRL-u aż po współczesność. Ascetyczne, miejskie „koreczki z żółtego sera” spożywane przy jarzębiaku czy koniaku jako znak socjalnego statusu bohaterki – żony PRL-owskiego ministerialnego urzędnika, jak również w kolejnym pokoleniu, serki tofu, brązowy ryż i zerowe jogurty – podstawowe składniki codziennej kuchni Gosi – mieszkanki miasta i uczestniczki firmowego „wyścigu szczurów”, kontrastują z prostym, wiejskim jedzeniem.

Analizowane powieści ukazują także zmiany w miejskim krajobrazie z siecią supermarketów uosabiających konsumpcjonizm, nadpodaż dóbr materialnych i anonimowość ludzkich kontaktów. Ojciec Judyty odwiedza sklep „Makro” i kupuje tam produkty spożywcze w ilościach hurtowych. Matka Maliny – bohaterki *Smaku świeżych malin* Sowy „nabywa” czasowo w supermarkecie życiowego partnera, który jest jak „robot wieloczynnościowy” [Sowa *Smak świeżych malin* 2002, 36] Wśród półek sklepowych krąży, zwłaszcza w okresie przedświątecznym, „samotny tłum”, ale i w tych „świątyniach konsumpcji” jest miejsce na cud: w katolickiej baśni Ficner-Ogonowskiej *Zgoda na szczęście* bohaterka znajduje perfekcyjnie pomyślaną listę świątecznych sprawunków niezbędnych do tego, by stworzyła wigilię doskonałą.

Powieści kobiece odnotowują różne mody kulinarne: „na muffinki” (*Stateczna i postrzelona* Szwai), diety: na przestrzeni trzech rozdziałów w *Sercu na temblaku* Judyta kolejno testuje dietę oczyszczającą, warzywną i z medycyny chińskiej. Sceny te wprowadzają ładunek komediowy, ale są także parodią współczesnego kulinarnego eklektyzmu i hochsztaplerstwa, ponieważ wyszczuplająca dieta „z medycyny chińskiej” serwowana przez Rosjanina odarta zostaje z macierzystego kontekstu i funkcjonuje jako produkt multi-kulti:

Rosjanin od medycyny chińskiej przepisał mi hinduskie zioła, chińskie perły oraz dietę jak najbardziej rodzimą, która niestety nie ma mnie odchudzać, tylko odciążyć moją wątrobę zniszczoną żółtaczką (...) kaszka rano, za to z kielkami i sezamem, sól won, ryż w południe, aloes, żadnej herbaty, kawy, warzywka i to gotowane, do picia lipa i żeń-szeń z lukrecją [Grochola *Serce na temblaku* 2002, 265].

Kulinarne mapy Polski

Ponieważ niektóre bohaterki powieści Kalicińskiej i Enerlich podróżują, pojawiają się zatem w powieściach zarysy kulinarnej mapy Polski z położeniem akcentu na walory kuchni regionalnej. Moda na turystykę kulinarną preferującą poznawanie regionu poprzez smaki potraw znalazła ujście pod postacią książek kucharskich promujących dania kuchni regionalnych czy programów telewizyjnych z serii *Podróże kulinarne* z Makłowiczem zachwalającym np. kuchnię kaszubską czy z Beskidu Śląskiego. A zatem z Gosią znad rozlewiska możemy skosztować potraw kaszubskich w checzy, dowiedzieć się, czym są góralskie „ziemniaki bryzgane”, spróbować ryby po żydowsku w restauracji na krakowskim Kazimierzu czy zastanowić się nad „góral-burgerem” w Zakopanem jako efektem makdonaldyzacji. Podróże Ludmiły z partnerami wnoszącymi nowe smaki w jej życie sięgają na Kurpie, Litwę, choć w centrum kulinarnych upodobań pozostaje zawsze mazurska prowincja. Sfera kulinarna zyskuje zatem w powieściach kobiecych nie tylko postać przedstawionych oczywiście wyrywkowo i powierzchownie historii kulinarnych nawyków, lecz także w związku z modą na regionalizm i lokalność ma wymiar geograficzny; uprzywilejowane są „smaki” prowincji utraconych (stereotypowo i powierzchownie przedstawione elementy kuchni kresowej w *Wiśniowym dworku* Michalak) i odzyskanych (kulinarne tradycje Warmii i Mazur u Enerlich i Kalicińskiej). Enerlich wprowadza również potrawy z kuchni żydowskiej za pomocą wątku poszukiwania rodzinnych korzeni przez główną bohaterkę. Jednak cały cykl *Prowincji...* świadczy przede wszystkim o wykorzystaniu masowego zainteresowania sferą kulinarną jako sposobu na wzrost nakładów i zysku ze sprzedaży kolejnych tomów. Wątki kulinarne pojawiają się nie od razu i dość przypadkowo w pierwszym tomie, stopniowo zwiększa się ich udział w postaci zamieszczanych przepisów w kolejnych częściach. *Prowincja pełna smaków* to m.in.

obraz wędrówek po Mazurach i opisy dań z dawnych Prus z towarzyszącymi im zdjęciami ocalałych i poddanych renowacji dworów (Jełmuń), a zwłaszcza ich kuchennego wyposażenia. Dodatkowo opisy uwiarygodniane są poprzez cytaty z powieści pisarzy o mazurskim rodowodzie – opis ziemniaczanego kucha Helmuta Kirsta lub legendy „kulinarne” – o sandaczach z jeziora Dadaj:

O sandaczach z jeziora Dadaj krąży legenda, że to talary skąpego i niegościnnego gospodarza, które zostały zalane przez wody jeziora. Przyznać trzeba, że sandacze z Dadaju warte są zapłaty srebrem” [Enerlich *Prowincja pełna smaków* 2013, 117].

Autorka poza dadajskimi sandaczami reklamuje też w *Prowincji pełnej smaków* miejscowe lokale serwujące swojskie dania.

Kod kulinarny jako antywartość

„Owocowa” seria Sowy, opowiada o starcie w dorosłe życie bohaterki – absolwentki wyższych uczelni, pokazując w sposób dość brutalny zetknięcie się z polską rzeczywistością – bezrobociem, ostrą rywalizacją na rynku pracy, słabością służby zdrowia. Autorka deklarująca wegetarianizm sięga po kulinarny kod, konsekwentnie traktując go jako antywartość. Główna bohaterka pierwszej części nie umie gotować; albo głodzi się, albo kompulsywnie objada. Dominuje żywność typu *fast food* i chińskie zupy *instant*, a obrazy innego jedzenia wywołują niechęć:

Nie mogę znaleźć pracy, a ostatnio wróciłam do kulinarnych szaleństw. Głównie ilościowych, bo o jakości szkoda gadać. Chleb maczany w oleju, kilo ryżu z masłem, sagan kopytek polanych smalcem [Sowa *Smak świeżych malin* 2002, 135].

Zamiast kuchni w studenckich, wynajętych pokojach w *Cierpkości wiśni* jest „kuchniolazienka” – sugerująca tożsamość czynności jedzenia i wydalania, a kulinarny kod służy przewartościowywaniu tradycyjnych ról płciowych. Kolejny przyjaciel matki Maliny wykonuje domowe czynności: posiłki, sprzątanie, przetwory. Obrazy tych czynności odarte są jednak z aury magii, tajemnicy, rytuału umacniającego więź między jego uczestnikami, pokazują natomiast szaleństwo konsumpcji podsycane reklamą:

Wracając do gruszek... Tego samego dnia zrobił 108 słoików kompotów i innych przetworów. Podobny wyczyn powtórzył tydzień później (...). Wynik 124 słoiki kompotów i przetworów z gruszek. Kolejna akcja parę dni później. I znowu 124 słoiki. W sumie 356 sztuk. Skutki tej akcji odczuwamy do dziś. Do każdego obiadu porcja słońca w słoiku, jak mawia Staszek [Sowa *Smak świeżych malin* 2002, 36].

Poszukujące pracy bohaterki *Smaku świeżych malin* ze sferą kulinarną stykają się w rzeczywistości medialnej poprzez doświadczenie castingu, mającego na celu wyłonienie najlepszego copywritera w dziedzinie tworzenia sloganów reklamowych produktów żywnościowych: greckiej oliwy „Akropolis”

czy pianki czekoladowej „Czoklita”. Świat medialnych gastronomicznych symulaków sugestywnością i urodą góruje nad potrawami spożywanymi w rzeczywistości, oddziałuje na sposób postrzegania świata i wyrażanie własnych emocji. Judyta z *Nigdy w życiu* wzdycha:

I na dodatek nie mam nawet małego snickersa, który by mi podwyższył poziom endorfiny w mózgu (...) [Grochola *Nigdy w życiu* 2001, 139].

Z kolei wysublimowana, eteryczna poetyka przepisów z kobiecych czasopism kulinarnych, poświęconych „stylom życia” potraktowana została w *Smaku świeżych malin* parodystycznie:

Bolek wyłączył kuchenkę. – Teraz odcedzić. Odrobina fantazji z pism kobiecych: kilka kropli soku z cytryny, szczypta egzotyki w postaci kurkumy. Podawać na świeżym liściu, we mgle [Sowa *Herbatniki z jagodami*, 99].

„Owocowa” seria Sowy pochodzi wprawdzie z lat 2002-2004, gdy nie było jeszcze na antenie brytyjskiej, amerykańskiej, a potem polskiej telewizji programów kulinarnych, takich jak *Piekielna kuchnia* Gordona Ramsaya czy *Kuchenne rewolucje*. Emitowane były jednak już od 1990 roku w angielskiej telewizji odcinki *MasterChefa* oraz liczne, niekulinarne rodzaje *reality show* z charakterystycznym dla nich eliminowaniem uczestników, obserwacją przez widzów czyjejś porażki oraz emocjonalnych reakcji wykluczonych. Obrazy doświadczeń kulinarnych w *Smaku świeżych malin* odwołują się do telewizyjnych konkursów kulinarnych, dla których ważnym elementem *show* jest upokarzanie uczestników przez jurorów, pokazywanie braku umiejętności czy oczekiwanie na ujawnienie słabości psychicznej. Terapeutyczny aspekt kuchennych czynności, w potocznym doświadczeniu zazwyczaj łączony z relaksem i przyjemnością, płynącą ze wspólnego gotowania w powieści Sowy zyskuje przewrotną interpretację. Obraz szefa kuchni a zarazem psychoterapeuty staje się szyderczą metaforą korporacyjnych stosunków z charakterystyczną dla nich agresją, przemocą emocjonalną i „praniem mózgow”:

Zapisała się do doktora Marchewki. Facet podobno robi furorę. Przyjmuje na zapleczu Wielkiego Żarcia.

– Wiem. Pracował przede mną na pogotowiu. Podobno był świetnym terapeutą.

– I dalej jest. Ale jaki daje wycisk pacjentom! Po prostu szok. Nie ma leżakowania na kozetce, tylko biała czapa na głowę, makutra w rękę i do roboty! Zacierasz, siekasz, lepisz, opowiadając o marach z dzieciństwa, a Marchewka, zamiast analizować, zasypuje cię uwagami w rodzaju „więcej nadzieienia”, „mniej soli”, „szybciej”, „nie tak krzywo”.

– I to działa?

– Podobno. W każdym razie Marek był zachwycony. Bo nie dość, że upiekł pierwszy w życiu makowiec, to jeszcze pozbył się kompleksu firmowego narcyza [Sowa, *Herbatniki z jagodami* 2003, 99].

Groteskowe, karykaturalne obrazy „wielkiego żarcia” i womitowania odsyłające do filmu Ferreriego czy *Sensu życia według Monty Pythona* funkcjonują jako

forma ekspresji buntu młodego pokolenia wobec nowej rzeczywistości Polski po przemianach: z bezrobociem, „wyścigiem szczurów”, kryzysem rodziny, wszechobecnym konsumpcjonizmem.

Kulinarne Arkadie

Afirmatywny stosunek do tematu kulinarnego ujawniają natomiast powieści Kalicińskiej, Enerlich i Ficner-Ogonowskiej powstałe w ostatniej dekadzie. Cykle powieściowe dwóch pierwszych autorek stanowią przykład literatury rustykalnej, lokującej bohaterki na prowincji, na łonie natury. Powieści te kreują nowe kobiece wzorce osobowe w odpowiedzi na bankructwo w sferze zawodowej. „Mazurska trylogia” Kalicińskiej świadczy o konserwatywnym zwrocie w polskiej literaturze kobiecej, ujawniającym się w powrocie do tradycyjnych wartości takich jak rodzina, dom i aktywność kulinarna, która potwierdza wartość kobiety oraz cementuje międzyludzkie relacje [Mroziak 2012, 274-277]. O ile dla Judyty – bohaterki powieści Grocholi – kuchnia jest tylko miejscem, w którym ogarniają ją smutne myśli, o tyle w życiu Gosi i Ludmiły sfera kulinariów pomaga w odbudowie tożsamości, psychicznej integracji i pozycji *self-made woman* jako właścicielki pensjonatu czy gospodarstwa agroturystycznego. Bohaterka powieści Kalicińskiej mówi:

Już nie jestem panienką, rozwódeczką, kobietą-kokietką, lekkoduchem. Jestem GOSPODYNIĄ [Kalicińska *Powroty nad rozlewiskiem* 2007, 149].

Renegocjacji podlega model kobiecości, w którym pulchność jest atrakcyjna, a gotowanie, karmienie i jedzenie nie są przymusem i przykrym obowiązkiem. Zamiast zaburzonego stosunku do odżywiania się pojawia się gotowanie i jedzenie jako źródło przyjemności i szczęścia, rozwiązywania domowych konfliktów, odnowienia więzi z matką, otwarcia się na miłość i zdolność do tworzenia autentycznych międzyludzkich relacji. Bo „gotowanie (...) może być przyjemnością z wyboru, gestem o wyraźnym znaczeniu symbolicznym, do którego potrzeba więcej serca niż wirtuozerii (...) sztuka gotowania jest przede wszystkim poematem gestów, który opowiada historię miłości” [Servan-Schreiber 1998, 132] – pisze górnolotnie autorka książki *Od wolności do szczęścia*, proponując przemyślany na nowo po feminizmie projekt nowej kobiecości, w którym gotowanie odgrywa niepoślednią rolę.

W kontekście kulinarnego i domowego aktywności jako możliwości stanowiąca o sobie warto odwołać się jeszcze do powieści Szwai *Gospoia prawie do wszystkiego*, choć nie należy ona do rustykalnego kręgu. Powieść ma tradycyjne, zgodne z formułą romansu zakończenie; główna bohaterka po porzuceniu stosującego przemoc domową męża prawnika, przy którym była „panią domu”, i podjęciu pracy w roli domowej gospodyni w finale spotyka wymarzonego i odpowiedzialnego partnera. Jednak najważniejszą rolę odgrywa ciąg perypetii,

którym spójność nadaje kulinarny temat. Maria jest ekskluzywną gospośnią, a sam pomysł gospodyni do wynajęcia został zaczerpnięty z powieści A. Christie 4.50 z *Paddington*. Pracuje miesiąc, po czym szuka nowego chlebobdawcy. Wywiązując się znakomicie ze swoich obowiązków, zwłaszcza po zorganizowaniu świetnego bankietu, zdobywa uznanie i myśli o założeniu własnej firmy cateringowej i bankietowej pod nazwą „Babette – uczyty, bankiety, przyjęcia, catering”. Wątek gastronomiczny ma w powieści wymiar emancypacyjny, praca gosposi stwarza także okazję do zaprezentowania obyczajów panujących w środowisku nowobogackich i naświetlenia kilku ważnych społecznych problemów. Jednak aktywność kulinarna ma nie tylko praktyczne znaczenie, zostaje w szczególności dowartościowana jako obszar kreatywności i sfera pozwalająca uzyskać samodzielność i niezależność. Te treści wyraża porównanie z działalnością naukową i przekładową, ponieważ przed Marią, która porzuciła dobrze zapowiadającą się karierę naukową dla małżeństwa z miłości, otwiera się w dalszym ciągu powieści możliwość powrotu na uniwersytet:

Sama pani będzie wiedziała, co dla pani ważniejsze: splendor wykładowcy uniwersyteckiego i te pani kochane wierszyki czy gastronomiczne zadymy [Szwajja *Gospościa prawie od wszystkiego* 2009, 302].

Natomiast w powieściowych cyklach Kalicińskiej i Enerlich kuchnia z jej „babskim kręgiem”, w którym lepi się pierogi i snuje opowieści, ma być zwornikiem międzyludzkich więzi w wymiarze pokoleniowym, rówieśniczym i sąsiedzim. W lokalną wspólnotę mieszkańcy okolic rozlewiska wnoszą kulinarny wkład: bursztynówka Pierackiego, nalewka Tomasza, zupa Feli. Przyrządzanie pierogów i przetworów to nie tylko czynność artystyczna, lecz także magiczna i czarodziejska. Kalicińska bardziej niż magię uwydatnia duchową treść rytuału pieczenia chleba, który jako czynność religijna wymaga czystości kuchni, dzieży oraz duchowej czystości mistrzyni ceremonii.

Pomimo wspólnej dla obu autorek apoteozy prowincji, cykle Kalicińskiej i Enerlich znajdują odmienne uzasadnienie. Powieści Kalicińskiej odwołują się luźno do modelu życia chłopsko-szlacheckiego jako podstawy polskiej tożsamości, co poświadczają literackie aluzje do Mickiewiczowskiego *Soplicowa* i *Chłopów* Reymonta. Obrazy przygotowywania i spożywania potraw oscylują między dwoma biegunami: biesiadnym, zgodnie z rytmem polskiego roku obrzędowego, i prostym, wiejskim, chłopskim, ewokującym chłopskie korzenie polskiej kultury oraz obyczaje kulinarne regionu. A zatem kulinarne „rozpasanie” w święta: pieczone mięsa, pasztety, dziczyzna kontrastuje z obrazami potraw prostych, niewyszukanych, które zrodziły się z przednówka: przepisy na zalewajki, zarzutki, cebulanki – tzw. bieda-zupy wylaniają się z kart tych powieści, chłopskie jadło reprezentują bryjowate potrawy i różne kluski [Brencz 2003].

Kontekst przywołanej w powieści szlacheckiej tradycji z obrazem dworu, w którym półki spizarni uginają się pod ciężarem weków i zapasów, w którym

ceni się samowystarczalność i gospodarność, nadaje także ciągłość kreowanemu w cyklu Kalicińskiej osobowemu wzorcom kobiet. Odwołuje się bowiem do roli kobiety w szlacheckiej Rzeczypospolitej jako pani domu, spizarni i całego gospodarstwa, co łączyło się z samodzielnością w sferze zarządzania i swoistą emancypacją dokonującą się w ramach patriarchalnego systemu. Na płaszczyźnie *stricte* kulinarnej o tej ciągłości przypomina rozpoczynający *Dom nad rozlewiskiem* opis smażenia śliwkowych powideł, obraz, który zrosł się z obrazami szlacheckich dworów w literaturze.

W powieściach Kalicińskiej tematyka kulinarna pojawia się prawie na każdej stronie, a jednym ze sposobów jej uobecniania są przepisy o charakterystycznej poetyce. Wyraźnie pokazują, jak pańskie miesza się z chłopskim, by funkcjonować pod etykietką: swojskie, tradycyjne, polskie lub regionalne, choć najczęściej są to mistyfikacje. Jeśli nawet przywołane zostają jakieś obyczaje z dawnych czasów związane z jedzeniem, to tracą one swoje macierzyste znaczenie, np. „każdy sięga przez stół łyżką, jak w *Chłopach* Reymonta” [Kalicińska *Dom nad rozlewiskiem* 2006, 368]. O ile dawniej nakrycie stołu lub jego brak oraz sposób jedzenia – z misy, z garnka, a nie z użyciem zastawy był znakiem społecznej dyferencjacji między pańskim a chłopskim, to w powieści Kalicińskiej jest to znak ogólnie rozumianej tradycji oraz prostego, wiejskiego stylu życia, w którym żarłoczność, pochłanianie jedzenia nie są, jak kiedyś, znakiem niższego statusu społecznego, ale mają pozytywny wydźwięk, jako przejawy naturalności oraz prostoty i bezpośredniości ludzkich zachowań. Cykl powieściowy Kalicińskiej w sferze kulinarnej wpisywałby się zatem w modę na polską, rodzimą, chłopską tradycję zauważalną w polskim krajobrazie po przemianach ustrojowych w postaci karczem, stylizowanych na ludowo zajazdów, swojskiego jadła, choć oczywiście ta tradycja istnieje tylko w postaci etykiet, znaków użytych w nowym kontekście [Łeńska-Bąk 2000, 110, 28].

Natomiast kuchenna formuła prozy Enerlich rodzi się raczej z aktualnych trendów kulinarnych – „pokłósia” nowej duchowości z jej tendencjami ekologicznymi, wpływami Wschodu i fuzją smaków z różnych stron świata. Kolejne tomy prezentują wymieszaną niefrasobliwie mozaikę wątków kulinarnych: koszernego, pruskiego, wegetariańskiego, mazurskiego, kresowego, w ostatnim dominuje pochwała „potraw z ziemi i pór roku” – dań pełnych wiatru lub ciężkich, zimowych pasztetów. Czynność jedzenia to medytacja, oś życia; wszak „Gotuj i rób, co chcesz” – mówi przywoływany przez Enerlich tytuł kulinarnego poradnika, zaś bohaterka z powieści Kalicińskiej wtóruje: „Jedz, rób coś, kochaj się z pasją, a nic ci nie zaszkodzi” [Kalicińska *Dom nad rozlewiskiem* 2006, 225].

Za sprawą satyrycznego zmysłu niektórych autorek te wyidealizowane „smaki prowincji” ulegają zakłóceniu; wprowadzają one więcej życiowych realiów w krąg kulinarnych rajów, gdzie radosne gotowanie ma być panaceum na wszystkie bolączki życia społecznego, rodzinnego i zawodowego, a domowe gospodynie pełnią funkcję guru udzielającego porad w różnych dziedzinach

życia (Enerlich i jej *Prowincje*). Szwaja w powieści *Stateczna i postrzelona* zarysowując najpierw sielski obraz Rotmistrzówki w Karkonoszach: „biały domek, stajnia – z daleka widać, że schludna, duże podwórko, po obrzeżach obsadzone bzem i jaśminem – ślicznie i staroświecko” [Szwaja *Stateczna i postrzelona* 2007, 54], w której podaje się rustykalne, proste jedzenie, lekko wykpiwa projekt pośpiesznie przygotowywanego pensjonatu, pokazując brak autentyzmu i „podróbkę”. „Swojskie jedzenie” serwowane gościom z Niemiec jest oszukane, a produkty pochodzą z miejscowego sklepiku łącznie z „prze-czasiałym kirszem” w roli „babcinej nalewki wiśniowej”.

Podobnie prowadzenie pensjonatu, jako środek utrzymania i alternatywna forma samorealizacji dla przedsiębiorczych kobiet porzucających miejski „wy-ścig szczurów”, odsłania swoją ciemniejszą stronę; w *Zupie z ryby fugu* Szwai – jedynej powieści z nazwą potrawy wśród tak licznych utworów, nadmorski pensjonat – rodzaj rodzinnego interesu jest dla młodej bohaterki przedmiotem nienawiści pochłaniającym jej wolny czas i utrudniającym realizację życiowych celów. Autorka również w tej samej powieści drwi z matriarchalnych mitów z figurą Matki-żywicielki i karmicielki, konstruuując obraz młodej dziewczyny-surogatki, zamierzającej w ten sposób uzyskać pieniądze na studia.

„Przepis na szczęście”

Osobną jakość w popularnej prozie kobiecej stanowią powieści Ficner-Ogonowskiej, które można określić jako kulinarny romans katolicki promujący w kwestii relacji płciowych – uległość, posłuszeństwo i podporządkowanie kobiety mężczyźnie, zaś w sferze kulinarnej – tradycyjną kuchnię polską, której kwintesencją są potrawy wigilijne i nieodłączny rosół. Kod kulinarny przypieczętowuje polską katolicką tradycję z wyznaczoną w niej rolą kobiety jako strażniczki domowego ogniska i karmicielki. Jest też formą ekspresji miłosnego pożądanego, sygnalizującą bliskość kuchennych i sypialnianych uniesień oraz osiã przemiany wewnętrznej bohaterki, która reintegruje się psychicznie, przygotowując dania na świąteczny stół przy pomocy duchowej i kulinarnej mentorki – pani Irenki. O ile jednak powieści Grocholi, Kosmowskiej, Szwai ukazywały bohaterki uczestniczące w codziennym życiu, to w cyklu powieściowym Ficner-Ogonowskiej nie znajdziemy realiów. Hanna Lerska mieszka w dużym, luksusowym domu w Warszawie, jeździ drogim samochodem, a pracuje w szkole jako nauczycielka.

Kicz religijny, kulinarny i patriotyczny splatają się w tych powieściach nader swobodnie. Dominuje słodycz i lukier; miłość zaczyna się od zaproszenia na gorącą czekoladę, po której Hance pozostaje kojarzące się z Mikołajem „ciepłe, czekoladowe wspomnienie”. Jest i „słodki chillout”, „cynamonowy zapach szarlotki, który stapał cichutko po domu” [Ficner-Ogonowska *Zgoda na szczęście* 2013, 327] „babeczka z rabarbarem” w roli Proustowskiej

magdalenki, „dwa słodko pachnące papierowe kubki”, gofr à la „złota cegielka”, a także: „W ustach czuła jeszcze fioletowe niebo jagodowego tortu. Nad sobą miała granat nieba...” [Ficner-Ogonowska *Zgoda na szczęście* 2013, 390] i „Ja w lodówce mam dwie kremówki papieskie, żeby osłodzić życie pieskie” [Ficner-Ogonowska *Zgoda na szczęście* 2013, 235]. A na okładce powieści – ładna, młoda dziewczyna z kubkiem gorącej herbaty.

Pomimo spadku poczytności serii *Harlequin* w Polsce, wraz z sukcesami autorek piszących o polskiej Bridget Jones, cykl Ogonowskiej świadczy o powrocie zapotrzebowania na tego typu literaturę z romantyczną miłością, małżeństwem, poczuciem finansowego bezpieczeństwa i marzeniami o szczęśliwej rodzinie i dzieciach, tyle że w rodzimym opakowaniu: są święta, polska kulinarna tradycja, pobożna, ale życiowa pani Irenka „z różanym różańcem”, serwetka w „patriotyczną biało-czerwoną kratkę”. Wyeksponowana w omawianym cyklu sfera kulinarna uzupełnia obraz tak pożądanego przez czytelniczki domowego, rodzinnego szczęścia i współtworzy kompensacyjną oraz eskapistyczną funkcję tej prozy.

Pomimo obfitości kobiecej prozy popularnej w Polsce, nie znajdziemy w niej odpowiedników światowej klasyki w rodzaju *Smażonych zielonych pomidorów* z obrazem kuchni amerykańskiego Południa i misternie posplatanyimi wątkami kobiecej miłości i przyjaźni, *Czekolady* Joanne Harris kontynuującej dyskretnie tradycję baśni pani d’Aulnoy z ich opisami uczt, świąt i magii, nie mówiąc już o wyrafinowaniu erotycznym i smakowym *Przepiórek w płatkach róży*. Kalicińska, która – być może – jest najbliższa stworzeniu kulinarnego cyklu jako całości, sięgającej do tradycji polskiej i lokalnej, oferuje prząsność i „ciada pachnące rosalem”. Powieści i poradniki Enerlich to już przede wszystkim zjawisko komercjalizacji i umasowienia doświadczeń Nowej Ery w praktykach żywieniowych oraz uległości wobec współczesnego medialnego kultu jedzenia. Zmieniające się na zasadzie przejściowych mód diety funkcjonują jako ekwiwalent duchowości. Jak zauważa Sobolewska: „szczególna rola odżywiania jako czynnika duchowego wzrostu i kształtowania osobowości jest stosunkowo nowym zjawiskiem (...) W środowisku kultury alternatywnej pełni dzisiaj rolę znaczącą, a równocześnie znakową, semiotyczną – wskazuje nie tylko na typ osobowości i figury, ale i na krój duszy” [Sobolewska 2009, 50]. Enerlich nie skąpi dla czynności jedzenia wzniosłych określeń: „medytacja, metafizyczne doznanie, alchemia”.

Po raz kolejny przekonałam się, że słowa „Jesteś tym, co jesz”, nie padły kiedyś nadaremnie. Dziś stałam się wielosmakiem. Harmonią [Enerlich *Pod słońcem prowincji* 2015, 253].

Zdrowe, smaczne jedzenie gwarantuje też kontakt z wszechświatem:

W gruncie rzeczy nieważne, czy ze względu na wszechświat medytuje się na łące, czy smaży naleśniki. (...) Wszechświat jest fajny. Daje tyle radości [Enerlich *Pod słońcem prowincji* 2015, 212].

Obok przepisów na dania wegańskie, z Kuchni pięciu przemian, jest też przepis na sok fiołkowy wg Ćwierciakiewiczowej lub rybna zupa z Mazur i wileńskie obwarzanki rodziny Lewanowiczów. Nie wiadomo, z czym mamy do czynienia: czy jest to kulinarny patchwork? gotowanie i jedzenie jako ćwiczenie duchowe oraz wtajemniczenie w kulturowe dziedzictwo? A może kontakt z czterema żywiołami? I kulinarny ekumenizm? Porównanie współczesnych cykli kulinarnych Enerlich czy Ogonowskiej do „Jeżycjady” Musierowicz – powieści z kręgu literatury popularnej, w których kod kulinarny „uzgodniony został z aksjologicznym i światopoglądowym planem utworu” [Ługowska 1998, 215] nie tracąc ani funkcji reprezentowania zewnętrznej rzeczywistości, ani wymiaru estetycznego, ukazuje miałość omawianej kobiecej prozy, która fetyszyzuje kulinaria, ale z pewnością nie przyczynia się do rozwoju kultury stołu, wręcz przeciwnie – banalizuje ją i trywializuje, stanowiąc przejaw skrajnego konsumpcjonizmu jako cechy współczesnej kultury. Wobec infantylizacji i komercjalizacji sfery kulinariów w książkach, w których jest ona głównym tematem, znacznie ciekawiej wypada użycie kulinarnej matrycy jako metafory społecznych zjawisk w cyklu Sowy albo w roli krzywego zwierciadła mącacego wyidealizowane, kiczowe obrazy prowincjonalnych oraz warszawskich kulinarnych rajów.

Bibliografia

Literatura podmiotu

- Enerlich Katarzyna. 2009. *Prowincja pełna marzeń*. Warszawa: Wydawnictwo MG.
Enerlich Katarzyna. 2011. *Prowincja pełna słońca*. Warszawa: Wydawnictwo MG.
Enerlich Katarzyna. 2013. *Prowincja pełna smaków*. Warszawa: Wydawnictwo MG.
Enerlich Katarzyna. 2015. *Pod słońcem prowincji*. Warszawa: Wydawnictwo MG.
Ficner-Ogonowska Anna. 2012. *Krok do szczęścia*. Kraków: Wydawnictwo Znak.
Ficner-Ogonowska Anna. 2013. *Zgoda na szczęście*. Kraków: Wydawnictwo Znak.
Grochola Katarzyna. 2001. *Nigdy w życiu*. Warszawa: Wydawnictwo W.A.B.
Grochola Katarzyna. 2002. *Serce na temblaku*. Warszawa: Wydawnictwo W.A.B.
Grochola Katarzyna. 2004. *Ja wam pokażę*. Warszawa: Wydawnictwo W.A.B.
Kalicińska Małgorzata. 2006. *Dom nad rozlewiskiem*. Poznań: Zysk i S-ka.
Kalicińska Małgorzata. 2008. *Powroty nad rozlewiskiem*. Poznań: Zysk i S-ka.
Kosmowska Barbara. 2001. *Teren prywatny*. Poznań: Zysk i S-ka.
Michalak Katarzyna. 2011. *Lato w Jagódce*. Kraków: Wydawnictwo Literackie.
Michalak Katarzyna. 2012. *Wiśniowy dworek*. Kraków: Wydawnictwo Literackie.
Sowa Izabela. 2002. *Cierpkość wiśni*. Warszawa: Prószyński i S-ka.
Sowa Izabela. 2002. *Smak świeżych malin*. Warszawa: Prószyński i S-ka.
Sowa Izabela. 2003. *Herbatniki z jagodami*. Warszawa: Prószyński i S-ka.
Szwaja Monika. 2007. *Stateczna i postrzelona*. Warszawa: Prószyński i S-ka.
Szwaja Monika. 2009. *Gospościa prawie do wszystkiego*. Grójec: Wydawnictwo SOL.
Szwaja Monika. 2010. *Zupa z ryby fugu*. Warszawa: Wydawnictwo SOL.

Literatura przedmiotu

- Brencz Andrzej. 2003. *Chłopskie jadlo*. W: *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*. Red. Stegner T. Gdańsk: Arche.
- Łeńska-Bąk Katarzyna. 2000. *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub specie kulinaria*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Ługowska Jolanta. 1998. *Błady rosółek i paluszki Aspazji. Kod kulinarny w powieściach Małgorzaty Musierowicz*. W: *Oczywisty urok biesiadowania*. Red. Kowalski P. Wrocław: Towarzystwo Przyjaciół Polonistyki Wrocławskiej.
- Mrozik Agnieszka. 2012. *Akuszerki transformacji. Kobiety, literatura i władza w Polsce po 1989 roku*. Warszawa: Wydawnictwo Instytutu Badań Literackich (rozdz.: *Bridget Jones znad Wisły. (Re)konstrukcje kobiecości w polskiej literaturze popularnej po 1989 roku*).
- Pochrzęst-Motyczyńska Agnieszka. 2015. *Młodzi, piękni i gotujący*. „Gazeta Wyborcza”. Nr 10.
- Pyszny Joanna. 2003. *Brygida Janoska, czyli o „polskiej Bridget Jones”*. W: Martuszevska A., Pyszny J. *Romanse z wyższych sfer*. Wrocław: Słowo/Obraz/Terytoria.
- Servan-Schreiber Perla. 1998. *Kobiecość. Od wolności do szczęścia*. Warszawa: Książka i Wiedza.
- Sobolewska Anna. 2009. *Mapy duchowe współczesności. Co nam zostało z nowej Ery?* Warszawa: Wydawnictwo W.A.B.
- Śmietana Urszula. 2002 *Między jedzeniem a istnieniem. Kulinaria w dyskursie feministycznym*. W: *Codzienne, przedmiotowe, cielesne. Języki nowej wrażliwości w literaturze polskiej XX wieku*. Red. Gosk H. Izabelin: Świat Literacki.

Summary

CULINARY MOTIFS IN POPULAR POLISH CONTEMPORARY
WOMEN'S FICTION

This article concerns culinary motifs found in popular women's fiction at the turn of the 20th and 21st centuries. Women's fiction is either indifferent to culinary topics or interested in them as a theme, metaphor or recipe. Culinary topics as the main theme appear in novels written by Kalicińska, Enerlich, and Ficner-Ogonowska. I. Sowa employs a culinary code as a metaphor for contemporary urban life style which is marked by consumerism, excess of consumer goods and an intense rivalry. Kalicińska's novel cycle is an example of downshifting narratives appreciated by some feminists as a way to promote ecology and a women's community. Culinary novels authored by Enerlich and Ogonowska do not popularize the culinary culture, but rather commercialize it.

Kontakt z Autorką:
eszczepkowska2@wp.pl