

Naturalne bogactwo. Rola kulinariów w *Pod słońcem Toskanii* Frances Mayes

We współczesnych krajach Zachodu można zaobserwować coraz większe zainteresowanie sensualnością. Nie jest to tendencja nowa, postępuje co najmniej od przemian obyczajowych „lata miłości”, rzucających zarówno na styl życia, jak i na kulturę masową. Owo zainteresowanie znalazło odzwierciedlenie także w humanistyce – zwrot kulturowy, wynikający z ewolucji poglądów na temat akademii, skutkowało także wyeksponowaniem tematów wcześniej niedowartościowanych: intymnego doświadczenia, zmysłów, świata materialnego¹. Zgodnie ze stereotypowym podziałem na to, co męskie i to, co kobiece, wymienione powyżej sfery rzeczywistości są związane przede wszystkim z „drugą płcią”. I co najmniej od okresu nazywanego przeważnie drugą falą feminizmu stanowią przedmiot szczególnego zainteresowania zarówno masowych mediów, jak i badaczy kultury². Zagadnieniem absolutnie kluczowym dla zrozumienia codzienności wielu kobiet jest, według Luce Giard, gotowanie – praktyka silnie związana z sensualnością, będąca, jak się wydaje, coraz istotniejszą częścią kultury krajów

¹ Por. A. Burzyńska, *Kulturowy zwrot teorii*, [w:] *Kulturowa teoria literatury. Główne zjawiska i problemy*, red. M.P. Markowski, R. Nycz, Kraków 2010, s. 52–58.

² Por. A. Łebkowska, *Gender*, [w:] *Kulturowa teoria literatury. Główne zjawiska i problemy*, red. M.P. Markowski, R. Nycz, Kraków 2010, s. 374–379.

Zachodu³. Znani kucharze – występujący w tradycyjnej i internetowej telewizji, prowadzący blogi i wydający książki – często stają się celebrytami, a ich status społeczny zmienia się radykalnie, przypominając ten, który wcześniej był zarezerwowany dla artystów.

Badania nad współczesną kulturą kulinarną umożliwiają poznanie szeregu istotnych procesów społecznych. Od okresu konstytuowania się antropologii jako dyscypliny naukowej traktowano pożywienie rozmaitych grup etnicznych jako źródło wiedzy o zjawiskach długiego trwania, nierzadko w odniesieniu do koncepcji charakteru narodowego. Warto wspomnieć także znaczące próby wypracowania bardzo uniwersalnych kategorii i określenia ich implikacji, podejmowane m.in. przez Claude'a Lévi-Straussa⁴. Należy jednak zwrócić uwagę, że refleksja nad pożywieniem prowadzi także do pogłębienia wiedzy na temat zjawisk o węższym zakresie czasowym, jak zdobywające ostatnio popularność postawy, określane wieloznacznym terminem *slow-life*.

Szczególnie interesująca dla antropologów może się okazać eklektyczna proza *Pod słońcem Toskanii* autorstwa Frances Mayes, amerykańskiej historyczki literatury, zasadniczo utrzymana w konwencji wspomnieniowej, ale zawierająca także krótkie partie o charakterze powieściowym (dynamizacja opisów, udratyzowanie niektórych scen, dialogi), a nawet obszerny zestaw przepisów kulinarnych. Abstrahując od kontrowersji na temat walorów literackich, warto zastanowić się nad tym utworem, przedstawianym jako osobisty zapis doświadczeń – w znacznej mierze zmysłowych – związanych z podróżą, kontaktem międzykulturowym, poznawaniem przestrzeni, poczuciem obcości i zakorzenienia, a nawet z redefinicją kobiecości podmiotu mówiącego. Osobnym zagadnieniem są kulinaria, powiązane jednak z wymienionymi tematami. Opisy pożywienia można odbierać z jednej strony jako nakierowane na poświadczenie autentyczności zapisków, z drugiej natomiast jako symbole cech kultury

włoskiej i przemiany autorki. Podczas uważnej lektury *Pod słońcem Toskanii* głównych nietrudno dostrzec główne problemy porządkujące obszerny i różnorodny obraz jedzenia w tekście.

Pozorne ubóstwo

Głównym elementem doświadczenia Toskanii, prezentowanego przez Mayes, wydają się potrawy tradycyjnie należące do jadłospisu niższych warstw społecznych we Włoszech, określane mianem *la cucina povera*. Z utworu wynika jednak, że kuchnia uboga nie jest jedynie zespołem środków i praktyk pozwalających na zaspokojenie głodu. Wybór tego rodzaju menu, zwłaszcza współcześnie, nie jest uwarunkowany wyłącznie ubóstwem czy przywiązaniem do tradycji, ale może wynikać ze świadomej decyzji, służąc określonej celowi. Amerykanka, decydując się na przygotowywanie potraw będących częścią kuchni ubogiej, zmienia podejście do gotowania i sposób życia w ogóle.

Podstawowe dla koncepcji *la cucina povera*, w przedstawieniu Mayes, wydają się prostota i naturalność – nie tylko przygotowywanych potraw, ale też kuchni jako przestrzeni. Widać to wyraźnie, kiedy autorka porównuje własny dom w San Francisco z Bramasole, nowo kupioną przez nią willą w pobliżu Cortony (prowincja Arezzo).

Z dwóch desek na kozłach robimy blat w kuchni. Chociaż gorącą wodę musimy w plastikowym kubku przynosić z łazienki, mamy kuchnię zdumiewająco funkcjonalną. Od lat kupuję nowoczesny sprzęt kuchenny jak zabawki, teraz powracam do kuchni podstawowej. Trzy drewniane łyżki: dwie do sałatek, jedna do mieszania. Patelnia, nóż do chleba, nóż do wszystkiego, tarka do ucierania sera, rondel do makaronu, brytfanna i nieelektryczny czajnik espresso. Kupiliśmy stare srebrne sztucce piknikowe, trochę kieliszków i talerzy. Pierwsze porcje makaronu były boskie [...].

Trzy składniki to prawie wszystko, na co się zdobywamy w większość wieczorów, ale i z tego może być wspaniała potrawa. Tutejsze możliwości kulinarne mnie inspirują – z tak świetnymi składnikami nic nie wydaje się trudne. Porzucona marmurowa płyta z jakiejś toaletki jest świetną stolnicą, kiedy decyduję

³ Zob. M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność. Mieszkać, gotować*, przeł. K. Thiel-Jańczuk, Kraków 2011, s. 139.

⁴ Zob. C. Lévi-Strauss, *Surowe i gotowane*, przeł. M. Falski, Warszawa 2010.

się sama upiec ciasto śliwkowe. Wałkując jedną z ręcznie wydmuchiwanych butelek po chianti, które ocalałam przed wyrzuceniem, myślę zdumiona o mojej kuchni w San Francisco z kafłową podłogą w czarno-biała szachownicę, lustrzaną ścianą pomiędzy szafkami i blatem długim, połyskliwe białym, i z restauracyjnym piecem kuchennym, wielkim jak samoloty startujące z lotniska San Francisco i z wachlarzowatym okienkiem pełnym słonecznego blasku i zawsze z muzyką: Vivaldi czy Robert Johnson, czy Villa Lobos, żeby umilić gotowanie. Tutaj zdeterminowany pająk na palenisku kominka, snujący nową pajęczynę, dotrzymuje mi towarzystwa⁵.

Oczywiście tak prowizoryczne warunki wynikają z trwającego w Bramasole remontu, należy jednak zwrócić uwagę, że autorka te okoliczności w pełni akceptuje, odczuwając pozytywne skutki zmiany. Jak można się domyślać, niezwykle smak „pierwszych porcji makaronu” jest skutkiem zaostrzonego apetytu, wynikającego z pracy fizycznej przy remoncie i zwiększonego wysiłku mięśni w kuchni pozbawionej „zabawek”. Kuchnia w Ameryce została w tym utworze usytuowana po stronie cywilizacji, zaawansowania nie tylko technologicznego, ale też kulturalnego – to tam muzyka słynnych kompozytorów i cenionego przez audiofilów bluesmana z Deltą Missisipi towarzyszy autorce w najbardziej prozaicznych czynnościach. Kuchnia w Toskanii natomiast znajduje się wyraźnie po stronie natury – pisarka musi wykazywać się przy adaptacji do nowych warunków zdolnością do improwizacji, której nie wymagało gotowanie przy użyciu specjalistycznego sprzętu. Należy też pamiętać, że Ameryka jest dla Mayes przestrzenią intelektualnej pracy zawodowej, podczas gdy Italia to obszar, gdzie częściej używa intuicji i zręczności, podejmując aktywność ruchową. Pod tym względem wymowa utworu wydaje się jednoznaczna.

Paradoksalna „dzikość” krainy cywilizowanej od tysięcy lat wydaje się wynikać z mądrości, pozwalającej uniknąć zarówno nadmiernego oddziaływania ludzi od przyrody, jak i koncentracji na sprawach błahych. Co więcej, włoskie warzywa, owoce, zioła i sery – wyjątkowo świeże, ponieważ

⁵ F. Mayes, *Pod słońcem Toskanii*, przeł. Z. Kierszys, Warszawa 2005, s. 33–34. Dalsze cytaty lokalizowane w tekście głównym, w nawiasach, oznaczone skrótem PST i numerami stron.

spożywane są w miejscu, z którego pochodzą – w połączeniu z opisami pejzażu tworzą obraz arkadii, krainy obfitującej w rozmaite dobra, niezniszczonej przez działalność człowieka. Importowanie żywności jest w tej sytuacji niepotrzebne, podobnie jak dokonywanie zabiegów wymagających zaawansowanego kunsztu kucharskiego, mających na celu wydobycie smaku składników zerwanych przedwcześnie, tak by nie zepsuły się w transporcie. Szczególnym skarbem jest świeżo wytłoczona oliwa, spożywana łyżkami niczym konfitura: „rozpływa się w ustach, łagodnie wonna, esencjonalna, pełny smak oliwki” (PST, 205). Jej wytwórca, pytany o zawartość kwasu oleinowego, niepożądanego składnika oliwy, niemal się obraża, uważając najwyższą jakość przygotowanego produktu za powód do dumy. Podobnie zresztą jak zamieszkiwanie w Toskanii – „te wzgórza są najlepsze w całych Włoszech” (PST, 212) – zarzeka się. Znowu przestrzeń określana jest przez pryzmat pokarmu. „Jakość t u t e j s z e j [podkr. – Ł.Ł.] żywności jest tak wspaniała, że wystarczy najprościej ją przygotować” (PST, 123–124) – tłumaczy pisarka w innym miejscu. Ten sam wątek pojawia się kilkakrotnie:

W każdej trattoria w całej nieomal Toskanii jadłospis jest prawie niezmienny: zwykle makarony z ragù, masłem i szalwią, z sosem ziołowym albo z pomidorem i bazylią, zwykły wybór mięs pieczonych albo z rusztu, contorni (jarzyny do mięsa), będące zwykle frytkami i szpinakiem albo surówką. Jakoś nikomu się nie chce urozmaicać tej klasycznej kuchni (PST, 176–177).

Nie trzeba zmieniać sprawdzonych receptur, skoro przynoszą tak świetne rezultaty. Odwiedzanie licznych restauracji utwierdza autorkę w przekonaniu, że estetyczne wnętrza nie są ważniejsze od wysokiej klasy potraw. Otaczająca bohaterów przyroda pozostaje niezmiennie urzekająca, natomiast przestrzenie ukształtowane przez człowieka stosunkowo często okazują się niedoskonałe. Mayes nie skoncentrowała się bowiem, inaczej niż wielu autorów wspomnień z podróży po Włoszech, na wyliczaniu imponujących zabytków architektury i sztuki. Istotniejsza jest prowizoryczna kuchnia w Bramasole, jako miejsce, w którym Amerykanka zdobywa cenne doświadczenia. Również w restauracjach najważniejszy nie jest wystrój, cisza, duża ilość miejsca ani nawet schludność:

Ostatecznie jedziemy do Camucii na pizzę. Eda i moje ulubione lokale są zamknięte, więc kończymy w jakimś najwyraźniej poślednim i nijakim. Pizza jest jednak wyborna i jakoś nikt nie zauważa szarości zakurzonych firanek ani kota, który skacze po sąsiednim stoliku i wylizuje resztki czyjejś kolacji (PST, 113).

W sali huczne wesele, wszystkie kelnerki są tym przejęte. Kierują nas na tył. Siadamy tam sami wśród ech coraz głośniejszej zabawy. Nie szkodzi. W kamiennym zlewie spiętrzone brzoskwinie przesycają powietrze swoją wonią. Zamawiamy gęstą zupę cebulową, pieczonego gołębia, kartofle z rozmarynem, co jeszcze? Brunello z tej winiarni (PST, 172).

W „Enoteca Passaparola” na trasie do Montemerano kuchnia pożywna, oprawa bardzo niedbała, papierowe serwetki, jadłospis wypisany kredą na tablicy, goła podłoga z desek. [...] Zamawiamy duże porcje jarzyn z rusztu, cudowne zielone sałatki i butelkę Lunaia, jeszcze jednego świetnego miejscowego wina, Bianco di Pitigliano z winnicy La Stellata. Kelner mówi nam owinie Morellino ze spółdzielni na tym obszarze [...] i przynosi kieliszek, żebyśmy spróbowali. Tak więc znajdujemy wino na nasz stół już do końca lata. Cena butelki po mniej więcej dolarze siedemdziesiąt. Smak głęboko miodowy, wprost zaskakujący. Wino rzetelniejsze niż wszystkie reserve Morellino, które dotychczas piliśmy, wino, które wytrzyma wszelką konkurencję (PST, 183).

Chociaż nie wszystkie aspekty włoskiej rzeczywistości Mayes uznaje za pozytywne – niektóre, jak niedbałość o porządek, wydają się co najwyżej tolerowane – bez wątpienia sposób akcentowania prostoty i naturalności sugeruje szczególne znaczenie tych wartości dla autorki. Niezbyt wysoki poziom wyrafinowania toskańskiej kuchni w porównaniu do powszechnego mniemania o potrawach kalifornijskich czy francuskich okazuje się zaletą w ujęciu pisarki, która podkreśla archetypowy charakter popularnego placka⁶:

Leży mi na sercu wyczarowanie tej wszechobecnej *torta della nonna*, która wydaje się początkiem i końcem włoskich deserów. Rozmaitość deserów francuskich i amerykańskich staje się po prostu nieciekawa tu, w miejscowej kuchni (PST, 73).

⁶ Por. A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków 2012, s. 286.

Co zastanawiające, Mayes zaznacza, że dostępne w cukierniach ciasta są zbyt suche, a na lody wykonywane ze świeżych składników, nie z proszku, bardzo trudno trafić, ale podkreśla jednocześnie szczęśliwe położenie Toskanii, obfitującej w chętnie spożywane po kolacji owoce, doskonałe „zwłaszcza z miejscowym *pecorino*, gorgonzolą czy z trójkątnymi kawałkami *parmigiano*” (PST, 74). W innych miejscach utworu Amerykanka twierdzi, że do toskańskich win deser nie jest potrzebny, a jej partner Ed, zastępuje słodczyce *espresso* z dużą ilością cukru. Jak wynika z tekstu, naprawdę dobre desery wykonują albo kucharze z drogich restauracji, albo rodowite Włoszki, jak matka jednego ze znajomych. Prosty placek wykonany przez autorkę – z jajek, mąki, mleka, mamałygi, cukru, proszku do pieczenia, masła i pinioli – urzeka signora Martiniego. Jego zachwyty może być odbierany jako potwierdzenie zrozumienia przez Mayes jednego z istotnych aspektów miejscowej kultury. Anna Wieczorkiewicz, pisząc o strategiach antyturystycznych, podkreśla, że jedzenie jest „językiem pierwotnym i uniwersalnym, takim, który poprzedza porozumienie werbalne i umożliwia powstanie elementarnej więzi międzyludzkiej”⁷.

Amerykanka stara się zrozumieć Italię dzięki intelektualno-fizycznej aktywności – pozostającej na pograniczu grupy zajęć najbardziej pierwotnych i sztuki – jaką jest gotowanie⁸. W toku dalszej narracji okazuje się to strategią zasadną, skoro w Italii, przedstawianej przez pisarkę, jedzenie stanowi tak istotny element tożsamości⁹. Jak się przekonuje autorka, każda prowincja praktykuje specyficzne zwyczaje żywieniowe (toskańczyków powszechnie nazywa się „fasolożercami”), każda wioska posiada własny gatunek wina, a umiejętności kulinarne mogą służyć za znak rozpoznawczy osoby, jak w przypadku kobiety, „która ma najlżejszą na północ od Rzymu rękę do robienia *gnocchi*” (PST, 88). Poza tym jedzenie jest podstawowym tematem rozmowy z ludźmi słabo znanymi, przejmując funkcję pełnioną w świecie anglosaskim przez pogodę – jeżeli w portretowanej

⁷ Tamże, s. 273.

⁸ Por. M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność...*, dz. cyt., s. 145, 184.

⁹ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty...*, dz. cyt., s. 279.

przez Mayes Toskanii w ogóle porusza się kwestie związane z pogodą, to przeważnie w związku ze zbiorami lub potrawą odpowiadającą aurze.

Wieczorny chłód, jak tłumaczy Amerykanka, pobudza apetyt, dlatego latem kolacje są bardziej obfite niż obiady. Poszukując przykładów dostosowania jedzenia do przyrody, warto się też przyjrzeć obu rozdziałom zawierającym podzielone według sezonów przepisy – letni jadłospis radykalnie różni się od zimowego. Ten pierwszy zawiera interesujące warianty powszechnie znanych, stosunkowo lekkich potraw, jak *bruschette*, pizza, *risotto* czy tarta, które można uznać za charakterystyczne dla kuchni włoskiej w innych krajach. Na zimowy jadłospis składają się natomiast takie potrawy jak: *ribollita* – „podnosząca na duchu gęsta zupa z białą fasolą, wszechobecnym chlebem i jarzynami” (PST, 235) – przepiórki duszone na wolnym ogniu z jagodami jałowca i pancettą (zwijany boczkiem suszonym), pieczone kurczaki nadziewane polentą (rodzajem mamałygi), *faraone* (delikatnie wypieczona kura) z koprem, królik z pomidorami i octem winnym, polenta z kiełbasą i *fontina* (krowi ser z Doliny Aosty), polędwica wieprzowa z koprem w polewie miodowej, wreszcie wśród deserów znajduje się przepis na chłopski budyń jabłkowo-chlebowy. Jak pisze Amerykanka, zimą w jej kuchni „noszą się bogate zapachy”, odmienne od „lekkich woni bazylii, melisy i pomidorów” (PST, 231). Można zarzucać Mayes stereotypowe postrzeganie Włochów i ich kultury, trzeba jednak przyznać, że umieściła we wspomnieniach szereg przepisów na potrawy mało popularne na Zachodzie, wykonane ze składników niekoniecznie kojarzonych z Italią. Zwraca uwagę zwłaszcza wyeksponowanie polenty, grzybów, wędlin, pieczonych mięs (czasem nawet dziczyzny) i roślin strączkowych (oprócz fasoli w kilku miejscach pojawiają się soczewica i groch) – podkreślona została rola jedzenia zdecydowanie różnego od popularnej sałatki *caprese*. Znaczną część potraw wymienionych w rozdziale o kuchni zimowej wypada zaliczyć do odświętnych, niektóre są tradycyjnie spożywane w Boże Narodzenie, inne w Nowy Rok, warto jednak podkreślić, że nawet *faraone* nie należy do dań szczególnie skomplikowanych, a przybiera się je powszechnie dostępnymi na miejscu ziołami. Zasadniczo Mayes trzyma się zatem paradygmatu kuchni ubogiej.

Należy w tym miejscu zaznaczyć, że określenie „kuchnia uboga” niekoniecznie oznacza mały wybór składników, dostrzeżenie ich różnorodności czasami wymaga jednak uwagi i wiedzy. Podstawą bardzo wielu potraw jest po prostu *pasta*, a za okrasę służą zielenina z własnego ogrodu i ser, bogactwo jednak przejawia się w subtelnych różnicach między poszczególnymi produktami, dzięki którym każda potrawa może występować w wielu wariantach:

W zatłoczonym małym sklepie spożywczym doliczyłam się trzydziestu siedmiu rodzajów suszonego makaronu, a na ladzie są świeże gnocchi, pici, gruby makaron w długich pasmach, fettuccine (łazanki z sosem mięsnym, pomidorami i serem) i dwa rodzaje ravioli. W sklepie już wiedzą, o jaki nam chodzi chleb i że chcemy bufala, mozzarella z bawolego mleka, a nie z normale, krowiego (PST, 89).

Najprawdopodobniej jednak postawą wynikającą z dawniejszego ubóstwa włoskich chłopów, jest szczególny szacunek do pożywienia. „Ponieważ chleb trzeba kupować codziennie, w kuchni toskańskiej wykorzystuje się jego resztki” (PST, 124) – podkreśla Mayes. Amerykanka, która nie musi oszczędzać na pieczywie, nie jest też zdeterminowana toskańskim wychowaniem, akceptuje miejscowe zwyczaje. Odkrywa jednocześnie przyjemność, jaką może dawać uboga kuchnia: „te toporne bochenki nadają się doskonale na puddingi z chleba i francuskie grzanki z jajkiem i mlekiem, najlepsze, jakie w życiu jadłam” (PST, 124). Autorka przejawia skłonność do minimalizmu, który wydaje się, w połączeniu z pozycją cudzoziemki, skutkować tym silniejszym percypowaniem kulinariów, odkrywaniem tej sfery rzeczywistości na nowo. Jak się okazuje, kuchnia uboga obfituje w bogactwa.

Wrastanie w kulturę, wrastanie w naturę

Znaczną część kompetencji kulturowych, jak to już zostało powiedziane, Mayes nabywa dzięki kulinariom – dzięki rozmowom na ich temat z Włochami i dzięki własnym doświadczeniom związanym z przyrządzaniem potraw. Czytelnik śledzący przedstawienie „toskańskiej biesiady” – złożonej między

innymi z ogromnej różnorodności „typowych *antipasti*” oraz „pierwszych dań do skosztowania” (PST, 113) – może nabrać przeświadczenia o pierwszorzędym znaczeniu równowagi pomiędzy zapamiętaniem w radości jedzenia a umiarem (bo przecież wszystkie te potrawy mają służyć jedynie pobudzeniu zmysłów, nie obżarstwu) cechującym kulturę Italii. Również Amerykanka wydaje się naprzemiennie przyjmować skrajne postawy – zgoła ascetyczną, kiedy w upalne dni niemal nie przyjmuje pokarmów lub zadowala się potrawami najprostszymi, oraz bliską hedonizmowi, gdy posiłek jawi się jako najlepsza nagroda, główna radość życia i podstawowe narzędzie poznania świata, co widać zwłaszcza w scenach z podróży do Maremmy¹⁰. Tę oscylację można postrzegać jako dowód zaistnienia mimikry – autorka naśladuje cechy charakterystyczne dla społeczności, do której zaczyna przynależać. Podobnie jak jej partner Ed, który uczy się pić kawę według włoskich zwyczajów, co więcej, ulega miejscowej pasji do kulinariów i podczas pobytu w Italii bardzo często gotuje.

Obserwacje zawarte w dalszych partiach *Pod słońcem Toskanii* sugerują, że kulinaria stanowią dla Włochów nieodłączny element rozmaitych sposobów spędzania wolnego czasu – niekiedy schodzą na dalszy plan, jednak stale są obecne. Dla samej Mayes kawa bywa pretekstem, żeby „spokojnie się pogapić” (PST, 117), a spotkania towarzyskie muszą obfitować w przyjemności kulinarne, ponieważ „kuchnia i stół to już zobowiązanie” (PST, 125), choć jedzenie nie wydaje się ich głównym celem, skoro narracja eksponuje raczej rozmowy. Podobny stosunek do jedzenia miewają, według kreacji pisarskiej, Włosi prezentowani jako posiadacze niekwestionowanej umiejętności dostosowania rytmu pracy i pożywiania się do warunków klimatycznych:

W rozkosznym odurzeniu, kiedy już ostatnia gruszka została przepołowiona, ostatnia skórka chleba zgarnęła ostatnie okruchy gorgonzoli, ostatnia kropla wina spadła do kieliszka, można przeżuwać w myśli, jeżeli ma się skłonność do tego, swoje uczestnictwo w wielkim zbiorowym błogostanie. Bo zapada się w błogostan jak wszyscy inni we Włoszech. Miliony spódnic i spodni wy-

¹⁰ Por. tamże, s. 261, 266.

świecą się z tyłu od siedzenia na milionach krzeseł przy milionach stołów, na którymi latają roje miniaturowych muszek. [PST, 126]

Delektowanie się posiłkiem i bezruch sjesty zostają w dalszej części opisu skonstrastowane z nierozsądnym zachowaniem turystów, którzy,

zamiast siedzieć gdzieś przy stole, włączają się w nieznośnym słońcu, patrząc przez metalowe kraty na wystawy zamkniętych o tej porze sklepów, pchają masywne drzwi kościołów, też zamkniętych, siedzą przy fontannach i zezują zmrużonymi oczami w kieszonkowe przewodniki (PST, 127).

Zabieg enumeracji, będący osią tego opisu, podkreśla śmieszność przyjezdnych nierozumiejących, w odróżnieniu od pisarki, że kluczowe podczas zwiedzania Włoch jest znalezienie wieczorem miejsca w dobrej restauracji, zanim wszystkie stoliki zostaną zajęte.

Z wypowiedzi autorki wyraźnie wynika, że wywoływanie doznań estetycznych nie jest jedynie domeną sztuki i architektury – które stanowią dla turystów główny przedmiot zainteresowania – ale też codziennych posiłków. Wspomina się między innymi o ustawionym w przydomowym ogrodzie stole:

Nakrywa się taki stół głównie dla przyjemności, jaką sprawia przesiadywanie przy posiłku pod drzewami w południe. Z otwartego powietrza czerpie się pokój, odprężenie, wolność (PST, 126);

Żółcień jaśnieje, nęci, żebyśmy przybiegli z domu z dzbanami i parującymi salaterkami, z koszykami świeżych owoców i świeżych serów owiniętych w liście winorośli (PST, 129).

Widać jednak wyraźnie, że celem odnowienia stołu i nakrycia go obrusem nie jest stworzenie zaawansowanej konstrukcji estetycznej, mającej zadziwić biesiadników, ale po prostu aranżacja odpowiednich warunków do spędzania czasu na konwersacji w otoczeniu przyrody¹¹. Trudno znaleźć w tekście fragmenty dotyczące przybierania posiłków w szczególności

¹¹ Por. tamże, s. 302.

wyrafinowany sposób. Autorka stara się przede wszystkim wydobyć odpowiednią gamę smaków, autorytetami nie są dla niej szefowie najlepszych restauracji, traktujący danie niczym dzieło plastyczne, ale sprzedawczynie jarzyn, udzielająca cennych wskazówek, jak ta, aby do zupy dodać twardą, przeważnie wyrzucaną piętękę sera parmeńskiego, która rozpuści się pod wpływem temperatury, czyniąc potrawę pełniejszą.

Jedzenie jest bez wątpienia środkiem do nawiązania głębszej relacji z przyrodą. Punktem kluczowym wydaje się intensywne poznanie multisensoryczne, zastępujące poprzedzającą je kontemplację krajobrazu¹². Mayes już na początku pobytu w Bramasole uczy się wykorzystywać dziwkę rukolę, „której jest pod dostatkiem na podjeździe i przy kamiennych murkach” (PST, 34). Coraz lepszemu rozumieniu Italii towarzyszy nie tylko zorientowanie się, które produkty są najbardziej cenione – choć i ono wydaje się ważne, skoro autorka podkreśla, że ocet balsamiczny musi koniecznie pochodzić z Modeny – ale też nabywanie wiedzy o miejscowej przyrodzie, zwłaszcza tej w najbliższym otoczeniu, w okolicach Cortony. Amerykanka przedstawia złożony proces uczenia się, postępujący dzięki uważności, widoczny zwłaszcza w scenie odkrycia orzeszków pinii we własnym ogrodzie. Mayes, dostrzegłszy Włochów zatrzymujących się na szosie, bezskutecznie próbuje zrozumieć ich zachowanie. Wreszcie signor Martini wyjaśnia jej, że jest posiadaczką naturalnego skarbu – szyszek sosnowych, z których uzyskuje się słynny przysmak, bardzo drogi, zwłaszcza poza stosunkowo niewielkim obszarem naturalnego występowania pinii. Mayes uzmysławia sobie ograniczenia własnej wiedzy – znała przecież wygląd, smak i zastosowanie tych orzeszków, sposób uzyskiwania również *ex post* wydaje się jej całkowicie oczywisty, nie domyśliła się jednak, że może je otrzymać z posiadanych w Bramasole drzew – trudnych, jak sama przyznaje, do przeoczenia. Bez wątpienia na tę zaskakującą nieuwagę mają wpływ z jednej strony miejskie doświadczenia kulinariów – z perspektywy tamtejszego konsumenta funkcjonujących najczęściej jako produkty w dużej mierze przetworzone – z drugiej strony brak oswojenia z tokańską

przyrodą. Należy najpierw zrozumieć, czym się wyróżnia pinia i jakie dobra zapewnia, aby ją zauważyć i wydobyć jej bogactwo – są to kompetencje, które wymagają dłuższej obserwacji. Jak się okazuje, najłatwiej je nabyć dzięki kontaktowi z miejscową ludnością, przechowującą gromadzoną przez pokolenia wiedzę praktyczną.

Zdobywanie informacji posiadanych przez Toskańczyków nie byłoby jednak, jak wynika z kreacji Mayes, wystarczające. Do nawiązania intensywnego kontaktu ze światem materialnym potrzebne jest jeszcze własne doświadczenie, stopniowe nabywanie umiejętności patrzenia – dzięki wciąż powtarzanym obserwacjom ciągów przyczynowo-skutkowych, związanym często z przyjemnością wzrokową, niekiedy prowadzącym jednak do konfrontacji z widokiem niechcianym, jak podczas wizyty na targu zwierzęcym lub u rzeźnika.

Tuż poniżej tarasu widzę zielone twarde figi na dwóch figowcach i gruszki na gruszy. Będą piękne zbiory. Mrożony napój z wina, cukru i gruszek, lody gruszkowe, zielone figi (czy w figach jeszcze zielonych już mogą być osy?) do wieprzowiny, figowe racuszki, ciasto z figami nocciolo. (PST, 82).

U rzeźnika jest fatalnie. Przyznaję, że to nielogiczne. Jeżeli się jada mięso, przecież się akceptuje to, skąd ono się bierze. Ale spuszczone łebki, zamknięte Oczki przepiórek... muszę przystanąć i patrzeć. Łebki kogucie, kurze nóżki (z pazurkami żółtymi jak paznokcie pani Ricker, z którą moja babcia grywała w karty), kępka futerka na dowód, że to jest królik, a nie kot, całe krowy wiązane za nogi nad kwadratem papieru, żeby krople krwi nie kapały na podłogę – wszystko to przyprawia mnie o mdłości. Przecież nie będzie się jeść tych puszystych kurcząt. (PST, 119).

Trzeba jednak zaznaczyć, że Amerykanka nie przyjmuje wszystkich postaw właściwych, według niej, Toskańczykom – dotyczy to na przykład ich bezceremonialnego obchodzenia się z mięsem. Mayes, podając przepis na królika, zaleca zastosowanie włoskiej nazwy tego zwierzęcia, tak, aby dzieci – można się zastanawiać, czy tylko o nie chodzi – nie zorientowały się, jakie mięso jedzą. Bardziej znaczący jest jednak przykład oliwek, których według tokańskich zwyczajów nie należy zrywać w określonej fazie księżyca. Amerykanka przeważnie korzysta z formułowanych przez

¹² Por. tamże, s. 263, 269, 278, 294.

Włochów zaleceń dotyczących uprawy roślin, w tym wypadku jednak decyduje się postępować zgodnie z potocznie rozumianym racjonalizmem. Należy znów zauważyć oscylowanie pomiędzy odmiennymi postawami – w tym wypadku posłuszeństwem wobec osądu społeczności lokalnej oraz zdaniem się na własne rozeznanie. W odwołaniu do stereotypów narodowych, można byłoby uznać tę sytuację za próbę odróżnienia tożsamości Toskańczyków, przywiązanych do irracjonalnych imperatywów, od Amerykanów, potomków ludzi, którzy podbijali Dzikie Zachód. Jeżeli weźmie się jednak pod uwagę niebagatelny wpływ księżycy na całą przyrodę, włącznie z człowiekiem, tego rodzaju interpretacja wydać się może nadużyciem. Również Mayes nie problematyzuje tej sceny wprost jako przykładu starcia przeciwnych mentalności, utwór pozostaje więc otwarty na tego rodzaju odczytanie lub jego brak. Amerykanka jest po prostu szczęśliwa, że udało się uzyskać wspaniałą oliwę – dojrzałą na jej własnej ziemi, zebraną przez nią i Eda, samodzielnie dostarczoną rzemieślnikowi, który starannie wykonał ten drogocenny płyn.

Zakończenie

Obie kategorie porządkujące rolę kulinariów w tekście – bogactwo ubogiej kuchni oraz kontakt z naturą – zająbiają się ze sobą, co więcej, niektóre fragmenty narracji można uznać za przykłady występowania obu zjawisk. Wizja Toskanii zaprezentowana przez Mayes wydaje się stosunkowo spójna. Tamtejsze podejście do pozyskiwania produktów żywnościowych, gotowania i jedzenia jest centralnym elementem tożsamości. Przyjęcie włoskich wzorców kulturowych prowadzi do zmiany stylu życia, co z kolei skutkuje pogłębieniem relacji z naturą. Przyroda jawi się jako byt ambiwalentny, z jednej strony arkadyjski, zapewniający rozmaite rozkosze, z drugiej całkowicie podporządkowany niezmiennym prawom – przemianie sezonów, fazom księżycy, wreszcie strukturze łańcucha pokarmowego:

Znajomy odpina ładny skórzany kapturek sokoła i już jak strzała leci to ptaszysko do Placida. W powietrze wzbijają się piórka. Sokół pożera szybko krwawe szczątki. Nie ma już przepiórki (PST, 199).

Trudno się tym prawom sprzeciwić, choć można je ujarzmić.

Znajomy daje sygnał gwizdkiem. Sokół wraca na jego nadgarstek, daje sobie włożyć kapturek. Przedstawienie mrożące krew w żyłach (PST, 199)

Ten drastyczny obraz w urzekającej scenerii – będący *nota bene* aktualizacją toposu *Et in Arcadia ego* – można interpretować jako próbę uogólnienia, metaforę Toskanii, gdzie istnienie wydaje się Mayes pełniejsze niż w San Francisco. To w Bramasole autorka odzyskuje zdrowy sen, powraca do wspomnień z dzieciństwa, zdobywa, jak się wydaje, stabilność emocjonalną po zakończeniu wieloletniego małżeństwa. Przyjmuje również tradycyjną rolę kobiety-kucharki, nawiązując na tej płaszczyźnie kontakt z innymi przedstawicielkami tej samej płci – zarówno poznawanymi na targu w Cortonie, jak i, w sensie metaforycznym, z własną nianią, którą *ex post* zaczyna lepiej rozumieć. Osiągnięta równowaga ma też inny wymiar, mianowicie poznawczy. O ile Ameryka – gdzie Mayes wykłada na uniwersytecie i mieszka w racjonalnie zaplanowanym, schludnym domu – jest przestrzenią zdominowaną przez wiedzę teoretyczną, o tyle w Toskanii pisarka posługuje się intuicją, związaną z gotowaniem i innymi pracami pamięcią ruchową, potocznym doświadczeniem, wreszcie doznaniem zmysłowymi. Z czasem nabiera przekonania, że najważniejszy dla codziennej egzystencji nie jest kontakt z tak zwaną wysoką kulturą, ale zajęcia i przyjemności tradycyjnie klasyfikowane jako niższego autoramentu – jedzenie, praca w ogrodzie, obserwacja skutków własnej ingerencji w otoczenie¹³.

Odbiorca może obserwować u Amerykanki zmianę postawy wobec rzeczywistości materialnej. Mayes staje się uległa wobec zaleceń wynikających z tradycji toskańskiej, także wobec rytmu natury, cyklu dnia i roku, co przejawia się zarówno w odpoczynku podczas sjeisty, jak i dostosowaniu potraw do sezonu i dojrzewających w danym okresie składników. To nie jest postawa bierna, wydaje się raczej nastawiona na uważność, antropologiczne poniekąd zdumienie, obserwację przyrody, zwierząt i ludzi. Jak

¹³ Por. M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Wynaleźć codzienność...*, dz. cyt., s. 144, 168, 196.

pisze Wieczorkiewicz, posługująca się *Pod słońcem Toskanii* jako istotnym przykładem współczesnych tendencji w turystyce, „tym, co najistotniejsze dla poznawania Włoch [według Frances Mayes – Ł.Ł.], są doznania zmysłowe”¹⁴. Tak sformułowane uogólnienie podkreśla jednak bierność podmiotu. Tymczasem wiedzę i harmonię zdobywa się tu dzięki działaniu pełnemu odwagi, pokory i spontaniczności. Tego rodzaju aktywnością bez wątpienia jest sztuka kulinarna, pojmowana jako całość, od wyhodowania przynajmniej części potrzebnych produktów, przez ich twórcze wykorzystanie, po zdolność do cieszenia się nimi¹⁵.

BIBLIOGRAFIA

- Burzyńska A., *Kulturowy zwrot teorii*, [w:] *Kulturowa teoria literatury. Główne zjawiska i problemy*, red. M.P. Markowski, R. Nycz, Kraków 2010.
- de Certeau M., Giard L., Mayol P., *Wynaleźć codzienność. Mieszkać, gotować*, przeł. K. Thiel-Jańczuk, Kraków 2011.
- Lévi-Strauss C., *Surowe i gotowane*, przeł. M. Falski, Warszawa 2010.
- Łebkowska A., *Gender*, [w:] *Kulturowa teoria literatury. Główne zjawiska i problemy*, red. M.P. Markowski, R. Nycz, Kraków 2010.
- Mayes F., *Pod słońcem Toskanii*, przeł. Z. Kierszys, Warszawa 2005.
- Wieczorkiewicz A., *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Kraków 2012.

ABSTRAKT

Celem artykułu jest rekonstrukcja i interpretacja głównych elementów dyskursu o kulinariach prezentowanego przez Frances Mayes w eklektycznej książce *Pod słońcem Toskanii*. Podstawowymi koncepcjami porządkującymi tekst Amerykanki wydają się kuchnia uboga (*la cucina povera*) i powrót do natury, której jednak nie przeciwstawia się kulturze. Namysł nad książką

¹⁴ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty...*, dz. cyt., s. 268.

¹⁵ Por. M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, dz. cyt., s. 188.

prowadzi do wniosku, że nabywanie kulinarnej biegłości stanowi w ujęciu Mayes wyjątkowo efektywną metodę poznania obcego kraju i jego mieszkańców. Spożywanie natomiast jest doznaniem o charakterze zarówno zmysłowym, jak duchowym. Rezultatem przedstawianej przez autorkę drogi ma być pogłębienie relacji ze światem i uzyskanie podstawowej harmonii egzystencjalnej.

słowa kluczowe: *Frances Mayes, Pod słońcem Toskanii, kuchnia, zmysły*

ABSTRACT

The article's aim is to reconstruct and interpret the main elements of the culinary discourse presented in an eclectic book *Under the Toscan Sun* by Frances Mayes. The basic concepts which organize the American's text seem to be: poor cuisine (*la cucina povera*) and return to nature (which is not opposed to culture though). Reflection on the book leads to the conclusion that – according to Mayes – the process of purchasing culinary proficiency is an extremely effective method to know a foreign country and its people. What is more, consuming is both a sensuous as spiritual experience. The results are deepened relations with the world and existential harmony achieved.

keywords: *Frances Mayes, Under the Toscan Sun, cuisine, senses*

BIOGRAM

Łukasz Łoziński (ur. 1989) – literaturoznawca, antropolog. Współpracował m.in. z Muzeum Etnograficznym im. Seweryna Udzieli w Krakowie i miesięcznikiem ZNAK. Redaktor naczelny „Polisemii” – czasopisma naukowego antropologów literatury. Przygotowuje rozprawę doktorską na temat powrotu zainteresowania klasyczną elegancją męską we współczesnej Polsce.

