



MISCELLANEA

Joanna Szydłowska

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, Polska

joanna.szydłowska@uwm.edu.pl • <https://orcid.org/0000-0002-2038-2283>

O promocji miejsc, pamięci i genealogii. Potencjał komunikacyjny receptur kulinarnych Agaty Grzegorzczuk-Wosiek

About the promotion of places, memory and genealogy.

Communication potential of culinary recipes Agata Grzegorzczuk-Wosiek

Über die Förderung von Orten, Erinnerung und Genealogie.

Das Kommunikationspotenzial der kulinarischen Rezepte

von Agata Grzegorzczuk-Wosiek

Słowa kluczowe: pamięć, narracja, dziedzictwo, Kresy, receptura kulinarna

Keywords: memory, narrative, heritage, culinary recipes, Kresy

Schlüsselworte: Erinnerung, Erzählung, Erbe, Grenzland, kulinarisches Rezept

STRESZCZENIE

Celem artykułu jest opis potencjału komunikacyjnego tekstów wyrosłych na bazie receptur kulinarnych zebranych w książce Grzegorzczuk-Wosiek *Historia na talerzu*. Zostanie podjęta próba rekonstrukcji mechanizmów przywołań kresowej pamięci rodzinnej poprzez medium kulinarnych receptur przywiezionych w repatrianckich kufrach; rozstrzygnięcia dylematów genealogicznych narracji Grzegorzczuk-Wosiek, ze szczególnym uwzględnieniem mariażu literatury dokumentu osobistego (diariusz, wspomnienie) z piśmiennictwem użytkowym (przepisy kulinarne), tradycją oralną (gawęda) oraz spojrzeniem z perspektywy kobiet (herstory). Przedstawione zostaną uznane za znaczące elementy topografii kresowej, wartości oraz aspekty codzienności ziemiańskich Kresów, utrwalone w rodzinnym przekazie. Zastosowane zostanie instrumentarium właściwe dla literaturoznawstwa, medioznawstwa i antropologii kulinarnej.

ABSTRACT

The aim of this article is to describe the communicative potential of texts grown on the basis of culinary recipes collected in Grzegorzczyk-Wosiek's book *Historia na talerzu*. The aim will be to reconstruct the mechanisms of evocation of borderland family memory through the medium of culinary recipes. We will talk about the elements of borderland topography considered significant, about the values and everyday life of the landed borderlands recorded in the family transmission. We will resolve the genological dilemmas of Grzegorzczyk-Wosiek's narrative, with a special focus on the marriage of personal document literature (diario, memoir) with applied writing (recipes), oral tradition (storytelling) and the view from the perspective of women (herstory). We will use instrumentation appropriate to literary studies, media studies and culinary anthropology.

ZUSAMMENFASSUNG

Ziel dieses Artikels ist es, das kommunikative Potenzial von Texten zu beschreiben, die auf der Grundlage der in Grzegorzczyk-Wosieks Buch „Historia na talerzu“ (Geschichte auf dem Teller) gesammelten Kochrezepte entstanden sind. Ziel ist es, die Mechanismen zu rekonstruieren, mit denen die Erinnerung an das Grenzland in den Familien durch die kulinarischen Rezepte, die in repatrierten Koffern mitgebracht wurden, wachgerufen wird. Wir werden über die als bedeutsam erachteten Elemente der Grenzlandtopographie sprechen, über die Werte und das Alltagsleben der Grenzländer, die in den Familienberichten festgehalten sind. Wir werden die genologischen Dilemmata der Erzählung von Grzegorzczyk-Wosiek auflösen, mit besonderem Augenmerk auf die Verbindung von persönlicher Dokumentenliteratur (Tagebuch, Memoiren) mit Gebrauchsschreiben (Rezepte), mündlicher Überlieferung (Erzählung) und der Sichtweise aus der Perspektive der Frauen (Herstory). Wir werden Instrumente aus der Literaturwissenschaft, der Medienwissenschaft und der kulinarischen Anthropologie verwenden.

ZAŁOŻENIA

Materiałem analitycznym prezentowanych tu refleksji będą teksty zebrane w tomie Agaty Grzegorzczyk-Wosiek *Historia na talerzu. Rodzinne opowieści, których się nie zapomina, kresowe smaki, do których się wraca*¹. Tekst jest wariacją na temat formuły książki kucharskiej, w której autorka sięga po rozmaite narzędzia budowania narracji o przeszłości miejsc i historii rodziny. Celem będzie rekonstrukcja mechanizmów przywołań kresowej pamięci rodzinnej poprzez medium kulinarnych receptur. Przedstawione zostaną uznane za znaczące elementy topografii kresowej, o wartościach i codzienności ziemiańskich Kresów utrwalonych w rodzinnym przekazie. Podjęta zostanie próba rozstrzygnięcia dylematów genologicznych narracji Grzegorzczyk-Wosiek ze szczególnym uwzględnieniem mariażu literatury dokumentu osobistego (dziariusz, wspomnienie) z piśmiennictwem użytkowym (przepisy kulinarne), tradycją oralną (gawęda) i spojrzeniem z perspektywy kobiet (herstory). Zastosowane

¹ A. Grzegorzczyk-Wosiek, *Historia na talerzu. Rodzinne opowieści, których się nie zapomina, kresowe smaki, do których się wraca*, Olsztyn 2022. Niniejszy tekst wyrósł na marginesie prac prowadzonych w ramach interdyscyplinarnego projektu Centrum Monitoringu Internetowego Dziennikarstwa Obywatelskiego na Warmii i Mazurach kierowanego przez dr hab. prof. UWM Urszulę Doliwę i realizowanego w Instytucie Dziennikarstwa i Komunikacji Społecznej UWM w Olsztynie w latach 2022–2024.

zostanie instrumentarium właściwe dla literaturoznawstwa, medioznawstwa i antropologii kulinarnej.

Agata Grzegorzcyk-Wosiek to olsztynianka, plastyczka z dyplomem historii sztuki. Ma w swoim artystycznym *dossier* teksty poetyckie i prozatorskie, bajki dla dzieci i teksty piosenek, animacje kulturalne i liczne inicjatywy w mediach społecznościowych. Z perspektywy prowadzonych tu rozważań na szczególną uwagę zasługuje projekt blogowy „Pamiętnik prababki”² (<https://pamietnikprababki.wordpress.com/>) bliski formule tradycyjnego diariusza. W tym inicjalnym przedsięwzięciu można odnaleźć wiele elementów, które tak ważne będą w następnych projektach artystki: sensotwórczy walor dziedziczenia, ciągłość tradycji, rola podmiotów kobiecych, potencjał dyskursywny pracy animatorskiej i artystycznej autorki. Blogowe zapiski „Dobre opowieści” (<https://dobreopowiesci.wordpress.com/blog/>) koncentrują się natomiast na fenomenie narracji rozumianej jako klucz do reżyserowania indywidualnej i zbiorowej tożsamości podmiotu. Następny projekt autorki – „Przesiedlona codzienność”³ wyrósł z wywiadów z egzulantami z Kresów. Tym razem autorka zwróciła uwagę na życie codzienne, udokumentowała konkluzyjność zetknięć przedstawicieli odmiennych generacji, pokazała, w jaki sposób tradycja wpływa na formowanie się tożsamości współczesnych podmiotów. Blog „Przepisy ze śpiewnika”⁴ (<https://przepisyzespiewnika.wordpress.com/>) był najbliższy idei, która została zrealizowana w książce *Historia na talerzu*, ale na ostateczny kształt dziełałożyły się doświadczenia wyrosłe z pracy nad wszystkimi wymienionymi projektami. Właśnie w intermedialnej, interaktywnej, polisemantycznej materii blogowej Grzegorzcyk-Wosiek odnalazła przestrzeń poszukiwań indywidualnego języka do opisu procesów tożsamościotwórczych. Takie aktywności jak dzielenie się z odbiorcami informacjami o własnym życiu i poglądach (ekspresja przeżyć, dokumentacja relacji z otoczeniem), przekonują Katarzynę Piątek do rozpatrywania blogów jako dokumentów o charakterze autobiograficznym⁵.

GENOLOGIA

Badacze zaliczają książkę kucharską i przepis kulinarny do pism użytkowych, a o realizacji wzorca gatunkowego świadczy sposób konstruowania tekstu, słownictwo,

² W 2015 r. blog został wyróżniony stypendium artystycznym Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego.

³ *Przesiedlona codzienność: smaki i historie opowiadane przy stole*, oprac. A. Grzegorzcyk-Wosiek, Olsztyn 2021. Projekt realizowano w ramach programu Narodowego Instytutu Dziedzictwa „Wspólnie dla dziedzictwa”: (<https://www.youtube.com/watch?v=zeuPqBzOOEA>).

⁴ Była to część projektu „Na szlaku smaku” realizowanego wraz Towarzystwem Przyjaciół Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie.

⁵ K. Piątek, *Blog jako współczesna forma autobiograficzna. Analiza wybranych przykładów*, „Media i Społeczeństwo” 2022, 17, s. 198–211.

informacje o gramaturze i reżimie temporalnym, funkcje przepisów⁶. Rygorystyczny wzorzec gatunkowy przepisu kulinarnego od zawsze wykazywał potencję alternacyjną. Było to widoczne na przykład w koneksjach z materią literacką. Agnieszka Bąbel udowodniła, że świat kulinariów i literatury od zawsze się przenikały i wzajemnie inspirowały; na przestrzeni epok modyfikowała się literackość formuły przepisu kulinarnego, zmieniały się popularne motywy kulinarne⁷. Izabela Kuśnierek twierdzi, że najpoważniejszy wpływ na kształt formalny przepisu kulinarnego ma medium oraz odbiorca, do którego przepis jest kierowany. Przepisy adresowane niegdyś do kucharzy i ich pracodawców, potem także do gospodyń domowych, dziś za pośrednictwem TikToka, Instagrama i YouTube docierają do praktycznie nieograniczonego zbioru odbiorców interesujących się sztuką kulinarną. Wymuszone postępowaniem technologicznym przeobrażenia wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego (od wzorca kanonicznego do alternacyjnego) obejmują m.in. strategie retoryczne służące budowie autorytetu i relacje nadawczo-odbiorcze⁸. Waldemar Źarski pisał o fundamentach poetyki książki kucharskiej:

Prototypowa książka kucharska jest w dużym stopniu tekstem ekspozycyjno-argumentacyjnym, w którym na mocy konwencji ukształtowanej długą tradycją nie występowały inne funkcje poza informacyjną, dyrektywną (w instrukcyjnej odmianie). Stąd treści osobiste i emocjonalne pojawiały się w niej niezmiernie rzadko, a jeśli już, to dla wzmocnienia funkcji ekspozycyjnej autorytarnymi argumentami nadawcy, w celu zwiększenia asertywności komunikatu⁹.

Już pobieżny wgląd w materię tekstu przekonuje, że *Historia na talerzu* nie jest prostą realizacją formuły książki kucharskiej. To forma, dla której przepisy kulinarne są jedynie punktem wyjścia, pre-tekstem (w sensie strukturalnym i merytorycznym). Uruchamiają wielotematyczną, często grymaśną i poddaną woli luźnych skojarzeń osobistą narrację. Ekspozycyjna w powyższym cytacie intencja dyrektywna (związana z realizacją określonych czynności kulinarnych w określonym porządku, przy pomocy określonych narzędzi, zorientowana na określony skutek) w interesującym nas tekście jest uzupełniona o passusy zdominowane przez tonację osobistą dotyczącą losów rodziny. Ten personalny aspekt, w odmianach żartobliwej, wspomnieniowej, nostalgicznej jest *clou* wielu współczesnych opowieści kulinarnych, czego przykładem jest choćby *Café Muzeum* Roberta Makłowicza. Badacze genologicznego

⁶ S. Stokowska, Wykładowki gatunkowe tekstu w książce kucharskiej „Nowoczesna kuchnia domowa...”, pod red. Prof. Emila Wyrobka, w: Socjolekt, idiolekt, idiosstyl. Historia i współczesność, red. U. Sokółska, Białystok 2017, s. 357 i n.

⁷ A. Bąbel, Muza z warząchwi: uwagi o literaturze i kulinariach, Warszawa 2004.

⁸ I. Kuśnierek, Ewolucja wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego, „Poradnik Językowy” 2023, 10, s. 19–31.

⁹ W. Źarski, Książka kucharska da dzieci – adaptacja, odmiana gatunkowa, wariant tekstu?, w: Tekst – akt mowy – gatunek wypowiedzi, red. U. Sokółska, Białystok 2013, s. 418.

oblicza książki kucharskiej jako odmiany poradniczego piśmiennictwa użytkowego wskazują na podatność tego paradygmatu (w aspekcie poznawczym, strukturalnym, pragmatycznym, stylistycznym) na rozwiązania inwariantne warunkowane kontekstem kulturowym i preferencjami autorskimi¹⁰. Jasność tej kwestii ukaże się w świetle analizy polimorficznej tkanki genologicznej projektów kulinarnych dotyczących Warmii i Mazur z ostatniej dekady. W wydanej z okazji Europejskich Dni Dziedzictwa w 2021 r. przez Wojewódzką Bibliotekę Publiczną w Olsztynie bibliografi *Smakując Warmię i Mazury*¹¹ znalazło się kilkanaście projektów aktualizujących formułę książki kucharskiej, przewodnika kulinarnego i regionalnego, reportażu kulinarnego, wspomnienia, eseju historyczno-kulturowego, informatora o lokalach gastronomicznych, wywiadu i felietonu. Jedną z najśłynniejszych książek kucharskich ostatnich lat – *Jadłonomia* Marty Dymek – doczekała się nawet adaptacji teatralnej jako „kulinarno-podróżniczo-kryminalno-rewolucyjny spektakl dla dzieci i młodzieży”¹² w reżyserii Macieja Podstawnego. O „zwodniczym i myślącym” – w domyśle metatekstowym – charakterze komunikatu książki kucharskiej pisał Jarosław Dumanowski.

*Książki kucharskie mają swoją narrację, tworzą i posługują się własnym, swoistym językiem, mówiącym o kuchni i o jedzeniu. Jest on z jednej strony najbardziej zrozumiały i komunikujący różne rzeczy wprost, lecz – jednocześnie – najbardziej zwodniczy i myślący*¹³.

Struktura tekstu Grzegorzcyk-Wosiek jest uporządkowana według kryterium tematycznego. Tytuły rozdziałów wykazują pewną oryginalność: oprócz nazwy potrawy pojawiają się niekiedy nazwy osób, miejsc lub sytuacji związanych z danym daniem (*Pączki według cioci Paulinki!*; *Tort makowy na powitanie Nowego Roku*; *Marmolada z wczesnych jabłek i miedziana misa z Kresów*). Tytuły ułatwiają nawigację w tekście, pozwalają również ukontekstualizować tekst w szerszej perspektywie personalnej, chronologicznej, wydarzeniowej. Kompozycję książki domyka spis treści oraz dwa fragmenty wprowadzające. Pierwszy dotyczy idei powstania książki, drugi to *resume* dziejów rodziny. Tytuł książki definiuje cztery fundamentalne obszary refleksji: Kresy, rodzina, opowieść, kulinaria.

Inaczej niż w klasycznej książce kucharskiej, logika uporządkowania przepisów nie jest oparta na alfabecie. Rządzi porządek pór roku i pragmatyka sezonowości produktów. Że nie jest to rozwiązanie nowatorskie świadczy choćby publikacja pod

¹⁰ Ibidem, s. 436.

¹¹ *Smakując Warmię i Mazury. Bibliografia*, wybór i oprac. M. Pęczak, Olsztyn 2021.

¹² <https://teatrstudio.pl/pl/aktualnosci/zaczely-sie-proby-do-wyspy-jadlonomii/> (dostęp: 26 XI 2023 r.). Premiera spektaklu *Wyspa Jadłonomia* odbyła się na deskach Teatru Studio 18 XI 2022 r.

¹³ J. Dumanowski, *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 2014, 62, 4, s. 537.

redakcją Elżbiety Mierzyńskiej *Rozmowy przy kuchni. Cztery pory roku z przepisami „Mazurskiego morza”* (Olsztyn 2014). Alinearność książki i ekonomia zdyscyplinowanych objętościowo zapisów są atutem. Odbiorca może autonomicznie kreować porządek lektury. Sfragmentaryzowanie tekstu – immanentnie wpisane w poetykę książki zawierającej receptury kulinarne – nie jest już tak oczywiste w przypadku opowieści o genealogii rodzinnej. W tym wypadku poetyka fragmentu jest deklaracją braku aspiracji do stworzenia pełnej, zamkniętej opowieści. Autorka serwuje opowieść świadomie bazującą na strzępach wspomnień, urywkach zachowanych opowieści, prześwietlonych kadrach zdjęć.

Grzegorz Grochowski karierę form autobiograficznych u schyłku XX w. wiązał z takimi implikacjami „jak presja bolesnych doświadczeń wojennych, fascynacja problematyką tożsamości i subiektywności, estetyczne zużycie konwencji artystycznych czy wreszcie kryzys pamięci zbiorowej w nowoczesnych społeczeństwach, gdy centralne dyskursy w znacznej mierze ustąpiły miejsca układom prywatnych wspomnień”¹⁴. Tę potencję dokumentu osobistego doskonale rozumie Grzegorzczyk-Wosiek i adaptuje na grunt swojej książki passusy zabarwione wspomnieniowo, elementy autobiografii, diariusza, materiały epistolograficzne. Repertuar tekstów uzupełniają luźne notatki, wycinki z rodzinnych annałów, cytaty z arcydzieł polskiej literatury, z historii dziejów kulinarnych i tradycji kultury ziemiańskiej, fotografie rodzinne i sytuacyjne. Spośród trzech figur „autobiograficznego trójkąta” stworzonego przez Małgorzatę Czermińską, w prozie Grzegorzczyk-Wosiek najsilniej obecna jest postawa świadectwa (charakterystycznego dla pamiętnika) oraz wyznania (właściwego dziennikowi)¹⁵. Zdaniem Mariusza Zawodniaka piśmiennictwo dokumentu osobistego w okresie powojennym odegrało szczególną rolę w zachowaniu realiów codzienności i w tym sensie stało się cennym nośnikiem znaczeń, „Mimo swojej prywatności, nieoficjalności, dotyka (i dotyczy) tego bieżącego życia w stopniu najwyższym, z elementami jego kreacji włącznie, czyli też wpływania na jego bieg i kształt”¹⁶.

Właśnie do fragmentów codzienności odwołuje się Grzegorzczyk-Wosiek. Kresową codzienność ziemiańskiej rodziny opisuje w oparciu o takie wartości jak swojskość, zwyczajność, naturalność, rutyna, prostota. Ta codzienność – zdawałoby się nudna i bezbarwna – jest interesująca, bo opisuje świat unicestwiony i zapomniany. „Niesłusznie lekceważona codzienność pełni w naszym życiu trudną do przecenienia rolę: tworzy swego rodzaju antropologiczny dziennik rzeczy,

¹⁴ G. Grochowski, *Pamięć gatunków. Ponowoczesne dylematy atrybucji gatunkowej*, Warszawa 2018, s. 294.

¹⁵ M. Czermińska, *Autobiograficzny trójkąt. Świadectwo, wyznanie i wyzwanie. Analiza treści*, Kraków 2002, s. 14–17.

¹⁶ M. Zawodniak, *Powojnie w literaturze dokumentu osobistego. Przyczynki do historii i socjologii życia literackiego w powojennej Polsce*, „Sztuka Edycji. Studia Tekstologiczne i Edytorskie” 2019, 2, s. 68.

antynomiczny wobec dziennika myśli, zaś nasze codzienne zachowania budują społeczeństwo, instytucje i systemy”¹⁷ – pisała Joanna Tomalska-Więcek. Jedną z najbardziej interesujących Grzegorzcyk-Wosiek cech tak praktykowanej codzienności jest jej zwyczajność i niedoskonałość. Ma ona sens praktyczny i estetyczny. Cenny nośnik rodzinnej tożsamości i wiedzy o życiu codziennym rodziny – notatki prababci Maniusi – wykonane są niezdarnie, pewnie w pośpiechu. Nie ma tu kaligraficznych wywijasów, ale taka właśnie naturalna jest codzienność, która interesuje autorkę. Cieszą ją zdjęcia niepozowane, wykonane w dziwnych sceneriach, z zaskoczenia, dalekie od estetyki magazynów lifestylowych. To dlatego jej pamięć przywołuje przedmioty codziennego użytku nadszarpnięte zębem czasu i wybrakowane, ale właśnie dlatego interesujące (samowar, stuletni tasak, wyszczerbiona miska). Ten gest zaufania do przedmiotów ma sens podwójny. Rzeczy codzienne kumulują doświadczenia i przywołują wspomnienia. Po drugie są afirmacją autentyzmu i szczerości. Dokumentują niuanse procesów tożsamościotwórczych: pomagają definiować siebie jako podmiot i członka określonej wspólnoty. Wspierają ekspresję prawd najprostszych i uniwersalnych. Ciotka Paulinka – autorka wspańiałych dań przywołanych w książce – niczego nie zapisywała i nie inspirowała się niczym. Jej zachowania kulinarne były intuicyjne i jako takie wzbudzają podziw Grzegorzcyk-Wosiek. Autorka zainspirowana tym sposobem kreacji rzeczywistości kulinarnej, budując swoją książkę zwraca się w stronę eksperymentu i intuicji. W jej projekcie jest miejsce dla wiedzy z rodzinnych annałów i z poważnych kompendiów; ale jest też przyzwolenie na pomyłkę, eksperyment, a nawet iluzję. I na tym polega wyjątkowość propozycji autorki.

Grzegorzcyk-Wosiek z wielką świadomością przywołuje tradycje gawędy szlacheckiej, która funkcjonuje w jej opowieściach jako określona forma ekspresji¹⁸. Z tą konwencją łączy narrację autorki dygresyjność, asocjacyjność kompozycyjna, żywiołowość języka wyrosła z tradycji oralnej, temat (opowieść kresowo-ziemiańska, ale nie zabarwiona ckliwą nostalgią), obrazki sytuacyjne i koncentracja na detalu codzienności¹⁹.

OPOWIEŚĆ

W jednym z wywiadów autorka przyznaje, że punktem wspólnym jej różnorodnych działań jest *opowieść*: dostrzeżona w piosenkach, baśniach, projektach edukacyjnych

¹⁷ J. Tomalska-Więcek, *Codziennosc w sztuce – sztuka w codziennosci*, w: *Male miasta: codziennosc*, red. M. Zemlo, Białystok 2019, s. 400.

¹⁸ E. Tierling-Śledź, *Gawęda (autobiograficzna)*, „Autobiografia. Literatura. Kultura. Media” 2020, 2, s. 110.

¹⁹ K. Bartoszyński, *Gawęda prozą*, w: *Słownik literatury polskiej XIX wieku*, red. J. Bachórz, A. Kowalczykowa, Wrocław 1991, s. 311–317.

i rodzinnych, grach dla dzieci²⁰. „Každy ma swoją bajk”²¹ – przekonuje Grzegorz-Wosiek, myslc o sile retorycznej opowieści. Autorka czerpie z dowiadczen narratologii jako subdyscypliny podejmującej namysł nad struktur i logik fabuł (literackich, filmowych, dziennikarskich, medialnych, reklamowych, uzytkowych, graficznych, ustnych i pisanych)²². Grzegorz-Wosiek odwołuje się do epistemologicznego sensu narracji, ktor pojmuj jako najbardziej naturalny sposób rozumienia świata i prastruktur opisującą ontologię wiata²³. Zofia Mitosek pisze, że narratologia „traktuj tekst jako globalną struktur semantyczną, ktor gramatyk można opisa na wzór gramatyki zdania”²⁴. Narratologia bada schematy fabularne, analizuj, jak fabuł opisuj uwikłanie podmiotu w schematy kulturowe, jak (auto)narracje wspierają/funduj konstrukcje tożsamości podmiotu w jego wymiarze procesualnym²⁵.

W *Historii na talerzu* fundamentalną story są dzieje narodzin kulinarnego projektu. Najpierw by zeszyt babci Krysi Ayownej podpisany „piewnik”. Jako taki miał być notesem dla tekstów śpiewanych opowieści. Ale pozosta niezapisany. Potem zeszyt przejela matka Krysi (prababcia Maniusia), ktor zaczla notowa tu zupełnie inne opowieści – przepisy kulinarne. Stąd tytuł bloga „Przepisy ze piewnika”. Motyw graficzny zniszczonego zeszytu powraca wielokrotnie w warstwie fotoikonograficznej książki, wzmacnia jej potencjał asertoryczny, waloryzuje pozytywnie przez poświadczenie „długiego trwania” artefaktu. Ta strategia estetyczna jest doc popularna. Odnajdziemy ją np. w książce *Ciasta, ciastka i takie tam* (2011) Agaty Królak, ale także w reportażu podronika Tomka Michniewicza (*Samsara: na drogach, ktorch nie ma*, 2010). W pierwszym przypadku poturbowana okładka reprodukuje wizerunek poplamionego tłuszczem notatnika z przepisami. W drugim – szata graficzna imituje obraz *oldskulowego* przewodnika, o ktorgo atrakcyjności przekonują liczne zagniecenia i plamy.

Narracj są też praktyki jedzeniowe. Claude Levi-Strauss widział w nich najbardziej oczywistą form ludzkiej aktywności. Udowodni, że są opowieścią o strukturze społecznej, o władzy, o normach, estetyce, rytuałach i języku. Zdaniem autora *Trójkąta kulinarnego* gotowanie jest wyrazem mediacji między natur (potrawy surowe) i kultur (potrawy gotowane)²⁶. W *Historii na talerzu* narracje zorientowane są na dokumentowanie współczesnej codzienności oraz na *odpominanie*²⁷ rodzinnej przeszłości. Tu, jak w wielkim garnku, wszystko się ze sobą aczy, przeplata i uzupełnia.

²⁰ A.Z. Brzozowski, *Inspiracja lokalnością wzila się z tekstów piosenek*, „Nowe ycie Olsztyna” 2023, 14, s. 7 https://www.facebook.com/photo/?fbid=995505928419227&set=a.696251618344661&locale=pl_PL (dostęp: 1 IX 2023 r.).

²¹ A. Grzegorz-Wosiek, *Každy ma swoją bajk*, „Kajet” 2016, 4, s. 18.

²² P. Tkaczyk, *Narratologia*, wyd. 8, Warszawa 2020.

²³ *Praktyki opowiadania*, red. B. Owczarek, Z. Mitosek, W. Grajewski, Kraków 2001.

²⁴ Z. Mitosek, *Teorie badań literackich*, Warszawa 2005, s. 270.

²⁵ *Opowiadanie w perspektywie badań porównawczych*, red. Z. Mitosek, Kraków 2004.

²⁶ C. Levi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, tłum. z franc. S. Cichowicz, „Twrcoc” 1972, 2.

²⁷ H. Orłowski, *Warmia z oddali. Odpominania*, Olsztyn 2006.

Swoboda zaczerpnięta z doświadczeń oralnej opowieści wpisanej w zamknięty świat Kresów realizuje się w materii polimorficznej i wielowątkowej. Anegdoty i dygresje sprawiają wrażenie chaosu, w rzeczywistości są dobrze przemyślaną kompozycją – naśladującą spontaniczność i naturalność codzienności. Przepis na herbatę pijaną we dworze inicjuje wzruszającą opowieść o przodku, który czekał na setną rocznicę trwania dworu w rękach rodu. Przepis na ciastka jest pretekstem do opowieści o pięknej miłości prapradziada Alojzego i praprababki Emilii z powstaniem styczniowym i wywózkami na Sybir w tle. Receptura na chrusty otwiera opowieść o karnawale w ziemiańskim świecie przełomu XIX i XX w. wraz z jego etnografią, językiem i estetyką.

KULINARIA

Historia na talerzu wpisuje się w nurt „kulinarnego zwrotu tematycznego”²⁸ – szeroko egzemplifikowanego w piśmiennictwie i poddawanego refleksji badawczej w ramach nauk humanistycznych i społecznych ze szczególnym uwzględnieniem subdyscypliny jaką jest antropologia jedzenia. Jest też przedmiotem zainteresowań interdyscyplinarnych *food studies* jako obszaru badań nad relacjami „między jedzeniem a ludzkim doświadczeniem”²⁹. Karolina Buczkowska-Gołąbek pisała o wzroście zainteresowania tematem:

*Konsumpcja, w tym jedzenia, stała się obecnie jedną z podstawowych strategii budowania tożsamości, obserwowalny jest „boom” na książki kucharskie, wspomnienia i biografie kuchennych sław oraz na blogi kulinarne. Gotowanie stało się modne, a szefowie kuchni brylują w świecie celebrytów. Do tego dochodzi zwrot ku takim terminom, jak autentyczność, smak, zdrowie, co sprawia, że nieunikniony stał się rozwój tzw. food studies (studiów nad jedzeniem), w tym antropologicznych badań nad jedzeniem*³⁰.

Dzieje jedzenia stały się dyscypliną akademicką za sprawą zainteresowań badaczy szkoły „Annales”³¹. Badali oni raczej żywieniowe, ale także estetykę kulinarną i wzorce kulturowe jako impulsy do powstawania międzynarodowych powiązań handlowych i rozwoju wiedzy o świecie. Dopiero później rozwinęła się refleksja nad tym,

²⁸ A. Has-Tokarz, *Współczesna książka kucharska dla dzieci i młodzieży jako produkt medialny*, „Folia Bibliologica” 2018, vol. LX, s. 59–79.

²⁹ Cyt. za. A. Stronciwilk, *Wspólnota, ciało, polityka. Estetyczne i kulturowe konteksty jedzenia w polskiej sztuce współczesnej*. Praca doktorska: Uniwersytet Śląski Wydział Filologiczny, 2018, s. 15. [chrome-extension://efaidnbmnnnibp-cajpcglclefindmkaj/https://sbc.org.pl/Content/337733/doktorat4067_Agata_Stronciwilk.pdf](https://efaidnbmnnnibp-cajpcglclefindmkaj/https://sbc.org.pl/Content/337733/doktorat4067_Agata_Stronciwilk.pdf) (dostęp: 1 IX 2023 r.).

³⁰ K. Buczkowska-Gołąbek, *Antropologia jedzenia w podróży*, „Folia Turistica” 2016, 39, s. 50.

³¹ J. Dumanowski, *Wiedza, narracja i smak...*, s. 530 i n.

co pcha ludzi do wyboru określonych potraw, a co ich od nich odstręcza, jak funduje się prestiż potraw, jak jedzenie kontekstualizuje się ze skomplikowanym systemem nakazów i zakazów, jak strukturalizuje rutynę codzienności i opisuje wyjątkowość dnia świątecznego. Badano smak i logikę postu, dostrzeżono ekspresję kulturową i estetyczną praktyk jedzeniowych. Współcześnie refleksję nad jedzeniem prowadzi się na gruncie dyskursu o zdrowiu, modzie i estetyce, strukturze społecznej, tożsamości, religii i płci.

Jedzenie jest faktem społecznym i kulturowym. Bada się jego wpływ na kondycję fizyczną i mentalną człowieka, analizuje się sposoby produkcji i dystrybucji żywności i implikowane przez nie struktury społeczne, odkrywa się znaczenie potraw i rytuały towarzyszące jego wytwarzaniu i konsumpcji, analizuje się rolę kobiet w procesach wytwarzania, zakres tabu żywieniowego, miejsca i sposoby wytwarzania jedzenia. Nowe obszary badań wykreowała turystyka kulinarna, zmieniająca się geografia głodu i dysfunkcje konsumpcyjne świata Zachodu. Zachowania związane z kuchnią wyrażają styl życia, rejestrują doświadczenia związane z cielesnością i płcią, są ekspresją tożsamości, mają sens ideologiczny, aksjologiczny i estetyczny³². Antropologia zmysłów dowodzi, że nasze preferencje kulinarne podlegają fluktuacjom. „Smak w doświadczeniu jednostkowym ewoluje wraz z przekształceniami kontekstu społeczno-ekonomicznego, technologicznego i kulturowego”³³. Z takim doświadczeniem „migracji smaków” mamy do czynienia w przypadku opowieści Grzegorzcyk-Wosiek o rozstaniu rodziny z Kresami.

Joanna Mroczkowska opisała, w jaki sposób jedzenie nabiera cech lokalności i regionalności i jakie funkcje owo przypisanie pełni w projektowaniu tożsamości zbiorowych. Jedzenie regionalne – mówi Mroczkowska – jest konstruktorem kulturowym wyposażonym w pewne nieistniejące cechy, a więc podlegającym mityzacji, a niekiedy będącym również narzędziem narracji kolonizującej. To *imaginarium* budują na przykład prostota potraw, ich wysoka wartość zdrowotna, związek z naturą, autentyczność doświadczenia produkcji żywności³⁴. Podobnie rzecz się ma z elementem samowystarczalności gospodarstw produkujących żywność, która to cecha w odniesieniu do ziemiańskich tradycji była bardzo mocno eksplikowana w opowieściach Grzegorzcyk-Wosiek. Wiązanie repertuaru doświadczeń jedzeniowych z pojęciem tradycji pozwala wyeksponować rolę więzów rodzinnych i wpisuje podmiot w określoną zbiorowość dzielącą wspólne doświadczenia, przekonania i wartości (wspólne smaki i tożsamości). Dzięki tej praktyce dyskursywnej utrwała się repertuar znaczeń,

³² W kuchni. Kulturowe szkice o przestrzeni, red. A. Krupa-Ławrynowicz, K. Orszaluk-Dudkowska, Łódź 2019.

³³ A. Wieczorkiewicz, Wstęp, w: Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia, red. U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz, Warszawa 2014, s. 14.

³⁴ J. Mroczkowska, Jedzenie regionalne, lokalne czy „swoje” – tożsamościowy wymiar praktyk jedzeniowych na Podlasiu, „Etnografia. Praktyki, Teorie, Doświadczenia” 2020, 6, s. 221.

które zbiorowość uznaje za wartościowe i chce chronić przez zapomnieniem. Zdaje się, że te praktyki wiążą się z konstruowaniem bądź reprodukowaniem narracji/mitów fundacyjnych danej wspólnoty. Jedzenie jest przecież komunikatem, inspiruje pracę wyobraźni i pamięci. „Smaki i zapachy zostają powiązane z kolektywną i indywidualną pamięcią, dzięki czemu niejednokrotnie wywołują silne reakcje emocjonalne (...). Efemeryczne doznania sensualne stają się bodźcem dla wyobraźni, pozwalając na imaginacyjną podróż w czasie i przestrzeni”³⁵.

Joanna Mroczkowska posługuje się pojęciem „nostalgii jedzeniowej”, które wydaje się użyteczne w refleksjach nad prozą Grzegorzczuk-Wosiek:

Nostalgia jedzeniową można rozumieć na dwa sposoby; po pierwsze, jako powtórne doświadczenie i odtwarzanie emocjonujących chwil z przeszłości – taka perspektywa jest najczęstsza i wymiar ten jest zdecydowanie istotny dla zrozumienia tego, jak pojęcie i zjawisko „jedzenia dawnego” ustanawia konkretne relacje pomiędzy ludźmi lub jest używane, by dane relacje ustanowić. (...) Nostalgia jedzeniowa obecna jest również w opowieściach dotyczących migracji – wtedy jedzenie/smak stają się łącznikiem z domem, tutejszością, „swojskością”³⁶.

ZIEMIAŃSKIE KRESY

Bolesław Hadaczek wiązał pojęcie kresonostalgii z literaturą polską (głównie emigracyjną) ocalającą świat sprzed katastrofy wywołanej zmianą geografii Europy Środkowej połowy XX wieku³⁷. Proza Grzegorzczuk-Wosiek – pisana ręką kolejnego już pokolenia pojałtańskich dzieci – ma oczywiście inne aspiracje. Autorka nie tęskni za Kresami, bo ich nie zna. Są dla niej fascynujące wyłącznie jako element wyposażenia biograficznego przodków. Jej wycieczki w stronę praktyk kulinarnych kresowej codzienności nie przypominają retrospekcji o spiżarni babci rodem z *Doliny Issy* Czesława Miłosza czy gorzkich resentymentów zapisanych w *Senniku współczesnym* Tadeusza Konwickiego³⁸. Historia literatury polskiej opisująca spotkania na Warmii i Mazurach po 1945 roku ludzi z różnych zakątków Europy Środkowej, przechowała również opowieści o nawykach kulinarnych. Do 1989 r. kresowe smaki, czule pielęgnowane w realiach rodzinnych wspólnot, wątko funkcjonowały w dyskursie publicznym. Konotowały zbyt wiele nostalgii, dotyczyły newralgicznych relacji polsko-radzieckich i jako takie podlegały szczególnej kontroli Głównego Urzędu

³⁵ A. Stronciwilk, op. cit., s. 315.

³⁶ J. Mroczkowska, op. cit., s. 236.

³⁷ B. Hadaczek, *Historia literatury kresowej*, Kraków 2011, s. 235.

³⁸ A. Mielżyńska, *Tematyka kulinarna w literaturze polskiej XX wieku*, „Acta Universitatis Lodzensis Folia Litteraria Polonica” 2009, 12, s. 249–262.

Kontroli Prasy, Publikacji i Widowisk³⁹. Uważny czytelnik znajdzie jednak w prozie i poezji kulturową afiliację wybranych potraw i technik ich wytwarzania i odczyta ich metatekstowy sens. W opowiadaniach urodzonego na Wileńszczyźnie Jana Huszczy takie symboliczne znaczenie ma kulebiak; w *Trudzie ziemi nowej* Eugeniusza Pauksztty – babka ziemniaczana; w powieści *Święto od cholery* Maryny Okęckiej-Bromkowej – kołduny i bliny; zapachy domowej kuchni wyznaczają ramy pamięci dzieciństwa w miniaturach Tadeusza Matulewicza *Wileńskie rodowody*.

W prozie Grzegorzcyk-Wosiek odnajdujemy pewne charakterystyczne dla tego nurtu prozy atrybuty: impuls genealogiczny (opowieści rodziców, dziadków), impuls metaliteracki, strategia autobiograficzna, relacja z heterogenicznością świata i doświadczenie kresu⁴⁰. U Grzegorzcyk-Wosiek nie chodzi o rekonstruowanie przeszłości czy tworzenie kalendarium dziejów. Ważne jest poszukiwanie współczesnych znaczeń Minionego. Autorkę ciekawi, jak odnajdują się we współczesności potrawy, zwyczaje i rytuały dawnego świata, co mówią o nas tu i teraz. Pierre Bourdieu wiązał praktyki żywieniowe z określonym habitusem. „Zwyczaje kulinarne, takie jak pory spożywania posiłków, sposoby ich serwowania, zachowanie przy stole czy sam wybór produktów i dań są częścią kapitału kulturowego i wyznaczają miejsce jednostki w społeczeństwie”⁴¹ – pisała Monika Milewska. Stół jako mebel, miejsce konsumpcji oraz interakcji społecznej i kulturowej odgrywa w tej refleksji znaczącą rolę i jako taki obciążony jest szeregiem znaczeń metatekstowych, o których pisała Urszula Kowalska: „Stół stanowi jeden z centrów komunikacji międzyludzkich, rodzinnych i oficjalnych (stół ustawiony w podkowę, okrągły stół, miejsce przy stole), hierarchicznych lub demokratycznych”⁴².

Problematyka życia codziennego kresowych dworów ziemiańskich i model kulturowy reprezentowany przez ziemiańską rodzinę kresową to obszary gruntownie przebadane. Interdyscyplinarnej refleksji badawczej sprzyjała imponująca ilość i różnorodność źródeł pozostawionych przez warstwę ziemiaństwa (m.in. wspomnienia i pamiętniki, testamenty, księgi rachunkowe, sprawozdania z prac rozmaitych towarzystw i organizacji, zapiski epistolograficzne i teksty prasowe)⁴³. Przedmiotem uwagi stała się również kuchnia kresowa i związana z nią kultura przygotowywania i spożywania posiłków⁴⁴. Wnioski badaczy korespondują z refleksjami Grzegorzcyk-Wosiek: zachowania

³⁹ Por. J. Szydłowska, *Ocenzurowane dziedzictwo. Krajobraz kulturowy Ziem Zachodnich i Północnych w świetle archiwów Wojewódzkiego Urzędu Kontroli Prasy, Publikacji i Widowisk w Olsztynie*, „Napis” 2009, seria XV: „Umysły zniewolone. Literatura pod presją”, s. 337–350; K. Gieba, *(Nie)pamięć wielokulturowości w literaturze o przesiedlaniach na Ziemię Zachodnią*, „Porównania” 2017, 2, s. 79–89.

⁴⁰ E. Czaplewicz, E. Kasperski, *Literatura i różnorodność. Kresy i pogranicza*, Warszawa 1998.

⁴¹ M. Milewska, *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL*, Warszawa 2021, s. 17.

⁴² U. Kowalska, *Wokół kuchni i stołu*, „Postscriptum Polonistyczne” 2008, 2, s. 57.

⁴³ Dla prowadzonych tu refleksji najbardziej użyteczne były: J. Kolbuszewski, *Kresy*, Wrocław 1995; *Kresy w literaturze polskiej. Studia i szkice*, red. B. Hadaczek, Gorzów Wlkp. 1999; *Od strony Kresów. Studia i szkice*, cz. 3, red. H. Bursztynska, Kraków 2005; M. Rydel, *Dwór. Polska tożsamość*, Warszawa 2012.

⁴⁴ Zob. m.in. J.P. Ursyn, *Kuchnia kresowa i domowa. Moja książka kucharska*, Warszawa 2006; B. Hołub, *Przy*

związane z wytwarzaniem jedzenia i konsumpcją były postrzegane jako ważne ogniwo tradycji, która obok patriotyzmu, wspólnoty rodowej i wiary katolickiej, była najważniejszym elementem etosu życia kresowego ziemianstwa. Grzegorzycyk-Wosiek bardzo dobrze zna protokół zasad zachowania członka ziemiańskiego świata. W tym szczególnym repertuarze wartości znajdują się patriotyzm, pracowitość, dbałość o rodzinę i majątek, etos społecznikowski, gościnność, szacunek do tradycji i przodków⁴⁵. W narracji *Historii na talerzu* makrohistoria spleta się z mikrohistorią, historia powszechna koresponduje z tą najbardziej lokalną. Nie sposób rozdzielić tego, co partykularne i rodzinne, od zbiorowego i ogólnoludzkiego. Autorka ustala, że mężczy członkowie rodziny brali udział w powstaniach, pradziadek prababci był członkiem stowarzyszeń filomatów i filaretów (niewykluczone, że znał Mickiewicza), rodzina praktykowała staranne kształcenie panien i chłopców. W opowieściach wielokrotnie powraca motyw zwycięstwa w wojnie 1920 r., a na zdjęciach łatwo odczytać symbolikę odświętnych strojów rodziny podczas celebracji świąt odzyskania niepodległości. Są też bardziej mroczne odłony narracji: pojawia się groza aresztowań i wywózki na roboty przymusowe czasów okupacji. Jest praktyka szanowania prestiżu medali i odznaczeń za odwagę i bohaterstwo, na poważnie traktuje się tradycje czytania polskiej prasy i kult polskiej literatury.

Ku swojemu zdumieniu autorka odkrywa uniwersalność zachowań, wyborów i wartości praktykowanych przez protoplastów w minionym świecie. Rekonstruowane przepisy potraw opowiadają o rzeczywistości skromnej, racjonalnie zarządzanej ręką przedsiębiorczych i zaradnych gospodarzy (głównie kobiet). Przepisy na pasty do kanapek dokumentują oszczędność i kreatywność w zagospodarowaniu resztek spożywczych. Pudełka i sznurki przydatne do samodzielnego stworzenia oryginalnego drobiazgu, którym można obdarować bliskich, mówią *de facto* o recyklingu i krążeniu dóbr. To, co dziś ubiera się w szatę modnej idei *zero waste*, było codziennością dobrej gospodyni, pozwalało przetrwać trudne czasy. Kultura ziemiańska okazuje się nowoczesna, zgodna z trendami minimalizmu, wyrastająca z szacunku do pracy i przyrody. Być może dalekim echem rezonuje tu także mocny niegdyś etos Kresów jako przedmurza i placówki o szczególnym rygorze (*antemurale christianitatis*). W projekcji Grzegorzycyk-Wosiek codzienność kresowa kojarzy się kulturą bliskości i życzliwości. Przy okazji receptur na dania wigilijne otrzymujemy piękny opis własnoręcznie wykonanych prezentów: skromnych, ale spersonalizowanych, wymagających od obdarowującego namysłu, energii, *uwagi*, jak powiedziała by Olga Tokarczuk. To „akt skierowany do drugiego człowieka”⁴⁶.

wileńskim stole, Warszawa 1992; *Kuchnia litewska*, oprac. B. Markuza, Warszawa 2008; J. Dumanowski, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, w: *Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, red. S. Achremczyk, Olsztyn 2008, s. 306–320; K. Mazurek, W. Mierzwa, *Zasmakuj w Warmii. Rzecz nie tylko o kuchni*, Dąbrówno 2016.

⁴⁵ M. Rożek, *Etos dworu szlacheckiego: szkice z dziejów kultury*, Kraków 2013.

⁴⁶ A. Grzegorzycyk-Wosiek, *Historia na talerzu...*, s. 56.

Mariola Bieńko analizując współczesne blogi kulinarne, opisała dramaturgię narodzin tożsamości kulinarnej realizującej się na płaszczyźnie epistemologicznej i aksjologicznej. „Gastronomiczna tożsamość” jest kwestią wyboru, to strategia pozwalająca wyróżnić się spośród innych bądź/i znaleźć porozumienie we wspólnocie. To rodzaj neoplemienności, mówi badaczka, sięgając po termin Michela Maffesoli⁴⁷. Nowe plemiona (płynne, tymczasowe, rozczłonkowane, publicznie rozpoznawalne) mogą formować się także na gruncie wyborów żywieniowych. „Bloggerki polecają stare receptury, odkrywają kuchenne wynalazki przeszłości, wskazują na wzajemne oddziaływanie zapachu, smaku, emocji i pamięci. Rodzinne przepisy stanowią część ich zasobów związanych z kulinariami, określanych przez Bourdieu jako kapitał kulturowy”⁴⁸.

RODZINA I HERSTORY

Stronę z przepisem na murzynek dokumentuje zdjęcie i jego ekfrazja. Greckie *ekphrasis* to „dokładny opis” (dzieła sztuki) występujący pierwotnie jako element retorycznych i poetyckich wprawek, potem – wyemancypowany gatunek literacki⁴⁹. To deskrypcja obiektu artystycznego, która wzbogaca tekst o nowe sensory, a jednocześnie jest komunikatem o podmiocie nadawczym⁵⁰. Oto babcia i wnuczka – autorka siedzą na kanapie w tej samej pozycji; rozmawiają. Symetria pól obu ciał symbolizuje rodzinną tożsamość, siłę dziedziczenia, więź pokoleń. Rozmyte światło zaciera kontury tu i teraz, zawiesza czas. Fizyczna bliskość obu kobiet rodzi sytuację niemal intymną, sprzyjającą otwarciu się na drugiego człowieka. To bycie wobec niego i z nim. To także gotowość do wysłuchania jego *story*. „Wejść w jego świat, spojrzeć jego oczami”⁵¹ – mówi nam o swoich aspiracjach Grzegorz Wosiek. Cała książka wyraża z ciekawości drugiego człowieka, babę, ciotkę, stryjów: w żupanach, surdutach i w kuchennych fartuchach.

*Myślę, że każda rodzina na swoją „mitologię”. Taki zbiór opowieści, bez którego trudno byłoby nam zrozumieć, kim tak naprawdę jesteśmy. Przekazywany z pokolenia na pokolenie, mówiony, autentyczny, żywy, ulegający działaniu czasu, niepowtarzalny jak linie papilarne, jak genotyp*⁵².

⁴⁷ M. Maffesoli, *Czas plemion. Schyłek indywidualizmu w społeczeństwach ponowoczesnych*, tłum. z ang. M. Buholc, Warszawa 2008.

⁴⁸ M. Bieńko, *Smakosz na diecie eliminacyjnej. Analiza polskich blogów kulinarnych*, „Miscellanea Anthropologica et Sociologica” 2018, 2, s. 75.

⁴⁹ J. Sławiński, *Ekfrazja*, w: *Słownik terminów literackich*, red. J. Sławiński, Wrocław 2002, s. 113.

⁵⁰ T. Radziejewicz, *Od ekfrazy do infrazy*, w: *Logos: filozofia słowa. Szkice o pograniczach języka, filozofii i literatury*, red. K. Andruczyk, E. Gorlewska, K. Korotkich, Białystok 2017, s. 167–181.

⁵¹ A. Grzegorz Wosiek, *Historia na talerzu...*, s. 66.

⁵² Ibidem, s. 5.

Świadomość wielopokoleniowości rodziła się przy stole podczas wspólnych posiłków, wyrastała z opowieści i z rodzinnych zdjęć. Na zdjęciach widać starych i młodych, celebrujących bliskość i czerpiących siłę ze wspólnoty. Następstwo pokoleń było tak oczywiste jak następstwo pór roku. Kalendarz natury i kalendarz rytualno-obrzędowy porządkowały rytm rodzinnych spotkań, którym zawsze towarzyszyły opowieści: repetytywne, wielokrotnie słyszane, znane. To np. opowieść o rodzie Zambrzyckich pamiętającym czasy królów i rycerzy, okraszona romantyzująco-awanturycznym epizodem o banicji protoplasty rodu. To także pieczołowitość w wymienianiu długiej listy imion przodków i przodków na wzór książki genealogicznej, w której niedopuszczalne są pominięcia i skróty. Wszystkich integrował dwór w Wiazyniu – siedziba rodu. Na skutek szaleństw historii ten dom trzeba było opuścić, by szukać nowego – najpierw w Łucku, a potem w Olsztynie. Nazwa nowej siedziby – Przysań – artykułowała jej wątplą stabilność i tymczasowość.

Kobiety przede mną. Ile ich było? Setki i setki przede mną i przede mną. W czepku, z parasolką, z patriotyczną kokardą, w sukni żałobnej i weselnej. Niewidoczna, wymazana, zgubiona, niezapamiętana, istniejąca tylko z imienia na genealogicznym drzewie naszej rodziny. Każda wniosła coś od siebie. Każda dołożyła cegielkę, która z pomocą siebie i swoich doświadczeń zbudowała mnie nie mniej niż przekazany genotyp⁵³.

Autorka widzi siebie w długim szeregu odważnych i pracowitych, empatycznych i wrażliwych, upartych i inteligentnych kobiet, zaangażowanych w wielką historię patriotek i społecznic. Tak pisze o sobie na blogu: „Agata, córka Marii, wnuczka Krystyny, prawnuczka Marii (Maria Ay, z domu Zambrzycka – autorka opisywanych pamiętników), praprawnuczka Zofii, prapraprawnuczka Emilii. I tak dalej. W nieskończoność czasu. Przeszłego dokonanego”⁵⁴. W lustrach i na zdjęciach przenikają się jej twarz i twarze jej przodków. Autorka czerpie siłę z ich doświadczeń, czuje ich wsparcie. Wierzy, że jej pasje społecznikowskie wyrastają z długiej tradycji aktywizmu kobiet w jej rodzinie. „Jakby mnie trzymały za rękę przy każdym potknięciu i nawet najtrudniejszym doświadczeniu”⁵⁵.

⁵³ Ibidem, s. 108.

⁵⁴ <https://pamietnikprababki.wordpress.com/informacje/> (dostęp: 1 X 2023 r.).

⁵⁵ A. Grzegorzcyk-Wosiek, *Historia na talerzu...*, s. 108.

PAMIĘĆ I NOŚNIKI PAMIĘCI

Maurice Halbwachs przekonał nas, że pamięć jednostki formułuje się poprzez sieć interakcji międzyludzkich, przez symbole i komunikację⁵⁶. Narratywiści opisali, w jaki sposób narracje pomagają nam w rozpoznawaniu, rozumieniu i interpretacji świata, opisali ich skuteczność jako medium pamięci kulturowej⁵⁷. Z perspektywy prowadzonych to rozważań szczególnie istotna jest rola narracji w budowie doświadczenia wspólnotowości, integracji jednostek wobec wspólnych wartości i norm, symboli i rytuałów. Także Pierre Nora sygnalizuje, że historia drugiego stopnia – a więc historia zapisana/zapamiętana – jest siłą stanowienia wspólnoty. Teksty (literackie, naukowe, medialne, użytkowe etc.) są tekstami kultury w znaczeniu, które przyjęła Aleida Assmann. Badaczka wskazała na pojęcie „pamięci zamieszkałej”. Jej nośnikami są teksty kultury, które kreują relacje między przeszłością a jutrem, definiują wartości, podpowiadają kierunki aktywności, pozwalają poczuć się częścią określonej zbiorowości. Teksty Grzegorzcyk-Wosiek wyrosłe na marginesie kulinarnych receptur traktujemy jako przestrzeń, w której konstruuje się pamięć kultur – z jednej strony, z drugiej – w której podejmuje się refleksję nad pamięcią kultury.

Marcel Proust wierzył, że pamięć ukryta jest w przedmiocie. U Grzegorzcyk-Wosiek funkcję maczanej w herbacie magdalenki pełnią receptury kulinarne i przedmioty związane z wytwarzaniem jedzenia. Opowieści, dla których pretekstem są kulinaria mają swój kształt leksykalny, kulturowy, estetyczny, etyczny. Mówią o rytuałach, sposobach spędzania czasu, o organizacji przestrzeni, nawykach żywieniowych, o wartościach, o relacjach rodzinnych, prawach i obowiązkach. Wielką rolę w *Historii na talerzu* odgrywa wyobraźnia, która osłabia kategoryczność i weryfikowalność struktury faktograficznej tekstu. „Nie jestem pewna, czy garnek był rzeczywiście pokrzywiony, być może pokrzywiła go moja wyobraźnia, nakładając na niego klisze innych starych przedmiotów”⁵⁸ – mówi Grzegorzcyk-Wosiek. Postaci z przepisów ożywają w wyobraźni autorki, gotują i smażą, chichoczą, opowiadają historie, wytwarzają smaki, zapachy, odgłosy.

Nośnikami pamięci są nie tylko przepisy wyjęte ze zniszczonego zeszytu, ale zdjęcia, przedmioty codziennego użytku, elementy garderoby. Kapelusik i wypłowiała sukienka uruchamiają opowieść o zabawach karnawałowych, w których uczestniczyli dziadkowie w okolicach Sarn. Autorka nakłada stroje z epoki i próbuje poczuć się jak oni. Szczególną rolę pełnią talerze, sztuce, bombki choinkowe, samowar, z którego brzucha wysypują się drobiazgi niosące opowieści z przeszłości. Samowar

⁵⁶ M. Halbwachs, *Spoleczne ramy pamięci*, tłum. z ang. M. Król, Warszawa 2008.

⁵⁷ K. White, *Znaczenie narracyjności dla przedstawiania rzeczywistości*, w: *Poetyka pisarstwa historycznego*, red. E. Domańska, M. Wilczyński, wyd. II, Kraków 2010; F. Ankersmit, *Narracja, reprezentacja, doświadczenie. Studia z teorii historiografii*, red. E. Domańska, Kraków 2004; E. Domańska, *Historia egzystencjalna: krytyczne studium narratywizmu i humanistyki zaangażowanej*, Warszawa 2012.

⁵⁸ A. Grzegorzcyk-Wosiek, *Historia na talerzu...*, s. 136.

urzeką pięknym kształtem i magicznym przeznaczeniem. Autorka przywołuje strzępy pamięci dziecka wyrosłe na opowieściach usłyszanych przy stole.

„co słyszało dziecko siedzące przy stole?”. Że prababcia przyjechała z za Buga, z Kresów, z Wołynia... czyli nie wiadomo skąd. Wszystkie te nazwy krążyły dziecku nad głową, zlewając się w jedną wspólną, choć niepojętą całość. Wiadomo, że to było tak daleko, że nie da się tam pojechać nawet w odwiedzin, nawet do siostry, która tam została. Wiadomo, że prababcia jechała z całym dobytkiem przez dwa tygodnie pociągami towarowymi, nie wiedząc, gdzie się ostatecznie zatrzyma. I ten dobytek, na przykład wielka babcina szafa, też jechał. No więc ta szafa, stojąca w pociągu obok maszyny do szycia i mniejszej szafki oraz stołów i paru jeszcze innych rzeczy, zaczynała rosnąć w dziecięcej głowie. Musiała otwierać się i zmykać na każdym przystanku, skrzypieć, a jeszcze być może w środku były rzeczy! Jak oni wsiedli z tym wszystkim, jak oni wysiedli⁵⁹.

Przedmioty wywodzące się z kresów i produkty spożywcze podległy w narracji Grzegorzycy-Wosiek szczególnej waloryzacji. Są lepsze, piękniejsze, smaczniejsze, zdrowsze etc. Kresowa proveniencja uszlachetniła je, nadała im wyjątkowych walorów. Tej perspektywy aksjologicznej nie dawało się zweryfikować z uwagi na anihilację tamtego świata. Zresztą nikomu nie zależy na weryfikacji. Mit jest cenniejszy, bo spaja wspólnotę pamiętających. Codzienna rutyna przeszłości jawi się w tych zapiskach jako egzotyczna i fascynująca. Taki charakter mają opisy specjalnej organizacji czasu i aranżacji scenerii kuchennych podczas smażenia placków ziemniaczanych, zagniatania ciasta drożdżowego, przygotowywania podpiwku. Anna Barańczak zwróciła uwagę, że współczesne zachowania kulinarne zorientowane na domowe wytwarzanie jedzenia, utraciły w dużym stopniu atut codziennej rutyny. Bywa, że dziś traktowane są jako czynność niecodzienna, wyjątkowa. Badaczka pisze o nobilitacji czynności kulinarnych, które zyskują „status działania odświętnego, artystycznego, szczególnie wyróżnionego, będącego «przygodą», źródłem niespodzianej i doznań estetycznych”⁶⁰. Do takiego znaczenia odwołuje się Grzegorzycy-Wosiek. W tej projekcji kuchnia jawi się jako serce domu, przestrzeń magiczna, dostępna dla wtajemniczonych mających dostęp do sekretnych receptur. Jeśli w felietonach Manueli Gretkowskiej z tomu *Na dnie* kuchnia była centrum dowodzenia przeniesionym z gabinetu wraz z macierzyństwem, to u Grzegorzycy-Wosiek kuchnia to przestrzeń wspólnego bycia, dzielenia się czasem, obowiązkami, opowieściami. Bycie częścią tej struktury oznaczało uczestnictwo w dziejach rodziny. Ta logika była zakorzeniona w codzienności, ale wyrażała również

⁵⁹ Ibidem, s. 140.

⁶⁰ A. Barańczak, *Poetyka współczesnych przepisów kulinarnych*, „Teksty” 1975, 4, s. 77.

sens uniwersalny związany z porządkiem natury i ładem kulturowym. Najsilniejszym symbolem ostoji był dom. Hanna Buczyńska-Garewicz zwracała uwagę, że sytuacja zamieszkiwania ma wymiar emocjonalny, duchowy i zawsze implikuje gotowość podmiotu do zbudowania relacji z miejscem. „Zamieszkiwanie jest aktem samodeterminacji, a nie stanem rzucenia w przestrzeń. Miejsce nie jest po prostu dane, lecz musi być aktywnie odczytane i ukonstytuowane”⁶¹.

ZAKOŃCZENIE

Historia na talerzu to udana aktualizacja form wyrosłych z polifonii użytkowego piśmiennictwa kulinarnego i form wspomnieniowych o wyraźnym aspekcie autobiograficznym. Grzegorzyc-Wosiek udowadnia, że praktyki jedzeniowe mogą stać się oryginalnym pretekstem do opowieści o czasie historycznym, o kulturze i biografii. Autorka praktykując trudny – bo najeżony szeregiem stereotypów i pułapek nostalgiczno-mitograficznych temat habitusu kresowego ziemiaństwa – potrafiła stworzyć narrację prostą i ciepłą. To wykonany z elegancją ukłon w stronę tradycji naszych przodków i wiara w siłę dziedziczenia, przynależności do określonej wspólnoty.

BIBLIOGRAFIA

- Ankersmit Frank, *Narracja, reprezentacja, doświadczenie. Studia z teorii historiografii*, red. E. Domańska, Kraków 2004.
- Barańczak Anna, *Poetyka współczesnych przepisów kulinarnych*, „Teksty” 1975, 4.
- Bartoszyński Kazimierz, *Gawęda prozą*, w: *Słownik literatury polskiej XIX wieku*, red. J. Bachórz, A. Kowalczykowa, Wrocław 1991.
- Bąbel Agnieszka, *Muza z warząchwą: uwagi o literaturze i kulinariach*, Warszawa 2004.
- Bieńko Mariola, *Smakosz na diecie eliminacyjnej. Analiza polskich blogów kulinarnych*, „Miscellanea Anthropologica et Sociologica” 2018, 2.
- Buczkowska-Gołąbek Karolina, *Antropologia jedzenia w podróży*, „Folia Turistica” 2016, 39.
- Buczyńska-Garewicz Hanna, *Miejsca, strony, okolice. Przyczynek do fenomenologii przestrzeni*, Kraków 2006.
- Czaplewicz Eugeniusz., Kasperski Edward, *Literatura i różnorodność. Kresy i pogranicza*, Warszawa 1998.
- Czermińska Małgorzata, *Autobiograficzny trójkąt. Świadectwo, wyznanie i wyzwanie. Analiza treści*, Kraków 2002.
- Domańska Ewa., *Historia egzystencjalna: krytyczne studium narratywizmu i humanistyki zaangażowanej*, Warszawa 2012.
- Dumanowski Jarosław, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, w: *Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, red. S. Achremczyk, Olsztyn 2008.
- *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne ko źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 2014, 62, 4.
- Gieba Kamila, *(Nie)pamięć wielokulturowości w literaturze o przesiedleniach na Ziemię Zachodnie*, „Porównania” 2017, 2.
- Grochowski Grzegorz, *Pamięć gatunków. Ponowoczesne dylematy atrybucji gatunkowej*, Warszawa 2018.
- Grzegorzyc-Wosiek Agata, *Historia na talerzu. Rodzinne opowieści, których się nie zapomina, kresowe smaki, do których się wraca*, Olsztyn 2022.
- *Każdy ma swoją bajkę*, „Kajet” 2016, 4.
- Hadaczek Bolesław, *Historia literatury kresowej*, Kraków 2011.

⁶¹ H. Buczyńska-Garewicz, *Miejsca, strony, okolice. Przyczynek do fenomenologii przestrzeni*, Kraków 2006, s. 37.

- Halbwachs Maurice, *Spoleczne ramy pamięci*, tłum. z ang. M. Król, Warszawa 2008.
- Has-Tokarz Anita, *Współczesna książka kucharska dla dzieci i młodzieży jako produkt medialny*, „Folia Bibliologica” 2018, LX.
- Hołub Barbara, *Przy wileńskim stole*, Warszawa 1992.
- Kuchnia litewska, oprac. B. Markuza, Warszawa 2008.
- Kolbuszewski Jacek, *Kresy*, Wrocław 1995.
- Kowalska Urszula, *Wokół kuchni i stołu*, „Postscriptum Polonistyczne” 2008, 2.
- Kresy w literaturze polskiej. Studia i szkice*, red. B. Hadaczek, Gorzów Wlkp. 1999.
- Kuśnierek Izabela, *Ewolucja wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego*, „Poradnik Językowy” 2023, 10.
- Levi-Strauss Claude, *Trójkąt kulinarny*, tłum. S. Cichowicz, „Twórczość” 1972, 2.
- Maffesoli, Michel, *Czas plemion. Schyłek indywidualizmu w społeczeństwach ponowoczesnych*, tłum. z ang. M. Buholc, Warszawa 2008.
- Mazurek Krzysztof, Mierzwa Waldemar, *Zasmakuj w Warmii. Rzecz nie tylko o kuchni*, Dąbrówno 2016.
- Mielżyńska Agnieszka, *Tematyka kulinarna w literaturze polskiej XX wieku*, „Acta Universitatis Lodzensis Folia Litteraria Polonica” 2009, 12.
- Milewska Monika, *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL*, Warszawa 2021.
- Mitosek Zofia, *Teorie badań literackich*, Warszawa 2005.
- Mroczkowska Joanna, *Jedzenie regionalne, lokalne czy „swoje” – tożsamościowy wymiar praktyk jedzeniowych na Podlasiu*, „Etnografia. Praktyki, Teorie, Doświadczenia” 2020, 6.
- Od strony Kresów. Studia i szkice*, cz. 3, red. H. Bursztyńska, Kraków 2005.
- Opowiadanie w perspektywie badań porównawczych*, red. Z. Mitosek, Kraków 2004.
- Orłowski Hubert, *Warmia z oddali. Odpominania*, Olsztyn 2006.
- Piątek Katarzyna, *Blog jako współczesna forma autobiograficzna. Analiza wybranych przykładów*, „Media i Społeczeństwo” 2022, 17.
- Praktyki opowiadania*, red. B. Owczarek, Z. Mitosek, W. Grajewski, Kraków 2001.
- Radziewicz Teresa, *Od ekfrazy do infrazy*, w: *Logos: filozofia słowa. Szkice o pograniczach języka, filozofii i literatury*, red. K. Andruczyk, E. Gorlewska, K. Korotkich, Białystok 2017.
- Różek Michał, *Etos dworu szlacheckiego: szkice z dziejów kultury*, Kraków 2013.
- Rydel Maciej, *Dwór. Polska tożsamość*, Warszawa 2012.
- Sławiński Janusz, *Ekfrazy*, w: *Słownik terminów literackich*, red. Sławiński Janusz, Wrocław 2002.
- Smakując Warmię i Mazury. Bibliografia*, wybór i oprac. M. Pęcak, Olsztyn 2021.
- Stokowska Sylwia, *Wykładowi gatunkowe tekstu w książce kucharskiej Nowoczesna kuchnia domowa...*, pod red. Prof. Emila Wyrobka, w: *Socjolekt, idiolekt, idiosyl. Historia i współczesność*, red. U. Sokółska, Białystok 2017.
- Stronciwilk Agata, *Wspólnota, ciało, polityka. Estetyczne i kulturowe konteksty jedzenia w polskiej sztuce współczesnej*. Praca doktorska: Uniwersytet Śląski Wydział Filologiczny 2018, s. 15. [chrome-extension://efaidnbmnnibpccajpcglefindmkaj/https://sbc.org.pl/Content/337733/doktorat4067_Agata_Stronciwilk.pdf](https://efaidnbmnnibpccajpcglefindmkaj/https://sbc.org.pl/Content/337733/doktorat4067_Agata_Stronciwilk.pdf) (dostęp: 1.09.2023).
- Szydłowska Joanna, *Ocenzurowane dziedzictwo. Krajobraz kulturowy Ziemi Zachodnich i Północnych w świetle archiwów Wojewódzkiego Urzędu Kontroli Prasy, Publikacji i Widowisk w Olsztynie*, „Napis”, seria XV: „Umysły zniewolone. Literatura pod presją”, Warszawa 2009.
- Tierling-Śledź Ewa, *Gawęda (autobiograficzna)*, „Autobiografia. Literatura. Kultura. Media” 2020, 2.
- Tkaczyk Paweł, *Narratologia*, wyd. 8, Warszawa 2020.
- Tomalska-Więcek Joanna, *Codziennosc w sztuce – sztuka w codziennosci*, w: *Małe miasta: codzienność*, red. M. Zemło, Białystok 2019.
- Ursyn Jan Piotr, *Kuchnia kresowa i domowa. Moja książka kucharska*, Warszawa 2006.
- W kuchni. Kulturowe szkice o przestrzeni*, red. A. Krupa-Ławrynowicz, K. Orszaluk-Dudkowska, Łódź 2019.
- White Keneth., *Znaczenie narracyjności dla przedstawiania rzeczywistości*, w: *Poetyka pisarstwa historycznego*, red. E. Domańska, M. Wilczyński, wyd. II, Kraków 2010.
- Wieczorkiewicz Anna, *Wstęp*, w: *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, red. U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz, Warszawa 2014.
- Zawodniak Mariusz, *Powojnie w literaturze dokumentu osobistego. Przyczynki do historii i socjologii życia literackiego w powojennej Polsce*, „Sztuka Edycji. Studia Tekstologiczne i Edytorskie” 2019, nr 2.
- Żarski Waldemar, *Książka kucharska dla dzieci – adaptacja, odmiana gatunkowa, wariant tekstu?*, w: *Tekst – akt mowy – gatunek wypowiedzi*, red. U. Sokółska, Białystok 2013.

Źródła internetowe

<https://dobreopowiesci.wordpress.com/blog/> (dostęp: 25 X 2023 r.).

<https://przepisyzespiewnika.wordpress.com/> (dostęp: 25 X 2023 r.).

<https://teatrstudio.pl/pl/aktualnosci/zaczely-sie-proby-do-wyspy-jadlononii/> (dostęp: 25 X 2023 r.).

Inspiracja lokalnością wzięła się z tekstów piosenek, z A. Grzegorzcyk-Wosiek rozm. przepr. A. Zb. Brzozowski, Nowe Życie Olsztyna 2023, 14. https://www.facebook.com/photo/?fbid=995505928419227&set=a.696251618344661&locale=pl_PL (dostęp: 1 IX 2023 r.).

<https://pamietnikprababki.wordpress.com/informacje/> (dostęp: 1 X 2023 r.).