

UDK: 392.81 (497.5):641.5

JAK PAMIĘTAJĄ POTRAWY I NACZYNIA. CHORWACKIE KUCHENNE NARRACJE TOŻSAMOŚCIOWE

Krystyna Pieniążek-Marković

*Uniwersytet im. Adama Mickiewicza,
Wydział Filologii Polskiej i Klasycznej, Instytut Filologii Słowiańskiej,
ul. Aleksandra Fredry 10, Collegium Maius, 61–701 Poznań, Polska,
tel.: 48 61 829 45 19, e-mail: krypien@amu.edu.pl*

Celem artykułu jest refleksja nad wykorzystaniem kodu żywieniowego (potraw oraz niezbędnych do ich przygotowania przedmiotów) w celu utrwalania i kształtowania chorwackiej pamięci kulturowej, zwłaszcza dotyczącej przynależności do kręgu Śródziemnomorza. Analizowanym materiałem są teksty Veljka Barbieriego zebrane w czterech tomach pod wspólnym, znaczącym tytułem *Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana*. Około-kulinarne opowieści – w których obok encyklopedycznej wiedzy, odwołań do źródeł historycznych i literackich, czy osobistych wspomnień obecna jest także literacka fikcja – wpisują się w chorwacki dyskurs tożsamościowy oraz budują pamięć kulturową. Nośnikami pamięci w badanych narracjach są pokarmy i naczynia, a ich pamiętanie obejmuje najstarsze dzieje przestrzeni, na której rozgrywają się opisywane historie (w tym mity) i spożywane są związane z nimi potrawy. Sama zaś przestrzeń wydarzeń jest miejscem pamięci. Nośnik pamięci, jakim jest jedzenie i medium pamięci, jakim są kulinarne narracje Barbieriego, podobnie do innych nośników (mediów) pamięci nie są neutralnym przekaznikiem treści, lecz elementem konstruującym ich wyobrażenia.

Słowa kluczowe: pamięć kulturowa, kulinaria, tożsamość, Śródziemnomorze, Veljko Barbieri.

DOI: <http://dx.doi.org/10.30970/vpl.2018.69.9299>

Przedmiotem mojego zainteresowania są teksty Veljka Barbieriego – chorwackiego prozaika i kucharza znanego między innymi z telewizyjnych programów kulinarnych *Jelovnici izgubljenog vremena* – zgromadzone w czterotomowej publikacji *Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana*. Seria, w której zebrano teksty drukowane na łamach tygodnika “Nacional” o kulturze żywienia, gotowania i spożywania na przestrzeni wieków¹, jest specyficznym rodzajem książki kucharskiej. Zawiera wprawdzie przepisy na określone dania (po trzy w każdym “dziale”²), jednak od zgromadzonych kulinarnych recept ważniejszą rolę

¹ Barbieri powiadamia we wstępie do ostatniego tomu, że przygotowaniu *Kanconijera* przyświecał zamiar rekonstrukcji sposobów czerpania przyjemności z jedzenia od czasów najdawniejszych, poszukiwanie stylistycznych wyznaczników żywności, charakteryzujących poszczególne epoki, ich zestawienie z czasami współczesnymi i przywrócenie dziedzictwu [10: 9]. Za tekst najważniejszy dla rozumienia roli żywności w myśleniu Barbieriego autorka rozprawy *Od kuharice do književnosti* uznaje opowieść *Prehrana u školjki i krljuštima* [8: 273–275], w której surowe mięso małży zjadane od razu po otwarciu, bez jakiegokolwiek ingerencji “kulinarnej”, postrzegane jest przez autora jako pokarm, który zrodzi swoją kulturą opozycję – sztukę kulinarną, “pojavu imanentnu ljudskoj vrsti” [21: 146].

² Dział jest określeniem umownym, obejmującym jedną opowieść/esej/narrację oraz następujące po niej przepisy na dania z wybranego produktu, o którym mowa w poprzedzającym tekście.

(przynajmniej dla badacza kultury, a nie kucharza) odgrywają poprzedzające je opowieści³. Motywem przewodnim – jak deklaruje autor we wstępie do jednego z tomów – są dla niego poruszające się usta, konsumujące i opowiadające historie związane z jedzeniem. “Spisane” (ze znacznym stopniem autorskiej imaginacji) i zgromadzone we wspomnieniach smakosza opowieści koncentrują się one wokół wybranego produktu spożywczego, przedstawiają jego historię naturalną, historię kulinarną, społeczną, obecność w dziełach literatury, znaczenia symboliczne czy rytualne. Żywność jest dla autora magazynem wiedzy na temat świata. Odgadując rytualne funkcje pokarmów i ich przesłanie, Barbieri usiłuje przeniknąć wartość poznawczą jedzenia i “sposobnost gastronomije u sudjelowanju u našem općem poimanju svi-jeta” [10: 9]. Narracje *Kanconijera* odsyłają do wspomnień z dzieciństwa i dziejów rodu oraz do kulturowej pamięci, równocześnie ją kształtując [Assmann A. 2009, Assmann A. 2013, Assmann J. 2008, Saryusz-Wolska, Traba 2014: 337–338]⁴. Są one nie tylko źródłem informacji na temat potraw i produktów, ale także (jak i sama żywność⁵) na temat dziejów regionu, dyskursem pamięciowym o Śródziemnomorzu, w tym na temat szczególnej roli Dalmacji, kulturze, organizacji społecznej pewnej wspólnoty i jej relacjach z sąsiadami oraz z sacrum. Gastronomiczne narracje to ten rodzaj tworzenia pamięci i wersji historii stabilizującej społeczną tożsamość, o której piszą Pierre Nora czy Andreas Huyssen. Za pośrednictwem swych opowieści Barbieri kształtuje pamięć opartą na reprezentacji przeszłości. Tradycja kulinarna jakiegoś kraju – za katalońskim poetą Josepem Pla powtarza chorwacki pisarz – jest właściwie jego mapą i historią w kucharskim kotle [10: 19].

³ Kłopoty z gatunkowym przyporządkowaniem analizowanych tekstów sygnalizowałam w artykule *Od przyjemności podniebienia do satysfakcji tożsamościowych i rozkoszy erotycznych* [2016: 345–358]: “Teksty te zdefiniować można jako werbalne warianty kodu żywieniowego, przybierające różnorodne formy gatunkowe: od ludowej gawędy, po imitację traktatu naukowego, przeglądu historycznego czy interpretacji symbolicznych znaczeń potraw. Roland Barthes pisał, że praca *Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej* Anthelme’a Brillat-Savarin’a “skłania się w stronę encyklopedii” (Barthes 2001: 201) – w moim przekonaniu ta propozycja gatunkowego przyporządkowania równie dobrze oddaje charakter dzieła Veljka Barbieriego, będącego źródłem rozległej (historycznej, socjologicznej, geograficznej, ekonomicznej, fizjologicznej, symbolicznej i in.) wiedzy na temat samych potraw, ich historii naturalnej oraz “dziejów” wpisanych w mitologię, legendy, literaturę, wydarzenia itp. Tyle tylko, że niekiedy prezentowane historie są nieco (sic!) dostosowane do aktualnych potrzeb, a niekiedy są wymyślonymi pseudomitami (mit o Dahomar i powstaniu archipelagu Kornati lub Paklinski), bajkami/baśniami (zbyt późno zrodzonymi w wyobraźni ojca już dorosłej córki), wyobrażonymi i dopisanymi na marginesie lektur uzupełnieniami wydarzeń literackich (intertekstualną ekwilibrystyką)” [34: 347–348]. Jelena Ivanišević [2017] analizowane teksty Barbieriego nazywa gastronomicznymi esejami.

⁴ W perspektywie Jana i Aleidy Assmannów pamięć kulturowa stanowi rodzaj pamięci zbiorowej i utrwalana jest głównie w piśmie oraz rytuałach. Barbieri czerpie nie tylko z pokładów pamięci zbiorowej, jego okołokulinarne narracje zanurzone są także w pamięci indywidualnej, introspektywnym przypomnianiu czy pamięci autobiograficznej (termin za: Maruszewski 2005), co nie oznacza, że pozbawione są literackiej fikcji. Niejednokrotnie podporządkowuje je także ideologii i narodowym wyznacznikom identyfikacyjnym, dlatego w odniesieniu do jego twórczości nie będzie błędem również bardziej potoczne i szersze rozumienie pamięci kulturowej, zgodne z anglo-amerykańskim użyciem terminu i dotyczące wszelkich kulturowych kontekstów pamięci, związanych także z mechanizmami ideologicznymi i społecznymi.

⁵ Kuchnia uznawana jest za rodzaj mowy informującej o strukturze społeczeństwa [25: 63], wyraz jego kultury [22: 11; 26], sposób wyrażania tożsamości grupy i relacji z innymi grupami, z bóstwami [29: 40; 37] i ze zmarłymi. Opowieść o kulinariach jest równocześnie opowieścią o pewnej wizji świata, zbiorowości i sobie, sposobie postrzegania i myślenia, jest dopełnieniem historii świata [17] mówiącej o wielkich wydarzeniach i wielkich postaciach z perspektywy codziennych doświadczeń, upodobań, rytuałów – zwłaszcza *rites de passage* [18] – i magii [28], w których odgrywa rolę szczególną [26]. Literatura na temat jedzenia jest niezwykle bogata, Obok wymienionych pozycji zob. Tannahil (1973, wyd. pol. 2014), Ashley, Hollows, Jons, Taylor (2004), Higman (2012), Montanari (2011) i in.

Konsumpcja opowieści o dawnych czasach. Kulinarne opowieści-kancony wpisują się w chorwacki dyskurs tożsamościowy (zbiorowy i indywidualny) i umacnianie kolektywnej tożsamości (narodowej i ponadnarodowej, georegionalnej), eksponują przynależność Chorwacji do świata zachodniego oraz cywilizacyjno-kulturowe zakorzenienie w antyku, Śródziemnomorzu i chrześcijaństwie, wpisują się w nurt pamięci fundacyjnej [4: 67], rozwijającej narrację o prapoczątkach chorwackiej obecności na tych terenach. Obecność wpływów środkowoeuropejskich dochodzi do głosu, jednak wyraźnie lokuje się na drugim planie, pomimo że obie sfery kulturowe przeplatają się w osobistych wspomnieniach. Autor dzielił dzieciństwo między pobyt w Makarskiej i kuchnię dalmatyńską *nony* (babka ze strony ojca) oraz pobyt w Zagrzebiu i kuchnię środkowoeuropejską *babiki* Ljuby Hajekovej, córki czeskiego leśnika, który został skierowany na chorwackie tereny Austro-Węgier, by troszczyć się o lasy monarchy. We wspomnieniowo-fikcyjnych opowieściach Barbieriego przygotowanie a zwłaszcza wspólne spożywanie pokarmów pozostaje niemal nieodłącznie związane z przypomnianiem, opowiadaniem indywidualnych i kolektywnych historii, *priča iz davnina* [10: 223].

Ten tytuł znanego zbioru opowiadań dla dzieci Ivany Brlić Mažuranić, został przez autora wykorzystany w relacji porównującej noworoczne zagrzebskie zwyczaje świąteczne kultywowane u babci ze strony mamy i rytuały makarskie pielęgnowane przez babcię ze strony taty [*Novogodišnja perad*, 10: 220–223]. Jego opowieści, podobnie jak twórczość pisarki zwanej chorwackim Andersenem, wykorzystują i splatają elementy mityczno-bajkoworzeczywiste, a cudownym przedmiotem przenoszącym w światy dawne są równocześnie konsumowane narracje i dania: “nonove su priče iz davnina i njegova djetinjstva razbijale pretjeranu uglađenost koja je vladala za stolom [...] gutajući precizno izrezane komadiće novogodišnje peradi, gutao sam i fragmente jučerašnjeg svijeta” [10: 223]. Zapisując i publikując historie opowiadane przez nieżyjących już dziadków, Barbieri dokonuje przesunięcia przeszłości z pamięci komunikacyjnej do kulturowej, w obszar materialny i rytualny [2: 104–106; 4: 64–71]. Ten sam proces dotyczy tekstowego upamiętniania przekazów z przeszłości zbiorowości i miejsca/przestrzeni. Wiedzę na temat upamiętnianej przeszłości narrator czerpie nie tylko z przekazów ustnych, ale też różnorodnych dokumentów (w tym dzieł literackich), na które chętnie się powołuje, stwarzając przekonanie o prawdziwości gastronomicznych opowieści i wchodząc w rolę specjalnego nosiciela pamięci kulturowej. Jan Assmann zalicza do nich szamanów, bardów, griotów, nauczycieli, pisarzy, artystów, uczonych i innych skarbników wiedzy [4: 69].

Kulinaria są według autora nie tylko przejawem pamięci kulturowej i znakiem przynależności, ale także przykładem “metaforycznego doświadczenia sensu narodzin, życia i śmierci, a zatem egzystencji w swej pełni” [10: 19] oraz sferą dostarczającą różnorodnych przyjemności (od zmysłowych po identyfikacyjne⁶), sferą znacznie wykraczającą poza codzienną konieczność zaspokajania potrzeb fizjologicznych. Narracje Barbieriego ilustrują paletę “niskich” przyjemności, które zdolne są np. do ożywiania przeszłości, jej uobecniania i do krewania bogatego kulturowo (z ciągle żywymi, obecnymi w sferze żywieniowej, historycznymi warstwami) a równocześnie arkadyjskiego wizerunku zamieszkiwanej przestrzeni – miejsca harmonijnie łączącego naturalne z kulturowym. Krajobraz Dalmacji staje się medium pamięci kulturowej,

⁶ Problem ten omawiam w artykule *Od przyjemności podniebienia do satysfakcji tożsamościowych i rozkoszy erotycznych* [34: 345–358].

jako całość podniesiony jest do rangi znaku – jest mnemotoposem, miejscem pamięci [4: 75–76]. I nawet jeżeli samo jedzenie nie dostarcza przyjemności estetycznej [23: 107–124], to spożycie pokarmów typowych dla tego miejsca już od starożytności i ewentualnie wzbogaconych o zdobycze kulinarne kolejnych epok i kultur (przynoszonych przez kolejnych władców i opresorów) wiedzie do zanurzenia w estetyce mitów, legend, dzieł sztuki i krajobrazu.

Czasoprzestrzeń mitu i święta. Barbieri chętnie sięga po potrawy umożliwiające snucie opowieści o sielankowo-pastoralnym charakterze ziem chorwackich, przy czym podkreśla, że ich arkadyjski charakter doceniano już w czasach starożytnych, a Dalmacja była terenem rozgrywania się znanych z antyku historii⁷. Kolejne epoki historyczne i kolejne zależnościowe losy ziem chorwackich w kulinarnych narracjach prezentowane są jako okresy przynależności do sfery lepszego i możliwość czerpania z bogatej oferty kulturowej (w tym gastronomicznej). Spożycie określonego pokarmu uruchamia pamięć o przeszłości regionu (historyczną, kulturową, społeczną, komunikacyjną), pamięć naznaczoną dążeniem do wykreowania pożądanego obrazu. Efektem procesów pamięciowo-imaginacyjno-kreacyjnych jest mityczna czasoprzestrzeń, wiecznie żywa, przestrzeń nieustannej synchronii, w której ożywają mityczni bogowie, herosi i postaci z dzieł literackich⁸. Przygotowanie dań z jagnięciny czy baraniny ewokuje żywą obecność Zeusa, Jupitera, Homera oraz często – ze względu na kulturę sporządzania i konsumowania wina – przywoływanego Dionizosa, czyli postaci dokumentujących i utrwalających identyfikację z klasycznym dziedzictwem Europy zachodniej. Równocześnie i nieuchronnie pojawiają się konotacje z dziedzictwem chrześcijańskim, zwłaszcza w odniesieniu do baraniny czy ryb (tu szczególną rolę w autobiograficznej narracji identyfikacyjnej odgrywa *bakalar* – dorsz, przygotowywany na wigilię⁹).

Opowieści Barbieriego przesiąknięte są obecnością sacrum i atmosferą nieustannego święta oraz ceremonii, w trakcie których następuje reprodukcja kulturowej tożsamości i z tego względu stanowią one dobrą ilustrację tezy Jana Assmana, zakładającej obecność elementu sakralnego w pamięci kulturowej. Charakter święta ma towarzyszące jedzeniu przypominanie i uobecnianie figur pamięci (termin J. Assmana) i obrazów pamięci (termin Halbwachsa) – czyli konkretów, materialnych symboli, zdarzeń, osób, miejsc, faktów historycznych odnoszonych do określonego miejsca, czasu, grupy społecznej – oraz ustanawianie tożsamości zbiorowej. “Święto – obok licznych innych funkcji – służy uobecnianiu przeszłości fundacyjnej. Przez odniesienie do przeszłości ustanowiona zostaje tożsamość wspominającej grupy. [...] Tożsamości zbiorowe mają w sobie coś odświętnego i niepowседневnego [...] stanowiąc przedmiot komunikacji ceremonialnej i niepowседневnej” [4: 68]. Teksty Barbieriego dostarczają

⁷ Wędrówkę Argonautów prowadzi przez wyspy Adriatyku [*Bravetina od zlatnog runa*, 7: 168–171]; Hermes podobno odwiedzał Hvar [*Prozni sonet o janjetini*, 8: 14]; Erotyczne przygody Posejda i nimfy Dahomar wiąże z archipelagami Kornati i Paklinski [*Matar i Kapari nimfe Dahomar*, 7: 91–93] – wspominałam o tym w: *Spożywać cywilizację. Gastronomiczne kartografowanie Kulturowego oblicza Chorwacji* (2013).

⁸ Zdaniem Jana Assmana pamięć kulturowa zawieszają różnicę między mitem a historią, traktuje mit jako jedną z figur pamięci. “Dla niej nie liczą się fakty, lecz tylko historia zapamiętana. Można by powiedzieć, że pamięć kulturowa transformuje historię faktyczną w zapamiętaną, a tym samym w mit. Mit jest historią założycielską, którą się opowiada, aby objaśnić teraźniejszość z perspektywy prapoczątku. [...] Dzięki pamięci historia przemienia się w mit. Nie staje się przez to nierealna – wręcz przeciwnie, zyskuje realność w sensie stałej mocy normatywnej i formatywnej [4: 68].”

⁹ Problem omawiam w: *Kuharski kanconijer. Veljko Barbieri priča o hrani, djetinjstvu i identitetu* (2018). Znaczenie tej ryby z mórz północnych w wigilijnych obrzędach Dalmacji jest zaskakujące, nie był to bowiem odświętny rodzimy pokarm, lecz prowiant podróżny wracających do domu marynarzy.

ogromnej ilości przykładów współobecności figur pamięci i świętowania. Sprzyjają im narracje o jesiennym winobranii, kosztowaniu młodego wina, biesiadowaniu i przwoływaniu najstarszych znanych opowieści (w tym mitów) z dziejów Śródziemnomorza i jego chorwackiej części. Narrator, relacjonujący i rekonstruujący przeszłość, jawi się jako szczególnie wtajemniczony, więcej wiedzący i więcej widzący – dostrzega na przykład niewidzialny dym, unoszący się znad ofiar składanych na ołtarzach Dalmacji ku czci Diomedesa [10: 188]. Konsekwencją takiego wtajemniczenia jest współobecność różnych teraźniejszości: teraźniejszości czasu narracji *Kanconijera* i uteraźniejszonej przeszłości (lub wydarzeń mitycznych), która jest opowiadana. Z takiego czasowego punktu narracji niektóre z opowieści, jak historia króla Argos, dopiero się przeistoczą w mit, choć można je rozpoznać w spożywanym winie: “dok se toči mlado vino kao netom ispričana pripovijest koja će tek postati mit, u rubinu babića, plavine ili plavca [...] moguće je raspoznaznati onaj gusti trag legende o nesretnom Danajcu” [10: 188–189].

Od prawieków. Arkadyjską i cudowną przestrzeń, zamieszkiwaną przez dawne bóstwa oraz herosów, najczęściej są wyspy i wybrzeże, ale lądowa część Dalmacji także bywa włączana do pastoralnego wątku pamięciowej narracji identyfikacyjnej, zwłaszcza niedostępny i tajemniczy masyw górski Biokovo – “**bedem** [wszystkie podkreślenia pochodzą od autora cytowanego tekstu – K.P.-M.] koji dijeli stvarni vidljivi od tajnoga nevidljivog svijeta” (*Kaštradin biokovskih patriarha* [8: 265]; świat realny, widzialny to ten nadmorski swój, a świat tajemniczy, niewidzialny to ten górski). We wspomnieniach z dzieciństwa Biokovo jawi się jako bestiarium lub rezerwat wszelkich stworzeń, zarówno rzeczywistych (wilki, orły, niedźwiedzie, sowy, diwokozy, muflony), jak i znanych z bajek oraz będących wytworami wyobraźni. Rekonstruowana przestrzeń Chorwacji okazuje się miejscem spotkania rzeczywistego z nadrealnym, ale ta “arka Noego”, łącząca realne z wyobrażonym, jest także silnie nasycona konotacjami biblijnymi. Przedstawiona jest jako rajsko-arkadyjska przestrzeń ze stadami owiec, kóz, szalasami pasterzy-patriarchów wyposażonych w biblijne laski, odpoczywających wokół ogniska z zawieszonym nad nim kociołkiem, w którym gotuje się biokovska baranina lub koźlecina z kapustą: “oslonjenih o biblijske štapove koji su se među blagom kretali kao zaboravljeni, ali još uvijek moćni praoci” [8: 266]. Biokovscy Chorwaci we wspomnieniach z dzieciństwa wyobrażani są zatem jako lud pastersko-rolniczy (“pastiri i povremeni ratari”), przewodzony przez świętych mężów, jakby zapomnianych przez Boga i świat, od czasów Mojżesza nieustannie troszczących się o swoje stada. Nad narodem roztańczana jest męska opieka, sprawowany męski nadzór i wspiera go męski autorytet.

Zapach potrawy jest stymulatorem ożywiający wydarzenia opisywane przez prastare legendy i pasterskie opowieści o niezemskich stworzeniach i patronach gór oraz dzieła literackie (Kačić *Razgovor ugodni*) o walczących z Turkami góralach z Przymorza. Substancjalizacja i aktualizacja minionego świata realno-mitycznego (“sa samog ruba mita”), trwającego od “pamtivjeka” do okresu dzieciństwa narratora, dokonuje się przez smak i zapach potraw, w którym rozpoznaje archetypowe znaczenia. Następuje ożywienie równocześnie wszystkich ogniw przeszłości, niemalże od stworzenia świata: “od grčkih herojskih vremena, još starijih biblijskih priča iz knjige Postanka, do antičkih helenističkih i rimskih lonaca o kojima su hvalospjeve pjevali Katon i Plinije, osjećajući u **moćnu okusu** ovoga starog jela utvaru nekadašnje kreposti i stare rimske vrline” [8: 267]. Odwołując się do odległych czasów, Barbieri eksponuje – przejawiającą się w ciągłości żywieniowej tradycji – trwałość wartości, których spadkobiercami są obecni mieszkańcy przestrzeni. Nie zapomina i tym ra-

zem zaakcentować wyjątkowej aktualności lokalnej sztuki suszenia mięsa i przyrządzania dań z kastrovani baranów, w przeciwieństwie do zanikania tej umiejętności na Korsyce, w Prowansji, Sardynii, południowych Włoszech czy Grecji. Powiadamia także o popularności *castrati dalmati* wśród smakoszy w Wenecji, Italii i miejskich komun Dalmacji.

Zawsze najlepsze. Rezultatem konsumpcji określonej potrawy (tutaj: baranina) jest zamiana czasu aktualnego, historycznego, na czas mityczny. Przy tym przestrzeń spożycia jawi się jako podwójnie sakralna – sacrum antyczne i sacrum biblijne, czyli wyeksponowane są oba filary chorwackiej tożsamości. Jak każde danie z miejscowych składników, także przykładowa baranina jest najlepsza na świecie i nie ma sobie równych – to ulubione twierdzenie Veljka Barbieriego. Zasięg dalmatyńskiej “owczetiny” rozszerzał się wraz ze zmianą granic państw, do których Dalmacja należała w czasach rzymskich, bizantyjskich, weneckich, francuskich, austriackich i austro-węgierskich. Dalmatyńska baranina w opowieściach Barbieriego nie tylko ma niepowtarzalne walory smakowe, jest również wyjątkowym nośnikiem pamięci¹⁰, mięso z kastrowanego barana autor nazywa “cieniem przeszłości”, a w sokach wydobywających się podczas pieczenia rozpoznaje minione czasy Dalmacji: “Od onih već opisanih dionizijških ražnjeva i gradela, do polpeta i butova na vatri i ražnju s kojih se doista ocijedilo sve vrijeme jadranskih otoka, planina i dalmatinskog zaleđa” [*Dalmatinski škopci za duždevu kuhinju*, 9: 149]. Baranina z Dalmacji jest w esejach Barbieriego także produktem w sposób dosłowny ratującym życie – uratowała Wenecję przed głodem w czasie epidemii dżumy¹¹. Narrator stosuje znaczący kontrast zapachów, zestawia spaleniznę Wenecji z ożywczą, zbawienną baraniną z Dalmacji [*Bravetina uz mlado vino*, 10: 186–189].

Oryginalność dalmatyńskiej tradycji i kulinarne znaczenie tych ziem dla całego Śródziemnomorza, zdaniem Barbieriego, potwierdzają przepisy sięgające renesansu oraz odkrycia archeologiczne, mówiące o gastronomicznej tradycji tych terenów od czasów iliryskich: “Uz proplamsaje receptata koji iz renesanse i kasnijih stoljeća vuku svoje podrijetlo po obzoru dalmatinskog stola, oni su nedvojbeni arheološki jamac izvornej gastronomskoj tradiciji dalmatinske kuhinje, posebno onog dijela koji se odnosi na ovčetine i kaštradinu [*Dalmatinski škopci za duždevu kuhinju*, 9: 150]. Natomiast archiwa dokumentów handlowych i celnych dowodzą obecności baraniny ze wschodniego wybrzeża Adriatyku na stołach weneckich. Barbieri powołuje się na dokument z 1173 roku, w którym wspomina się “carnis de Romania et Slavina [...] to jest današnje Dalmacije, ali Dalmacije shvaćene u onom širem geopovijesnom smislu” [9: 150]. Owcze i baranie mięso stanowiło przysmak w pałacu dożów, zwłaszcza risotto i guazetto (žgvacet). I znów danie daje pretekst do opowiadania o przeszłości, staje się wrotami do historii, która – mimo podległościowego charakteru – mówi o przynależności do świata stanowiącego centrum wydarzeń i rekompensuje chorwackie peryferyjne kompleksy: “žgvacet od ovčetine s bižima, kapulom i majčinom dušicom, okupan u bijelom vinu, govori o vremenu kad su lađe vezane uz Rivu dei Schiavoni,

¹⁰ Nośniki pamięci i media pamięci bywają traktowane jako określenia bliskoznaczne, jednak media pamięci to głównie zjawiska związane z piśmiennością, wizualnością i komunikowaniem masowym [35: 213–215], dlatego w odniesieniu do narracji kulinarnych i samych potraw trafniejszy wydaje się termin ‘nośnik’.

¹¹ Barbieri mówi o roku 1600, wielka dżuma w Wenecji miała miejsce w XIV wieku, a później powracała jeszcze do miasta kilkadziesiąt razy. Autor tym razem odwołuje się do wydarzeń historycznych, świeży, zdrowy zapach suszonej i wędzonej “kaštradiny”, był lekarstwem dla ciała i ducha wśród spalenizny (uwolnieniem od zarazy miało być palenie odzieży noszonej przez chorych czy odymanie przedmiotów z pomocą aromatycznej smoły sosnowej i cyprysowej oraz kadzidla).

Slavensku obalu, nekoč najvažnije mletačko pristaniste, pred katedralom Sv. Marka, Duždedom palačom i zloglasnim zatvorom Ispod olovnih ploča, iskravale ovčetinu iz Dalmacije, grašak iz Genove, malvaziju s Krete” [10: 151]. Czy zawarte w opowieściach *Kanconijera* dane o przeszłości są weryfikowalne?

Nośnik pamięci, jakim jest jedzenie i medium pamięci, jakim są kulinarne narracje Barbieriego, podobnie do innych nośników (mediów) pamięci [16] nie są neutralnym przekazywaczem treści, lecz konstruuje ich wizje. Obrazy przeszłości, mimo że Barbieri chętnie powołuje się na różnorodne źródła, są w jego tekstach konstrukcjami, do których nie znajduje zastosowania pojęcie autentyczności czy zafałszowania. W ostatnim tomie *Kanconijera* Barbieri gatunkowo precyzuje swoje dzieło jako melancholijną książkę kucharską (“melankolijna kuharica”), która rodzi się ze smakowej nostalgii [10: 209]¹². Nostalgiczne nastroje obejmują wszystkie ogniwa śródziemnomorskich dziejów, własnych wspomnień i mitów, a ich transformacja w społeczną pamięć kulturową skutkuje równoczesnym uobecnieniem odległych okresów przeszłości i różnych mitologii, legend, wydarzeń opisanych w dziełach literackich, a ten historyczno-intertekstualny kompleks uzupełnia autorska wyobraźnia.

Pamięć przedmiotów. Nostalgiczna pamięć stymulowana jest przez pokarmy, ale także przez naczynia, przedmioty i to nie tylko dlatego, że rzeczy są trwalsze niż ludzie i mają władzę przenoszenia przeszłości w teraźniejszość [6: 20]. We wstępie do trzeciego tomu *Kanconijera* Barbieri pisze o pamięci zakodowanej w garnkach. I mowa tu nie tyle o pamiętaniu z udziałem rzeczy czy pamięci o rzeczach, ile o pamięci rzeczy [rozróżnienie za: 35: 446–451]. Terminy stosowane przez autora to: *memorija posude* i *pamćenje predmeta*. Zawieszane w kuchni stare naczynia miedziane lub pokryte miedzią narrator porównuje do wisielców (“obješenici na kuharskim galgama”, [9: 7]) oraz do instrumentów muzycznych – “orkestar”¹³, z jednej strony przydaje im podmiotowość, z drugiej – wysyła sygnały o sytuowaniu sztuki kulinarnej w obszarze sztuk pięknych. Garnki są instrumentami do tworzenia/odtworzenia sztuki, do wykonywania utworów/dzieł sztuki, są narzędziami do wydobywania smaków, jednak jako martwe podmioty reprezentują już tylko drogocenną kolekcję. “Muzealizacja” pozwala lepiej przyjrzeć się kolekcji, zastanowić nad rolą zgromadzonych naczyń w życiu pokoleń, nad zmianami, które zachodzą w kuchennej sferze przedmiotowej, nad cywilizacyjnym postępem, technicznym rozwojem. Rodzinny zbiór – w przeciwieństwie do muzealnych – nie powoduje oddalenia od przedmiotu. Garnki, ceramika, amfory, naczynia na wodę i wino, karafki, solniczki i cukiernice traktowane są na równi ze zbiorami rodzinnych sreber, podlegają rytuałom troski (McCracken 1990), są regularnie pielęgnowane, ale – co ważne w kontekście rozważań o pamiętaniu – żaden środek czyszczący nie wymazuje

¹² Jelena Ivanišević [21: 144] zastanawia się nad trafnością zastosowania wobec dzieła Barbieriego terminu ‘nostalgiczna książka kucharska’ zaproponowanego przez antropologa Davida Suttona w pracy *Remembrance of Repasts: an Anthropology of Food and Eating* (2001) dla tego rodzaju książek kucharskich, które zostały – jak w przypadku Barbieriego – osnute wokół pamięci. Spośród kilku wyróżnionych przez Suttona rodzajów tych książek, dzieło Barbieriego byłoby kulinarnym pamiętnikiem, z przepisami pełniącymi jedynie funkcję ilustracji, a nie głównego tekstu. Z uwagi na to, że pamiętniki z klasyfikacji Suttona powinny być oparte wyłącznie na osobistych wspomnieniach, Ivanišević widzi celowość zastosowania terminologii brytyjskiego badacza jedynie w odniesieniu do części historii chorwackiego pisarza.

¹³ “Blistao je taj **orkestar** kao trube, tromboni, fagoti i rogovi, umjesto pozlate izvana ukrašen slojem kuhinjskog bakra” [9: 7].

warstw ich pamięci. Stare, nieestetyczne i nieprzydatne już przedmioty w prywatnym (intymnym) świecie są nośnikami pamięci i relikwiami w świątyni-kuchni. Do licznych znaczeń kodu żywieniowego Barbieri dodaje zatem sakralizację sfery materialnej, przedmiotowej. Antropologia od dawna bada przypisywane żywności stosowanej w rytuałach moce apotropieczne i komunikacyjne ze sferą sacrum, jednak Barbieri idzie o krok dalej. Garnki postrzega jako święte naczynia, utożsamiane z kielichami mszalnymi i relikwiarzami, a równocześnie oddana jest im władza (“władza przestrzeni kuchni”, [9: 7]).

Narracja Barbieriego doskonale wpisuje się we współczesny nurt badań humanistycznych nazywany “zwrotem ku materialności”, “powrotem do rzeczy”, który obserwowany jest od końca lat 90. XX w. Zdaniem Ewy Domańskiej zwrot ku rzeczom wspiera między innymi odwrót od tekstualizmu i konstruktywizmu podyktowany tęsknotą za “rzeczywistością jako taką”, za relną przeszłością, za tym, co rzeczywiste, bo osadzone w materialności [15: 32–33]¹⁴. Garnki, patelnie, rondle czy ruszty w kuchni opisywanej przez Barbieriego stanowią fragment świata uporządkowanego (“uređeni i poslagani svijet”) i drogocennego, dziedziczonego z pokolenia na pokolenie, prezentują zatem także tęsknotę za światem poukładanym, w którym każda czynność następuje według określonego porządku, a otaczająca rzeczywistość materialna nie jest zwykłą przedmiotowością, niezbędną w codziennym funkcjonowaniu, lecz reprezentuje świat rodzinnych wartości. Opowieść o pamięci przedmiotów wpisuje się w nurt narracji biograficznych, wspomnieniowych. Dla dziecka naczynia te przedstawiały rodzaj zbiorników wówczas nieznanych wspomnień (nośników pamięci), o nieuchwytnym dnie i zastraszającym, obcym wnętrzu, do którego mimo strachu starał się zajrzeć: “pohranjeno nepoznato sjećanje. Ono isto koje je virilo iz njihove, meni tada nedostižne i zastrašujuće unutrašnjosti, a koje me pozivalo da se popnem na stol i zavirim unutra, u taj nedohvatljivi bezdan” [9: 8]. Zrozumienie pamięci przedmiotu i jego podmiotowości nie są dostępne dziecku w taki sam sposób, jak pamięć własnych doświadczeń, można je “odczuć” dopiero wówczas, gdy znika on wraz ze swoją opowieścią nieodwołalnie destrukcyjną codzienny porządek rzeczy. Utrata przedmiotu – w perspektywie Barbieriego – rodzi uczucia tożsame z nagłą stratą bliskiej osoby.

Oprócz (dla dziecka nieosiągalnej) pamięci przedmiotu, ogólnodostępnym śladem przeszłości naczyń i ludzi pozostaje zewnętrzny znak przemijania, patyna, która przekształca się we wspomnienia. Patyna jest warstwą przechowującą cielesność: “U njoj još živi put, točnije miris i okus puti, prokuhani događaji i zagrižena korica sjećanja, uz zvon riječi, gesta ili osjećaja” [9: 8]. W metaforycznym dyskursie patyna, jest prawdopodobnie materialnym śladem warstw czasu zintegrowanych z przedmiotem, dla których jedyną “przechowalnią”/magazynem pozostaje pamięć ludzka. Mówiąc o żyjącej w patynie i wspomnieniach cielesności (jej smaku i zapachu) narrator zapewne odsyła do sporządzanych w naczyniach potraw, choć nie można wykluczyć, że i samym przedmiotom nadaje charakter zmysłowości właściwej ludziom. W efekcie takich zabiegów stylistycznych zdarzeniowość jest gotowana, wspomnienia

¹⁴ Domańska zainteresowanie rzeczami łączy z projektem humanistyki nie-antropocentrycznej, która “staje się alternatywą dla klasycznych badań nad różnicami pomiędzy ludźmi, prowadzonych przez historię, antropologię czy/i socjologię. [...] Zainteresowanie rzeczami i zwierzętami oraz towarzyszące mu kolejne zwroty (zwrot ku rzeczom, zwrot ku materialności, a także zwrot performatywny czy zwrot ku sprawczości) nie są efektem intelektualnych mód, poznawczej ciekawości awangardowych badaczy, ale wynikają z narastającego przeświadczenia, że obecne sposoby myślenia o świecie nie odpowiadają zachodzącym w nim zmianom (inżynieria genetyczna, transplantologia, psychofarmakologia, nanotechnologia)” [14: 11–12].

się zagryza, towarzyszą im gesty, słowa i uczucia. Naczynia w perspektywie kulinarnego dyskursu Barbieriego to “zmaterializowane interakcje” [Tim Dant 2006 za 24: 25] – “zobiektywizowane w postaci rzeczy związku, relacje i stosunki, w które weszli ludzie pomiędzy sobą i ze środowiskiem ich życia” [24: 25].

Upodmiotowienie rzeczy realizowane jest także poprzez przypisanie im zdolności myślenia i odczuwania (stare naczynia ignorują nieustanne przybywanie nowych i nie oddają władzy w kuchni). W postrzeganiu przedmiotu jako Innego chorwacki kucharz i prozaik realizuje postulat socjologa Marka Krajewskiego. “Potraktowanie przedmiotu jako Innego oznacza nie tylko uznanie jego niezbędności w naszym świecie, ale także jest równoznaczne z dostrzeżeniem jego zdolności do działania, a więc w istocie do tego, że jest on do nas podobny, chociaż tak bardzo różni się od nas. To z kolei warunkiem układania sobie relacji z przedmiotami czyni konieczność wyzbycia się przez ludzi absolutnego antropocentryzmu” [24: 15].

Duch Alladyna i relikty minionych imperiów. Przywoływane przez dorosłego narratorka dziecięce uczucia reprezentują rodzaj grozy znany z baśni. Uniesienie pokrywy naczynia umożliwia “wyjście z grobu” dawnych dań, smaków i głosów, żywa przeszłość wylania się z naczyń jak dżin z lampy Alladyna, jakby przygotowywane w nich kiedyś potrawy nie były wcześniej skonsumowane a jedynie przechowywane dla potomnych: “Pa se diže poklopac, a iz posude izlazi sjećanje. [...] stare posude [...] čuvaju pohranjeno, kao da davno jelo iz njih nikada nije posluženo” [9: 8]. Zagadkowość i tajemniczość starych naczyń kryje się w ich niecodziennym wyglądzie oraz specyfice zastosowania – każde służyło do przygotowania innej potrawy, zatem ich potencję uruchomić może jedynie osoba wtajemniczona, wiedząca, jak sterować duchem z lampy/naczynia. To co dla dziecka reprezentowało świat niezwykły, dla użytkowników (wtajemniczonych) stanowi rodzaj przewodnika po praktykowanej codzienności. Marek Krajewski (za Stanisławem Ossowskim) pisze w tym kontekście, że to człowiek staje się funkcją obiektów materialnych. Pamiętając do czego służą, właściwie je stosuje, a one “odwdzięczają się nam za to, że przechowujemy w naszej pamięci ich tożsamość, nie tylko znacznym poszerzeniem możliwości, w które wyposażyla nas natura, ale też tym, że pamiętają i myślą za nas” [24: 10]. Przedmiot nakazuje powtórzenie działania, które jest weń wpisane, przyczynia się do schematyzacji codzienności, a tym samym oferuje pewne poczucie bezpieczeństwa. Garnki umożliwiają uobecnienie zakodowanej w pokarmach przeszłości i tożsamości, powtarzanie, przechowanie, pamiętanie – zapewnione w drodze symbiotycznej relacji między człowiekiem i przedmiotem.

Naczynia są skarbcami pamięci porównywanymi do skarbów Ali-baby, w których możliwe jest pomieszanie rzeczywistego z założonym (*prepostaviti*), potwierdzonego, udokumentowanego z wyobrażonym, opowiadany, a więc także zmyślonym: “Svijetovi su se miješali u upisanim i neupisanim uspomenama tih **obiteljskih** posuda” [9: 10]. Do rozwoju fantazji skłania fakt, że niektóre z naczyń pochodzą ze światów może nie tak odległych, ale jednak nieznanymi dziecku i tajemniczych. Na jednym z nich, należącym do zbioru osmańskich naczyń i ozdób, znajdował się wykaligrafowany po arabsku napis “Wykonał Nusret na chwałę Allaha”, na innym wygrawerowany był znak przynależności: Prinz Wilhelm – według *nony* był to prawdopodobnie przedmiot z austro-węgierskiego statku zatopionego u wybrzeży Zadaru. Związane z przedmiotami wspomnienia są niepewne, autor nie tylko podaje w wątpliwość prawdę przekazywanych przez babcię opowieści i sprawność własnej

pamięci, ale nawet to, czy rzeczywiście zostały one opowiedziane (na dobranoc) czy też są wytworem sennych fantazji, w których mieszały się: “cijenjene kuhinjske posude, s majoličkim loncima i peharima s još jednog potonulog pa u pretprošlom stoljeću slučajno izvučenog, vjerojatno renesansnog tovara nekog nesretnog broda, u vodama oko Kalamote, kakvih je nekoliko primjeraka bilo u obiteljskoj kuhinjskoj zbirci moje prabake Katice Alačević” [9: 10]. Świadomość metodologiczna autora wpisuje się w myślenie współczesnych antropologów dotyczące przekazywanych dzieciom opowieści o własnym lub cudzym doświadczeniu życiowym: “Snuje się je glavne dla djece jako formę rozrywki, a nie jako coś, co ma związek z “prawdziwym życiem” (choć oczywiście mogą one kryć pewną “prawdę”)” [19: 31].

Wnioski. Przekazywanym z pokolenia na pokolenie naczyniom, podobnie jak przekazywanym przepisom, towarzyszą opowieści pełniące w tomach *Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana* funkcję nadrzędną. Autor odtwarza nie tyle związaną z przedmiotami przeszłość, dotyczącą praktycznej, użytkowej sfery, ile atmosferę domu, w którym słyszał/śnił historie z naczyniami w roli głównej i spożywał przygotowywane w nich dania. Motywem przewodnim w rekonstrukcji, “prepričavanju” i przenoszeniu praktyk oralnych do medium piśmiennego, staje się obraz ust w ruchu: “pokrenute usnice i usta”, “zapričana usta” [9: 10]. Zgodnie z intencją autora, zapisywanie opowieści, ich materializowanie w formie *kanconijera* ma być sposobem zapamiętania, ochrony, odnowienia, a nawet przywrócenia życia związanym z kuchnią przedmiotom, daniom i kucharzom (“nastoji zapamtiti, sačuvati i obnoviti ovaj pretposljednji “Kanconijer”, u uzaludnom restauratorskom pokušaju da vrati život ugaslom mirisu i nestalom okusu” [9: 10] – zatem przeniesienia z pamięci komunikacyjnej do pamięci kulturowej. Analizowane teksty Veljka Barbieriego potwierdzają tezę, że historia pamięci jest nieodłącznie związana z mediami i nośnikami. Assmannowie pisali, że historia pamięci podąża za ewolucją mediów (druk, fotografia, media cyfrowe zmieniły sposób funkcjonowania pamięci), Barbieri mówi o konieczności dostrzegania także innych (“niewidocznych”) nośników pamięci i uruchomienia mechanizmów ich dostrzegania, rozumienia, odczytywania, interpretacji. Opowiada o pamięci ukrytej w niezauważalnej, bo zwyczajnej codzienności, powszedniości jedzenia i korzystania z przedmiotów.

Literatura :

1. Ashley B. Food and Cultural Studies / B. Ashley, J. Hollows, S. Jones, B. Taylor. – London : Routledge, 2004. – 248 s.
2. Assmann A. Przestrzenie pamięci. Formy i przemiany pamięci kulturowej / A. Assmann. – Kraków : Universitas, 2009. – S. 101–142.
3. Assmann A. Między historią a pamięcią / A. Assmann. – Warszawa : Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, 2013. – 324 s.
4. Assmann J. Pamięć kulturowa. Pismo, zapamiętywanie i polityczna tożsamość w cywilizacjach starożytnych / J. Assmann. – Warszawa : Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, 2008. – 361 s.
5. Assmann J. Kultura pamięci / J. Assmann // M. Saryusz-Wolska (red.) Pamięć zbiorowa i kulturowa. Współczesna perspektywa niemiecka. – Kraków : Universitas, 2009. – S. 59–99.
6. Barański J. Świat rzeczy. Zarys antropologiczny / J. Barański. – Kraków : Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2007. – 376 s.
7. Barbieri V. Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana / V. Barbieri. – Zagreb : Profil, 2002. – 352 s.
8. Barbieri V. Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana / V. Barbieri. – Zagreb : Profil, 2004. – 352 s.

9. *Barbieri V.* Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana / V. Barbieri. – Zagreb : Profil, 2005. – 352 s.
10. *Barbieri V.* Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana / V. Barbieri. – Zagreb : Profil, 2007. – 352 s.
11. *Barthes R.* Mitologie / Barthes R. – Warszawa : Wydawnictwo KR, 2000. – 300 s.
12. *Barthes R.* Czytanie Brillat-Savarina / R. Barthes. – Warszawa : Wydawnictwo KR, 2001. – s. 179–202.
13. *Brillat-Savarin A.* Fizjologia smaku albo Medytacje o gastronomii doskonałej / A. Brillat-Savarin. – Warszawa : Państwowy Instytut Wydawniczy, 1977. – 272 s.
14. *Domańska E.* Humanistyka nie-antropocentryczna a studia nad rzeczami / E. Domańska // *Kultura Współczesna*. 3. – 2008. – S. 9–21.
15. *Domańska E.* Problem rzeczy we współczesnej archeologii / E. Domańska // J. Kowalewski, W. Piasek, M. Śliwa (red.) *Rzeczy i ludzie. Humanistyka wobec materialności*. – Olsztyn : Colloquia Humaniorum, 2008. – S. 25–60.
16. *Erlil A.* Medium des kollektiven Gedächtnisses : Ein (erinnerungs-)kulturwissen-schaftlicher Kompaktbegriff / A. Erlil // A. Erlil i in. (red). *Medien des kollektiven Gedächtnisses. Konstruktivität – Historizität – Kulturspezifität*. – Berlin, New York : Walter de Gruyter, 2004. – S. 3–22.
17. *Fernández-Armesto F.* Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia / F. Fernández-Armesto. – Warszawa : Twój Styl, 2003. – 424 s.
18. *Gennep A. van.* Obrzędy przejścia. Systematyczne studium ceremonii / A. van Gennep. – Warszawa : PIW, 2006. – 205 s.
19. *Goody J.* Mit, rytuał i oralność / Goody J. – Warszawa : Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, 2012. – 266 s.
20. *Higman B.W.* Historia żywności. Jak żywność zmieniała świat / B.W. Higman. – Warszawa : Wydawnictwo Aletheia, 2012. – 407 s.
21. *Ivanišević J.* Od kuharice do književnosti. Ogledi o kulinarskoj prozi / Ivanišević J. – Zagreb : Institut za etnologiju i folkloristiku, 2017. – 200 s.
22. *Kirshenblatt-Gimblett B.* Playing to the Senses : Food as a Performance Medium / B. Kirshenblatt-Gimblett // *Performance Research* 4. – 1999. – S. 1–30.
23. *Korsmeyer C.* Gender w estetyce / C. Korsmeyer. – Kraków : Universitas, 2008. – 219 s.
24. *Krajewski M.* Szkice z socjologii przedmiotów / M. Krajewski. – Warszawa : Fundacja Nowej Kultury Bęc Zmiana, 2013. – 283 s.
25. *Lévi-Strauss C.* Trójkąt kulinarny / C. Lévi-Strauss // *Antropologia ciała / zagadnienia i wybór tekstów*, red. M. Szpakowska. – Warszawa : Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, 2008. – S. 57–63.
26. *Łeńska-Bąk K.* O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach / K. Łeńska-Bąk. – Opole : Wydawnictwo Uniwersytatu Opolskiego, 2010. – 328 s.
27. *Maruszewski T.* Pamięć autobiograficzna / T. Maruszewski. – Gdańsk : Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, 2005. – 216 s.
28. *Mauss M.* Socjologia i antropologia / M. Mauss. – Warszawa : Wydawnictwo KR, 2001. – 649 s.
29. *Mennell S.* Prehrana i kultura. Sociologija hrane / S. Mennell, A. Murcott, A. H. van Otterloo. – Zagreb : Naklada Jesenski i Turk, Hrvatsko sociološko društvo, 1998. – 158 s.
30. *Montanari M.* Hrana kao kultura / M. Montanari. – Zagreb : Sandorf, 2011. – 152 s.
31. *Pieniążek-Marković K.* Spożywać cywilizację. Gastronomiczne kartografowanie kulturowego oblicza Chorwacji / K. Pieniążek-Marković // *Przestrzenne kody tekstów i narracyjne kody przestrzeni* / red. B. Zieliński. – Poznań : Wydawnictwo Naukowe UAM, 2013. – S. 273–289.
32. *Pieniążek-Marković K.* Kuharski kanconijer. Veljko Barbieri priča o hrani, djetinjstvu i identitetu / K. Pieniążek-Marković // *O pričama i pričanju danas* / red. J. Marković, Lj. Marks. – Zagreb : Institut za etnologiju i folkloristiku, 2015. – S. 321–342.

33. *Pieniążek-Marković K.* Pomiędzy lokalnym a interkulturowym kodem żywności i folkloru / K. Pieniążek-Marković // *Balkański folklor jako kod interkulturowy* / red. V. Petreska, J. Rękas. – Skopje : Institut za folklor “Marko Cepenkov”, 2015. – T. 2. – S. 265–280.
34. *Pieniążek-Marković K.* Od przyjemności podniebienia do satysfakcji tożsamościowych i rozkoszy erotycznych / K. Pieniążek-Marković // *Małe przyjemności. Katalog słowiański* / red. E. Solak, B. Popiołek, B. Todorović. – Kraków : Wydawnictwo “Scriptum”, 2016. – S. 345–358.
35. *Saryusz-Wolska M.* Modi memorandi. Leksykon kultury pamięci / M. Saryusz-Wolska, R. Traba. – Warszawa : Wydawnictwo Naukowe Scholar, 2014. – 592 s.
36. *Tannahil R.* Historia kuchni / R. Tannahil. – Warszawa : Wydawnictwo Aletheia, 2014. – 478 s.
37. *Toussaint-Samat M.* Historia naturalna i moralna jedzenia / M. Toussaint-Samat. – Warszawa : WAB, 2008. – 671 s.

Стаття: надійшла до редакції 16.07.2018

прийнята до друку 20.08.2018

ON MEMORY OF DISHES AND PLATES. IDENTITY NARRATIVES OF CROATIAN CUISINE

Krystyna Pieniążek-Marković

*Adam Mickiewicz University,
Faculty of Polish and Classical Philology, Institute of Slavic Philology,
10 Aleksander Fredro Street, Collegium Maius, 61–701 Poznań, Polska,
tel. 48 61 829 45 19, e-mail: krypien@amu.edu.pl*

The goal of the article is a consideration on the usage of culinary code (regarding dishes along with kitchen utensils) in order to commemorate and to shape Croatian cultural memory, especially concerning its affiliation to the Mediterranean circle. The analysis presented in the article is based on Veljko Barbieri's texts which constitute a four-volume collection under the same significant title *Kuharski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana*. The circumculinary stories contain a medley of encyclopedic knowledge, references to historical and literary sources, personal memoirs, and literary fiction. They also inscribe themselves into Croatian identity discourse (collective as well as individual) and participate in creation of cultural memory of the region. Barbieri exposes Croatia as a part of the Western world along with its civilization-cultural roots which refer to the ancient times, Mediterranean idea, and Christianity: all of them represent and belong to a phenomenon of foundation memory telling about the beginning of Croatian presence in the Balkan region. The commented collection participate in creating memory and history which are to stabilize the social identity analyzed by Pierre Nora and Andreas Huyssen. Throughout his work, Barbieri shapes memory based on the representation of the past. In the explored narratives, dishes and plates are memory vehicles which span the oldest times of the space being an arena of the depicted stories (including myths) and connected with them dishes. Plates enable the writer to describe the past and Croatian identity encoded in dishes of which repetition and commemoration shape a significant symbiotic relation between man and object. The events' space itself is a place of memory. Functioning as memory vehicle, food together with Barbieri's culinary narratives introduce themselves not as a neutral transmitter of certain content but, as well as other memory media, they also construct their own visions.

Key words: cultural memory, culinary art, identity, Mediterranean circle, Veljko Barbieri.