

♪ [PRZECIĄGŁY DŹWIĘK]

LEKTOR: Audycje kulturalne – w dobrym tonie

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: Przy mikrofonie Katarzyna Oklińska – dzień dobry. Schabowy, pierogi ruskie, bigos i tatar – o tym mowy dzisiaj nie będzie, ale porozmawiamy o jedzeniu, a właściwie o kulturze gotowania. Naszym gościem jest Marta Dymek – autorka bloga Jadłonomia, a także nowej książki „Jadłonomia po polsku”. Dzień dobry.

MARTA DYMEK: Dzień dobry.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: Każdy, kto choć trochę gotuje i korzysta przy tym z internetu, pewnie trafił na Pani bloga. Jest bardzo popularny, a wyróżnia się tym, że nie znajdziemy w nim ani jednego przepisu, w którym wykorzystywałaby Pani produkty pochodzenia zwierzęcego. To kuchnia roślinna, czyli wegańska – przebogata w wartości odżywcze, witaminy, no i przede wszystkim smaki z różnych zakątków świata. Jednak w nowej książce, która właśnie ukazuje się na rynku, postanowiła Pani zmierzyć się z tradycyjnymi polskimi potrawami. Czy chce Pani udowodnić, że po polsku nie znaczy z mięsem i śmietaną? Że może być lżej, zdrowiej, nowocześniejsze albo po prostu inaczej?

MARTA DYMEK: Staram się słuchać, tego, co jak słyszę od kilku lat, powtarzają Polacy i Polki, ponieważ w kolejnych badaniach, które się pojawiają, widać tendencję do tego, że coraz mniej chcemy jeść mięsa a coraz więcej warzyw, kasz, strączków i innych produktów roślinnych. To jest też zresztą zgodne z zaleceniami dietetyków i lekarzy, którzy od lat powtarzają, że mięso powinno być jedynie dodatkiem do naszej diety, a jej bazą powinny być właśnie rośliny. Dlatego słuchając tych badań, słuchając tego, czego chcą Polacy i Polki, postanowiłam wyjść naprzeciw naszym marzeniom i przygotować książkę, która pokaże, jak gotować tanio, jak gotować łatwo, szybko, nie tracić tradycyjnych smaków, no ale własne opierać się na roślinach, kaszach i strączkach.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: No, ale polska kultura gotowania opiera się na mięsie. Gdy zapytamy Polaków o tradycyjne dania, odpowiedzą zapewne, że to pierogi ruskie, bigos, kotlet schabowy i barszcz ukraiński. Od lat mierzy się Pani z pytaniami, czym zastąpić te dania w kuchni roślinnej, ta książka daje bardzo jasne odpowiedzi, ale nie da się ukryć, że postawiła sobie Pani poprzeczkę bardzo wysoko. To odpowiedź na zapotrzebowanie na czytelników? Czy sama chciała Pani też sobie po trosze udowodnić, że można połączyć polskość i nowoczesność w odniesieniu do kuchni oczywiście?

MARTA DYMEK: Myślę, że wymieniając kotleta schabowego czy pierogi jako dania tradycyjne w pewnym sensie mamy rację, ale bardzo bliskie jest mi, myślenie o kulturze kulinarnej jako o pewnej przestrzeni w kuchni, która wyraża nasze wartości. Bo tak też w ogóle staram się kulturę rozumieć jako życie według określonych wartości. A wydaje mi się, że te wartości, jakie teraz są dla nas istotne w związku z kuchnią to, to, żeby

gotować zdrowo, żeby gotować prosto, żeby te przepisy byłyby dostępne, ale też, żeby poprzez nasze indywidualne wybory, których dokonujemy, wkładając różne produkty do koszyka czy gotując, żebyśmy mogli pływać korzystnie na rzeczywistość i dobrze kształtować świat. Jestem przekonana, że kuchnia bardziej roślinna jest właśnie sposobem, żeby te wszystkie ważne dla nas wartości zaadresować i pomieścić. Dlatego w tej książce staram się pokazać kuchnię jako coś, co mogłoby być zdefiniowane, tak samo, jak przez przeszłość, przez nasze praktyki codzienności, ale też przez przyszłość i przez te wyzwania, które przed nami są.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: Mówimy o Polsce w ogóle, a przecież nasz kraj to całe mnóstwo regionów, a tym samym potraw, które są absolutnie niepowtarzalne i niespotykane w innych miejscach. Można by tu wymienić, choćby pyzy, podlasiaki czy parowańce. To te, z którymi ja osobiście spotkałam się w swoim życiu. Pani zapewne zna ich więcej i może się z nami nimi teraz podzielić.

MARTA DYMEK: To prawda, że przygotowując tę książkę, nie sposób było, nie przyglądać się różnym tradycjom regionalnym, ponieważ były one w Polsce bardzo bogate, obecnie trochę się zacierają, ponieważ wydaje mi się, że w ostatnim czasie tradycje, pewne różnice regionalne odczuwamy przede wszystkim w trakcie Bożego Narodzenia i Wigilii. Natomiast na co dzień jadamy już podobnie, no bo też podobne jest zaopatrzenie w sklepach. A kiedyś różnice regionalne wynikały właśnie z dostępności do różnych produktów. Natomiast chciałam oddać tę różnorodność w tej książce, bo chciałam, żeby ona była kolarzem wielu różnych tradycji, wielu różnych momentów historycznych, ale też zwyczajów pochodzących z różnych klas społecznych i różnych no, można powiedzieć, takich też momentów historycznych. I dlatego są tutaj potrawy takie no demokratyczne jak na przykład mielone soczewicowe, które oczywiście nawiązują do ogólnopolskiego mielonego, ale są też takie potrawy, które wydają mi się genialne, a trochę za mało znane, jak na przykład pierogi z suszoną śliwką, które są bardzo proste. No bo nie trzeba nadziewać ich farszem za pomocą łyżeczki, które to może wypłynąć. Tylko w cieniutkie ciasto zawija się całą ususzoną śliwkę. A są to pierogi zaczerpnięte z tradycji kuchni łemkowskiej. I właśnie takie połączenia, sięganie do danych przepisu, regionalnych sekretów, ale które też są bardzo użyteczne dzisiaj, no bo nie wszyscy mamy teraz wprawę w robieniu pierogów, nie wszyscy robimy je często, niektórzy wcale ich nie robią. Wydaje mi się bardzo użyteczne, kiedy można odkryć, że dawny przepis jest bardzo prosty.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: Tak też zapominamy o porach roku i jedzeniu sezonowym. Podzieliła Pani swoją książkę na sześć rozdziałów, które są związane z porami roku: przedwiośnie, wiosna, lato, jesień, przedzimy i zima. To pewnie dla niektórych zaskoczenie. A robi to Pani, żeby zwrócić uwagę na sezonowość warzyw i tego po co możemy sięgać, aby jeść zdrowo i być też w porządku wobec środowiska, bo robienie szakszki w grudniu, no chyba mija się z celem. To też ukłon w stronę tradycji i obyczaju, ta sezonowość.

MARTA DYMEK: Zdecydowanie tak. Zdecydowałam się właśnie na podział na te sześć pór roku, ponieważ chciałam, żeby książka była jak najbardziej polska i nie tylko w przepisach, które się tam znajdują, nie tylko w składnikach, przyprawach, smakach i aromatach, ale też w pewnym, no właśnie, praktycznym wymiarze naszego gotowania. A wydaje mi się, że to, co konstytuuje jakąś taką polskość naszego doświadczenia kuchennego, to jest też pewien moment w roku, dość długi w Polsce, czyli moment, kiedy wiele rzeczy już się skończyło w naszej spiżarni. To jest przedzimie, kiedy kończy się jesienna obfitość i zaczynamy wchodzić w ten trudny okres braku, ale to jest też przedwiosnie, czyli ten czas, kiedy czekamy naprawdę już z utęsknieniem na pierwsze nowalijki. Takich potraw bardzo związanych z jakimś momentem w roku jest w naszym polskim gotowaniu sporo. W tej książce sądzę, że każde takie danie jest związane z tym, jaki jest to czas w roku, bo zależą te potrawy od tego, co możemy kupić w warzywniakach. Dobrym przykładem chyba mogą być szparagi z truskawkami, które to są przepisem wynikającym z ogromnej sympatii do szparagów Jarosława Iwaszkiewicza, który z tego, co wiem, lubił łączyć je z pomidorami i narzekał na to, że jest to bardzo taka duża perwersja kulinarna, ponieważ pomidory zaczynają tuż po tym, kiedy te szparagi się kończą. Pomyślałam, że można byłoby wyjść naprzeciw dawnej fantazji Iwaszkiewicza i połączyć truskawki, które są równe słodkie i soczyste ze szparagami, a są dostępne w tym samym momencie. Takimi potrawami, które są wyjątkowe i niezbędnie związane z jakimś momentem jesteś też chłodnik no którego nie sposób jest zrobić zimą, ale też prawdopodobnie zimą nie chcielibyśmy, by go jeść. Jest też sporo przepisów na barszcze, ponieważ barszcz jest w ogóle, wydaje mi się, jedną z ważniejszych zup w tradycji kuchni polskiej i jedną z bardziej lubianych przez nas. Ja przynajmniej barszcz uwielbiam. Dlatego w tej książce są aż cztery różne barszcze, no i każdy właśnie jest dostosowany do innej pory roku. Jest barszcz na lato z bobem, ale jest też barszcz zimowy z kiszoną kapustą.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: A czy wymyślając te przepisy, przystosowując je, może tak ładniej, powinnam była powiedzieć, przystosowując je do tego świata roślin, przeglądała Pani literaturę sprzed lat? Na przykład Lucyny Ćwierczakiewiczowej, która była pionierką w tej dziedzinie albo może Stanisława Czernieckiego, który jest autorem pierwszej książki kucharskiej w Polsce, dodam, że to rok uwaga – tysiąc sześćset osiemdziesiątym drugi.

MARTA DYMEK: Tak, to prawda. Wybrała Pani dwie szczególnie ważne pozycje. Oczywiście ta książka nie powstałaby, gdyby nie to, co było wcześniej. Bo to właśnie czerpanie z dawnych książek kucharskich, ale nie tylko książek, też czasopism albo badań etnograficznych Kolberga, ale nie tylko. Bardzo pomogło mi w tej pracy, bo tworząc tę książkę, chciałam zastanowić się nad tym jak kiedyś jedliśmy, jakie przepisy były dla nas ważne, co w ogóle jedzenie dla nas oznaczało i jakie chcieliśmy, żeby było. Nie tylko po to, żeby te przepisy wskrzeszać, bo tak jak zaczęłam, wydaje mi się, że kuchnia powinna być taka adekwatna do naszej codzienności. Natomiast w świadectwach o jedzeniu z przeszłości starałam się znaleźć odpowiedź na to, no właśnie, jak taka rzeczywistość społeczna, jak nasze wartości odbijają się w tym, co gotujemy. Więc

gdyby nie zbiory Biblioteki Narodowej, zwłaszcza prześwietnego serwisu Polona, to tej książki z całą pewnością by nie było.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: Co w takim razie jest dla nas ważne w tej kulturze gotowania, dla nas Polaków? Znalazła Pani odpowiedź na to pytanie? [ŚMIECH]

MARTA DYMEK: Myślę, że na szczęście nie znalazłam. To znaczy, mam dużo różnych intuicji i pomysłów, ale nie ośmieliłbym się wymienić z całą pewnością jakiejś jednej najważniejszej rzeczy i myślę, że to dobrze. Bo to sprawia, że cały czas ja będę mogła szukać i się nad tym zastanawiać.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: Możemy się chyba zgodzić, co do jednego, że kuchnia zmienia się z każdym pokoleniem. Tradycyjne potrawy, które odzwierciedlają styl życia w jakimś konkretnym czasie, dają początek czegoś nowego – zmiany, którą w tym przypadku Pani zapoczątkowuje, jakby kuchnia razem z naszym stylem życia ewoluowała, przeobrażała się tak samo, jak zmienia się sztuka filmowa czy teatr.

MARTA DYMEK: Tak, oczywiście. Myślę, że teraz to przyspieszenie jest większe. To znaczy, że sztuka kulinarna, ale też takie nasze codzienne, praktyczne gotowanie, bo ten wymiar jest mi bliższy. Wolę postrzegać kuchnię jako rodzaj jakiejś naszej własnej praktyki, codzienności, a nie tylko, no właśnie jakąś taką emanację trendów czy gustów. Teraz zmienia się częściej i szybciej niż tylko w ciągu jednego pokolenia. Myślę, że w ciągu pięciolecia a dziesięciolecia, to już z całą pewnością możemy zobaczyć bardzo dużo przemian, zarówno na gruncie diety, czyli tego, co uważamy, co wiemy, że jest dla nas dobre, jak i też na gruncie organizacji czasowej, że jeszcze dziesięć lat temu być może więcej czasu byliśmy skłonni poświęcać na gotowanie, ale też może miało ono od nas inne znaczenie. Bo wydaje mi się, że jeszcze te dziesięć lat temu dla wielu osób gotowanie, zwłaszcza dla kobiet, było wyłącznie pewnego rodzaju obowiązkiem, koniecznością. A teraz coraz więcej osób postrzega gotowanie też jako jakąś przyjemność czy swoje hobby, więc przez to przyspieszenie, myślę, że o gotowaniu powinniśmy myśleć jeszcze poważniej i jeszcze więcej, żeby lepiej zrozumieć te zmiany, które zachodzą.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: A żeby to zrozumieć, powiedzmy jeszcze, co jedli Polacy kiedyś, czego dzisiaj już nie pamiętamy. Są jakieś dania, składniki albo przyprawy, zioła, o których zapomnieliśmy w naszej codziennej kuchni?

MARTA DYMEK: Tak, mamy całe mnóstwo. Bo powiedziałabym, że Polacy kiedyś jedli rzeczy kompletnie inne niż te, które nam się wydaje, że jedli. Tu właśnie odnoszę się trochę do tego, o czym Pani wspomniała, czyli że wiele osób proszonych o wymienienie najbardziej polskich dań, wymienia na pierwszym miejscu najczęściej schabowego, gdzieś na równi z pierogami ruskimi i czasem też z kotлетem mielonym albo z golonką. Tymczasem, jeżeli chcielibyśmy ściągnąć do takiej faktycznie bardzo starej, pradawnej

kuchni polskiej, no to pierwszą kuchnią, o której coś wiemy, ponieważ pozostały nam po niej książki kucharskie, no to byłaby kuchnia staropolska. Natomiast wiemy troszeczkę o kuchni średniowiecznej polskiej głównie dzięki kronikarzom czy zapiskom podróżujących przez Polskę wysłanników, czy posłów, bo może podróżnicy [ŚMIECH] to słowo nieadekwatne do tamtej epoki. No i co z tego wszystkiego nam wynika? Wynika, że nie sposób wymienić kilku produktów czy składników, które Polacy kiedyś, a nie jedzą teraz. No bo przecież jest to pytanie o kilkaset lat minionych, ale też nie tylko ta komplikacja wynika z dużego odcinka czasowego, ale też z wielu upchanych, różnych tradycji zwyczajów i majątności. Bo kompletnie inaczej jedli ludzie na wsi, co innego było dla nich ważne. Posiłki inaczej organizowały dzień, mieli oczywiście inny budżet, dostęp do zupełnie innych składników. No i też być może to jedzenie nie było aż tak aspiracyjne albo nie miało aż tak wielkiej roli tożsamościowej, jak to było w kuchni magnackiej czy w kuchni szlacheckiej. To również najlepiej właśnie widać w Czarnieckim, o którym Pani wspomniała, ponieważ był on kuchmistrem na dworach jednak najważniejszych wtedy rodów i jego zadaniem było pokazanie w trakcie uczty, jak majątni są jego gospodarze, jak znamienici są ludzie i jak zamożny jest to dwór.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: A czy odnalazła Pani jeszcze jakieś inne wątki kulturalne *stricte* kulturalne w gotowaniu, poza wspomnianym już Jarosławem Iwaszkiewiczem?

MARTA DYMEK: Mi się wydaje, że kuchnia jest uwikłana w kulturę i kuchnia jest taką równoprawną starą kulturą. Oczywiście można znaleźć no takie reprezentacje w kuchni w kulturze rozumianej jako literatura czy sztuka. Pewnie tutaj najwięcej osób ma skojarzenia z „Panem Tadeuszem” no i „Ostatnim zajazdem na Litwie”, ale takich świadectw jest dużo więcej. Bo no wspomniany Iwaszkiewicz w ogóle sporo pisał o jedzeniu. Jego bohaterowie jedli faktycznie, troszeczkę też jedli i trochę nam dają wglądu w zwyczaje wiejskie „Chłopi”. Natomiast bardzo dużą przyjemność i jakąś taką edukację swoją czerpię z etnografii i właśnie dlatego wciąż grzebię w Kolbergu, który tych tomów naprodukował trochę. Chociaż jest on na pewno wyłącznym, najlepszym wykładnikiem tego jedzenia wiejskiego, bo mam wrażenie, że często podchodził do diety chłopskiej z wyższością i często nie próbując tych dań, bo przecież spał na okolicznych dworach i tam też sypiał. Po prostu oceniał je jako bure i niesmaczne.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: To, co mogłabym dodać od siebie – przepis, który znalazłam w literaturze wiele, wiele lat temu i do dzisiaj gości w mojej kuchni i jest uwielbiany przez szeroko pojętą rodzinę i przyjaciół. To jest zupa musztardowa z książki Olgi Tokarczuk „Prowadź przez kości umarłych”. Zupę, uwaga, smaży się na patelni. Jest to majstersztyk i jestem przeszczęśliwa, że Olga Tokarczuk zawarła przepis w tej książce [ŚMIECH].

MARTA DYMEK: Kompletnie nie zwróciłam uwagi na ten przepis, a myślałam o sobie, że jestem czujna na punkcie jedzenia, więc tym bardziej muszę wrócić do tej lektury. To ciekawe, bo faktycznie muszę zobaczyć ten przepis, bo wydaje się on też być bardzo adekwatny do regionów, w którym się dzieje akcja książki. Bo faktycznie różnego

rodzaju zupy musztardowe, zupy piwno-musztardowe, sosy i leguminy musztardowe były charakterystyczne dla kuchni tego regionu, czyli Czech, Niemiec i tej całej mieszanki. No więc już zerkam na półkę [ŚMIECH], gdzie książka leży, żeby móc to zobaczyć.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: W takim razie bardzo dziękuję za tę wymianę myśli. Myślę, że wielu naszych słuchaczy będzie chciało sprawdzić, co takiego w gotowaniu z kultury jest, a posłuży temu książka zatytułowana „Jadłonomia po polsku”. Moim i Państwa gościem była dzisiaj Marta Dymek – autorka wspomnianej książki. Bardzo Pani dziękuję za to spotkanie.

MARTA DYMEK: Ja również bardzo dziękuję i życzę smacznego.

DZIENNIKARKA KATARZYNA OKLIŃSKA: Katarzyna Oklińska – do usłyszenia.

♪ [PRZECIĄGŁY DŹWIĘK]

LEKTOR: Audycje kulturalne – w dobrym tonie