

Alicja Kisielewska

Przy wspólnym stole : serialowa kulinarna polskość w kontekście kulturowym i medialnym

Kultura Popularna nr 2 (56), 30-39

2018

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Alicja
Kisielewska

Przy wspól- nym stole

Serialowa kulinarna polskość w kontekście kulturowym i medialnym

Roland Barthes w słynnym eseju *Befsztyk i frytki* uznał tytułowe potrawy za spożywczy symbol „francuskości” (Barthes, 2000: 107–109). Wychodząc z założenia, że jedzenie stanowi istotną sferę kulturowej tożsamości, której kultywowanie i kreowanie dokonuje się dzisiaj także w przestrzeni medialnej rozrywki, spróbuję zastanowić się, czy Polacy mają potrawy, które można uznać za kulinarny symbol polskości. Na podstawie analizy polskich seriali telewizyjnych z XXI wieku o tematyce współczesnej postaram się odpowiedzieć na pytanie, co znaczy i czym się charakteryzuje kulinarna polskość. Jako materiał do analizy wybrałam seriale obyczajowe, które uznawane są za gatunek realistyczny, odwzorowujący realia życia codziennego, a tym samym wiele mówiący o społeczeństwie. Przyjrę się serialowym reprezentacjom jedzenia w perspektywie medjoznawczej i kulturoznawczej. Zastanowię się nad telewizyjnymi sposobami przedstawiania jedzenia, a także nad tym, w jaki sposób odzwierciedlają one kontekst kulturowy, w którym serial powstał i do którego odnosi się jego fabuła. Pozwoli to odpowiedzieć – jak sądzę – na kilka istotnych pytań: jak wygląda kuchnia polska z perspektywy polskich telewizyjnych seriali obyczajowych? Jak się ona zmieniała? Czym się charakteryzuje polska kulinarna tożsamość?

Jedzenie rozumiane będzie jako pokarmy i związane z nimi praktyki, takie jak sposoby przygotowania, podawania i spożywania posiłków oraz menu jako składniki życia codziennego, ale też symbole kulturowe odznaczające się semiotycznym bogactwem. Kontekstem niniejszych rozważań będzie kultura konsumpcyjna, która wyznacza standardy dotyczące nabywanych i spożywanych produktów żywnościowych, a także na przykład sposoby ich podawania.

Przedmiotem mojego zainteresowania będą seriale wyprodukowane przez trzy główne polskie stacje telewizyjne: TVP, Polsat i TVN po 2000 roku. Brałam pod uwagę tylko seriale bardzo popularne, czyli takie, których zrealizowano minimum dwie serie¹.

Proponuję w niniejszym artykule antropologiczną refleksję nad jedzeniem jako sposobem wyrażania, ale też poznawania kultury polskiej. Punktem wyjścia do rozważań nad serialową kulinarną polskością będzie koncepcja odszyfrowywania posiłków Mary Douglas. Autorka proponuje, by traktować jedzenie jako kod, którego zaszyfrowanymi informacjami są wzorce wyrażanych poprzez jedzenie relacji społecznych przekazuje informacje o wzorcach wyrażanych przezeń relacji społecznych (Douglas, 2007: 335). Rozważania będą dotyczyły jedzenia jako elementu kodu narodowego. Przyjrę się, co i jak jedzą bohaterowie polskich seriali – na co dzień i od święta. Jedynie wspomnę o drugiej najważniejszej, oprócz posiłków, kategorii jedzenia, czyli konsumpcji napojów. Tekstem do interpretacji, z perspektywy antropologii konsumpcji, będzie jedzenie w serialach, a właściwie jego obrazy stanowiące element medialnego spektaklu. Analiza pozwoli na określenie serialowych wzorców jedzenia.

Szukając kulinarniej polskości, której przykładem byłyby pewne obrazy jedzenia przedstawiane w serialach telewizyjnych, należy mieć świadomość polskiej kulinarniej różnorodności, zarówno w wymiarze współczesnym, jak

Alicja Kisielewska – dr hab., profesor Uniwersytetu w Białymstoku. Medjoznawca, kulturoznawca. Zajmuje się historią polskiego kina i telewizji w kontekście kultury. Autorka książek: *Film w twórczości Andrzeja Struga* oraz *Polskie tele-sagi – mitologie rodzinności*

1 TVP: *Klan* (1997-, dwadzieścia serii, TVP1), *Złotopolscy* (1997–2010, czternaście serii, TVP2), *M jak miłość* (2000-, osiemnaście serii, TVP1), *Plebania* (2000–2012, dwanaście serii, TVP1), *Ranczo* (2006–2016, dziesięć serii, TVP1), *Barwy Szczęścia* (2007-, jedenaście serii, TVP2), *Londyńczycy* (2008–2009, dwie serie, TVP1), *Blondynka* (2010-, pięć serii, TVP1); Polsat: *Samo Życie* (2002–2010, dziewięć serii), *Pierwsza miłość* (2004-, dwadzieścia trzy serie), *Hotel 52* (2010–2013, siedem serii), *Przyjaciółki* (2012-, dziewięć serii); TVN: *Magda M.* (2005–2007, cztery serie), *Przepis na życie* (2011–2013, pięć serii), *Prawo Agaty* (2012–2015, siedem serii).

i historycznym. Ze względu na ograniczony rozmiar niniejszego studium nie jestem w stanie rozwinąć tego wątku. Chcę jedynie podkreślić, że wyobrażenia dotyczące kuchni narodowej z jej charakterystycznymi produktami i potrawami, z jakimi mamy do czynienia w serialach o tematyce współczesnej, powstawały na bazie polskiej tradycji kulinarnej. Kuchnia bowiem stanowi przykład „struktury długiego trwania” (Łeńska-Bąk, 2007: 9) – zmiany dokonują się w niej powoli, często niezauważalnie, ale wpływają na kształt kulturowej tożsamości. Aby to uzmysłowić, przywołam jedynie pewne wątki, które pozwolą pokazać przywiązanie bohaterów seriali do kuchni narodowej lub jego brak.

Marya Ochorowicz-Monatowa w *Uniwersalnej księżce kucharskiej* napisała, że ulubione potrawy podawane na średniowiecznym polskim stole to między innymi: „rosół, barszcz, żur, grochówka, kapuśniak, sztuka mięsa, zrazy, kiełbasa, kiszki, mięsa solone, bigos hultajski, kołduny, pierogi, kluski, mamałyga, bliny etc.” (za: Adamczewski, 2007: 414). Polska kulinarna różnorodność, której dzisiaj doświadczamy, kształtowała się również w okresie zaborów. Zdaniem Piotra Adamczewskiego weszliśmy w ten okres ze słabą tradycją kulinarną. W zaborze rosyjskim jadano potrawy niezbyt wyrafinowane – często były to dania mączne z dodatkiem smażonych jarzyn. Zabór pruski także nie wzbogacił zbytnio naszej kuchni. Zupełnie inaczej rzecz wyglądała w zaborze austriackim. Tam można było mówić wręcz o rewolucji kulinarnej. Zdaniem Adamczewskiego pod tym względem „Habsburgowie wprowadzili nas do Europy”. W zaborze austriackim przenikały się wpływy wielu kuchni: wiedeńskiej, włoskiej, węgierskiej. Warto też wspomnieć o kuchni ruskiej, czyli ukraińskiej, której zawdzięczamy ruskie pierogi, kulebiaki, bliny (Adamczewski, 2007: 416). Kuchnia polska w kolejnych wiekach zmieniała się także pod wpływem zagranicznych wzorów kulinarnych, ale pewne rodzime potrawy i smaki w niej przetrwały. Należy też wspomnieć o dziedzictwie kulinarnym z okresu PRL, ponieważ w świadomości zbiorowej Polaków, w ich zwyczajach żywieniowych oraz w tym, co znajduje się na polskich stołach, z różnych powodów jest ono wciąż żywe. W okresie PRL, a zwłaszcza w stanie wojennym, w świadomości zbiorowej Polaków jedzenie łączono z trudnościami towarzyszącymi jego zdobyciu. Istniały wówczas dwa podstawowe typy dyskursu jedzeniowego: oficjalny, wynikający z ideologii systemu komunistycznego, zgodnie z którą reglamentowanie żywności miało służyć dobru obywateli, a w społeczeństwie było odbierane jako wyraz „pozorowanej troski o zaspokojenie potrzeb obywateli” (Zawadzki, 2015: 65); i drugi – prywatny, domowy, gdzie jedzenie stanowiło element dyskursu, który moglibyśmy nazwać tożsamościowym.

Podstawową zasadę żywieniową w społeczeństwie wyraża codzienny porządek posiłków jadanych od poniedziałku do soboty. W PRL stanowił on wyraz „kultury niedoboru”, ponieważ jedzenie na co dzień łączono z trudnościami i ograniczeniami spowodowanymi reglamentacją, kolejkami, kartkami. Żywność trzeba było „zdobyć”, „załatwić”, a nie po prostu kupić². Jednak jedzenie służy nie tylko zaspokojeniu jednej z podstawowych życiowych potrzeb. Posiłek stanowi wielowątkową opowieść o nas samych i o rzeczywistości społeczno-kulturowej, w której funkcjonujemy. „Uporządkowany system, jakim jest posiłek stanowi przedstawienie wszystkich uporządkowanych systemów z nim kojarzonych” (Douglas, 2007: 361), zarówno

2 Przeprowadzono na ten temat badanie sondażowe na próbie osiemdziesięciu losowo wybranych osób dorosłych, dominowały osoby w wieku trzydziści pięć–sześćdziesiąt pięć lat – pamiętające PRL i stan wojenny (Zawadzki, 2015: 66).

w wymiarze kulturowym, jak i medialnym. W serialach obrazy jedzenia są elementem dramaturgii, tworzą specyfikę danego gatunku medialnego, a ich metaforyczny potencjał twórcy wykorzystują do charakteryzowania postaci i świata przedstawionego.

Wspólnotowe biesiadowanie jako element tożsamościowego dyskursu w polskich serialach obyczajowych z początku XXI wieku

W polskich serialach obyczajowych z początku XXI wieku codzienne jedzenie stanowi znaczący element świata przedstawionego. Niewątpliwie w tym przypadku istotny jest odmienny, w porównaniu z PRL, kulturowy kontekst kulinarny. W dziedzinie jedzenia skutkiem procesów globalizacyjnych jest ogromna różnorodność produktów żywnościowych znajdujących się na naszym rynku, a także dostępność przez cały rok świeżych owoców i warzyw pochodzących z różnych części świata. Jedzenie przestało być tematem wstydliwym czy mało istotnym, zarówno w przestrzeni kulturowej, jak i medialnej. W serialach z początku XXI wieku bardzo często widzimy bohaterów przygotowujących posiłki lub siedzących przy stole i jedzących.

Spróbujmy przyjrzeć się odrodzonej kuchni polskiej na podstawie tego, jak się ją celebryje w serialach, aby odpowiedzieć na pytanie o to, jak dzisiaj wygląda w nich kulinarna polskość. Nową jakością w rodzimej przestrzeni kulinarnej stanowi możliwość poznawania przez Polaków różnych egzotycznych smaków w restauracjach serwujących dania z całego świata. Na skutek tego polskie jedzenie staje się dzisiaj wyborem, a nie koniecznością i musi konkurować z różnymi kuchniami narodowymi. W związku z tym powstaje pytanie o kulturowe reguły rządzące jadłospisem Polaków, dotyczące nie tylko dwóch podstawowych porządków posiłków – codziennego i odświętnego – ale też wzoru dziennego – od śniadania do kolacji. Na tradycyjny polski dzienny wzór posiłków składają się: śniadanie, drugie śniadanie (zazwyczaj przekąska jedzona w pracy lub w szkole), obiad (główny posiłek jedzony po pracy w domu, zwykle między godziną piętnastą a szesnastą) i kolacja (lekki posiłek wieczorny – dawniej była nią obfita wieczerza). Ponieważ przejmujemy wiele wzorów z zachodnich społeczeństw, powstaje pytanie, czy zmieniły się polskie wzory jadłospisu, czy na przykład drugie śniadanie zastępuje dzisiaj lunch, a głównym posiłkiem stała się obfita kolacja jedzona w restauracji.

Wspólne spożywanie posiłków jest bardzo eksponowane w polskich telesagach rodzinnych, takich jak *Klan*, *M jak miłość*, *Złotopolscy*. Za pomocą posiłku wyraża się w nich poczucie wspólnoty. Idealne jej wyobrażenie stanowi rodzina z jej systemem wartości. Zaproszenie na posiłek w serialowych rodzinach jest rodzajem rytuału włączenia do wspólnoty (Kolmer, 2009: 248–249). Jedzenie w rodzinie w polskich telesagach stało się istotnym elementem polskiego dyskursu tożsamościowego. Kontekstem jest niedawna PRL-owska kultura niedoboru oraz okres transformacji ustrojowej, kiedy to pojawił się problem kuchni polskiej, ale też makdonaldyzacja i związana z nią globalizacja smaków. W telesagach rodzinnych, które zaczęto realizować od

1997 roku (serial *Klan*), uruchomiona została kulturowa pamięć dotycząca tradycji jedzenia w kulturze polskiej, szczególnie tej sprzed okresu PRL, o którym Polacy chcieli, zwłaszcza w pierwszych latach po transformacji ustrojowej, jak najszybciej zapomnieć.

Jedzenie stało się w telesagach rodzinnych istotnym sposobem wyrażania tworzenia się polskiej wspólnotowości opartej na wspólnocie rodzinno-domowej. Jej kreowanie odbywa się poprzez celebrowanie praktyki gotowania (najczęściej, szczególnie w pierwszych seriach, jest to powinność kobiet), ale przede wszystkim poprzez wspólne, rodzinne spożywanie posiłków, picie alkoholu i rytuały z tym związane, zarówno codzienne, jak i świąteczne. Bardzo często akcja telesag rodzinnych dzieje się w kuchni, która stanowi tradycyjnie pojmowane centrum życia kobiety, ale też tradycyjnej rodziny polskiej. Środowiskiem kulturowym będącym podstawą serialowych rodzin jest kształtująca się klasa średnia, w telesagach najczęściej o inteligentko-szlacheckim rodowodzie. Wprawdzie w *M jak miłość* rodzina Mostowiaków ma rodowód chłopski, ale oprócz tego, że seniorowie rodu – Barbara i Lucjan – a także ich syn z rodziną mieszkają na wsi, niewiele elementów typowo wiejskich tam znajdujemy. Uruchamiane w serialu zbiorowe imaginarium odsyła do wzoru wielopokoleniowej rodziny tradycyjnej, ale nie chłopskiej. Bardzo często widzimy bohaterów, którzy siedzą przy stole i jedzą, co potwierdzałoby tezę, że cechą serialowej kulinarnej polskości jest biesiadność, ale nie odświętna, lecz codzienna. Wspólne jedzenie staje się rodzajem komunii: budowania wspólnoty, przywracania dawnych wartości i kreowania nowych.

W telesagach najczęściej jada się proste dania: pierogi, naleśniki, zupy, na przykład barszcz, także w barach bohaterowie jedzą na obiad pierożki i barszcz (*M jak miłość*, odcinek 1302). Punktem kulminacyjnym tygodniowego jadłospisu w serialowych rodzinach jest niedzielny obiad. W dni powszednie bohaterowie jadają obiady „po polsku”, czyli późnym popołudniem – po przyjściu z pracy. W serialowych rodzinach nacisk położony jest na wspólne spożywanie posiłków, także śniadań i kolacji, oraz rozmowy przy stole. Bardzo istotne w telesagach, ale też w kulturze polskiej, są dwie najważniejsze ceremonie rodzinne odbywające się przy stole: wieczerza wigilijna i śniadanie wielkanocne. W *Klanie*, który jest serialem codziennym, Wigilia odbywa się równoległe do czasu rzeczywistego – widzowie mogą ją spożywać w towarzystwie bohaterów serialu. Na stole w serialowej rodzinie Lubiczów, ale też u innych rodzin w telesagach, możemy zobaczyć tradycyjne postne polskie potrawy, takie jak karp, śledź, kutia. Stół wigilijny jest pięknie nakryty białym obrusem, wokół niego gromadzą się rodzina i przyjaciele stanowiący wzór transmisji międzypokoleniowej. Drugi istotny ryt polskiej kultury kulinarnej – śniadanie wielkanocne – celebruje się w telesagach równie uroczysto. Picie alkoholu w telesagach, ze względu na ich moralizatorsko-edukacyjny charakter, nie jest szczególnie eksponowane. Bohaterowie *Klanu*, na przykład małżeństwo Lubiczów, zwykle wypijają symboliczną lampkę koniaku pod wieczór, co stanowi okazję do rozmowy i rodzaj miłego zakończenia dnia. W polskich telesagach rodzinnych, których twórcy odwołują się do modelu tradycyjnej rodziny polskiej, której członkowie są wierzący, o czym świadczą kościelne uroczystości takie jak chrzciny czy śluby, bohaterowie nie poszczą i nie ma w nich strachu przed złamaniem religijnego zakazu, a nawet konwenansu.

Także w innych serialach obyczajowych TVP: *Plebani*, *Ranczo*, *Londyńczykach*, *Blondynce*, ale też Polsatu: *Samym życiu*, *Pierwszej miłości* istotny jest rodzinny dyskurs jedzeniowy rozumiany jako tożsamościowy, którego ważny element stanowi biesiadowanie. Na co dzień bohaterowie wymienionych

seriali jedzą tradycyjne polskie jedzenie: pierogi, naleśniki, zupy, domowe ciasto. Podobnie jak w telesagach rodzinnych w wymienionych serialach *TV P* i *Polsatu*, a także w wątku polskim *Londyńczyków* najczęściej jedzenie przygotowują w domu kobiety, które gotują rodzinie obiady. W *Londyńczykach* matka jednego z bohaterów, Pawła, po jego powrocie z Londynu przygotowała synowi i jego narzeczonej ucztę, której najważniejszym elementem były pierogi (seria 2, odcinek 13). Menu miało charakter symboliczny, mający wyrażać powrót syna do ojczyzny. Matka Pawła próbowała nauczyć narzeczoną syna Marię wałkowania ciasta na pierogi (seria 2, odcinek 12), co możemy odczytać jako swego rodzaju tożsamościowy symbol wyrażający próbę włączenia dziewczyny do kulinarnej wspólnoty kobiecej, ale też kulinarnej wspólnoty narodowej. Zgodnie z tradycyjnymi kulturowymi wzorami umiejętność gotowania jest nieodłącznie związana ze stereotypowym wyobrażeniem dobrej żony i dobrej matki, w znacznym stopniu ją określa, ale stanowi też narzędzie jej społecznej kontroli i oceny. Codzienne domowe gotowanie to zarazem nieustająca reprodukcja relacji rodzinnych (Domański, Karpiński, Przybysz, Stracuk, 2015: 206). Istotny wzór zachowań związany z codziennym jedzeniem w omawianych serialach to celebrowanie z rodziną wspólnych posiłków, które jada się w domu, zazwyczaj w kuchni, i którym towarzyszą rozmowy przy stole.

Szczególnym symbolem kulinarnej polskości za granicą w serialu *Londyńczycy* są pierogi z kapustą i grzybami, ale też ruskie. Gdy ojciec jednego z bohaterów, w Polsce pełniący funkcję wójta w gminie, przyjeżdża w odwiedziny do syna do Londynu, mówi z rozmarzeniem: „ruskie bym zjadł” (seria 2, odcinek 9). W tym kontekście „ruskie” stanowią synonim polskiej kuchni. Widzom, szczególnie należącym do starszego pokolenia, mogą się one też kojarzyć z kuchnią rodem z PRL, czyli z centralnym sterowaniem gastronomią, ujednocnieniem receptur, a w konsekwencji – ujednocnieniem wyobrażeń na temat polskiej kuchni. W PRL wszędzie jadło się to samo, zarówno na Pomorzu, jak i na Podlasiu: kotlet schabowy z kapustą, a w barach mlecznych leniwe i ruskie. Warto wspomnieć, że marzący o ruskich bohater serialu należy do pokolenia pamiętającego PRL.

Jedzenie świąteczne w omawianych serialach dotyczy przede wszystkim świąt religijnych: Wigilii i Wielkanocy. Tutaj wzorce są podobne jak w telesagach. Szczególnie uroczyste celebryje się wieczór wigilijny w serialu *Plebani*, z oczywistych względów – jego akcja rozgrywa się na kościelnej plebanii. W tym serialu bohaterowie, którymi są między innymi księża, poszczą w dni religijnie nakazane, a czuwa nad tym gospodyni księdza. Wigilia w *Plebani* jest tradycyjna i bardzo uroczysta. Na zastawionym stole znajdują się tradycyjne postne potrawy, a pod obrusem jest położone siano. W ucztę wigilijnej biorą udział także osoby spoza grona mieszkańców plebanii. Stanowi ona okazję do spotkań rodzinnych i wybaczenia sobie różnych przewinień.

Szczególny charakter ma jedzenie odświętne w serialu *Londyńczycy*, którego bohaterowie przebywają na emigracji w Londynie. Jak zauważa Giard, „najbardziej trwałym odniesieniem do kultury rodzimej pozostaje pożywienie, nawet jeśli nie codzienne posiłki, to co najmniej świąteczne, co stanowi sposób wpisania w swoje oddalenie przynależności do dawnego *terroir*” (Giard, 2011: 169). Spożywane wówczas pożywienie stanowi dyskurs o przeszłości, ale też o kraju pochodzenia, regionie. W takim przypadku tradycyjne polskie jedzenie jest dla bohaterów rodzajem oparcia. W serialach obyczajowych występują też inne odświętne rytuały związane z jedzeniem, takie jak imieniny, które mogą być okazją na przykład do przygotowania uroczystego śniadania solenizantce (w *M jak miłość* Tomek razem z dziećmi przygotowuje

imieninowe śniadanie swojej żonie Joasi), czy urodziny, na przykład księdza i wójta w *Ranczo* odbywające się w miejscowej gospodzie.

W obyczajowości kulinarnej w serialach polskich w XXI wieku obserwujemy też odchodzenie od tradycyjnych wzorów jedzeniowych związanych z życiem rodzinno-towarzyskim i zastępowanie ich nowymi formami biesiadowania, na przykład spotkaniami przy grillu – na swojej działce lub za miastem (*Klan*, *Londyńczycy*).

Problematycznym zwyczajem w serialach jest picie alkoholu – tradycyjnie w domu (na przykład bimbru, który w swoim pokoju pędzi Wiesio w serialu *Londyńczycy*) lub według nowego wzoru poza nim: w restauracjach, barze w stodole w Wadlewie (*Pierwsza miłość*), na ulicy (*Londyńczycy*), ale też na słynnej ławeczce przed sklepem spożywczym w serialu *Ranczo*, gdzie stali bywalcy spożywają tanie wino Mamrot. Natomiast należy zauważyć, że picie alkoholu w polskich serialach obyczajowych z początku XXI wieku, zgodnie z serialową konwencją, nie stanowi dużego problemu społecznego, nawet w serialu *Ranczo*.

Jedzenie jako towarzyski konwenans i zmysłowa przyjemność

Wzór ten występuje przede wszystkim w analizowanych serialach produkcji TVN *Magda M.* oraz *Prawo Agaty*, gdzie tradycyjny polski wzór jedzenia posiłków w domu nie odgrywa zbyt dużej roli. Nie ma w nich scen gotowania w domu i rozmów przy stole, na którym stoi ciasto lub zupa. Bohaterki nie gotują, ponieważ nie mają na to czasu, a pewnie także chęci. Odejście w serialach TVN od tradycyjnego wzoru kobiecości i związanego z nim obowiązku dbania o wyżywienie rodziny wynika z wielu przyczyn. Zapewne jedną z nich jest inna niż w omawianych serialach telewizji publicznej i Polsatu docelowa grupa odbiorców, którymi w tym przypadku są młodzi ludzie z dużych miast. Ich sposób życia odbiega od tradycyjnych wzorców, inne są też ich oczekiwania dotyczące seriali, które powinny odzwierciedlać wielkomiejski styl życia, nawet jeśli jest to wzór jedynie wyobrażony. Poza tym, dzisiaj często żyjemy się „zgodnie ze społecznymi przedstawieniami zdrowia tym, co uważamy za «odpowiednie» dla nas” (Giard, 2011: 169). Oznacza to stosowanie określonej diety dla zachowania dobrego zdrowia, a także dążenie do higienicznego stylu życia, którego wyznacznikiem może być ćwiczenie na siłowni lub bieganie. Przy czym wzorów żywieniowych coraz częściej dostarczają już nie matki i przedstawicielki starszego pokolenia, ale media, na przykład reklamy, w których wykorzystywane kolory i formy mają wyrażać przyjemności podniebienia, lub seriale telewizyjne. Twórcy seriali biorą to wszystko pod uwagę, uwzględniając także fakt, że zakładana publiczność, dla której liczą się przede wszystkim konsumpcyjne przyjemności, stanowi znaczący segment rynku reklamowego.

Interesującym przykładem dotyczącym nowej kuchni polskiej i kreowania nowych zwyczajów żywieniowych jest serial TVN *Przepis na życie*. Już pierwsze ujęcie wprowadza widzów w kulinarny świat głównej bohaterki. Najazd kamery na wiszące w jej kuchni srebrne łyżki wazowe i inne przybory kuchenne, słoiki z produktami spożywczymi i przyprawami, wiszący sznur czosnku, suszone papryki, stojące rzędem na półce książki kucharskie tworzy

jego obraz. Sposób pokazania kuchennych akcesoriów, a także produktów spożywczych znajdujących się w kuchni może się kojarzyć z dokumentowaniem ekspozycji w galerii sztuki, przy czym w *Przepisie na życie* ważniejsze od jedzenia jest gotowanie – jako sztuka, zabawa, ale też przyjemność. Anka – główna bohaterka – wprawdzie gotuje rodzinie, ale lubi to robić, gotowanie stanowi jej pasję, nie gotuje jednak potraw uchodzących za typowo polskie – pierogów, barszczu, bigosu. Przyrządza za to różnego rodzaju sałatki, tarty, torty, muffinki i używa do tego bardzo różnych produktów, nie tylko polskich. Poza tym w serialu matka głównej bohaterki, wbrew tradycyjnemu wzorowi kobiety-żony-matki, nie gotuje, więc nie może przekazać córce swojej wiedzy, na przykład starych rodzinnych przepisów kulinarnych i umiejętności związanych z przygotowaniem posiłków.

Gotowanie dostarcza głównej bohaterce przyjemności zmysłowej, stanowi rodzaj odprężenia, jest wyrazem miłości i przyjaźni wobec bliskich jej osób i nie ma nic wspólnego z heroizmem Matki Polki. W *Przepisie na życie* akcent położony został na przyjemność, jakiej dostarcza gotowanie, a także jedzenie, które ma charakter zmysłowy. Wprawdzie najważniejszym ze zmysłów w przypadku jedzenia jest smak, ale bardzo trudno go wyrazić obrazem, więc równie ważne jak smak są w serialowych przedstawieniach jedzenia wrażenia wizualne. W *Przepisie na życie* jedzenie – rozumiane jako potrawy, a także spożywanie posiłków – stanowi spektakl wizualny. Istotny jest wygląd dań, sposób ich podania, a także miejsce spożywania i towarzystwo, czyli etykieta. W serialu mamy do czynienia z estetyzacją jedzenia, dotyczy to zarówno samych potraw, jak i sytuacji ich spożywania – tym samym następuje przesunięcie uwagi ku konsumpcji wizualnej.

W *Przepisie na życie* główna bohaterka, która po utracie pracy w korporacji farmaceutycznej zostaje kucharką w eleganckiej restauracji, przyrządza swojej rodzinie różne wykwintne potrawy, zawsze bardzo estetycznie podane. Ponieważ jedzenie jest wyposażone w wartość symboliczną, eleganckie dania stanowią symbol eleganckiego życia, do jakiego powinni aspirować widzowie serialu. Warto dodać, że nie ma w serialu odniesienia do fizjologicznych aspektów spożywania jedzenia (Barthes, 2000: 166). W *Przepisie na życie* nie ma też scen typowego „polskiego biesiadowania”. Bohaterowie bardzo często jedzą w restauracjach. Mamy więc do czynienia z nowym typem kulturowego dyskursu jedzeniowego – jedzenie jako konwenans towarzyski. Poza tym w serialu występuje wyraźne zainteresowanie obcą kuchnią, głównie francuską. Niewątpliwie stanowi to odzwierciedlenie kontekstu kulturowego. W społeczeństwie ponowoczesnym, nazywanym społeczeństwem spektaklu, istnieje wiele dostępnych źródeł informacji, także na temat kulinariów. W związku z tym następuje odrzucanie starych, skomplikowanych przepisów i dawnego stylu gotowania na rzecz nowych, często obcych, ale łatwiejszych i pozwalających na przygotowanie potraw bardziej efektownych, także wizualnie (Giard, 2011: 163–164).

W *Przepisie na życie* przygotowywanie posiłków jest sztuką, a nowym wzorem żywieniowym staje się jedzenie poza domem, głównie w restauracjach. Wiąże się z tym zindywidualizowany wybór posiłków – *à la carte* – zgodnie z którym każdy dostaje swoje danie na osobnym talerzu, często podane niemal jak dzieło sztuki. W związku z tym zanika, charakterystyczna dla kuchni polskiej, możliwość dzielenia się jedzeniem. Jedzenie w restauracjach pokazywane jest w serialu jako symbol klasy średniej, jej możliwości finansowych, w pewnym sensie oznaka statusu społecznego i prestiżu. Stosunkowo nowy i dość szybko rozprzestrzeniający się zwyczaj jedzenia poza domem kojarzony

jest z procesami modernizacji społecznej i wzrastającą zamożnością społeczeństwa polskiego. Jedzenie oznacza czerpanie przyjemności z posiłku, ale staje się też przyjemnością towarzyską, a oprócz tego przeżyciem estetycznym i sposobem nawiązywania kontaktów.

Swego rodzaju serialowym *novum* na polskim gruncie są sądy estetyczne dotyczące kulinariów w *Przepisie na życie*. Kuchnia stała się w nim tematem rozmów przy stole, elementem towarzyskości. Dzięki serialowi widzowie zdobywają wiedzę o jedzeniu, ale też umiejętność rozmowy o nim, nie tylko z estetycznego punktu widzenia. Może ona mieć wartość dla przedstawicieli klas średnich jako świadectwo posiadania kapitału kulturowego i rozwijania kapitału społecznego (Warde, Martens, 2008: 379).

Jest jednak jeden znaczący element wpisujący serial *Przepis na życie* w obrażenia dotyczące tradycyjnie pojmowanej kuchni polskiej. Główni bohaterowie serialu Anka i Jerzy, kucharze z zawodu, gdy chcą zjeść coś „normalnego”, jak sami to ujmują, wychodzą z restauracji, w której pracują, i idą na pierogi (ze szpinakiem lub z mięsem) kupowane w budce na ulicy. Komentarz Jerzego do tego powtarzającego się zachowania jest taki: „pierogi – proste, smaczne, no i polskie” (seria 1, odcinek 7).

Wnioski

Przywołanie kultowego tekstu Rolanda Barthesa i odniesienie go do sytuacji polskiej prowadzi do prostego wniosku – kulinarnym symbolem polskości w polskich obyczajowych serialach telewizyjnych z XXI wieku są pierogi. Na tym można by zakończyć, ale tak naprawdę niewiele to wyjaśnia. Stanowi jedynie wstęp do szerszych analiz.

Odrodzona kuchnia polska pokazywana w serialach zmienia się, zarówno jeśli chodzi o potrawy, jak i sposób celebrowania jedzenia. W serialach z początku XXI wieku dominowały potrawy uchodzące za tradycyjnie polskie, takie jak: pierogi, naleśniki, flaczki, zupy. Zastanawiające, że nie było wśród nich schabowego z kapustą. Dzisiaj serialowa kuchnia coraz częściej łączy elementy różnych kuchni narodowych, ale – jak wykazałam w przedstawionej analizie – kulinarnym symbolem polskości pozostają pierogi. Jeśli zgodzimy się z twierdzeniami Lévi-Straussa na temat kulinarnego-kulturowego języka, w którym społeczeństwo koduje pewne informacje na swój temat i którym jego członkowie posługują się zazwyczaj w sposób nieświadomy, to wypada zauważyć, że w serialowej kuchni polskiej widoczne są różnice społeczne wyrażane poprzez różnice w rodzaju jedzonych posiłków, a także w sposobach ich przyrządzania lub miejscach spożywania (Giard, 2011: 166). W serialach produkcji TVP i Polsatu częściej pokazywane jest menu tak zwanych zwyczajnych ludzi, którzy gotują tradycyjne polskie obiady spożywane zgodnie z polskim zwyczajem po południu i jedzą polskie dania. W analizowanych serialach TVN bohaterowie (częściej bohaterki) należący do wyższej klasy średniej rzadko gotują w domu i jedzą bardziej wykwintne dania, nierzadko w restauracjach. W omawianych serialach w zasadzie nie obserwujemy regionalizmów w jedzeniu.

Analizowane seriale telewizyjne pokazują różnorodność współczesnych praktyk kulinarnych w Polsce. Poddane analizie pokazywane w polskich serialach obrazy jedzenia zaczerpnięte z polskich seriali przedstawiają zjawisko tworzenia wspólnot poprzez spożywanie posiłków. Istotną jest odgraniczająca funkcja posiłku. Wykluczenie ze wspólnego posiłku oznacza brak

przynależności do wspólnoty (Kolmer, 2009: 14). W telesagach chodziło o wspólnotę rodzinną, zaś w serialach najnowszych, zwłaszcza produkcji TVN – towarzyską. Posiłek wyraża zarówno procesy społeczne, jak i polityczne. Kuchnia polska pojmowana jako zbiór charakterystycznych potraw, ale i system reguł, może być wyrazem tożsamości narodowej Polaków (Kolmer, 2009: 257).

Analizując serialowe opowieści o jedzeniu – o kuchni polskiej, o kulturowych wzorcach kulinarnych, o wyobrażeniach kulinarnej polskości – widzimy, jak zmieniała się wspólnota stołu tworzona przez ludzi razem jedzących i pijących (Kolmer, 2009: 242), a także jak zmieniały się polskie wzorce kulinarne i serialowe konsumpcyjne narracje związane z jedzeniem, biesiadowaniem, ucztowaniem – od wspólnotowego biesiadowania do towarzyskiego konwensansu. Znaczącą rolę w tym procesie odgrywa telewizja. Istotna jest popularność analizowanych seriali, ponieważ każdy z nich oglądały średnio około dwa miliony widzów, a oglądalność niektórych odcinków sięgała dziesięciu milionów. Tak więc pierogi, będące w analizowanych serialach z XXI wieku kulinarnym symbolem polskości, wprawdzie stanowią kreację medialną, ale nie *symulacrum*, ponieważ jest ona zgodna, co potwierdzają wskaźniki oglądalności, z wyobrażeniami zbiorowymi Polaków.

BIBLIOGRAFIA:

- Adamczewski P. (2007). *Kuchnia polska*, [w:] Łeńska-Bąk K. (red.), *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*. Opole.
- Barthes R. (2000). *Mitologie*. Warszawa.
- Domański H., Karpiński Z., Przybysz D., Straczuk J. (2015). *Wzory jedzenia a struktura społeczna*. Warszawa.
- Douglas M. (2007). *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*. Kęty.
- Giard L. (2011). *Gotować*, [w:] De Certeau M., Giard L., Mayol P., *Wynaleźć codzienność, t. 2.: Mieszkać, gotować*. Kraków.
- Kolmer L. (2009). Przyjmowanie i wykluczanie. Funkcja średniowiecznych rytuałów związanych z jedzeniem, [w:] Gottwald F.-T., Kolmer L. (red.), *Jedzenie, rytuały i magia*. Warszawa.
- Łeńska-Bąk K. (2007). Wstęp, [w:] Łeńska-Bąk K. (red.), *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*. Opole.
- Warde A., Martens L. (2008). Miłe spotkania przy stole, [w:] Sztompka P., Bogunia-Borowska M. (red.), *Socjologia codzienności*. Kraków.
- Zawadzki K. (2015). Jedzenie w okresie PRL-u i w stanie wojennym, [w:] Juraś-Krawczyk B., Woźnicka E. (red.), *Jedzenie jako sytuacja edukacyjna i społeczna*. Łódź.