

Anna Barańczak

Poetyka współczesnych przepisów kulinarnych

Teksty : teoria literatury, krytyka, interpretacja nr 4 (22), 72-88

1975

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.

Anna Barańczak

Poetyka współczesnych przepisów kulinarnych

Praca ta poświęcona jest analizie „poetyki” stosunkowo wąskiej grupy tekstów użytkowych. Mowa będzie mianowicie o przepisach kulinarnych, i to głównie w ich współczesnej odmianie: takiej, której cechy i funkcje wydają się szczególnie charakterystyczne dla naszego „tu i teraz”, dla dokonujących się aktualnie przemian obyczajowych i społecznych. Można by z pozoru sądzić, że przepisy kulinarne spełniają funkcje wyłącznie użytkowo-praktyczne. W rzeczywistości jednak okazuje się, że podobnie jak wiele innych tekstów użytkowych, przepis kulinarny może mieć również funkcje daleko bardziej złożone: może stanowić swoiste odbicie przemian życia społecznego i jednocześnie — dzięki obecnym w nim mechanizmom oddziaływania perswazyjnego — może czynnie wpływać na kształtowanie się pewnych przejawów tego życia.

Przyjęcie takiego założenia zwalnia nas z obowiązku analizy takich, interesujących skądinąd tekstów, jakimi są prywatne, „niepowtarzalne” książki kucharskie, spisywane na użytek domowy przez wiele lat, nieraz przez kilka pokoleń. Jasne jest bowiem, że

teksty tego rodzaju mogą być jedynie „świadcstwem” pewnych zjawisk obyczajowo-społecznych, natomiast zasięg ich bezpośredniego oddziaływania jest minimalny — stąd też minimalna jest rola takiej czy innej ich „poetyki”. Inaczej rzecz będzie się przedstawiać w wypadku tekstów publikowanych, świadomie włączanych w obieg społeczny, i to — w warunkach współczesnych — obieg masowy; właśnie takie teksty będą nas tutaj interesować.

Przy czym również w ich obrębie trzeba będzie skupić uwagę na pewnej podgrupie zjawisk, których poetyka i retoryka wydaje się szczególnie rozwinięta i wypracowana. Chodzi o te, mające zresztą najdłuższą tradycję, przepisy kulinarne, które korzystają wyłącznie z tworzywa słownego, lokalizując się tym samym w sferze zjawisk paraliterackich — nie zaś o takie, stosunkowo „nowe”, w których funkcje poznawcze i zarazem impresywne spełnia nie tyle tekst słowny, co np. naturalistyczna, barwna fotografia lub obraz filmowy.

Przyjrzyjmy się na początek dwom przepisom:

1. „*Kurczę duszone*. (...) Sprawione kurczę natrzeć solą i postawić na 30 min. w chłodnym miejscu. Do środka włożyć umytą zieloną pietruszkę, uformować skrzydełka i nóżki, związać sznurkiem. Zrumienić na rozgrzanym tłuszczu, przełożyć do rondla, skropić obficie zimną wodą i dusić pod przykryciem. Gdy kurczę zmięknie, obsypać tartą bułką, wstawić rondel bez przykrycia do nagrzanego piekarnika (...). Podawać z ziemniakami z wody, zielonym groszkiem lub mizerią”¹.

Kurczę
duszone...

2. „Dziś prezentuję moim Czytelnikom przepis na bardzo niezwykłą potrawkę z kury, noszącą dumnie nazwę swego twórcy, Juliusza Cezara, specjalnie ulubioną w słynącej ze wspaniałego drobiu Owernii. *Poulet César*, tak nazywa lud tę świetną potrawę, która — jak twierdzą najwyższe autorytety gastronomiczne — istotnie wywodzi się z kuchni rzymskiej. Kto studiował przepisy Apicjusza, łatwo zauważy typowo rzymskie rysy *poulet César* — hojne proporcje masła i wina, nieznane poza kuchnią włoską i południowofrancus-

... i kurczę
Cezara

¹ J. Krawczyk, A. Kościszewska-Stoyanow: *Potrawy z drobiu i dzikiego plectwa*. Warszawa 1970.

„W proch, w popiół padły państwa...”

ką. W Owernii każdy smakosz jest przekonany, że przepis ten został stworzony w chwili kulinarnego natchnienia przez samego Cezara i że stanowi jedno z jego najtrwalszych dzieł, ciągle żywych, mimo upływu tylu wieków. Granice imperium rzymskiego, wytyczone przez Cezara, zatarły wojny i historia — a *poulet César* ciągle zachwyca i długo będzie zachwycać podniebienia smakoszy. Dodajmy, że nie jest to w Owernii potrawa luksusowa (o wino łatwiej tam niż u nas w pewnych okresach o wyborową, przy czym wino jest znacznie tańsze), i możecie spotkać ją w jadłospisach małych prowincjonalnych restauracji, w niedzielę zaś na stołach chłopskich.

Zacznijmy od kupienia pięknej kury o wadze około 1 i pół kg. Może być mrożona, ale świeża jest chyba jeszcze lepsza. Oczyszczoną najdokładniej i opłukaną w zimnej wodzie, a następnie osuszoną czystą ściereczką kurę dzielimy na 4 porcje. W rondlu rozpuszczamy 25 dkg masła, dodajemy 12 dkg chudego boczku pokrojonego w drobną kostkę i 10 małych cebulek (w całości, ale obranych z łuski). Po pięciu minutach gotowania dodajemy 25 dkg małych, oczyszczonych pieczarek. I znowu smażymy to wszystko przez dalsze 5 minut na dość silnym ogniu. Po tym czasie wyławiamy z rondla płaską łyżką cedzakową cebulki, boczek oraz pieczarki i odstawiamy je na talerzyku. Do pachnącej frytury wkładamy kawałki kury i związany nitką (by nie rozsypał się w smażeniu) bukietek natki pietruszki. Solimy i pieprzymy do smaku. Gdy kura się zrumieni (po 10—12 minutach) dodajemy wyłowione dodatki (cebulki, boczek i pieczarki), a oprócz nich czapeczkę suszonego grzyba prawdziwego (lub nawet dwie).

Znowu 5 minut smażenia. Po tym czasie posypujemy zawartość rondla łyżeczką mąki, mieszamy, polewamy kieliszkiem koniaku i po chwili wlewamy do rondla całą butelkę «Gamzy» lub innego czerwonego wytrawnego wina.

Zawartość rondla doprowadzamy do zagotowania się, po czym zmniejszamy płomień i pod przykryciem pozwalamy płynowi «mrugać» przez 40—45 minut. Określenie «płyn», przyznaję, nie jest właściwe. Już po kilkunastu minutach wino nabiera konsystencji sosu (ale jakiego!). Radzę sprawdzić smak i w razie potrzeby dodać nieco soli (ostrożnie) oraz pieprzu (nieco śmieiej). Rondel najlepiej postawić na płytce azbestowej, co pozwoli nam nie podnosić pokrywy (ulatnia się aromat) podczas mieszania sosu. Po 40 minutach sprawdzamy, czy kura jest już uduszona. Sosu będzie mniej, znacznie mniej, ale nabierze jedwabistej konsystencji i nieporównanego smaku. Nie wiem, z czym Cezar jadł swą

wspaniałą potrawkę, pewnie z chlebem, którym troskliwie wycierał z talerza każdą kropelkę smacznego sosu. My, zapraszając przyjaciół na to prawdziwie cesarskie jedzenie — możemy oddzielnie podać wypieczony na sypko ryż lub delikatne i małe kładzione kluseczki. Jeden wieczór spędzony z «potrawką à la Cezar» nagrodzi Wam sownie wyrzeczenia związane z ascetycznymi tradycjami Wielkiego Postu, co sprawdził w małym gronie przyjaciół

Cesarskie
jedzenie

HENRYK VITRY”²

Oba przepisy dotyczą sposobu przyrządzania tego samego ptaka i pochodzą z publikacji wydanych mniej więcej jednocześnie; na tym jednak wyczerpuje się lista podobieństw między nimi. Tekst pierwszy jest bowiem prostą, technologiczną instrukcją, zawierającą tylko najbardziej niezbędne informacje potrzebne do przyrządzenia potrawy; drugi — co widać już choćby po różnicy długości — jest znacznie bardziej skomplikowany i bogaty. Pierwszy spełnia rolę notki w podręcznej encyklopedii czy leksykonie, przeznaczony jest dla odbiorcy, który po pierwsze posiada już pewne doświadczenie kulinarne, po drugie — wie, że niezbędne „szczegóły technologiczne” danej potrawy można odnaleźć przez sięgnięcie do „literatury fachowej” (w tym wypadku: książki o potrawach z drobiu). Przepis drugi, zaczerpnięty z popularnego miesięcznika „Ty i Ja”, nastawiony jest natomiast na odbiorcę, dla którego wyszukiwanie przepisów kulinarnych nie jest w danej chwili sprawą jedyną czy najważniejszą; stali czytelnicy owego magazynu pamiętają zapewne, że przepisy kulinarne pojawiały się w nim obok artykułów, wywiadów, recenzji literackich czy filmowych, stałych rubryk dla melomanów lub domatorów itp.

Jednym słowem: tekst pierwszy pomaga gotującemu, drugi — do gotowania dopiero zachęca (czy nawet nakłania). Tendencje te wyznaczają pewną zasadniczą linię podziału w obrębie gatunku tekstów użytkowych, jakim są przepisy kulinarne — zarówno

Informacja
techniczna —
potrzeba
biologiczna

² „Ty i Ja” 1970 nr 3.

publikowane we współczesnych książkach kucharskich, jak i te z „kącików kulinarnych” rozmaitych popularnych czasopism. Nie znaczy to oczywiście, że przepisy o praktyczno-encyklopedycznym charakterze pozbawione są zupełnie funkcji nakłaniającej: skłaniają one, rzecz jasna, odbiorcę do wykonania w ustalonym porządku takich, a nie innych czynności. Ich metody perswazyjne jednak ograniczają się zazwyczaj do wskazania na użytkowe, np. zdrowotne czy ekonomiczne korzyści wynikające z takiego a takiego sposobu gotowania lub związane z daną potrawą. Dla autorów tego typu przepisów jedzenie jest przede wszystkim koniecznością biologiczną, elementem porządku Natury.

Inaczej rzecz wygląda w wypadku takich współczesnych autorów przepisów kulinarnych, jak spółka autorska Maria Lemnis — Henryk Vitry (z „Ty i Ja”) czy Maria Iwaszkiewicz (z „Przekroju”; jej „Gawędy o jedzeniu” opublikowane zostały później w formie książkowej). Kierują oni swoje teksty do odbiorców, oczekujących przede wszystkim odpowiedzi na zasadnicze — i bardzo znamienne dla współczesnych przemian obyczajowych — pytanie: *czy w ogóle gotować? i: dlaczego gotować?* (Sam fakt postawienia takiego pytania nie jest wprawdzie niczym nowym; autorki przedwojennych książek kucharskich też starają się uprzedzić tę wątpliwość i rozwiązać ją, ale podczas gdy dziś chodzi raczej o zasadniczą alternatywę „gotować w domu lub nie”, „jadać w domu lub poza domem”, „przykładać wagę do jakości posiłków lub jeść byle co”, przed kilkudziesięciu laty problem ten w takiej postaci w ogóle nie istniał — przekonując pani domu o konieczności poznania arkanów sztuki kulinarnej, autorki książek kucharskich wskazywały po prostu na możliwość lepszej kontroli służby: „Nawet umiejętna kucharka więcej się stara, jeżeli wie, że pani jej zna się na kuchni, i mniej ma pokus do nieuczciwego kupowania, jeśli sama pani załatwi du-

Zasadnicza
alternatywa

żą część sprawunków kuchennych”³). W sytuacji, gdy systematyczne gotowanie w domu nie jest bynajmniej czymś samo przez się zrozumiałym i naturalnym, gdy z tradycyjnego obowiązku pani domu przeistacza się w rodzaj nieobowiązkowego i stopniowo tracącego na znaczeniu „hobby”, sama inicjatywa napisania książki kucharskiej musi być opatrywana dodatkowymi uzasadnieniami:

„Dlaczego piszę o jedzeniu? Skąd mi się to wzięło? Zaczęło się od irytacji, że sztuka kulinarna ginie, przepada, zaprzepaszcza się. Nie ta sztuka kulinarna przez duże S, ale ta zwykła, domowa”⁴.

„Książeczka ta powstawała wśród radości i kłopotów codziennego życia. Wspólnie spisaliśmy w niej doświadczenia kilku lat, w ciągu których poznaliśmy blaski i cienie życia ludzi samotnych i zakochanych (...). Ponieważ, jak mówi przysłowie — «nie święci garnki lepią» — uważaliśmy, że i nie święci w garnkach gotują. Nabraliśmy wiary we własne siły (nie znaleźliśmy się wówczas jeszcze) i zaczęliśmy sami gotować”⁵.

Skoro gotowanie nie jest dla współczesnego człowieka codziennym, nie podlegającym dyskusji obowiązkiem, trzeba go do tej czynności namawiać i zachęcać. We współczesnych książkach kucharskich i „kącikach kulinarnych” rozmaitych czasopism pojawiają się więc elementy zarówno ukrytej, jak i jawnej perswazji. Polega ona na wysnuciu paradoksalnie pozytywnego wniosku z przemian, jakim współcześnie podległo rozumienie domowej sztuki kulinarnej: skoro nie jest już ona czynnością codzienną i naturalną, należy wobec tego przyznać jej właśnie status działania odświętnego, artystycznego, szczególnie wyróżnionego, będącego „przygodą”, źródłem niespodzianek i doznań estetycznych. Przeniesienie akcentu z użytko-

Działanie
artystyczne

³ M. Diersłowa: *Jak gotować*. Wyd. II poprawione. Poznań [b. d.].

⁴ M. Iwaszkiewicz: *Gawędy o jedzeniu*. Wyd. IV uzupełn. Warszawa 1972, s. 3.

⁵ M. Lemnis, H. Vitry: *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*. Warszawa 1968, s. 5.

wego na „artystyczny” cel działalności kulinarnej wyraża się m.in. w nobilitacji gotowania „dla siebie”, dla własnej przyjemności (choć zarazem podkreśla się ważność funkcji towarzysko-społecznych wiążących się z gotowaniem). Dokonuje się w ten sposób swoista sakralizacja sztuki kulinarnej, a jednocześnie jej przeniesienie z porządku natury w porządek kultury: prozaiczne motywacje biologiczno-zdrowotne zastępuje się odwołaniami do „nadbudowanych” na nich wartości kulturowych tkwiących w określonych potrawach i w samej czynności gotowania.

W służbie
wartości

Nobilitacja czynności kulinarnych polega przy tym nie tylko na ukazaniu ich autonomicznych wartości „artystycznych”: gotowanie ma być nie zawsze wyłącznie „sztuką dla sztuki”, często ukazywane jest właśnie jako sztuka służebna wobec jeszcze wyższych wartości — takich jak tradycja kulturalna (związki z literaturą, sztukami plastycznymi itp.), historia (anegdoty historyczne związane z potrawami), nawet patriotyzm („potrawy narodowe”). Kilka przykładów: ozdobą jednego z numerów miesięcznika „Ty i Ja”⁶ była obszerna korespondencja pomiędzy pewnym czytelnikiem a autorem porad kulinarnych, Henrykiem Vitry, na temat potraw u Prousta (oczywiście ze szczególnym uwzględnieniem słynnej „magdalenki”). W odpowiedzi na prośbę czytelnika Vitry opublikował mianowicie szkic, w którym sam przepis kulinarny zajmuje właściwie miejsce podrzędne: tekst jest zaś właściwie esejem na temat samego Prousta, jego epoki, historii ciast itp. Przepis na zwyczajne kruche ciastko, którym w końcu jest magdalenka, zostaje przez taki kontekst świadomie nobilitowany. Skądinąd, nie zawsze związek danej potrawy z kulturą i historią jest szczególnie umotywowany i przekonujący: na ogół pozostaje tylko ozdobnikiem, tym bardziej uwydatniając swoją nobilitującą funkcję:

⁶ „Ty i Ja” 1967 nr 4.

„Chcę napisać o bardzo smacznej zupie noszącej wspaniałą nazwę *potage Crecy*. Skąd ta nazwa? Czy rzeczywiście zupa powstała w miejscowości złowróźbnej dla Francuzów, gdyż tu właśnie dostali słynne wciery od Anglików w Wojnie Stuletniej? To już pozostanie na zawsze niewyjaśnione. Ale oto sama zupa (...)”⁷.

Motywacje

A oto przykłady motywacji „patriotycznej” (szczególnie ich wiele w przepisach Marii Iwaszkiewicz):

„Sposoby jedzenia owoców w tej formie (tzn. w formie zup i pierogów — *A. B.*) są stare jak świat, jak nasz słowiański świat. (...) Nasi przodkowie wymyślili niezłe potrawy, które przetrwały do dzisiejszego dnia. Nawet nie tylko przetrwały, ale są ulubione i nie ma chyba człowieka w Polsce, bez względu na wiek, któremu oczy by się nie rozjaśniały na myśl o pierogach z jagodami”⁸.

„Ja Wam proponuję potrawkę z raków, ponieważ jest znakomita i bardzo polska”⁹.

„A obiad wieczorowy ... (...) Sandacz, gdyż jest to prawdziwie polska ryba”¹⁰.

Gdyby się umówić, że książki kucharskie typu praktyczno-instruktażowego określimy jako „popularno-naukowe”, a pisarstwo kulinarne np. Marii Iwaszkiewicz lub spóiki Lemnis — Vitry reprezentować będzie odmianę „literacką”, trzeba byłoby również dostrzec, że przeciwstawienie to dotyczy nie tylko odmiennego sposobu traktowania samej czynności gotowania i jedzenia, ale rozciąga się również na *poetykę* przepisów kulinarnych (wraz z ich szerszym kontekstem — tu wchodziłyby w grę problemy kompozycji wydania książkowego, umiejscowienia rubryki w ramach czasopisma, jej cykliczności, form korespondencji z czytelnikami itp.).

Tak rozumiana „literackość” przepisu kulinarnego może polegać na kilku charakterystycznych wyznacznikach. Znamienny jest na przykład konkretny i osobowy charakter wyrażenie zarysowanej postaci *na-*

Literatura
kulinarna

⁷ Iwaszkiewicz: *op. cit.*, s. 35.

⁸ *Ibidem.*, s. 134.

⁹ *Ibidem.*, s. 29.

¹⁰ *Ibidem.*, s. 166.

dawcy, który ujawnia się bądź w formie „autora wewnętrznego”, bądź nawet pierwszoosobowego narratora. Konkretność autocharakterystyki nadawcy przejawia się w takich wypadkach na różne sposoby. Choćby problem nazwiska na karcie tytułowej: charakterystyczne dla odmiany „popularnonaukowej” prezentacje w rodzaju „mgr inż. Sabina Witkowska” (gdzie ważne jest nie tyle nazwisko, ile tytuł naukowy, gwarantujący fachowość i „naukowość” udzielanych porad) w odmianie „literackiej” zastąpione są raczej przez walor tkwiący w samym nazwisku. Maria Iwaszkiewicz posługując się nazwiskiem panięńskim nie ukrywa faktu, że jest córką pisarza (poświadczają to wzmianki o życiu rodzinnym, przeznaczone jakby dla „wtajemniczonego” czytelnika). Autor posługujący się podwójnym pseudonimem Lemnis — Vitry nie tylko celowo wybiera nazwiska o cudzoziemskim, zachodnioeuropejskim zabarwieniu, ale — co ważniejsze — występuje właśnie jako *para* autorów-narratorów, wprowadzając tym samym na karty książki kucharskiej akcję niemalże romansową (Maria i Henryk nie znali się początkowo, poznali się dzięki wspólnym zamiłowaniom kulinarnym, ich wspólne publikacje są niejako pamiątkiem wspólnej i szczęśliwej drogi życia itd.), z klasycznym happy-endem. Nie trzeba dodawać, że dzięki mechanizmowi projekcji i identyfikacji podobne powodzenie życiowe „obiecuje się” i czytelnikowi.

Charakterystyka
narratorów

Również biograficzno-psychologiczna autocharakterystyka autorów-narratorów cechuje się — oczywiście w „literackiej” odmianie przepisów kulinarnych, na której skupiamy teraz uwagę — daleko posuniętą konkretnością i szczegółowością. Maria Iwaszkiewicz (a raczej jej literacki autoportret) to obarczona rodziną przedsiębiorcza pani domu, mieszkająca poza miastem, w tradycyjnym domu z węglową kuchnią, kultywująca równie tradycyjny ideał polskiego „rodzinnego ogniska”; nie ukrywa swoich indywidualnych upodobań zarówno ogólnoobyczajowych, jak i

ściślejszej kulinarnych. Para Lemnis — Vitry reprezentuje bardziej „nowoczesny” typ młodego małżeństwa, bezdzietnego, mieszkającego w dużym mieście, pracującego, prowadzącego bogate życie towarzyskie (ale w stylu wyszukanie-kameralnym), kultywującego szerokie zainteresowania kulturalne i literackie, nie bez pewnej domieszki snobowania się na „oryginalność”, „egzotyczność” itd.

Stale obecnym partnerem tak konkretnego autora-narratora jest w tekście również konkretnie zarysowana osobowość odbiorcy. Jej obecność daleko wykracza poza tradycyjne formy, polegające po prostu na traktowaniu odbiorcy jako milczącego słuchacza porad kulinarnych, którego jedynym zadaniem jest wcielić je w czyn. W „literackiej” odmianie książek kucharskich obecność odbiorcy manifestuje się o wiele wyraźniej, choćby w typowych formach stylistycznych „zwrotu do adresata” lub (jak w przykładzie ostatnim) w jego ujawnieniu osobowym jako partnera dialogu:

Obecność
odbiorcy

„Jeśli więc zobaczycie w sklepie rybnym (co nam się kilkakrotnie już zdarzyło) pięknego, świeżego węgorza, nie wahajcie się długo, bo inni was uprzedzą”¹¹.

„Proste, prawda?” (częsty zwrot w przepisach Lemnis — Vitry’ego).

„Niektórzy czytelnicy smakując zupę w wyobraźni, będą wyraźnie rozczarowani — przecież to niemal postna zupa pomidorowa! — powiedzą z wyrzutem”¹².

Mówiąc o „partnerstwie” narratora i odbiorcy, mamy na myśli również fakt, że autorzy „literackiego” typu porad kulinarnych odwołują się z reguły do odbiorców z pewnego wyraźnie określonego kręgu, do którego sami należą (lub należeli, jak w wypadku autorów *Książki kucharskiej dla samotnych i zakochanych*). Odbiorca — można by powiedzieć — nie czuje się w takim wypadku osamotniony: książka kucharska wskazuje mu pewien krąg ludzi, wśród których

¹¹ „Ty i Ja” 1967 nr 5.

¹² „Ty i Ja” 1967 nr 4.

może się czuć „jak u siebie”, może doznawać poczucia wspólnoty. U Marii Iwaszkiewicz jest to wspólnota ludzi posiadających duże „obycie” kulinarne, którym nie potrzeba tłumaczyć wszystkiego *ab ovo*, którzy w lot rozumieją intencje autorki, posługując się, podobnie jak ona, intuicją i doświadczeniem przy np. dobieraniu proporcji składników przygotowywanej potrawy. *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych* z kolei kierowana jest do ludzi młodych, niezamożnych, bez własnego mieszkania, których nieobycie kulinarne usprawiedliwione jest wiekiem i warunkami żywotnymi, którzy jednak są „pozytywnie wyróżnieni” spośród tłumu im podobnych tym, że dostrzegają potrzebę uzupełnienia swej osobowości o bogaty świat kultury kulinarnej. Wreszcie rubryki kulinarne czasopisma „Ty i Ja” (redagowane zresztą przez tę samą fikcyjną spółkę autorską) obliczone były na wspólnotę odbiorców, połączonych dążeniem do wprowadzenia w życie codzienne elegancji, wytworności, oryginalności, egzotyki, nawet pewnego luksusu osiąganego nie tyle dzięki nakładom kosztów, ile dzięki pomysłowości i fantazji. Jak widać, w każdym wypadku są to wspólnoty wyróżnione na jakiejś pozytywnej zasadzie, swojego rodzaju elity, do których przynależność jest dla odbiorcy cechą dodatnio wartościującą.

Strategia
ośmielania
odbiorcy

Istotna jest przy tym tendencja do „ośmielania” odbiorcy: wspólnota, do której się go zaprasza, ma mu imponować, ale nie ma go onieśmielać. Autorom chodzi o gotowanie „artystyczne”, ale nie wymagające niedostępnej zwykłemu śmiertelnikowi wirtuozerii. Odwołując się deklaratywnie, we wprost wypowiedzianych uogólnieniach i zachętach, do wrażliwości, subtelności i pomysłowości odbiorcy, w gruncie rzeczy autorzy tego rodzaju porad nie zmuszają go do zbyt wielkiej samodzielności i autentycznej odkrywczości. (U M. Iwaszkiewicz wymagane jest wprawdzie kulinarne doświadczenie, ale to oczywiście nie to samo). Przepisy są tak skonstruowane, że samo-

dzielność realizującego je w praktyce odbiorcy może polegać właściwie tylko na eksperymentowaniu w zakresie wymieniania „wariantowych” składników potraw: natomiast przepis nie zachęca w zasadzie do odkrywczosci dalej posuniętej, która mogłaby grozić naruszeniem jakiejś zasadniczej, „inwariantnej” cechy potrawy lub po prostu jej zmarnowaniem. Przepisy z książek „popularnonaukowych” też w zasadzie nie wykluczają działalności kulinarnej bardziej samodzielnej, charakterystyczne jednak, że ich forma bynajmniej do tego nie zachęca: przepis tego rodzaju jest całością bardziej „zamkniętą” i sztywną (co wyraża się choćby w aptekarskiej precyzji w określaniu ilościowym potrzebnych składników). W przeciwieństwie do nich „literackie” książki kucharskie oscylują między zachętą do samodzielności a niezauważalnym „organizowaniem” tej samodzielności: dzięki nim można się poczuć kulinarnym twórcą, ale stosunkowo małym kosztem, nie zbaczając nigdy ze wskazanej drogi. Istnieją tu co prawda pewne pozorne wyjątki. Nieco dalej w „usamodzielnianiu odbiorcy” posuwa się np. „Przekrojowy” kącik kulinarny „Jedno danie” (redagowany przez Jana Kalkowskiego), do którego propozycje potraw i przepisy ich wykonania nadsyłają sami czytelnicy: i tu jednak rola redaktora jest znaczna, jako że selekcjonuje on propozycje oraz „sprawdza” i ocenia potrawy sporządzone według nadesłanych przepisów.

Jak widać, „samodzielność” odbiorcy w „literackich” przepisach kulinarnych ma charakter dość dwuznaczny: działalność odbiorcy jest tyleż samodzielna, co sterowana — może nawet w większym stopniu sterowana niż w przypadku przepisów „technologicznych”. To ostatecznie stwierdzenie może wyglądać na paradoks, zważywszy jednak, że precyzja „technologicznej” instrukcji dotyczy samego procesu wytwarzania potrawy, nie próbuje natomiast zawładnąć wyobraźnią odbiorcy. Tymczasem przepisy „literackie”, co

Literackość
sterująca

bardzo znamienne, większy bodaj nacisk niż na opis sporządzania potrawy kładą na *końcowy efekt*:

„Malinowa pascha ujmuje oczy ślicznym różowym kolorem, podniebienie zaś smakiem i aromatem świeżych malin”¹³.

— oraz na wtórne — np. towarzyskie, rodzinne — korzyści (w poniższych przykładach co prawda autoironicznie wyolbrzymione), jakie przynieść może doskonale przyrządzona potrawa:

„Jeżeli zrobimy galaretkę z nówek na najbliższą kolację, mamy zapewnione szczęście małżeńskie na najbliższy tydzień”¹⁴.

„Takie kotlety możemy podawać w «garniturze z różnych jarzyn», a krewni z zagranicy na pewno nas na przyszły rok zaproszą na Riwierę”¹⁵.

Pamiętajmy bowiem, że sama koncepcja „literackich” przepisów kulinarnych wyrasta z poczucia konieczności *nakłaniania* współczesnego odbiorcy do samej czynności gotowania; możliwie szczegółowy, „plastyczny”, przekonujący opis „końcowego efektu” jest w tej sytuacji jednym z żelaznych środków perswazyjnych.

Do tych ostatnich zaliczają się również określone chwytły stylistyczne. Tak na przykład zamiast technologicznego opisu przyrządzania potrawy pojawia się tendencja do stosowania wyrażen możliwie nieprozaicznych, „uwznioślających”: zamiast „wlać kieliszek koniaku” powiada się wtedy „uperfumować (sos) kieliszkiem koniaku”, zamiast „dodać łyżkę śmietany” — „uszlachetnić (zupę) łyżką śmietany”, nawet nać pietruszki określana jest jako „bukiecik listków pietruszki” a zamiast kalorii i węglowodanów, które w przepisach „technologicznych” występują, gdy mowa o potrawach nietuczających, tutaj woli się mówić o „smukłości”. Charakterystyczne jest

Uszlachetnia-
nie zup

¹³ „Ty i Ja” 1967 nr 3.

¹⁴ Iwazkiewicz: *op. cit.*, s. 121.

¹⁵ *Ibidem.*, s. 27.

również świadome nadużywanie wyrazów i form gramatycznych zabarwionych emocjonalnie: „kupujemy piękne śledzie”, „obsmażamy na piękny rumiany kolor”, „drobniutko posiekać pietruszkę”, „troskliwie przysmaczony sos” itd.

Szczególnie silny walor perswazyjny, nieomal o charakterze magicznym, posiada w tym kontekście *nazwa* potrawy. Jest to oczywiście zjawisko znane nie od dziś: również i same nazwy potraw, prezentowanych przez M. Iwaszkiewicz czy Lemnis — Vitry’ego, mają na ogół swoją tradycję. Jednakże szczególnego waloru atrakcyjności nazwa taka nabiera w warunkach amatorskiego przyrządzania potrawy, gdy egzotyczna czy archaiczna nazwa jest w stanie wytworzyć wokół prozaicznej czynności osobliwy klimat emocjonalny:

Magia
nazw

„A oto inna wersja *potage Crecy*, którą można by nazwać ordynarnie zupą marchwiową, ale po co psuć sobie smak”¹⁶.

„Do tego napoju (...) możemy dolać winiaku, wtedy to się będzie nazywało mazagran. (...) Do takiej kawy potrzebne są wysokie, piękne szklanki, leżak nad szafirowym basenem, w oddali majaczący wspaniały samochód i ... «życie białego sahiba» gotowy. Ale — wiercie mi — taka kawa nadaje się również do picia w domu, piękne szklanki są do nabycia wszędzie, a mile grono znajomych zastąpi nam basen, samochód i «życie białego sahiba»”¹⁷.

Mechanizm atrakcyjności nazwy obnaża się szczególnie wyraźnie wtedy, gdy nowa nazwa powstaje w związku z niewielką modyfikacją znanej już potrawy: podając przepis na „kurę po literacku”, Maria Iwaszkiewicz dodaje:

„W czasie pisania przyszła mi świetna myśl do głowy. Gdyby dodać do jarzyn czosnku, a zamiast wody dolać czerwonego wytrawnego wina (...), kura zmieniłaby smak i nazwę — kura po burgundzku”¹⁸.

Osobny problem stanowi stosowana przez autorów

¹⁶ *Ibidem.*, s. 35.

¹⁷ *Ibidem.*, s. 156.

¹⁸ *Ibidem.*, s. 126.

metaforyka, środek sam przez się szczególnie „literacki”. Metafora przywołuje tu niekiedy elementy rzeczywistości krańcowo odległe od przyziemnych, kuchennych realiów. Tak na przykład wielkanocny stół nabiera wymiarów kosmicznych — „przyziemność” jedzenia zostaje skontrastowana ze sferami dosłownie nadziemskimi:

Konstelacje
stołu
wielkanocnego

„Tradycyjne potrawy wielkanocne składają się na naszych stołach w konstelacje o rysunku aż nazbyt dobrze znanym (...) obok głównych «planet» konstelacji stołu wielkanocnego: szynka, kiełbas, schabu — coraz częściej pojawiają się «satelity» w postaci pikantnych sałatek i ostrych sosów, odbierających powoli tradycyjnemu chrzanowi palmę pierwszeństwa”¹⁹.

Z reguły zaś metaforyka służy włączeniu sztuki kulinarnej w porządek „wysokiej” kultury:

„Tak przyrządzona, wyjątkowo bogato instrumentowana wiosenna sałata (...)”²⁰.

„Jest to nietuczająca zupa, którą możemy z powodzeniem, jak lekką uwerturą, rozpocząć wiosenny obiad”²¹.

Choć tego rodzaju porównania, podobnie jak wszelkie inne formy „literackiego” nacechowania przepisów, nie usuwają bynajmniej w cień czysto użytkowych walorów porad kulinarnych (inaczej mówiąc, „literackie” przepisy nie są jakąś fantastyką kulinarną — dadzą się zrealizować tak samo jak przepisy „technologiczne”²²) — jednak faktem jest, że w takich przypadkach przyrządzana potrawa staje się już najwyraźniej elementem świata kultury, swoistym tekstem przenoszącym określone informacje. Autorzy „literackich” przepisów kulinarnych traktują — i każą traktować — gotowanie jako formę kulturowej

¹⁹ „Ty i Ja” 1967 nr 3.

²⁰ „Ty i Ja” 1967 nr 4.

²¹ *Ibidem*.

²² Choć faktem jest, że często brak im „technologicznej” ścisłości; wspomnieliśmy już, że np. przepisy M. Iwaszkiewicz może realizować w praktyce tylko odbiorca o pewnym doświadczeniu kulinarnym.

ekspresji i zarazem komunikowania: nie używając, rzecz jasna, semiotycznej terminologii, mówią o gotowaniu jako o swoistym systemie znakowym, opartym na szeregu wyrazistych opozycji binarnych, które pozwalają konstruować sensowne „komunikaty”. Gotowanie w takim rozumieniu daje szansę indywidualnej ekspresji, określenia swojej osobowości wobec takich opozycyjnych par wartości, jak swojskość — egzotyka, tradycyjność — nowoczesność, prostota — wyrafinowanie itd.; jednocześnie zaś jest to szansa przekazania odbiorcy zespołu znaczeń składających się na to samookreślenie ²³.

Semiotyka
kulinarna

Poetyka i retoryka przepisów „literackich” służy więc temu, aby zaakcentować fakt, że gotowanie jest nie tylko funkcją zaspokajania biologicznych potrzeb i nie tylko problemem „techniczno-sprawnościowym”; chodzi w nim już nie tylko o to, aby przyrządzać potrawy „dobrze” czy „smacznie”, lecz i o to, aby wykorzystać do maksimum szansę „usemantycznienia” potrawy. Decydujący staje się zatem, jak w każdym komunikacie, *wybór i układ*, zwłaszcza w makroskali całego posiłku: wybór potraw i ich syntagmatyczny układ wyraża osobowość „autora” posiłku, można by rzec — składa się na swoisty „obraz autora”, taki, jaki mamy zamiar przekazać odbiorcy. Przytoczmy jeszcze jeden przykład, który tę intencję obnaży szczególnie wyraźnie; jest to podany przez M. Iwaszkiewicz przepis na „obiad dla teściowej”:

„No i co wtedy podać? Coś lekkiego — to teściowa się nie naje i powie, że się jej skąpi. Coś solidniejszego — może się przejeść, a starsze panie zazwyczaj lubią jeść i to sporo —

²³ Jak wiadomo, rozpatrywanie potraw od strony semiotycznej ma swoją bogatą tradycję nie tylko w praktyce kulinarno-konsumpcyjnej, ale i w nauce, żeby wspomnieć choćby *Le cru et le cuit* C. Lévi-Straussa. Zob. też przykładowe analizy semiotycznych walorów pewnych tradycyjnych w określonych kulturach i epokach potraw: R. Jakobson: *Szczupak po polsku*. „Prace Polonistyczne” Vol. XX 1964, s. 132—141; R. Barthes: *Befsztyk i frytki*. W: *Mit i znak. Eseje*. Warszawa 1970, s. 68—71.

też będzie miała pretensje. Broń Boże coś bardzo nowoczesnego (...). Obiad powinien być tradycyjny, wytworny, lekki, nie taki znów kosztowny (...) Powinien przypominać starszej pani dawne, dobre czasy (...)²⁴.

Ogólnie
dostępna
schematyczna
twórczość

Autorka demonstruje naocznie mechanizm powstania kulinarnego komunikatu, metodę kulinarnego wyrażenia swojej osobowości i zakomunikowania swojego stosunku do „odbiorcy” komunikatu — podejmowanego gościa. Znamienne jest, że daje się tu wyraz nie osobowości autentycznej, ale konstruuje się dla określonych celów pewien „obraz autora” oparty na zestawie stereotypowych konotacji. Jest to chyba w obrębie „literackiej” odmiany przepisów kulinarnych pewna prawidłowość. Jeśli mianowicie podsuwana przez nie możliwość „twórczości” kulinarniej jest istotnie propozycją dostępną dla każdego formy indywidualnej ekspresji, to trzeba dostrzec również drugą stronę zagadnienia: ekspresja ta realizować się może jedynie poprzez stosunkowo ograniczony repertuar opozycyjnych sensów i wyrażać może w gruncie rzeczy wyłącznie stereotypowe i schematyczne cechy osobowości. Wydaje się, że jest to w ogóle właściwość wszelkich form twórczości „dla każdego dostępnej”, podsuwanych odbiorcy w tych ambitniejszych modelach kultury masowej, które zmierzają do częściowego wyrwania odbiorcy ze stanu konsumpcyjnej bierności: za ową powszechną dostępność twórczość taka płaci koniecznym uschematyzowaniem języka, rezygnacją z niepowtarzalności komunikatu, ograniczeniem autentyczności ekspresji.

²⁴ Iwaszkiewicz: *op. cit.*, s. 25.