

INTERNACJONALIZM W KUCHNI PRL-U

1.

Jeśli chce się przywołać przykłady obszarów, na których współczesna globalizacja święci największe tryumfy, to wymienia się jednym tchem handel, finanse, komunikację, Internet, ale do najbardziej wyrazistych i najczęściej przywoływanych symboli globalizacji zaliczyć trzeba reklamy McDonald's i Coca-Coli, obecne niemal w każdym zakątku świata i poświadczające, że oferty tych firm (a znalazłoby się jeszcze kilka o podobnym zasięgu) należą do produktów niewątpliwie zglobalizowanych. Jednakże orzekanie na tej podstawie, że sfera kulinarna kroczy w pierwszym szeregu globalizacji, byłoby zdecydowanie ryzykowne. Bo w tej dziedzinie szczególną rolę nadal odgrywają lokalne tradycje, a sposoby pozyskiwania, przygotowywania i konsumpcji pożywienia ciągle należą do czynników różnicujących współczesne społeczeństwa, i więcej — bywają używane jako manifestacje tożsamościowe oraz jako narzędzia oporu wobec procesów unifikujących (Piotrowski, 2006, 19-20). Przywiązanie do lokalnej tradycji kulinarnej, a nawet rodzaj gastronomicznego szowinizmu często bezwiednie i spontanicznie manifestowanego w kraju i podczas pobytu za granicą, należy do najtrwalszych właściwości większości współczesnych społeczeństw. W kuchniach lokalnych czasem aklimatyzują się importowane lub przywiezione z wojaży zagranicznych receptury i produkty, a podczas pobytów za granicą turyści próbują czasem (z ciekawości lub przez snobizm) kosztować miejscowych specjalów, zwłaszcza cieszących się międzynarodową sławą, choć jeśli nawet wchodzi one do domowych jadalospisów po powrocie do kraju, nie wypierają potraw uznawanych za tradycyjne.

Utrwalone nawyki kulinarne i specyficzne potrawy oraz tradycyjne sposoby ich przyrządzania i spożywania ulegają wprawdzie zmianom i modyfikacjom, także pod wpływem kontaktów z innymi społecznościami, jednak „kanon” kulinarny pozostaje w znacznej mierze niezmienny. Prekonuje o tym analiza przepisów kucharskich w „Przyjaciółce” z 1958 roku, która wykazała ich daleko idące podobieństwo z przepisami umieszczanymi w dziewiętnastowiecznych książkach kucharskich (Szelałowska, 2010, 153). W ostatnich latach, wraz z migracjami, ożywioną wymianą turystyczną oraz umiędzynarodowieniem produkcji i dystrybucji środków żywności, liczne elementy kultury kulinarnej przemieszczają się, wzbogacając kuchnie narodowe przysmakami pochodzącymi z odległych nieraz miejsc świata. Kariera pizzy, sushi czy leczo to niewątpliwie przykłady coraz intensywniejszego umiędzynarodowienia praktyk kulinarnych. A mimo to kuchnie

narodowe pozostają — jako całości — wierne swojemu kanonowi kulinarnemu, z czym nie stoją w sprzeczności incydentalne „wycieczki do kuchni innych narodów”, jak to określił autor jednej z rubryk kulinarnych w miesięczniku, o którym będzie jeszcze mowa niżej. I chyba nie ma dziś takich potraw, które można by bez wątpliwości uznać za globalne, choć wiele jest takich, które posiadając określoną narodową metrykę, trafiły do jadłospisów w licznych krajach i często stały się kulinarną wizytówką kraju swego pochodzenia. Inna rzecz, że konfrontacja mieszkańców krajów, z których wywodzi się jakaś potrawa, z jej sposobem przyrządzania w innych, może prowadzić do konfuzji, jak to się przydarzało Włochom kosztującym naszej pizzy, Węgrom — paprykarza szczecińskiego, a Amerykanów dziwi skład i smak hamburgerów w różnych krajach. Nawet globalna sieć McDonald's — firmy gastronomicznej, która jest obecna na wszystkich kontynentach — dostosowuje swoją ofertę do tradycji kulinarnych i przyzwyczajęń konsumenckich kraju, w którym otwiera swoje restauracje.

2.

McDonald's może też służyć jako widomy znak przemiany, jaka dokonała się w Polsce po 1989 roku. Charakterystyczna, górująca nad otoczeniem wielka litera M, i obco brzmiąca nazwa koncernu, która pojawiła się na początku lat 90. w polskich miastach i przy głównych trasach komunikacyjnych, stała się częścią naszego pejzażu, poświadczającą przyłączenie się Polski do międzynarodowej wymiany nie tylko w sferze kulinarnej; oznaczała także zwrot polityczny, cywilizacyjny, mentalny, kulturowy. W początkach obecności tego koncernu u nas jej bary cieszyły się nadzwyczajną popularnością. W pierwszym, uruchomionym w Warszawie w 1992 r., w dniu otwarcia dokonano 13,3 tys. zamówień, co było rekordem świata. W styczniu 2015 roku McDonald's liczył w Polsce 351 placówek, w których zatrudniano ponad 17,5 tys. pracowników (<https://pl.wikipedia.org/wiki/McDonald%E2%80%99s>). W pierwszych latach funkcjonowania sieci w Polsce odwiedziny w McDonald's należały do towarzyskiego obowiązku i były żelaznym programem wszystkich wycieczek szkolnych.

Drugi znak globalnego produktu, Coca-Cola, czasy najwyższej popularności u nas miał już wówczas za sobą. Słodki i orzeźwiający napój z liści koki i orzechów koli był znany i lubiany od wczesnych lat siedemdziesiątych, kiedy to ekipa Edwarda Gierka na fali obietnic podnoszenia jakości życia i propagandowego „otwarcia” na Zachód podpisała w 1972 r. umowę licencyjną z koncernem Coca-Cola Company (rok później podpisano umowę z PepsiCo i przez pewien czas utrzymywała się linia podziału rynku na część północną i centralną z Górnym Śląskiem, gdzie dominowała Coca, oraz zachodnią i południową, w której dostępna była tylko Pepsi).

Polska historia Coca-Coli zasługuje na baczniejszą uwagę, ponieważ napój ten od wielu dziesięcioleci był emblematycznym znakiem zglobalizowanej acz tandetnej kultury masowej, którą w okresie stalinizmu, ale i później, przeciwstawiano kulturze socjalistycznej. Coca-Cola stała się wtedy symbolem degeneracji i rozkładu burżuazyjnej *mass culture*, ale i czegoś więcej jeszcze: kapitalistycznego krwiożerczego imperializmu. Julian Tuwim nazywał ją „mdlą lura”, a w prasie określano ją jako „stonkę ziemniaczaną w płynie” (<https://pl.wikipedia.org/wiki/Coca-Cola>), zaś Adam Ważyk użył tego symbolu w wierszu potępiającym interwencję amerykańską w wojnie koreańskiej. Wiersz ukazał się w tomie utworów satyrycznych *Gwoźdźcie do Trumana*, a potem w drugim zbiorze wybranych wierszy prekursora i teoretyka socrealizmu polskiego:

Piosenka o Coca-Cola

[...]

Po Coca-Cola błogo, różowo,
za parę centów amerykańskich
śniłiście naszą śmierć atomową,
pięć kontynentów amerykańskich.

Po Coca-Cola błogo, różowo!

[...]

(Ważyk, 1950, 110)

W ostatniej zwrotce poeta obiecuje Amerykanom gwałtowne i bolesne przerwanie snu o Coca-Coli, z którą „obóz postępu” rozprawi się dzięki „wodzie nadziei”, a jej źródło, jak się można domyślać, bije w dziełach Marksa, Lenina i Stalina.

Trzeba było zaledwie dwudziestu lat, by ów nienawistny symbol radykalnie zmienił swoje znaczenie i — chyba dość nieoczekiwanie — przyczynił się do ocieplenia stosunków politycznych między PRL a USA. Politolodzy przywykli do analizy stosunków międzynarodowych opartych na twardej grze sił ekonomicznych i militarnych mogą mieć wprawdzie zastrzeżenia do tego typu stwierdzeń, które zresztą niełatwo udowodnić, ale dawno już zauważono, że w relacjach między państwami wielką rolę mogą odegrać czynniki określane jako *soft power*, czyli należące do sfery kultury, komunikacji, kontaktów naukowych, sportowych. Niejednokrotnie od takich kroków rozpoczynano normalizację stosunków między wrogimi państwami, czego spektakularnym przykładem była tzw. „dyplomacja pingpongowa”, którym to terminem określono początek ocieplenia stosunków między Chinami a Stanami Zjednoczonymi w 1971 roku, kiedy

to Chińczycy zaprosili amerykańską drużynę pingpongową do Pekinu na międzypaństwowy mecz tenisa stołowego.

Oprócz „dyplomacji pingpongowej” w amerykańskiej publicystyce funkcjonuje też termin „dyplomacja kulinarna” (*Food diplomacy; Diplomatic culinary partnership*). Jest to typ „miękkiej” aktywności na arenie międzynarodowej, rzadko ujętej w polityczne i strategiczne programy, za to wykorzystującej spontaniczne mechanizmy społeczne, zwłaszcza w zbiorowościach wieloetnicznych i wielokulturowych. Być może te mechanizmy miały także swój udział w normalizowaniu się stosunków amerykańsko-wietnamskich. Kontakty dyplomatyczne nawiązano formalnie w 1995 roku, ale na długo przed tym w całych Stanach powstała sieć wietnamskich restauracji (warto zauważyć, że i w Polsce mieliśmy w latach pięćdziesiątych wcale liczne grupy Koreańczyków, a w sześćdziesiątych Wietnamczyków, nie zaowocowało to jednak powstaniem restauracji koreańskich czy wietnamskich). Z kolei niedawne wznowienie kontaktów dyplomatycznych USA z Kubą zostało poprzedzone pojawieniem się dań kuchni kubańskiej w wielu miejscach, także poza Miami, gdzie skupiona jest największa część diaspory kubańskiej (Mendelson Forman; Sonenshine, 2014).

3.

W czasie, kiedy Ważyk walczył z Coca-Colą, nie było do pomyślenia, by mogła się ona znaleźć na naszych stołach. Ale jej perypetie w Polsce dowodzą, że socjalistycznego epizodu w naszych dziejach nie należy traktować jako okresu jednolitego i jednoznacznie podporządkowanego regułom państwa rządzonego przez PZPR. Jak i w odniesieniu do innych sfer życia Polaków w tym czasie, także i w dziedzinie kulinariów trzeba by wskazać cezury oddzielające poszczególne etapy instalowania u nas socjalizmu. Z całą pewnością za taką cezurę należy uznać rok 1956, w którym skończył się okres stalinizmu. Okres następny, zwany gomulkowski, pod pewnymi względami był podobny do poprzedniego (rządy monopartyjne, cenzura, marksizm-leninizm jako jedyna uprawniona doktryna ideologiczno-polityczna, trudności aprowizacyjne), pod innymi jednak odmienny: ograniczono możliwości działania policji politycznej (UB), rzadziej uciekano się do nagiej przemocy, a na wsi odstąpiono od przymusowej kolektywizacji i stopniowo znoszono dostawy obowiązkowe. Te dwa ostatnie elementy sytuacji społecznej po 1956 roku miały wpływ na zaopatrzenie w żywność i codzienne oraz świąteczne menu Polaków. Poza centralnymi rozdzielnikami i hurtowniami znalazła się spora część produktów żywnościowych, które trafiały do konsumentów poprzez półlegalne transakcje między producentem (chłopem, ogrodnikiem czy sadownikiem) a odbiorcą na targowiskach, w halach targowych lub w sprzedaży domokrażnej. Sprawiało to, że mimo ciągłych kłopotów z zaopatrzeniem centralnie sterowanym przez władze i mimo okresowych deficytów coraz to nowych towarów, społeczeństwo jednak nie głodowało,

choć okresowe niedobory produktów żywnościowych dawały się często we znaki. Stopniowy rozwój prywatnego sektora produktów żywnościowych postępował zwłaszcza w następnym okresie (1971-1980), w którym zaopatrzenie, przede wszystkim w owoce i warzywa, niemal całkowicie przeszło w ręce prywatne, co się okazało bardzo fortunate, był to bowiem najlepiej funkcjonujący segment naszego rynku spożywczego.

Niniejsze opracowanie koncentruje się na latach 1945-1980; lata następne, nominalnie przynależące do okresu PRL-u, cechują się stopniowym kruszeniem ideologicznych podstaw ustrojowych, wymykaniem się z rąk władzy nie tylko narzędzi ekonomicznego i administracyjnego przymusu oraz zanikiem skuteczności sterowania procesami społecznymi, ale — co może jeszcze ważniejsze — utratą monopolu informacyjnego i wymuszonym złagodzeniem polityki kulturalnej. To w tym czasie ukuto frazeologizm „socjalizm realny”, który w ustach propagandzistów pełnił funkcje eufemizmu oznaczającego: „socjalizm Marksa i Engelsa, owszem, pozostaje naszym niedościgłym ideałem, ale na razie się nam on nie udaje, więc musimy żyć z jego karykaturą i jakoś sobie radzić z jego niedogodnościami”.

W pierwszym okresie traktowano jednak socjalistyczne pryncypia ze śmiertelną powagą. Należał do nich także internacjonalizm — hasło międzynarodowej solidarności „świata pracy”, deklaratywnie przeciwstawiane nacjonalizmowi, ale w swej istocie sprowadzające się do podporządkowania interesów narodowych mglistym ideom ponadnarodowej wspólnoty państw socjalistycznych, którym przewodził Związek Radziecki — w Moskwie też znajdowała się centrala międzynarodowej organizacji kierującej współpracą między partiami komunistycznymi krajów do tej wspólnoty należących (Komintern, przemianowany przez Stalina na Kominform). Instytucją, która koordynowała współpracę państw socjalistycznych, była Rada Wzajemnej Pomocy Gospodarczej (RWPG), powstała w 1949 jako reakcja na zachodni plan Marshalla oraz utworzenie Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej. Hasła internacjonalistyczne nie tylko pozwalały na notoryczne naciski Moskwy na kraje satelickie i formułowanie gróźb pod ich adresem (kilkakrotnie zresztą wcielanych w czyn, jak w Berlinie w 1953, Budapeszcie w 1956 i Czechosłowacji w 1968 r.), ale też interwencje ZSRR w Indochinach, krajach Afryki czy Bliskiego Wschodu.

Istnieją pewne pozorne podobieństwa między socjalistycznym internacjonalizmem jako ideologią ponadnarodowej wspólnoty a globalizmem jako projektem wolnej gry interesów oraz swobodnego przepływu ludzi, dóbr, informacji między wszystkimi krajami świata. Pozorność tego podobieństwa staje się widoczna, gdy się weźmie pod uwagę wcielanie tych idei w praktyce. Internacjonalizm socjalistyczny był scentralizowanym systemem utrzymywania w ryzach społeczeństw podporządkowanych najsilniejszemu państwu w obozie socjalistycznym, a jego podsta-

wową funkcją było utrzymanie równowagi w rywalizacji między światowymi mocarstwami, toteż upadek ZSRR i zakończenie zimnej wojny położyło mu kres.

W krajach socjalistycznych próbowano wykorzystywać propagandowo hasła internacjonalistyczne, kreując fasadowe towarzystwa przyjaźni między poszczególnymi narodami, instytucje ponadnarodowe (Interwizja), organizując pokazowe festiwale, „pociągi przyjaźni” etc. W Związku Radzieckim próbowano też wykazać postępującą internacjonalizację społeczeństwa radzieckiego, złożonego z kilkudziesięciu grup narodowych i etnicznych. Uważano, że nacje wchodzące w skład społeczeństwa radzieckiego, nie tracąc nic ze swej odrębności etniczno-kulturowej, wytwarzają swoisty internacjonalny typ człowieka radzieckiego. Wyznacznikiem tej internacjonalizacji miały być: dwujęzyczność w republikach nierosyjskich, wzrastający odsetek małżeństw międzyetnicznych i międzynarodowych kolektywów pracowniczych, świętowanie ogólnopaństwowych świąt (Chołmogorow, 1970, 124-125). Powstanie kilkunastu nowych państw narodowych na gruzach upadłego ZSRR obnażyło iluzoryczność tych stwierdzeń.

Blok państw socjalistycznych w niewielkim stopniu uczestniczył w międzynarodowej wymianie w skali globalnej, a i w obrębie RWPG wymiana ta miała zasięg ograniczony, sprowadzający się przede wszystkim do handlu surowcami, koordynacji przedsięwzięć przemysłu ciężkiego i wojennego, współpracy wojskowej. Wszystkie państwa tego bloku borykały się z ciągłymi niedoborami, zwłaszcza w sferze produkcji na potrzeby konsumpcji i usług, zaś kontakty między społeczeństwami były bardzo ograniczone. Blok wschodni nie tylko był oddzielony od świata żelazną kurtyną, ale też w jego wnętrzu istniały silnie strzeżone granice międzypaństwowe, których przekroczenie wymagało wielu starań i obwarowane było różnymi ograniczeniami. Dopiero po 1956 roku w żelaznej kurtynie pojawiły się szczeliny i choć uzyskanie paszportu nadal było bardzo trudne, to wyjazdy na Zachód stały się możliwe, przynajmniej dla niektórych obywateli, zaś posiadacze tzw. „wkładek paszportowych” mogli wyjeżdżać (głównie na wakacje i wycieczki) do krajów demokracji ludowej. Miało to znaczenie także w interesującej nas tu sferze wymiany kulinarnej.

W pierwszych latach po wojnie międzynarodowa wymiana w dziedzinie kulinarnej był niemożliwa nie tylko z powodów politycznych, ograniczała ją przede wszystkim sytuacja ekonomiczna. W krajach bloku wschodniego obowiązywała kartkowa reglamentacja środków spożywczych, toteż w masowych czasopismach („Przyjaciółka”, „Kobieta i Życie”), które zajmowały się doradztwem kulinarnym, pojawiały się propozycje jadłospisów i przepisy raczej tradycyjne, oszczędne, bazujące niemal wyłącznie na produktach krajowych i łatwo dostępnych (ziemniaki, kasze, mąka, twaróg, krajowe warzywa). W restauracjach, barach i stołówkach wprowadzono normy żywieniowe, które ograniczały inwencję personelu, tym bardziej że w ślad za nimi szły

limity przydziałów surowcowych (Friedrich, 2003, 218-219). Punkty zbiorowego żywienia cieszyły się jak najgorszą opinią i były przedmiotem dowcipów.

Znamienną cechą tego okresu był brak międzynarodowego ruchu turystycznego, co uniemożliwiało wymianę wszelkich doświadczeń, zwłaszcza kulinarnych. Za granicę wyjeżdżały osoby z różnych względów uprzywilejowane: działacze państwowi i ekonomiczni, artyści, sportowcy, dziennikarze. Internacjonalizm socjalistyczny wcielano w życie poprzez wymianę oficjalnych wizyt różnych grup (inna rzecz, że w praktyce tę oficjalność na różne sposoby przelamywano). Źródłem do ich poznania mogą być opublikowane dzienniki i wspomnienia uczestników tych wyjazdów. Znajdą się wśród tych wspomnień także opisy kulinariów. Za przykład niech posłuży relacja Wacława Kubackiego z pobytu grupy polskich pisarzy w ZSRR. Oto śniadanie w Swierdłowsku 12 V 1949: „Zamiast śniadania podano nam obiad w robotniczej stołówce: talerz gęstego kapuśniaku i pajda razowca” (Kubacki, 1971, 163), ale za kilka dni w sowchozie koło Nowosybirsk delegacja została ugoszczona po królewsku: „Na wieczerzę upieczono nam dwa prosięta, oblepione ciastem. Po wyjęciu z pieca kładą je wprost na stół, jak ogromne bochny. Gdy rozłupano brązową skorupę, jęło nęcąco dymić różowe, delikatne mięso. Zajadamy je razem ze świeżą, chrupiącą chlebową skórką. Na deser wonny, ciemnozielony miód ze stepowych ziół w glinianych misach (Kubacki, 1971, 165). Podczas innych podróży Kubacki zanotował kolejne atrakcje: w Vancouver — obiad w chińskiej restauracji (Kubacki, 1971, 300), Wenecja — omlet po norwesku (Kubacki, 1971, 130).

W dzienniku Kubackiego znajdziemy więcej jeszcze takich notatek o doznaniach kulinarnych, podobne są obecne we wspomnieniach Jarosława Iwaszkiewicza, Marii Dąbrowskiej, Jana Józefa Szczepańskiego czy Mieczysława Jastruna, ale trzeba zauważyć, że to doświadczenie międzykulturowe dostępne było bardzo nielicznym, a możliwości jego upowszechnienia właściwie nie istniały.

Jeszcze przed październikowym przełomem społeczeństwu Warszawy przydarzyła się okazja bezpośredniego kontaktu z odmiennymi kulturami. Oto w 1955 roku zorganizowano w stolicy Międzynarodowy Festiwal Młodzieży i Studentów, imprezę właściwie propagandową i wyreżyserowaną, jak to zwykle bywało z takimi przedsięwzięciami totalitarnej władzy, ale jej rezultaty były trudne do przecenienia. Zdaniem niektórych jej obserwatorów (Krzywicki, 2009) była to pierwsza próba uchylecia żelaznej kurtyny, polska młodzież zetknęła się wówczas z rówieśnikami wywodzącymi się z różnych krajów, a spontaniczność tych bezpośrednich kontaktów sprawiła, że stały się one doświadczeniem pokoleniowym. Zupełnie nieoczekiwanie pobudziła też zainteresowanie swoistościami kuchni innych narodów. W „Przekroju” np. ukazał się reportaż Jana Kalkowskiego o tym, co jedzą Bułgarzy (Jaworska, 2008, 197). Tygodnik ten miał zresztą i inne zasługi w przybliżaniu kultury innych narodów.

Wychodzący od 1945 roku „Przekrój” oraz dwa tygodniki przeznaczone głównie dla pań — „Przyjaciółka” (od 1948) i „Kobieta i Życie” (od 1946) — miały znaczny wpływ na kształtowanie się stylu życia Polaków w okresie powojennym, choć ich wzorotwórcza rola była zróżnicowana. „Przyjaciółka” oraz „Kobieta i Życie” realizowały program popularyzacji „polityki żywnościowej” państwa i kształtowały masowe upodobania kulinarne. Były to tygodniki wysokonakładowe, przeznaczone dla odbiorcy o niewyszukanych gustach czytelniczych, niewysokim stopniu wykształcenia i dość konserwatywnym w zakresie codziennego zwyczaju. Te wysokonakładowe i cieszące się dużą popularnością pisma dostarczały elementarnej wiedzy o świecie współczesnym i poza obowiązkowymi zakłębieniami ideologicznymi przekazywanymi zwłaszcza przy okazji 1 Maja, 22 Lipca czy święta rewolucji, zachowywały niejaką powściągliwość w sprawach politycznych. Dostarczały za to wielu praktycznych porad życiowych, gospodarskich, w tym — oczywiście — kulinarnych. Jak powiedziano, preferencje żywnościowe należały do tradycyjnych i mało wyszukanych, wspieranych jednak ustaleniami ówczesnej wiedzy dietetycznej i argumentami ekonomicznymi. Do 1956 roku pisma te były słabo zainteresowane propagowaniem wiedzy o kuchniach innych społeczeństw. A i później rzadko się do niej odwoływano. W 45. numerze z 1970 roku „Kobieta i Życie” zamieściła obszerny artykuł *Przysmaki radzieckiej kuchni*, w którym pojawiły się głównie przepisy na potrawy rosyjskie: bliny, uche, paschę, filipińskie pierogi, drożdżowy kulebiak. Z potraw innych narodów Radzieckich zaprezentowano szaszłyki po armeńsku. Znalazł się też tutaj boeuf Stroganow — znakomity przykład dziewiętnastowiecznej fuzji rosyjskich i francuskich pomysłów kulinarnych, który wszedł do kart dań w całej Europie.

Trzeci z popularnych tygodników, „Przekrój”, przeszedł do legendy, był bowiem motorem trudnych do przecenienia zmian kulturowych w naszym społeczeństwie. Jego znaczenie wybiegało zresztą poza granice Polski, bowiem jako jedyny tego typu periodyk w „demoludach” był czytany w ZSRR i innych krajach naszego obozu i traktowany tam jako swoiste okno na świat. Autorka najobszerniejszego opracowania na temat redagowanego przez Mariana Eile tygodnika nie zawahała się nazwać lansowanego przezeń wzoru kulturowego „cywilizacją «Przekroju»” (Jaworska, 2008, 9-14). Co prawda, miał też „Przekrój” swoich przeciwników, zarówno w kręgach władzy, jak i wśród intelektualistów. Pierwsi zarzucali mu przemycanie zachodnich, burżuazyjnych nowinek, drudzy zaś — intelektualną płytkość i powierzchowność, określaną czasem jako „inteligencja Przekrojowa”. Bez wątpienia miał jednak „Przekrój” wielkie zasługi w otwieraniu oczu Polaków na to, co dzieje się w światowej kulturze. literaturze, muzyce, plastyce etc.

Początkowo „Przekrój” nie objawiał zainteresowania kulinariami i wątki żywnościowe pojawiały się w nim incydentalnie (trochę z troski, by nie potrącać kłopotliwej sprawy zaopatrzenia). Dopiero po październikowej odwilży pojawił się cykl artykułów Jana Brzechwy *Obserwatorium*

gastronomiczne, bardzo krytyczny w ocenie stanu naszej kultury żywienia, zwłaszcza zbiorowego. Potem coraz częściej ukazywały się materiały poświęcone kulinarnym specjalnościom w innych krajach (w r. 1960 cykl reportaży „Kuchnia sąsiadów”, a także „Spróbujmy po włosku”, reportaże o kuchni bałkańskiej etc. — Jaworska, 2008, 201). Na początku lat 60. pojawiły się, pod różnymi nazwami, kąciki kulinarne, redagowane przez Jana Kalkowskiego i Marię Iwaskiewicz. Wśród proponowanych tam potraw znalazły się przepisy kuchni francuskiej, włoskiej i innych. Wobec ożywienia się turystyki zagranicznej i możliwości indywidualnego importu niektórych produktów przepisy te zachęcały do kulinarnych eksperymentów.

Do czasopism doby PRL-u, które najwালniej przyczyniły się do zinternacjonalizowania naszej kuchni należy miesięcznik „Ty i Ja”, niezasłużenie pomijany w opracowaniach na temat prasy tego okresu oraz jej roli w kształtowaniu sposobów życia. Ukazywał się od maja 1960 do grudnia 1973 roku, czyli krócej niż poprzednio omawiane czasopisma, ale wystarczająco długo, by — po pierwsze, zaznaczyć swą odrębność na tle całej prasy polskiej tego okresu, a po drugie — by zdziwić się, że w ogóle mógł powstać w ideologicznie „sztywnym” okresie gomulkowski. Zlikwidowano go w pozornie „liberalnym” okresie gierkowskim, a plotka głosiła, że pismo drażniło swą elitarnością i totalnym ignorowaniem oficjalnej ideologii. Od roku 1974 miesięcznik „Ty i ja” został zastąpiony przez „Magazyn Rodzinny”, który przeżył co prawda transformację ustrojową, ale nie utrzymał się długo na rynku prasowym. Opinia publiczna ironicznie skwitowała zmianę, parodiując tytuł nowego periodyku: „Masło Roślinne”, co znakomicie podkreślało różnicę jakościową między „Ty i Ja” a jego następcą.

Gdyby nie lichey papier i prymitywna poligrafia, trudno byłoby „Ty i Ja” odróżnić od czasopism europejskich. Odmienność od czasopism polskich rzucała się natomiast w oczy. Przede wszystkim dzięki znakomitej grafice okładki oraz wnętrza, a także oryginalnemu, nowoczesnemu łamaniu. Koncepcję graficzną stworzył Roman Cieślewicz, który też projektował pierwsze okładki. Z miesięcznikiem współpracowali wybitni graficy polscy, m.in. Henryk Tomaszewski, Waldemar Świerzy i Julian Pałka, oraz fotograficy, m.in. Tadeusz Rolke, Krzysztof Gierałtowski. W treści miesięcznika nie było miejsca na ideologię i politykę, znalazła się natomiast literatura, sztuki piękne, film, teatr, moda, dizajn i kuchnia. A także pomysłowa, niebanalna reklama. Było to zatem pierwsze polskie pismo *lifestyle’owe*, warte dziś przypomnienia, zwłaszcza że dzisiejszym luksusowym, błyszczącym magazynom tego typu daleko do wzorca jaki ustanowił ten miesięcznik.

Wśród zasług „Ty i Ja” jest też swoista rewolucja kulinarna; można by rzec, że dopiero ten miesięcznik otworzył nam okno na świat w dziedzinie jedzenia. Dział gastronomiczny redagowany był przez Marię Lemnis i Henryka Vitry (był to podwójny pseudonim muzykologa Tadeusza

Żakiela). Trudno orzec, w jakiej mierze proponowane przez niego potrawy weszły do polskich jadłospisów, na pewno jednak poszerzyły nasz horyzont kulturowy o wymiar dotąd prawie nieobecny.

Byłoby interesujące zrekonstruowanie geografii kulinarnej wylaniającej się z przepisów proponowanych przez „Ty i Ja”, a także prześledzenie tras wędrówek, którymi te przepisy do nas docierały. Oprócz tradycyjnych szlaków wiodących do kuchni Francji czy Włoch bardzo intensywnie odwiedzaliśmy kuchnię bałkańską, węgierską, czeską. Rubryka Marii Lemnis „Wycieczki do kuchni innych narodów” prowadziła nas zatem trasami, które Polacy przemierzali podczas rzeczywiście coraz częstszych wyjazdów wakacyjnych, stawała się swoistym przewodnikiem kulinarnym. Innym obszarem często odwiedzanym przez autora rubryki była kuchnia arabska, co może mieć związek z wyjazdami Polaków na kontrakty zagraniczne do Libii, Egiptu, Syrii czy Iraku — był to bowiem okres, w którym Polska, wraz z całym blokiem wschodnim stanęła po stronie arabskiej w bliskowschodnim konflikcie. Motywy innych wyborów celu wycieczek kulinarnych pozostają niejasne, choć mogą być oczywiste — autor dbał o różnorodność i bogactwo oferty. Dlatego znalazły się przepisy holenderskie, duńskie, belgijskie, szwajcarskie, ale też chilijskie, peruwiańskie, czy afrykańskie, za to stosunkowo rzadko pojawiały się potrawy z Dalekiego Wschodu

Niebanalny był też sposób prezentacji propozycji kulinarnych. W ich opisie pojawiały się dodatkowe informacje dotyczące historii potrawy lub postaci z nią związanych. Tak więc dowiadywaliśmy się, że ryż na słodko zwany Trautmannsdorf był ulubioną potrawą Franza Kafki, który nie przepadał za mięsem (1970/5), natomiast w domu Johanna Wolfganga Goethego, który był wybitnym smakoszem, podawano kaczkę *à la Goethe*. Czasami też pojawiała się refleksja nad osobliwościami kultury, która wytworzyła pewien typ potraw, a nawet ich nazw. Oto, twierdzi autor, Nadrenia jest krajem ludzi o pogodnym usposobieniu, skłonnych do śmiechu i zabawy, stąd częste tam dowcipne lub nawet groteskowe nazwy potraw, np. Himmel und Erde — to nazwa potrawy z jabłek i ziemniaków (1971/2).

4.

Warunki polityczne i ekonomiczne, ale też chyba i głębiej ukryte czynniki psychospoleczne sprawiły, że zarówno w okresie PRL-u, jak i później kuchnia polska bardzo niewiele wniosła do międzynarodowej wymiany kulinarnej. Raczej zapożyczaliśmy się niż oferowaliśmy własne smaki. Na początku ery gierkowskiej z przekąsem pisał poczytny felietonista: „Uchodzimy za kraj o świetnej tradycji kulinarnej, taka zaś Francja czy takie Włochy uchodzą za kraje o świetnej kulinarnej teraźniejszości” (Toeplitz, 1972, 270). Nigdy w przeszłości nie dorównywaliśmy inwencją

i bogactwem kuchniom Francji czy Włoch i nie znajdzie się w przeszłości wiele przykładów naszego wkładu do kuchni międzynarodowej. Autor rubryki kulinarnej w miesięczniku „Ty i Ja” podaje przepis na *brioche polonaise*, czyli babkę polską, wykwintny deser francuski, według receptury u nas nieznaney, przypominając przy okazji kulinarne relacje polsko-francuskie wywodzące się z czasów Stanisława Leszczyńskiego (1973, nr 4) Na północy Francji do potocznego języka weszły w okresie międzywojennym nazwy dwóch potraw, które się tam upowszechniły dzięki obecności licznych grup górników polskiego pochodzenia i stały się specjalnością *à la Polonaise*, choć ich polska proveniencja jest wątpliwa: „ponczki” i „makocz”. W krajach, gdzie istnieją większe skupiska Polaków, pewną popularnością cieszą się pierogi (ruskiel), gołąbki, kielbasa. W bardzo wielu miejscach na świecie można kupić polską wódkę, choć i to nie jest polski wynalazek.

Otwarcie granic podczas burzliwego przełomu 1989 roku spowodowało żywiołowy prywatny eksport polskiej żywności za zachodnią granicę. Na berlińskich targowiskach pojawiło się, sery, jaja, wędliny, masło, a nawet owoce i warzywa, sprzedawane w warunkach budzących zgorznień aseptycznie nastawionych gospodarzy, znajdujące jednak nabywców, bo konkurowały ceną i jakością. Polska żywność cieszyła się wówczas sławą produktu ekologicznego, nisko przetworzonego i smacznego. Powszechne zdziwienie budziło na owych targowiskach serwowanie gorącego bigosu, niewątpliwiej polskiej specjalności. Jeśli nawet konsumentami tego bigosu byli w większości goście z Odrą Polacy, to był to jednak ewenement i może także przyczynek do spóźnionej refleksji, iż zmarnowaliśmy wówczas okazję do ekspansji polskiej sztuki kulinarnej na rynku zachodnim. Nie pojawiły się w Niemczech polskie restauracje, cukiernie czy sklepy oferujące nasze narodowe specjalności. Tu i ówdzie pojawiły się funkcjonujące do dziś tzw. „polskie sklepy”, ale ich klientelę stanowią przede wszystkim nasi rodacy, którzy na dłużej lub krócej zamieszkali w krajach Zachodu (bo dotyczy to też np. Wielkiej Brytanii, Irlandii czy Francji lub Skandynawii) i w sklepach tych zaspokajają sentymentalne potrzeby łączności ze smakami domu rodzinnego — poszukiwanie „polskiego chleba” ma tu znaczenie nie tylko przenośne.

Jest to sytuacja w pewnej mierze analogiczna do losów kuchni tureckiej w Niemczech. Jak pisze publicysta portalu propagującego idee globalizmu, Turcy nie wykorzystali szansy, jaką im stworzyła masowa migracja do Niemiec w latach sześćdziesiątych i siedemdziesiątych. O ile przybyli w tym samym czasie gasterbeiterzy greccy bardzo szybko znaleźli sposób na pozyskanie przychylności wybrednych i krytycznych gospodarzy dzięki uruchomieniu licznych i urozmaiconych lokali gastronomicznych, w których potrafili stworzyć niepowtarzalną atmosferę gościnnej kuchni śródziemnomorskiej, to Turkom się to nie udało i dziś lokale tureckie w Berlinie czy innych miastach są odwiedzane głównie przez Turków, za to trudno spotkać Turków w restauracjach innych społeczności etnicznych (Richter, 2012).

Ostatnio słyzy się o karierze polskich jabłek w krajach Europy i poza nią. Nic jednak nie wskazuje na to, by — poza jabłkami i truskawkami — polska żywność miała dziś szansę na zwiększenie swego udziału w globalnym rynku kulinarnym.

Literatura

- Bednarek, Stefan; 1997, W sojalistycznej kuchni; w: Stefan Bednarek (red.), Nim będzie zapomniana. Szkice o kulturze PRL-u, Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego
- Brzostek Błażej; 2010, PRL na widelcu, Warszawa: Baobab
- Cholmogorow, A.I.; 1970, Internacjonalnyje czerty sowietskich nacij, Moskwa
- Friedrich, Jacek; 2003, „Socealizm” w kuchni. Wstępne rozeznanie problemu badawczego; w: Tadeusz Stegner (red.), W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur, Gdańsk: Arche
- Jaworska, Justyna; 2008, Cywilizacja „Przekroju”. Misja obyczajowa w magazynie ilustrowanym, Warszawa: Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego
- Krzywicki, Andrzej; 2009, Poststalinowski kamawał radości. V Światowy Festiwal Młodzieży i Studentów o Pokój i Przyjaźń, Warszawa 1955 rok, Warszawa: Wydawnictwo Trio
- Kubacki, Waław; 1971, Dziennik (1944-1958), Warszawa: Czytelnik
- Mendelson Forman, Johanna; Sonenshine, Tara; 2014, Food and Foreign Policy: A Diplomatic Cuisine; w: <http://www.theglobalist.com/food-foreign-policy-diplomatic-cuisine/>
- Piotrowski, Grzegorz; 2006, Gastronacjonalizm od kuchni; w: Kultura Popularna, nr 3 (17)
- Richter, Stephan; 2012, The Tragedy of Turkish Food; w: <http://www.theglobalist.com/the-tragedy-of-turkish-food/>
- Szczepeński, Jan Józef; 2011, Dzienniki, t. II, 1957-1963, Kraków: Wydawnictwo Literackie
- Szelągowska, Grażyna; 2010, Jeść inaczej. Turystyka kulinarna Polaków; w: Włodzimierz Borodziej, Jerzy Kochanowski (red.), Bo cznymi drogami. Nieoficjalne kontakty społeczeństw sojalistycznych 1956-1989, Warszawa: Wydawnictwo Trio
- Toeplitz, Krzysztof T.; 1972, Berek kucany. Felietony z 1969-1970, Warszawa: PIW
- Ważyk, Adam; 1950, Nowy wybór wierszy, Warszawa: Czytelnik