



WSTĘP

W ostatnich dekadach w obszarze szeroko pojętej kultury kulinarnej obserwujemy narodziny wielu zjawisk, trendów i mód, wyrażających globalną eskalację społecznego zainteresowania sferą kuchni i żywienia. Fakt ten należy wiązać z przemianami społeczno-kulturowymi i pojawieniem się stylu życia tzw. nowej klasy średniej, w którym konsumpcja (w tym gotowanie i jedzenie) stała się jedną z zasadniczych strategii budowania tożsamości¹.

Koncentrację społecznej uwagi na kwestiach bezpośrednio i pośrednio związanych z odżywianiem dostrzegły media, które zareagowały multiplikacją wyspecjalizowanej oferty. Kulinarny „zwrot tematyczny” dokonujący się w obrębie współczesnych środków przekazu wzmocnił rozpowszechnione na świecie zwyczaje i mody „przedzeniowe”. Wygenerował przy tym wiele oryginalnych formatów, jak prasa fachowa, literatura kulinarna, telewizyjne kanały i programy kulinarne, audycje radiowe o gotowaniu, internetowe książki kucharskie, kulinarne blogi i vlogi, interaktywne aplikacje kucharskie, *streaming* kulinarny etc.

Wielopłaszczyznowemu rozwojowi sfery kulinarnej w przestrzeni medialnej i w życiu codziennym od początku towarzyszyło zainteresowanie ze strony badaczy. Manifestacją tego stał się wręcz lawinowy przyrost literatury penetrującej i diagnozującej domenę kultury jedzenia. W piśmiennictwie naukowym dotyczącym tej problematyki uwzględniane są rozmaite dyskursy, tropy, konteksty i punkty widzenia, wychodzące poza sferę biologiczną i gospodarczą, w gruncie rzeczy związane z optyką historyczną oraz społeczno-kulturową.

¹ Szerzej zob. G. Ritzer, *Magiczny świat konsumpcji*, przeł. L. Stawowy, Warszawa 2001; J. Baudrillard, *Spółczesność konsumpcyjna – jego mity i struktury*, przeł. S. Królak, Warszawa 2006; B. R. Barber, *Skonsumowani. Jak rynek psuje dzieci, infantylizuje dorosłych i potyka obywateli*, przeł. H. Jankowska, Warszawa 2009.

Kompletne przedstawienie stanu badań nad kulturą kulinarną nie jest w niniejszym wprowadzeniu możliwe ze względu na obfitość istniejącej literatury przedmiotu. Nie sposób jednak pominąć choćby selektywnej prezentacji stanowisk, które w ostatnich dziesięcioleciach zdominowały akademicki namysł nad tą sferą, nadając kształt rozważaniom zachodnich i rodzimych badaczy, wśród nich także i tym, którzy bezpośrednim obiektem analiz uczynili książkę kucharską i/lub inne teksty kulinarne.

Zagadnienia z obszaru kultury kulinarnej bywają mianowicie rozpatrywane w perspektywie antropologii jedzenia, której podstawy wyłożył Claude Lévi-Strauss w eseju *Trójkąt kulinarny* (1965), gdzie zajął się analizą uniwersalnych „kulinarnych technologii”. Według myśliciela, obok określonych systemów pokrewieństwa, mitów i rytuałów do trwałych wzorów społeczno-kulturowych ludzkiej egzystencji należą także preferencje żywieniowe i przygotowanie jedzenia. W opinii francuskiego strukturalisty przez siatkę systemu kulinarnego dojrzeć można zakorzenienie człowieka w dwu podstawowych płaszczyznach istnienia, znakowanych przez: gotowane (uporządkowane) i surowe (dzikie, nieokiełznane)².

Koncepcję tę rozwinęli brytyjska antropolog Mary Douglas w eseju *Odszyfrowanie posiłku* (1972)³ oraz francuski socjolog Pierre Bourdieu w książce *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądenia* (1984)⁴. Zajęli się oni objaśnianiem specyficznych funkcji i symbolicznych znaczeń zjawisk kultury kulinarnej różnych grup społecznych. W swych poglądach uświadamiają, że jedzenie jest złożonym, wymagającym „odszyfrowania” kodem, usytuowanym w systemie symboli i metafor, które odnoszą się do każdej sfery życia ludzkiego.

W tym gronie ważna jest refleksja Rolanda Barthes’a, który interpretując filozoficzne wypowiedzi Anthelme’a Brillat-Savarina zawarte w pracy *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej* (1825)⁵, zwrócił uwagę, że z jedzeniem łączy się topika obejmująca wszystkie nauki, uwzględniająca również konteksty religijne i kulturowe⁶. W diagnozach najmłodszych przedstawicieli zachodnich badań z nurtu antropologii kulinarnej, do których na-

² C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, przeł. S. Ciechowicz, „Twórczość” 1972, nr 2, s. 71–80.

³ M. Douglas, *Odszyfrowanie posiłku*, [w:] *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, przeł. E. Klekot, Kęty 2007, s. 335–361.

⁴ P. Bourdieu, *Dystynkcja. Społeczna krytyka władzy sądenia*, przeł. P. Biłos, Warszawa 2006.

⁵ A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*, przeł. J. Guze, Warszawa 1997.

⁶ R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, [w:] *Antropologia ciała. Zagadnienia i wybór tekstów*, red. M. Szpakowska, Warszawa 2008, s. 97–112.

leżą m.in. Sidney Wilfred Mintz⁷, Warren James Belasco⁸, David Evan Sutton⁹, Carole M. Counihan¹⁰ i wielu innych, jedzenie ujmowane jest jako element kultury, symbol tożsamości etnicznej i przynależności klasowej, ale też jako ważne źródło wiedzy o kulturach i społeczeństwach.

Problematyka kulinariów bardzo często bywa rozpatrywana przez pryzmat poglądów i ustaleń historyków kultury dotyczących dziejów żywienia, społecznych praktyk dietetycznych i sfery gastronomii. Wykładnię dla tego nurtu badań stanowią w szczególności prace *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia* Felipe Fernández-Armesto¹¹, *Kuchnia w Europie doby nowożytnej...* Philippe'a Meyziego¹² oraz *Historia naturalna i moralna jedzenia* Maguelonne Toussaint-Samat¹³. Ich autorzy podejmują refleksję nad rolą pożywienia w życiu społecznym, politycznym, ekonomicznym, ale też psychicznym i moralnym.

Istotną perspektywę dla współczesnej refleksji naukowej nad kwestią sfery żywienia wyznaczają badania z zakresu ekonomii kultury kulinarnej prowadzone przez włoskiego mediewistę Massima Montanariego¹⁴, jak również autorów książki *Food: The History of Taste* (2007)¹⁵. Analizując wydarzenia związane z pożywieniem, odtwarzają oni społeczne modele produkcyjne i konsumpcyjne oraz etapy europejskiej historii, od czasów najdawniejszych po współczesność.

Znaczący wkład do badań w omawianym zakresie wniosła socjologia jedzenia. Reprezentanci tego nurtu, jak m.in. Claude Fischler, skupiają się na rozpoznaniu społecznych aspektów związanych z jedzeniem i piciem, nawyków i praktyk żywieniowych, gustów i preferencji w zakresie żywienia, ich ewolucji w czasie i przestrzeni oraz na ustaleniu postaw społecznych wobec jedzenia w różnych kulturach¹⁶.

⁷ S. W. Mintz, Ch. M. Du Bois, *The Anthropology of Food and Eating*, „Annual Review of Anthropology” 2002, nr 31, s. 99–119.

⁸ W. J. Belasco, *Food: The Key Concepts*, Oxford–Berg 2008; idem, *Meals to Come: A History of the Future of Food*, Berkeley University of California Press, 2006.

⁹ D. E. Sutton, *Food and the Senses*, „Annual Review of Anthropology” 2010, nr 39, s. 209–223.

¹⁰ C. M. Counihan, P. van Esterik, *Food and Culture: A Reader*, New York: Routledge, 2008.

¹¹ F. Fernández-Armesto, *Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia*, przeł. J. Jackowicz, Warszawa 2003.

¹² Ph. Meyzie, *Kuchnia w Europie doby nowożytnej. Jeść i pić: XVI–XIX wiek*, przeł. E. Kucińska, A. Drzymała, Warszawa 2012.

¹³ M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, przeł. A. B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2015.

¹⁴ M. Montanari, *Food is Culture*, New York 2006; idem, *The Culture of Food*, Oxford 1994.

¹⁵ *Food. The History of Taste*, red. P. Freedmann et al., University of California Press, 2007.

¹⁶ C. Fischler, *Food, Self and Identity*, „Social Science Information” 1988, nr 27, z. 2, s. 275–292. Zob. też *Teoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, red. U. Jarecka, A. Wieczorkiewicz, Warszawa 2014.

W polskiej refleksji naukowej nad sferą kulinarną dominują ujęcia historyczne, w tym zwłaszcza dotyczące historii kultury materialnej i życia codziennego¹⁷, a ponadto rozważania kulturoznawcze¹⁸, etnograficzne¹⁹ i językoznawcze²⁰. Zagadnienie książki kucharskiej i innych tekstów kulinarnych

¹⁷ Zob. np. E. Kowecka, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Warszawa 1984; *Wokół stołu i kuchni*, wybór i oprac. M. i J. Łozińscy, Warszawa 1994; K. Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 1998; J. Dumanowski, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, [w:] *Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, red. S. Achremczyk, Olsztyn 2008, s. 306–321; G. Piotrowski, *PRL na talerzu: rzeczywistość kulinarna Polski Ludowej (propozycja projektu badawczego)*. Polska Rzeczpospolita Ludowa na talerzu, „Sprawy Narodowościowe” 2008, z. 28, s. 143–158; idem, *Gastronacjonalizm od kuchni*, „Kultura Popularna” 2006, nr 3, s. 19–24; idem, *Biesiadowanie w Polsce Ludowej*, „Łódzkie Studia Etnograficzne” 2007, t. 46, s. 111–126; B. Brzostek, *PRL na widelcu*, Warszawa 2010; *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, przy współpracy E. Barylewskiej-Szymańskiej, Gdańsk 2012; M. i J. Łozińscy, *Historia polskiego smaku. Kuchnia – stół – obyczaje*, Warszawa 2012; I. Wodzińska, *Przepis kulinarny jako źródło do badań nad kulturą żywienia w Polsce*, „Rocznik Przemyski” 2014, t. 50, z. 3, s. 93–102. A. Kleśta-Nawrocka, *Słodko-gorzki smak zmian: kres kuchni staropolskiej*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12, s. 97–101; K. Kowalski, *Słodko-kwaśne średniowiecze*, *ibidem*, s. 30–35; P. Kowalski, *O dawnym chlebie*, *ibidem*, s. 52–56; D. Lewandowska, *Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodczyce*, *ibidem*, s. 92–96 i inne artykuły w tym numerze czasopisma.

¹⁸ Z uwagi na liczebność tych opracowań nie sposób dokonać tutaj kompletnego zestawienia, warto jednak wskazać nowsze prace, jak np.: *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, red. T. Stegner, Gdańsk 2003; *Pokarmy i jedzenie w kulturze: tabu – dieta – symbol*, red. K. Łeńska-Bąk, Opole 2007; *Antropologia praktyk kulinarnych: szkice*, „Pango”, t. 5, red. R. Chymkowski, A. Jaroszuk, M. Mostek, Warszawa 2012; R. E. Hryciuk, J. Mroczkowska, *Co wy tam gotujecie: o antropologicznych rozważaniach nad jedzeniem*, „(op. cit.)” 2012, nr 1, s. 6–14; K. Stańczak-Wiślicz, *Kryzys lat 80. w polskiej kuchni*, *ibidem*, s. 52–61; *W garnku kultury. Rozważania nad jedzeniem w przestrzeni społeczno-kulturowej*, red. A. Drzał-Sierocka, Gdańsk 2014; *Kultura jedzenia, jedzenie w kulturze*, red. M. Błaszowska et al., Kraków 2014.

¹⁹ Zob. np. *Oczywisty urok biesiadowania*, red. P. Kowalski, Wrocław 1998; *Smak biesiady. Antropologiczne szkice o kulturze szlacheckiej i współczesności*, red. J. Eachstaedt, Ożarów 2000; L. Stomma, *Dzieje smaku*, Poznań 2003; W. J. Burszta, W. Kuligowski, *Fast food, slow food, smalec babuni*, [w:] *Sequel. Dalsze przygody kultury w globalnym świecie*, Warszawa 2005, s. 88–123; *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, red. R. Stolićna, A. Dróżdź, Cieszyn–Katowice–Brno 2010; K. Orszlak-Dudkowska, *Co kryją w sobie przepisy kulinarne? Od folklorystyki do antropologii zmysłów*, „Literatura Ludowa” 2010, R. 54, nr 4/5, s. 78–89; M. Rybak, *Powiedz mi, co jesz, a powiem ci kim jesteś*, „Studia Humanistyczne AGH” 2012, t. 11, nr 3, s. 211–214; K. Pyszkowska, *O zachowaniu się przy stole: ucztowanie i wielkie żarcie jako dwie formy współczesnej konsumpcji*, „Transformacje” 2014, nr 1/2, s. 55–82.

²⁰ Zob. np. A. Markowski, *Kuchnia w języku, czyli o nazwach produktów kulinarnych*, [w:] *Wokół stołu i kuchni...*, s. 129–141; A. Nowakowska, *Polszczyzna imbirem pachnąca. (Związki wyrazowe z nazwami przypraw korzennych)*, „Poradnik Językowy” 1994, z. 10, s. 1–10; T. Skubalanka, *Zmienność współczesnego słownictwa polskiego (na przykładzie słownictwa mody i kuchni)*, [w:] *Słownictwo współczesnej polszczyzny w okresie przemian*, red. J. Mazur, Lublin 2000, s. 95–100; A. Krzyżanowska, *Czynność spożywania pokarmów jako źródło metafor językowych*, [w:] *Język trzeciego tysiąclecia II*, t. 2, red. W. Chłopicki, Kraków 2002, s. 331–339; M. Lesz-Duk, *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie*, „Prace Naukowe WSP w Częstochowie.

nych podejmowane jest właśnie w tym obrębie. Niewątpliwie największym dorobkiem z tego zakresu poszczycić się mogą badacze zajmujący się historią materialną i antropologią historyczną²¹. Uznany reprezentantem tego środowiska jest Jarosław Dumanowski, inicjator powołania Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (stacja naukowa Polskiego Towarzystwa Historycznego) i twórca znaczącego projektu odtworzenia narodowego dziedzictwa kulinarnego – „Monumenta Poloniae Culinaria” (Polskie Zabytki Kulinarne), który jest realizowany w Instytucie Historii i Archiwistyki oraz w Katedrze Etnologii i Antropologii Kulturowej Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu. W ramach tego przedsięwzięcia, nawiązującego wprost do badań z zakresu gastronomii historycznej, prowadzone są prace nad edycją najważniejszych polskich książek kucharskich i rękopiśmiennych przepisów kulinarnych²².

Świadectwem uhistorycznienia polskich badań dotyczących książki kucharskiej są nadto prace historyków literatury, m.in. Dariusza Chemperka²³, Janusza Ziemińskiego²⁴ czy Renardy Ociecek²⁵, podejmujące refleksję nad polskimi zabytkami piśmienniczymi reprezentującymi omawiany typ publikacji.

Filologia Polska. Językoznawstwo” 2002, z. 2, s. 175–180; M. Witaszek-Samborska, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań 2005; R. Brdarné-Szabó, *Indirect Directives in Recipes: a Cross Linguistic Perspective*, „Lodz Papers in Pragmatics” 2009, vol. 5, s. 107–131; A. Kuśnierek, *Jednostki miary pojemności i masy w przepisach kulinarnych*, „Język w Komunikacji” 2014, nr 2, s. 55–60; *Od-głosy jedzenia*, red. G. Pietruszewska-Kobiela, A. Regiewicz, Częstochowa 2015.

²¹ Zob. np. J. Jóźwik, *O ideologizacji jedzenia w okresie PRL-u (na przykładzie książek kucharskich)*, „Dyskurs/Szczecin” 2004, z. 1, s. 225–237; H. Szymanderska, *Kuchnia, książki kucharskie i historia*, rozm. przepr. Marta Sikorska, „Mówią Wieki” 2012, nr 11, s. 10–12; I. Koczkodaj, *Czy istnieje kuchnia nowoczesna? Książki kucharskie w Polsce w XIX i XX wieku*, *ibidem*, s. 18–21.

²² J. Dumanowski, *Monumenta Poloniae Culinaria. Edycja staropolskich książek kucharskich i program badań nad gastronomią historyczną*, [w:] *Historie kuchenne...*, s. 121–131; *idem*, *Wiedza, narracja i smak: staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 2014, R. 62, nr 4, s. 527–539; *idem*, *Przyprawy, humory i renesans: Mikołaj Kopernik i najstarsza książka kucharska*, „Mówią Wieki” 2014, nr 11, s. 54–60; *idem*, *„Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...”: nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej*, „Przegląd Historyczny” 2011, t. 102, z. 4, s. 675–696; *idem*, *O lekturze i edycji dawnych książek kucharskich*, „Wiek Oświecenia” 2011, nr 27, s. 99–121; *idem*, *Staropolskie książki kucharskie*, „Mówią Wieki” 2009, nr 12, s. 36–40; *idem*, *„Nauka gotowania do użytku ludu polskiego: grudziądzka książka kucharska z 1915 roku*, „Rocznik Grudziądzki” 2013, t. 21, s. 103–122; *idem*, *W staropolskiej kuchni*, „Mówią Wieki” 2015, nr 9 [dodatek „Dziedzictwo Dawnej Rzeczypospolitej”, nr 1, s. VIII].

²³ D. Chemperek, *Staropolska kuchnia. O pierwszej polskiej książce kucharskiej*, „Kresy. Kwartalnik Literacki” 2002, nr 49, s. 248–252.

²⁴ J. Ziemiński, *Książka kucharska w podróżnym kuferku: (jeszcze o książce kucharskiej, którą posiadał Mickiewicz)*, „Ruch Literacki” 2005, R. 46, z. 4/5, s. 355–367.

²⁵ R. Ociecek, *O dwu książeczkach Stanisława Czernieckiego pisarza i kuchmistrza z XVII wieku*, „Rocznik Biblioteki Narodowej” 2006, t. 37–38, s. 133–138.

Językoznawcze badania w referowanym obszarze problemowym prowadzi Waldemar Żarski, który w serii artykułów i monografii *Książka kucharska jako tekst* (2008) dokonał analizy lingwistycznej tego gatunku użytkowego na tle kontekstu kulturowego, obejmującego najważniejsze społeczne, ekonomiczne, religijne, polityczne i obyczajowe determinanty decydujące o jego rozwoju²⁶. Szczególnie interesująca dla naszych badań jest zaproponowana przez wrocławskiego językoznawcę definicja książki kucharskiej, rozumianej jako „zbiór przepisów uporządkowanych według przyjętych kryteriów i pełniących określone funkcje komunikacyjne”, a jednocześnie „konfiguracja segmentów składających się na jej strukturę – tytuł, wstęp, przepis, spis treści”²⁷. Takie ujęcie częściowo sytuuje dociekania nad książką kucharską w domenę semiotyki książki, której rudymenty dał Teodor Zbierski w publikacji o takim właśnie tytule²⁸, stanowiącej istotną płaszczyznę odniesień metodologicznych w niniejszej monografii.

Uzupełniający wkład w badania nad książką kucharską i innymi tekstami kulinarnymi wnieśli literaturoznawcy. Przedstawiciele tej dyscypliny z reguły tropią kulinarne motywy i toposy w rozmaitych utworach literackich, dawnych i współczesnych²⁹. Jednocześnie wiele prac powstających w ramach nauki o literaturze dostarcza, przydatnych dla analizy wydawnictw kucharskich i (około)kulinarnych dla dzieci, implikacji teoretycznych i metodologicznych z zakresu typologii i poetyki tekstów użytkowych, w tym poradników kucharskich i przepisów kulinarnych³⁰.

²⁶ W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008. Zob. też idem, *Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*, [w:] *Odmiany stylowe polszczyzny dawniej i dziś*, red. U. Sokólska, Białystok 2011; idem, *Wzorzec gatunkowy polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*, [w:] *Dobra rada nie zawada. Rady, porady, poradniki w języku, literaturze i kulturze*, red. W. Żarski, B. Staniów, Koszalin 2010, s. 201–224; idem, *Identyfikacja odbiorcy we wstępach do książek kucharskich*, „Rozprawy Komisji Językowej. Wrocławskie Towarzystwo Naukowe” 2004, t. 30, s. 149–158; idem, *Kulturowa i lingwistyczna interpretacja aktu kulinarnego*, „Rozprawy Komisji Językowej WTN” 2007, t. 34, 61–72; idem, *Nazwy własne w tytułach książek kucharskich*, „Rozprawy Komisji Językowej WTN” 2006, t. 32, 97–106.

²⁷ *Ibidem*, s. 198.

²⁸ T. Zbierski, *Semiotyka książki*, Warszawa 1978.

²⁹ Zob. np. A. M. Bąbel, *Garnek i księga – związki tekstu kulinarnego z tekstem literackim w literaturze polskiej XIX wieku*, „Teksty Drugie” 2000, nr 6, s. 163–182; S. Magiera, *Z Mickiewiczem przy stole, czyli o upodobaniach kulinarnych autora „Pana Tadeusza”*, „Acta Universitatis Wratislaviensis. Prace Literackie” 2002, nr 41, s. 105–124; U. Śmietana, *Między jedzeniem a istnieniem. Kulinarium w dyskursie feministycznym*, [w:] *Codziennie, przedmiotowe, cielesne. Języki nowej wrażliwości w literaturze polskiej XX wieku*, red. H. Gosk, Izabelin 2002, s. 133–139; B. Kownacka, *Triady narracji kulinarnych*, „Pogranicza” 2010, nr 4, s. 29–34; A. Mielżyńska, *Tematyka kulinarna w literaturze polskiej XX wieku*, „Acta Universitatis Lodzianensis. Folia Literaria Polonica” 2009, z. 12, s. 249–262; M. Bielecki, *Kompotem w nowoczesność*, „Pogranicza” 2010, nr 4, s. 11–21; C. Rosiński, *Kulinarium w literaturze*, „Poradnik Bibliograficzno-Metodyczny” 2014, R. 47, s. 16–24.

³⁰ A. Barańczak, *Poetyka współczesnych przepisów kulinarnych*, „Teksty” 1975, nr 4 (25), s. 72–88; J. Maciejewski, *Literatura okolicznościowa i użytkowa*, „Napis” 1994, z. 1, s. 68–73;

W ramach polskich badań bibliologicznych refleksja naukowa nad książką kucharską w zasadzie nie jest prowadzona. Wprowadzie zagadnieniem zajęła się Dorota Pietrzekiewicz w artykule *O pierwszej polskiej książce kucharskiej i jej wydawcach*³¹, jednakże jej rozważania mają charakter przyczynkowski. Wciąż brakuje księgoznawczych opracowań monograficznych z tego zakresu, co może stanowić wyzwanie dla badaczy z kręgu nauki o książce czy innych dyscyplin humanistyczno-społecznych. Tym bardziej że z uwagi na szeroki oddźwięk społeczny kwestia ta wydaje się niezwykle interesująca.

Stan badań nad książką kucharską dla dzieci i młodzieży

Rodzimy stan badań nad książką kucharską dla dzieci przedstawia się ubogo, w przeciwieństwie do dorobku nauki zachodniej, gdzie znaleźć można studia o charakterze historyczno-społecznym³², literaturoznawczym³³ i syntezy feministyczne rozpatrujące zagadnienie przez pryzmat kategorii *gender*³⁴.

Ważny krok w kierunku zgłębienia tradycji książek kucharskich dla dzieci w USA stanowią prace (w sumie kilkadziesiąt artykułów) badaczki dziejów żywienia dzieci i rodzin Ann A. Hertzler, która przez wiele lat związana była zawodowo z Department of Human Nutrition Foods and Exercise Virginia Polytechnic Institute i State University, gdzie zainicjowała tworzenie cyfrowej kolekcji amerykańskich książek kucharskich dla dzieci z lat 1863–2001 („Ann

Z. Jarosiński, *Tekst użytkowy i tekst literacki w drugiej połowie XIX wieku*, „Teksty” 1975, z. 4 (22), s. 7–27; A. M. Bąbel, *Gospodyni doskonała – pozytywizm stosowany*, „Napis” 1999, z. 6, s. 325–332; eadem, *Przemiany formy tekstu kulinarnego (III–XIX w.)*, „Napis” 2000, z. 6, s. 215–230; H. Belke, *Problemy typologii i klasyfikacji tekstów użytkowych*, przeł. M. Łukasiewicz, „Pamiętnik Literacki” 1979, t. 76, z. 3, s. 323–346.

³¹ D. Pietrzekiewicz, *O pierwszej polskiej książce kucharskiej i jej wydawcach*, „Poradnik Bibliotekarza” 2014, nr 4, s. 13–17.

³² Zob. np. D. Harris, *Historical Trends in Children`s Cookbooks*, „Repast. Quarterly Publication of the Culinary Historians of Ann Arbor” 2007, vol. 23, nr 1, s. 12–16; K. Schaefer, C. Thompson, *Children`s Culinary Ephemerals at the Clements Library*, *ibidem*, s. 12–13; J. Longone, *‘As Worthless as Savorless Salt?’ Teaching Children to Cook, Clean, and (often) Conform*, „Gastronomica” 2003, nr 3, s. 104–110; A. Maggs, *Sticky Fingers Cookery*, „Education and Health” 2008, vol. 24, nr 2, s. 23–24.

³³ Zob. np. *Critical Approaches to Food in Children`s Literature*, red. K. K. Kelling, S. T. Pollard, Routledge, 2009 oraz *Feast or Famine? Food and Children`s Literature*, red. B. Carrington, J. Harding, Cambridge Scholars Publishing, 2014.

³⁴ Zob. np. A. I. Sherrie, *Dinner Roles: American Women and Culinary Culture*, University of Iowa Press, 2001; *Kitchen Culture in America: Popular Representations of Food, Gender and Race*, red. A. I. Sherrie, University of Pennsylvania Press, 2001; J. Neuhauss, *Manly Meals and Mom`s Home Cooking: Cookbooks and Gender in Modern America*, Johns Hopkins University Press, 2012.

Hertzler Collection”). Amerykańska profesor traktuje książki kucharskie dla dzieci jako „kulinarne komunikaty o czasach”, fundamentalne źródło do badań nad ewolucją żywienia w USA oraz kształtowaniem się kultury kulinarnej najmłodszych członków amerykańskiego społeczeństwa³⁵.

Nie można pominąć w tym gronie monografii *Children's Cookery Books...* (1997) Stephanie Hersh, absolwentki Boston University Master of Liberal Arts in Gastronomy. Autorka, opierając się na własnych doświadczeniach zawodowych (zdobywała fachowe wykształcenie pod kierunkiem mistrzyni kucharstwa Julie Child) oraz bogatym materiale źródłowym w postaci kolekcji książek kucharskich dla dzieci zgromadzonych w Culinary Arts Museum Johnson & Wales University, omówiła rozwój dziecięcych książek kucharskich w Stanach Zjednoczonych w latach 1870–1996, w kontekście uwarunkowań społecznych i gospodarczych³⁶.

Rozwinięty charakter mają także niemieckie badania nad książką kucharską dla dzieci. Uwagę zwraca uhistorycznie tych analiz i koncentracja uwagi autorów naukowych opracowań na wczesnych egzemplarzach publikacji z tego nurtu, tj. *Puppenkochbücher*, wydawanych w Niemczech w drugiej połowie XIX wieku³⁷.

O ile polska książka kucharska i inne teksty kulinarne (zwłaszcza przepisy kulinarne i receptariusze kuchenne) od kilku lat znajdują się w obszarze zainteresowań przedstawicieli różnych dziedzin, zwłaszcza historyków (w tym historyków literatury) i językoznawców, o tyle zagadnienie książki kucharskiej intencjonalnie skierowanej do młodego odbiorcy to w gruncie rzeczy *terra incognita*. Jak dotychczas brakuje w rodzimym piśmiennictwie naukowym obszerniejszych prac o charakterze monograficznym, które obejmowałyby swoim zakresem badawczym książki kucharskie adresowane do najmłodszych odbiorców, ukazujące się na przestrzeni całego okresu, zwanego umownie PRL, a tym bardziej omawiających całokształt rozwoju dzie-

³⁵ A. A. Hertzler, *Nutrition Trends During 150 Years of Children's Cookbooks*, „Nutrition Reviews” 2005, vol. 63, nr 10, s. 347–351; eadem, „Nourishing Books” for Young Children, „Topics in Clinical Nutrition” 2002, vol. 5, s. 28–34; eadem, *Children's Food Patterns – a Review: I Food Preferences and Feeding Problems*, „Journal of the American Dietetic Association” 1983, vol. 83, s. 551–554; eadem, *The Sources and Uses of Children's Cookbooks*, „Repast. Quarterly Publication of the Culinary Historians of Ann Arbor” 2007, vol. 23, nr 1, s. 9–11. Pełna bibliografia rozpraw autorki za lata 1974–2000 dostępna pod adresem: <http://ead.lib.virginia.edu/vivaxtf/view?docId=vt/viblv00716.xml> [data dostępu: 15.06.2015].

³⁶ S. Hersh, *Children's Cookery Books – Windows into Social and Economic Change: A Survey of Children's Cookery Books Published in the United States Between 1870 and 1996*, Boston University Press, 1997.

³⁷ Zob. np. C. Niekus Moore, *The Maiden's Mirror. Reading Material for German Girls in the Sixteenth and Seventeenth Centuries*, Wiesbaden 1987; H. Dose, *Die Geschichte des Kochbuchs als geschichtliche Quelle, [w:] Beruf der Jungfrau*, Oberhausen 1988, s. 51–70; E. i W. Methler, *Von Henriette Davidis bis Erna Horn*, Ruhr: Wetter 2001.

jowego tego zjawiska i uwzględniających jego uwarunkowania społeczno-kulturowe.

Próżno szukać informacji na temat książek kucharskich w syntetycznych opracowaniach z zakresu historii polskiej literatury dziecięco-młodzieżowej takich autorów, jak Izabela Kaniowska-Lewańska³⁸, Krystyna Kuliczewska³⁹, Józef Z. Białek⁴⁰, Stanisław Frycie⁴¹, Ryszard Waksmund⁴², Janusz Dunin⁴³ czy w wielotomowym wydawnictwie zbiorowym zredagowanym przez Krystynę Heskę-Kwaśniewicz i Katarzynę Tałuć⁴⁴. Przegląd badań literaturoznawczych dotyczących twórczości dla dzieci i młodzieży wskazuje, że przedstawiciele tej dyscypliny na ogół analizują w rozlicznych artykułach i szkicach wątki oraz motywy kulinarne, stanowiące element świata przedstawionego, a także instrument konstruowania fabuły dawnych i współczesnych utworów literackich dla niedorosłych czytelników⁴⁵.

³⁸ I. Kaniowska-Lewańska, *Literatura dla dzieci i młodzieży do roku 1864. Zarys monograficzny*, Warszawa 1973.

³⁹ K. Kuliczewska, *Literatura dla dzieci i młodzieży. Zarys monograficzny. Materiały*, Warszawa 1981.

⁴⁰ J. Z. Białek, *Literatura dla dzieci i młodzieży w latach 1918–1939. Zarys monograficzny. Materiały*, Warszawa 1979.

⁴¹ S. Frycie, *Literatura dla dzieci i młodzieży w latach 1945–1970. Zarys monograficzny*, t. 1: *Proza*, Warszawa 1978 oraz t. 2: *Baśń i bajka, poezja, książka dla najmłodszych, utwory sceniczne, grafika, czasopiśmiennictwo, krytyka literacka*, Warszawa 1982; idem, *Literatura dla dzieci i młodzieży w latach 1970–2005: wybrane zagadnienia*, Łódź 2014.

⁴² R. Waksmund, *Od literatury dla dzieci do literatury dziecięcej (tematy, gatunki, konteksty)*, Wrocław 2000.

⁴³ J. Dunin, *Książeczki dla grzecznych i niegrzecznych dzieci. Z dziejów polskich publikacji dla najmłodszych*, Wrocław 1991.

⁴⁴ *Literatura dla dzieci i młodzieży (po roku 1980)*, t. 1, red. K. Heska-Kwaśniewicz, Katowice 2008; *Literatura dla dzieci i młodzieży (po 1980 roku)*, t. 2, red. K. Heska-Kwaśniewicz, Katowice 2009; *Literatura dla dzieci i młodzieży (1945–1989)*, t. 3, red. K. Heska-Kwaśniewicz, K. Tałuć, Katowice 2013; *Literatura dla dzieci i młodzieży*, t. 4, red. K. Heska-Kwaśniewicz, K. Tałuć, Katowice 2014.

⁴⁵ Niektóre z nich to: R. Waksmund, *Śladem chlebowych okruszków. Wokół motywów biesiadnych w literaturze dziecięcej*, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania...*, s. 95–102; M. Jonca, *Biesiada ubogich dzieci w literaturze XIX wieku*, [w:] *ibidem*, s. 89–94; P. Kuleczka, *Motywy kulinarne w twórczości Kornela Makuszyńskiego*, [w:] *ibidem*, s. 200–206; J. Ługowska, *Błady rosółek i paluszki Aspazji. Kod kulinarny w powieściach Małgorzaty Musierowicz*, [w:] *ibidem*, s. 214–221; J. Papuzińska, *Misterium łakomstwa*, [w:] *Zatopione królestwo. O polskiej literaturze fantastycznej XX wieku dla dzieci i młodzieży*, Warszawa 1989, s. 135–142; J. Zaczekowska, *Mięsko komercyjne i brzoskwinie z importu. Cztery powieści o rodzinie i trudnościach gospodarczych*, [w:] *Między Bambolandią i Jezycją: Małgorzaty Musierowicz makro- i mikrokosmos*, red. K. Heska-Kwaśniewicz, A. A. Gomółka, Katowice 2003, s. 120–138; A. Achtełik, *Kwiat kalafiora w PRL*, [w:] *ibidem*, s. 180–187; M. L. V. Ronco, *Smak i zapach bajki*, przeł. K. Rudnicka, „Guliwer” 1995, nr 2, s. 6–12; M. Czernik, *Literackie kulinarium*, „Guliwer” 1994, nr 2, s. 37–39; J. Gut, *Przez żółtek do... czytania*, „Guliwer” 2008, nr 4, s. 78–80; A. Horodecka, *Kulinarne poematy*, „Guliwer” 2005, nr 4, s. 76–77.

Z najnowszych opracowań na temat książek kucharskich dla dziecięcego adresata na uwagę zasługują prace językoznawcze W. Żarskiego⁴⁶ i Bernadety Niesporek-Szamburskiej⁴⁷, a przede wszystkim Edyty Skoczylas-Krotli. Kilkuletnie badania tej autorki nad językowymi aspektami publikacji kucharskich dla najmłodszych znalazły swój finał w monografii *Walory dydaktyczne i wychowawcze książek kucharskich dla dzieci* (2013)⁴⁸. Analizując pola tematyczne leksyki kulinarnej występującej we współczesnych książkach kucharskich dla najmłodszych, autorka wskazała potencjał dydaktyczno-wychowawczy tych publikacji dla kształcenia literackiego i edukacji żywieniowej dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym oraz możliwości ich zastosowania jako innowacyjnego narzędzia oddziaływania pedagogicznego i wychowania do kultury stołu.

Optykę bibliologiczną do badań nad książką kucharską dla dzieci i młodzieży wniosła w ostatnim czasie pisząca te słowa, która w wystąpieniach konferencyjnych oraz opublikowanych dotychczas artykułach, noszących na ogół znamiona rekonesansu badawczego, zajęła się analizą publikacji reprezentujących ten nurt w aspekcie współczesnego rynku wydawniczego oraz w kontekście zjawiska konsumeryzmu dziecięcego, eksplikując rolę książek kucharskich w alfabetyzacji kulinarnej najmłodszych. Badania zostały skoncentrowane na kwestii architektury tej kategorii wydawnictw dla dzieci, ich estetyki w dobie przekazu multimedialnego, a także wyodrębniających się w ramach segmentu oryginalnych wariantów formalno-tematycznych, stylów edytorskich i formatów medialnych⁴⁹.

⁴⁶ W. Żarski, *Książka kucharska dla dzieci – adaptacja, odmiana gatunkowa, wariant tekstu*, [w:] *Tekst – akt mowy – gatunek wypowiedzi*, red. U. Sokólska, Białystok 2013, s. 415–438.

⁴⁷ B. Niesporek-Szamburska, *Przepis na „ciepło domowe” (o języku przepisów kulinarnych w poradnikach dla młodzieży)*, [w:] *Dom w języku i kulturze*, red. G. Sawicka, Szczecin 1997, s. 168–177.

⁴⁸ E. Skoczylas-Krotla, *Walory dydaktyczne i wychowawcze książek kucharskich dla dzieci*, Częstochowa 2013. Zob. też eadem, *Dziecko w kuchni – wokół książek kucharskich dla najmłodszych*, [w:] *Dziecko*, red. E. Lewik-Tsirigotis, E. Pietruszewska-Kobiela, G. Włodarczyk, Wiedźma 2010, s. 21–17; eadem, *Uczą i wychowują: walory książek kucharskich dla edukacji dziecka*, „Edukacja. Wychowanie. Resocjalizacja” 2011, R. 1, s. 80–85; eadem, *Odgłosy jedzenia w książkach dla dzieci*, [w:] *Od-głosy jedzenia...*, s. 147–158.

⁴⁹ A. Has-Tokarz, *(S)konsumujemy małe Conieco... Książki kucharskie dla dzieci i młodzieży (rekonesans)*, [w:] *Homo legens czy homo consumens? Czytelnik i książka w XXI wieku*, red. A. Has-Tokarz, R. Malesa, Lublin 2014, s. 81–106; eadem, *Dziecięca kult(ura) gotowania. Rynek książek kucharskich dla dzieci i jego rola w kulinarnej emancypacji i socjalizacji kulturowej najmłodszych konsumentów*, [w:] *Literatura i kultura popularna: analizy, konteksty, interpretacje*, red. A. Gemra, Wrocław 2016 [w druku]; eadem, *Kulinarne rymowanki... – o wierszowanych książkach kucharskich dla dzieci (w perspektywie bibliologicznej)*, referat wygłoszony podczas konferencji naukowej *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst – Dyskurs – Kultura*, Wrocław 15–18 października 2015.