

Marginesy lekturografii: między glosą / esejem / recenzją

Violetta Mantajewska

Pozycja książkowa kulturoznawczyni, dziennikarki radiowej i prasowej, krytyczki teatralnej, badaczki życia codziennego Związku Radzieckiego Iriny Głuszczenko *Sowiety od kuchni. Mikojan i radziecka gastronomia*¹ jest pierwszą publikacją zarówno na rosyjskim, jak i na polskim² rynku wydawniczym z serii narracji o przeszłości historycznej reinterpretującej życie codzienne obywateli, społeczne modele potencjalnych znaczeń socjo-kulturowych — doświadczenia wspólnoty konstruowanej przez ideologie władzy, reżimy zdrowego żywienia, społeczne praktyki współuczestnictwa, słowiańskie biesiadowanie, gościnność, rytuały rodzinne i świąteczne, nawyki konsumpcyjnego współuczestnictwa, prywatne mikroutopie przyjemności³. Krytyczne czytanie

¹ I. Głuszczenko: *Sowiety od kuchni. Mikojan i radziecka gastronomia*. Tłum. M. Przybylski. Wstęp M. Nowak. Warszawa 2012.

² W Wielkiej Brytanii i Stanach Zjednoczonych zostały opublikowane dwie pozycje, których autorka nie uwzględniła w pracy, ale także nie zostały odnotowane w bibliografii: J. Gronow: *Caviar with Chamapagne. Common Luxury and the Ideals of the Good Life In Stalin's Russia*. Oxford 2003; A. von Bremzen: *Mastering the Art of Soviet Cooking: A Memoir of Food and Linging*. New York 2013. Głuszczenko we *Wstępie* wspomina, że po napisaniu artykułu do *The Moscow Times* zwrócili się do niej autorzy *Słownika kulinarnego z Teksasu* z prośbą o opracowanie hasła: *Kulinarna biografia Mikojana*, które stało się inspiracją do napisania książki o jedzeniu. Zob. I. Głuszczenko: *Sowiety od kuchni...*, s. 11 (И. Глущенко: *Общепит. Микоян и советская кухня*. Москва 2010). Budzi zdziwienie fakt, że autorka nie zainteresowała się dokonaniem amerykańskich badaczy Jukki Gronowa i Anyi von Bremzen, analizujących w szerokim kontekście społeczno-politycznym fenomen kulinarny Rosji Radzieckiej. Właściwie jeden raz Gałuszkińska powołuje się na pozycję J. Gronowa, pisząc o „plebejskim luksusie”, ale w jej książce nie pojawiają się ani stosowny przypis, ani odpowiednia pozycja w bibliografii. Wnikliwa lektura i znajomość książki *Caviar with Chamapagne* pozwalają wytropić ideę fińskiego badacza.

³ O brakach warsztatowych przesądza także nader ograniczona baza źródłowa: 4 roczniki prasy, a właściwie jeden przykład z danego rocznika, jeden zespół archiwalny, 30 pozycji bibliograficznych (w tym 13 tekstów literackich), a także (fakt deprymujący czytelnika) sposób cyto-

genre rosyjskiej / radzieckiej kuchni, biografemu kreatora masowego żywienia, patrona stołówek Anastasa Iwanowicza Mikojana (1895—1978) modeluje dyspozycje dyskursu autorki przewodnika po kulinarnych smakach Rosjanina, człowieka radzieckiego, współczesnego nuworysza, nostalgicznych doznaniach z dziedziny olfaktologii⁴ i smaku, stając się „encyklopedią rosyjskiego ciała”⁵, warunkowanego przez ideologię, procesy historyczne, realne decyzje polityczne nowego państwa, Związku Radzieckiego, realizującego jedną z naczelnych idei

wania: fragmenty prywatnej korespondencji „ulubionego człowieka Stalina” nie posiadają odesłań do źródeł, numerów stron, wielokrotne omówienia i obszerne cytaty z *opusu magnum Kuchnia wieku* Wiliama Pochlebkina również są pozbawione numerów stron (jedynie pełny przypis pozycji znajduje się w bibliografii). Wspomnienia Mikojana z pobytu w Ameryce Gałuszkińska glosuje z powieściami: Borysa Pilniaka *O’key. Amerykańska powieść* (*O’key. Американский роман*, 1933); Ilii Ilfa, Jewgienija Pietrowa *Złote ciele* (*Золотой теленок*, 1931), a także z *Jednopiętrową* [*Parterową*] *Ameryką* (*Одноэтажная Америка*, 1936), będącą zbiorem szkiców fikcyjnych wrażeń (w tym kulinarnych), zawierających analizę smaków. Szkice krytyczne są zapisem reportersko-literackim z trzymiesięcznej podróży po Ameryce w 1936 roku (od Nowego Jorku po San Francisco). Uwagi dotyczyły prawie wszystkich aspektów życia codziennego Amerykanów: kultury, polityki, obyczajów, gospodarki, jedzenia. Autorka nie podaje podtytułów powieści, roku wydań powieści i szkiców. Rosyjscy i polscy wydawcy oraz redaktorzy również nie dopełnili obowiązków edytorskich. *Jednopiętrowa Ameryka* nie została umieszczona w bibliografii! Książka zawiera liczne błędy translatorskie. Brakuje jej rzetelnej korekty językowej (o jakości tłumaczenia w pewnym stopniu decyduje dziennikarsko-publicystyczny styl autorki piszącej przede wszystkim dla «Независимой газеты» i „The Moscow Times”). Błędy obniżają znaczenie interesującej publikacji — ideologii gastronomii władzy, kulisy życia radzieckiego człowieka, funkcjonowania radzieckiej rodziny, złożonych procesów społecznych (emancypacji kobiet) i modernizacyjnych, zmian w budownictwie (projekty mieszkań bez kuchni). Warto odnotować, że pozycja Iriny Głuszczenko była dofinansowana przez Open Society Foundations: Program Wspomagania Tłumaczeń Literatury Rosyjskiej Transcript Fundacji Michaiła Prochorowa. W Polsce ukazały się następujące recenzje krytyczne pozycji: M. N. Wróblewska, P. Łapiński: *Kotlet jest polityczny. Sześć zasad radzieckiej kuchni*. <http://literatki.com/8579/kotlet-jest-polityczny-szesc-zasad-radzieckiej-kuchni> [data dostępu: 4 XI 2013]; A. Skaliński. [http://histmag.org/Irina-Głuszczenko-Sowiety-od-kuchni](http://histmag.org/Irina-Gluszczenko-Sowiety-od-kuchni) [data dostępu: 4 XI 2013]; Recenzja sprawozdawczo-informacyjna: B. Orzeł: *Recenzja Sowietów od kuchni. Mikojan i radziecka gastronomia*. „Przegląd Rusycystyczny” 2013, nr 3. Por. także książki kucharskie o potencjale kulinarnym opublikowane w ostatnich latach w Polsce w starannym przygotowaniu edytorskim, m.in.: I. Łukasik, A. Sado: *Encyklopedia sztuki kulinarnej narodów Rosji*. Warszawa 2004; Eadem: *Kuchnia rosyjska*. Warszawa 2008; Eadem: *Tradycyjna kuchnia rosyjska. Praktyczne porady i sprawdzone receptury*. Warszawa 2011; Eadem: *Russian cooking*. Warszawa 2011 [wersja angielska]; Eadem: *Kuchnia rosyjska*. Warszawa 2012 [wersja polska]; *Smak Rosji — zakąski do wódki*. Wstęp A. Łomanowski. Warszawa 2009. Por. także: D. Nowacki: *Kawior człowieka radzieckiego. Hamburger made in ZSRR*. „Książki” 2013, nr 4 (11), s. 31—34. Traktatem o rosyjskiej kuchni jest praca Wiliama Pochlebkina. Zob. В. Похлебкин: *Кухня века*. Москва 1992. W cytatach i omówieniach pochodzących z tej pozycji nie podaję numerów stron, jako że autorka i wydawcy ich nie uwzględnili.

⁴ Olfaktologia — dziedzina badania zapachów, marketingu zapachowego, komunikacji językowej i zapchowej.

⁵ Parafrazuję poetykę powieści Wiktora Jerofiejewa *Encyklopedia duszy rosyjskiej*.

„mistrza podejrzenia” Karola Marksa — „byt określa świadomość” nowego radzieckiego człowieka.

Kulinarium stanowi system kultury, który eksploruje strefy krzyżowania ideologii władzy, technik propagandy i manipulacji, antropologii, rytuałów, rosyjskich / radzieckich tradycji kulinarnych Europy Wschodniej (Ukrainy, Białorusi, Kaukazu i Zakaukazia, Azji Środkowej), magicznych znaczeń pokarmów, zdesakralizowanych celebracji (indywidualnych i zbiorowych recelabracji stołówek, półproduktów, fetyszyzacji konserw mięsnych, rybnych i warzywnych, sztucznych wód kolorowych, lodów, deserów), społecznych diagnoz sondujących interakcje w mikro- i makroskali, różnicowania stylów życia, a więc w konsekwencji społeczno-kulturowych stratyfikacji, problemów aprowizacji, konsumpcji, także prywatnych narracji, mitologii rodziny. Głuszczenko porusza się na obrzeżach tego wielopoziomowego dyskursu. Jej *l'écriture* nie tyle hybridyzuje biografem — autorka pisze apokryf mistrza fenomenu zbiorowego żywienia, nowej aksjologii gastronomii / gastronomu, antropologii kreatora instytucji stołówki, nowych obyczajów, inicjatora budowy Kombinat im. A. Mikołajana (1933). Jego pretekstowa biografia dostarcza wiedzy o narodzinach nowego państwa — stalinowskiej Rosji, o rozwoju przemysłu spożywczego i winiarskiego w ZSRR, zdradza gusta i smaki polityków Politbiura (m.in. towarzysza Stalina, który preferował wina półsłodkie i słodkie, nie lubił zaś win wytrawnych, dlatego ograniczono ich wytwarzanie), przedstawia sagę rodzinną „wielkiego knajpiarza Kaukazu”, glosuje anegdoty, wspomnienia dzieci i wnuków „ulubionego Komisarza Ludu”, zamieszcza fotografie z archiwum rodziny, poddaje analizie pierwsze reklamy w poetyce nostalgii osobistego eseju, wymienia ingrediencje przyjemności radzieckiego dzieciństwa — doznań organoleptycznych — namiastki hamburgera (kotleta za sześć kopiejek), odwołuje się do wspomnień kubków smakowych: lodów „Eskimo”, zagęszczonego mleka skondensowanego w puszcze z biało-niebieską, papierową etykietą (jest ono nieprzerwanie produkowane, a opakowanie zachowało pierwszy, graficzny *design*, umożliwiając powrót do bezpiecznego „kokonu” przeszłości — smakoszostwa i delektowania się pierwotnymi doświadczeniami)⁶. Mleko zagęszczone, produkt (prze)życia przez lata było gromadzone w pawlaczu na „czarną godzinę”

⁶ „Mleko skondensowane z jednej strony niby zawsze było, ale z drugiej strony kojarzyło się z deficytem. Najwyraźniej jego mocna pozycja polega na nieograniczonym terminie przydatności. Jeśli, jak mawiał pewien satyryk, każda radziecka rodzina mogła »jak w łodzi podwodnej, autonomicznie przetrwać pół roku«, to mleko skondensowane było ważnym elementem ogólnej strategii gromadzenia zapasów. Włączano je do zamówień, kiedy określonym kategoriom obywateli wydawano talony na przygotowane wcześniej paczki artykułów spożywczych. Zamówienia były zróżnicowane: od bardziej lub mniej masowych dla robotników z zakładów fabryk, do elitarnych, przeznaczonych dla aparatu partyjnego i związkowego. Ale niezmiennie biało-niebieska puszka była w nim zawsze. Napis na etykiecie, nie wiedzieć czemu, zwykle był w języku ukraińskim. Widocznie z Ukrainy pochodziła większość towaru”. Zob. I. G ł u s z c z e n k o: *Sowiety od kuchni...*, s. 46.

(jego termin do spożycia był praktycznie nieograniczony, zjadano więc teoretycznie najstarsze i natychmiast uzupełniano nowymi dostawami) — zapasy mleka w puszcze należały do strategii przetrwania rodziny.

Publikacja *Sowiety od kuchni. Mikojan i radziecka gastronomia* jest złożona ze wstępu filozofa kuchni Macieja Nowaka, pięciu rozdziałów: *Anastas Iwanowicz, „Wielki knajpiarz Kaukazu”, W królestwie mięsa, Kulinarne Biblia, Coś różowego z czymś szarym, Zakończenia* i trzech dodatków: *Co Mikojan zobaczył w Ameryce, Powieść o mięsie, Schemat rozbioru tuszy*, pochodzących z kulinarnego przewodnika: *Księgi o zdrowym i smacznym żywniu* (1939), a także kulinarnego słowniczka przejrzanego i poprawionego przez autora Wstępu⁷.

Model zarówno zbiorowego, jak i domowego jedzenia mistrza ceremonii przemysłu spożywczego stanowi o genotypie Rosjanina, konstruuje radziecką / rosyjską kulturę, lecz przede wszystkim tropizuje doświadczenie bachtinowskiego ciała⁸: somatyczno-gastronomiczne DNA, potwierdza karnalizację życia, stając się „plebejskim luksusem”.

Kim był „ulubiony człowiek Stalina”, wielki kreator nawyków żywieniowych, fizjologii smaku⁹, zdrowego odżywiania, prekursor współczesnej diety-

⁷ Maciej Nowak, bezsprzecznie znawca kuchni i koneser smaków, we *Wstępie* napisał, że polityka żywnościowa ZSRR: „Na poziomie ideologicznym wprowadziła zasady zdrowego żywienia kilkadziesiąt lat wcześniej, niż stały się powszechne w społeczeństwach Zachodu. Ich materialną emanacją była sieć koszernych stołówek z lekkostrawnymi potrawami z gotowanego mięsa, warzywami, nabiałem i kaszami. Jej wcieleniem była również popularna w Polsce sieć barów mlecznych”. Zob. I. Głuszczenko: *Sowiety od kuchni...*, s. 6 [wyróżn. — V.M]. Niestety, wkradła się niewielka niecisłość w mikronarrację krytyka teatralnego, naczelnego smakosza III Rzeczypospolitej, ponowoczesnego sybaryty: pierwszy bar mleczny powstał w Warszawie w 1896 roku — idea tanich jadłodajni z jarską kuchnią zyskała w Polsce popularność w latach dwudziestych i w czasach wielkiego kryzysu (była rozwinięta sieć państwowych, ale także charytatywnych stołówek organizacji i stowarzyszeń pomocy). Ministerialne rozporządzenia regulowały ceny potraw, które miały być dostępne dla najuboższych. Po 1989 roku wycofano się z ich dofinansowania. Wielki *come back* nastąpił w XXI wieku jako znak nostalgii za czasami PRL — bary zyskały „drugie życie”, stając się miejscem konsumpcji miejskich *hipsterów* i „białych kołnierzyków”, systemu ponowoczesnej mody kulinarnej. Ich restytucja była warunkowana zubożeniem społeczeństwa, stając się miejscem żywienia emerytów, studentów, bezdomnych. Niewątpliwe bary mleczne należą do miejskiego pejzażu państw Demokracji Ludowej.

⁸ Należałoby zrewidować, w jakim stopniu o fenomenie „duszy rosyjskiej” decyduje kuchnia jako podstawowe doświadczenie egzystencjalne, kuchnia waloryzowana jako system ideologii władzy, praktyk politycznych, społecznych, warunkujący bycie-w-świecie Rosjanina / człowieka radzieckiego / „nowego Ruskiego” — funkcjonowania w granicach Imperium pomiędzy historycznie warunkowaną ascezą, głodem a wyrafinowanym smakoszoństwem „elit”, dialektyką potrzeby i pragnienia biologicznego przetrwania, poetyką rozpasania, rytuałów uczy / bankietu „wierchuszki” — „wielkiego żarcia”, wielkiego picia. Por. *Samogon. Historia i sposób jego przyrządzania w warunkach domowych*. koncepcja, projekt, realizacja graficzna, wstęp R. Maciej. Tłum. M.L. Kalinowski, L. Trybus, R. Maciej. Warszawa 2010.

⁹ Odwołuję się do poetyki tytułu francuskiej biblii. Zob. A. Brillat-Savarin: *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej*. Tłum. J. Guze. Warszawa 1997.

ki, *life stylu* lat trzydziestych, wielki reformator kraju, idol pokolenia lat trzydziestych i czterdziestych¹⁰? Według Głuszczenko był konstytutywną składową systemu politycznego:

Tak jak w przypadku wszystkich popleczników Stalina działalność Mikojana nie może być rozpatrywana w oderwaniu do kontekstu czasów, w których żył. Dzielił los innych członków tego samego Biura Politycznego — tych, którzy przeprowadzali masowe represje, podrywali kraj do obrony przed niemiecką agresją, knuli przeciwko sobie intrygi, kierowali budową przemysłowych gigantów. To połączenie nieprawdopodobnych wysiłków i ludzkiej drobiazgowości, codziennego strachu i zdolności do podejmowania przełomowych decyzji stanowi tragiczną istotę tego okresu. Na tle innych stronników Stalina jawi się jako postać bez mała sympatyczna. Mimo to nie należy zapominać, że również on musiał podpisywać nakazy rozstrzelania, a bez ciągłego uczestnictwa w „brudnej robocie” totalitarnej polityki nie zdołałby przeżyć¹¹.

Towarzysz Mikojan był — według wspomnień wnuka¹² — człowiekiem kompromisu. Tym należy tłumaczyć jego obecność na arenie politycznej przez prawie pięćdziesiąt lat: od lat trzydziestych po rządy Leonida Ilicza Breżniewa¹³. W odróżnieniu od towarzyszy z frontu walki nigdy nie popadł w niełaskę: nie umarł na stanowisku, nie został zdymisjonowany, zesłany do łagru, zamordowany. Ormianin, genialny strateg, mistrz dyplomacji utrzymywał się na stanowisku: żywienie narodu pozostawało sprawą kluczową dla partii i procesów historycznych. Głuszczenko nie idealizuje Mikojana: oddanie się przemysłowi spożywcemu było (być może) sprytnym posunięciem, kryjówką przed polityczną opresją i możliwymi represjami, lecz wynikało także z upodobań i kulinarnych pasji smakosza. W jego biografii kumuluje się patos i komizm, groza i radość — najbardziej pierwotne doświadczenie milionów Rosjan żyjących w ZSRR — wspólnotowego i jednostkowego doświadczenia absurdów władzy. Interesujące dla autorki były wrażenia smakowe komisarza ludu, które poznała ze wspomnień synowej Nami Mikojan¹⁴: naczelny ideolog gastronomiczny, filozof jedzenia odżywił się zdrowo i skromnie¹⁵, był dobrym kucharzem (latem w niedzielę gotował na dacy), jadał niewiele mięsa, lecz

¹⁰ „W Bibliotece Historycznej jest przechowywana książka z 1940 roku wydana w Erewaniu. Jej autorem jest niejaki Simak (bez imienia). Książka nosi tytuł *Epizody z życia towarzysza Anastasa Mikojana (dla młodzieży)*. Jerewań, Gospolizdat, 1940)”. Zob. I. G ł u s z c z e n k o: *Sowiety od kuchni...*, s. 13.

¹¹ Ibidem.

¹² Ibidem, s. 19.

¹³ „Mikojan zaś zajmował stanowisko zwierzchnika gałęzi przemysłu związanych z wytwórstwem i handlem towarami spożywczymi nieprzerwanie przez pięćdziesiąt lat”. Zob. B. П о - х л е б к и н: *Кухня века...*

¹⁴ Ibidem, s. 25.

¹⁵ Kuchnia ormiańska, którą się delektował, wywołuje analogie z kuchnią włoską: jedzeniem dużej ilości warzyw i ryb, niewielkiej ilości mięsa, dużej ilości wody — Mikojan był prekursorem współczesnej dietetyki, zdrowego jedzenia.

dużo warzyw i owoców (na deser obowiązkowo arbuzy i melony), lubił owczy ser, pikle (szczególnie kiszoną kapustę z papryką), ryby, jogurt naturalny (*maconi*), wodę mineralną *borżomi*, zupy (lobio, kaukaską zupę z kury), płow, gołąbki mięsne w liściach winogron, czerwone, abchaskie wino ze wsi Łychny ze szczepu „Isabella”, które wprowadził do masowej produkcji¹⁶ (wódki nie pijał, co czyniło go podejrzanym), herbatę z cytryną. Był admiratorem lodów, to właśnie jemu zawdzięczają Rosjanie archetypowe doświadczenie dzieciństwa — lody „Eskimo”, celebrował posiłki, bycie z rodziną, radość ze spotkań i rozmów z bliskimi. Był prekursorem prostego, dietetycznego jedzenia, ale także kulinarnego doświadczenia przyjemności waloryzowanej jako rodzaj sztuki, dostarczającej doznań smaków, rozkoszy podniebienia estetycznej natury. Twierdził: „Jedzenie jest dziedziną sztuki”¹⁷. Był patronem strategii reklamowej, specyficznego mikromanagementu władzy lat okresu pierwszej i drugiej pięcioletki — wszechpotężnego interweniowania w najdrobniejsze sprawy zarządzania¹⁸, a w konsekwencji centralizacji i funkcjonalizacji jedzenia, właściwie odżywiania. Ludowy komisarz sam podejmował wszystkie decyzje dotyczące promocji produktu: od oprawy graficznej opakowania, obowiązku podawania na etykiecie pełnej informacji o produkcie, składzie, zawartości składników odżywczych i (potencjalnym) smaku. Był kreatorem kampanii produktowych i marketingowych, autorem hasła: „Reklama jest dźwignią handlu”, wypowiedzianego na posiedzeniu w roku 1936¹⁹. Wprowadził nową nazwę dla sklepów dietetycznych — „Gastronom”, upowszechnił nazwę „bułka wiejska”, „kotlety”²⁰. Był ormiańsko-rosyjsko-radzieckim Anthelmem Brillat-Savarin.

W drugim rozdziale książki *Sowiety od kuchni* I. Głuszczenko dekonstruuje modele żywienia warunkowane przez kryzysową sytuację komunizmu wojennego. Lata 1920—1930 były okresem wielkiego przełomu w organizacji przemysłu spożywczego, gastronomicznego — wielkiego projektu kulinarnego. Domowa kuchnia czasów przedrewolucyjnych należała do przeszłości, lecz próby jej restytucji podejmowali w sposób mniej lub bardziej świadomy (podświadomy) rządzący. Wyjedzono carskie zapasy, import kolonialnych towarów nie był możliwy, delikatesy typu kawa, herbata, egzotyczne przyprawy należały do sfery wspomnień. Dyktatura proletariatu rozpoczęła się od dyktatu żywieniowego

¹⁶ Ibidem, s. 27, 25. *À propos* lubił szparagi, które przywiózł z zagranicy i uprawiał w domowym ogródku, serwując egzotyczną potrawę swoim gościom.

¹⁷ Wnuk ludowego komisarza Władimir wspominał, że dziadek w taki sposób postrzegał tę sferę życia. Zob. I. G ł u s z c z e n k o: *Sowiety od kuchni...*, s. 25.

¹⁸ Mikojan i Mołotow decydowali nawet o tym, jakimi gatunkami mydła będą się myć radzieccy obywatele. „O Mołotowie wiadomo na przykład, że wprost nienawidził cukierków typu »poduszeczki z posypką«. I Mikojan obiecał poprawić ich jakość. W konsekwencji fabryki cukiernicze opracowały produkt lepszej jakości”. Cyt. za: Ibidem, s. 49.

¹⁹ Ibidem, s. 27.

²⁰ Ibidem.

miasta wobec wsi. Rekwirowano zboże i wszelkie produkty kwalifikujące się do spożycia, które dostarczano do miast w sposób scentralizowany i tak też je rozdysponowywano. Mieszkańcy miast odzwyczajali się od jedzenia w domu. Żywili się w „rozdzielniach” i stołówkach:

Placówki żywienia stały się częścią systemu. Wiele organizacji zapewniało pracownikom bezpłatne jedzenie (co było całkowicie naturalne w kraju, w którym pieniądze straciły jakąkolwiek wartość). W pierwszej kolejności zaopatrywano wojsko i marynarkę, domy dziecka i przytułki, żłobki i przedszkola, uzdrowiskowe zielone szkoły dla dzieci, sanatoria, domy wypoczynkowe, obozy pionierskie. Powstała także druga kategoria państwowe go zaopatrzenia. Zaliczały się do niej największe zakłady przemysłowe, w których pracowały dziesiątki tysięcy robotników i kadry urzędniczej, jak również placówki państwowe i partyjne w stolicach²¹.

Jedzenie powinno być — w myśl doktryny kulinarnej Mikojana — nie tyle smaczne, ile kaloryczne, powinno odpowiadać normom sanitarnym²², zaspokajać głód, dodawać energii, poprawiać wydajność pracownika, sprzyjać reprodukcji siły roboczej. Placówki żywienia zbiorowego powołane dekretem Biura Politycznego na początku lat dwudziestych kształtowały nawyki żywieniowe i smak wielu milionów ludzi, którzy gwałtownie musieli zmienić „pod batem historii” styl życia. Nastąpił proces migracji ludności ze wsi do miast. Doszło do nowych stratyfikacji społecznych potencjalnie bezklasowego społeczeństwa. Gwałtowne zmiany o charakterze politycznym paradoksalnie przyspieszyły procesy modernizacyjne²³, poprawę jakości życia mieszkańców Rosji Radzieckiej,

²¹ Ibidem, s. 53.

²² „W takiej sytuacji kontrola jakości mogła być bardzo surowa, ale w żaden sposób nie zapobiegała przygotowaniu niesmacznego jedzenia. Nie chodziło bynajmniej o to. Na wadze kontrolowano ilość składników (aby zapobiec kradzieży), skrupulatnie sprawdzano, czy stemple służby weterynaryjnej i inspekcji ochrony roślin, aby przypadkiem nie otruto robotników”. Cyt. za: Ibidem, s. 55.

²³ Autorka *Sowietów od kuchni* pokazała system korelacji: kulinarne przepisy żywienia zbiorowego, receptury, nawyki i doznania organoleptyczne były przenoszone do kuchni domowej. W czasach NEP-u powstawały tzw. stołówki domowe, które fikcjonalizowali I. Ilf, J. Pietrow w powieściach: *Dwanaście krzesel* (*Двенадцать стульев*, 1928), *Złote cielę*. Zob. I. G ł u s z - c z e n k o: *Sowiety od kuchni...*, s. 57. Zdaniem Pochlebkina, właścicielami domowych stołówek były żydowskie gospodynie, co wyjaśnia radziecki fenomen koszernej diety, która stała się archetypem menu, DNA Rosjanina, podstawą domowego i zbiorowego jadłospisu, przesadzając o rosyjskiej / radzieckiej kulinarnej kulturze. Autor *Kuchni wieku* wymienia standardowe menu: bulion, rosół z kury, owsianka, zupa mleczna, cymes, purée ziemniaczane z siekanym jajkiem na twardo lub pulpetami wołowymi, kasza owsiana, manna na mleku, gotowana kura z pomidorami i ogórkami, twarożek ze śmietaną i cukrem, zapiekanka twarogowa na słodko, szarlotka, winegret z gotowanych buraków, marchwi, ziemniaki ze śledziem i olejem słonecznikowym, mus jabłkowy, pieczone jabłka, kisiel żurawinowy i mleczny, kompot z suszonych śliwek, gorące mleko i biały chleb, masło śmietankowe, jaja na miękko i na twardo. Пор. П. В а и л ь, А. Г е н и с: *Русская кухня в изгнании*. «Независимая газета» 2002 (niestety, autorka nie podaje ani numeru, ani daty).

inicjując profilaktykę prozdrowotną. Ideologiem nowej kuchni był lekarz dietetyk Manuel Issakowicz Pewzner, kierujący Instytutem Żywienia, który położył naukowe podwaliny nowej gastronomii²⁴. Był zwolennikiem jarskiej kuchni, polecał spożywanie neutralnych smakowo dań (według jego opinii korzenne i ostre przyprawy były pobudzające i szkodliwe dla zdrowia), zalecał jedzenie gotowanego mięsa, makaronu, ryżu, serników, kasz na mleku. Podstawowe menu koszernej kuchni zyskało więc teoretyczne i ideologiczne uzasadnienie: „Zatriumfowało formalne podejście do oceny jedzenia: jak jest jego zawartość tłuszczu, węglowodanów, soli mineralnych”²⁵. Podstawowe określenie „smaczne” zostało zastąpione hasłem: „pożyteczne dla zdrowia”. Pozner, będąc dyrektorem Kliniki Żywienia Leczniczego przy Instytucie Żywienia zbiorowego ZSRR, opracował koncepcje piętnastu stołów dietetycznych (nadal stosowanych²⁶). Żydowska kuchnia stała się wzorcem zdrowego, dietetycznego żywienia. Głuszczenko stawia tezę, że kulinaria okresu radzieckiego nosiły charakter „internacjonalny” (?): do miast napływała ludność mniejszości narodowych ze swoimi doświadczeniami smakowymi, sposobami przygotowywania potraw. Burżuazyjne menu zostało uznane za zacofane. Należało z nim walczyć, jak ze wszystkimi przeżytkami systemu carskiego. Akcje propagandowe (plakatowe, pogadanki) miały szczytny cel:

[...] wyswobodzić kobiety z kuchennej niewoli. Był nawet plakat ilustrujący, jak to kobieta wyrwa się na wolność, za próg kuchni. Precz z rondlami, patelniami, won z zaciepłego świata domowych trosk! Naprzód ku świetlanej przyszłości pracy i działalności społecznej!²⁷.

Oświatowe pogadanki, informacje zamieszczone w codziennej prasie sterowały procesami emancypacyjnymi kobiet społeczeństwa postrewolucyjnego, powojennego; tak naprawdę poszukiwano rąk do odbudowy i pracy, pracownic dla fabryk i zakładów pracy. Mikojan pisał w 1936 roku, że współczesną kobietę należy uwolnić od domowej harówki. Zamiast poświęcać długie godziny na przygotowywanie posiłków, może ona, pracując w fabryce, zarobić pieniądze i kupić niezbędne produkty, zrezygnować z „domowej produkcji”, tym bardziej że zakładowe i przedszkolne stołówki „karmiły rodzinę”. Kobiety utraciły sferę kobiecej władzy, której istota sprowadzała się do organizowania, przyrządzania i podawania jedzenia członkom rodziny. Pozornie jednak oddały własne terytorium i pozycję zajmowaną w rytuale codzienności. Gospodarstwa domowe zostały w pewnym stopniu zindustrializowane. Matka przestała karmić. Tę funkcję przejął przemysł spożywczy i usługi gastronomiczne (można

²⁴ Zob. I. G ł u s z c z e n k o: *Sowiety od kuchni...*, s. 57.

²⁵ Ibidem, s. 58.

²⁶ Ibidem, s. 59.

²⁷ Ibidem.

było nabyć półprodukty, konserwy, wyroby garmażeryjne). Rosjanie borykali się z aprowizacją i nieustannym niedoborem produktów. Kobiety zostały obciążone obowiązkiem zdobywania jedzenia²⁸ i wytwarzania go (kiszenia, przetwarzania²⁹). Przygotowywanie posiłków — analogicznie do sterowanych procesów emancypacyjnych — stało się sprawą polityczną. Kulturowo-ideologiczny zwrot od domowego jedzenia ku zbiorowemu żywieniu zmienił sferę zwyczajów kulinarnych, obyczajów, relacji wspólnotowych. Nastąpiło gwałtowne (historyczna konieczność) przyśpieszenie procesów modernizacyjnych. W zasadniczy sposób zmieniły się zawartość talerza i miejsce spożywania posiłków. Działalność ludowego komisarza do spraw przemysłu spożywczego, maszynowego w latach trzydziestych była kontynuowana, a nawet zintensyfikowana. Kurs obrany na produkcję przemysłową był utrzymany. Mikojan starał się, aby jedzenie było wysokiej jakości i nie tylko dostarczało białek, węglowodanów i tłuszczu zapracowanemu organizmowi, lecz także było... smaczne! Ulepszał więc procedury, wizytował zakłady produkcji żywności, degustował i oceniał gatunki wędlin, win, słodyczy, decydując, jakie zostaną wdrożone do produkcji. Rozwiązywał wszelkie niedobory „na odcinku”, którym kierował, decydując o kulinarnych upodobaniach milionów radzieckich obywateli — wprowadził „państwowy standard” smaku. Zdaniem Wiliama Pochlebkina, do diety 104 nacji i plemion wprowadzono jednakowy asortyment artykułów spożywczych i wyrobów pod względem wyglądu, smaku³⁰. Reprezentatywna dla rosyjskiej kuchni, zgodnie z pochodzeniem i smakiem „ulubionego komisarza”, była kuchnia kaukaska, a wewnątrz kaukaskiej — gruzińska: „Od lat 1937—1938 w Rosji rozpowszechniły się takie nazwy, jak charczo, cyplionok tabaka, lula-kebab, chaczapuri, czachochbili. Z Kaukazu przywędrowały także liczne rodzaje wód mineralnych: borżomi, narzan, essentuki”³¹.

Główną utopią władzy było powstanie społeczeństwa industrialnego, którego ideałem stała się Ameryka. Mikojan odbył dwumiesięczną podróż za ocenę w 1936 roku³², ale pierwsze kontakty nawiązano już wcześniej w latach trzydziestych. Podczas pobytu interesował się wszystkimi dziedzinami życia. Do wspomnień z tej wyprawy wracał przez całe życie. Przeniósł na grunt rosyjski wiele doświadczeń zza oceanu. Niestety, liczne pomysły nie zostały wdrożone

²⁸ Por. S. Wałczewska: *Damy, rycerze, feministki. Dyskurs emancypacyjny w Polsce*. Kraków 2000, s. 165—169.

²⁹ Opakowania szklane były towarem deficytowym, toteż starannie je czyszczono i przechowywano! Nieodłącznym elementem radzieckiej kuchni był parapet z rzędem stojących słoików.

³⁰ В. П о х л е б к и н: *Кухня века...*

³¹ Cyt. za: I. G ł u s z c z e n k o: *Sowiety od kuchni...*, s. 66, 67.

³² Mikojan wraz żoną (za zgodą Stalina) spędził dwa miesiące z dala od ojczyzny — Rosji Radzieckiej lat trzydziestych. W sprawozdaniach i książkach wspomnieniowych przebłykują szczere wyznania, wrażenia i wspomnienia, które mogły ściągnąć na jego głowę poważne kłopoty. Poczucie wolności było jednak, jak się wydaje, najważniejszym doznaniem.

do produkcji z uwagi na brak materiałów. Od Amerykanów zapożyczono m.in. proces szybkiego zamrażania. Pod wpływem wizyty komisarza ludowego w fabryce General Electric Company uruchomiono w ZSRR produkcję lodówek³³. W książce Mikojan szczegółowo podawał miejsca, które odwiedził: „firmy produkcji opakowań na konserwy”, zakłady napojów alkoholowych i piwa, fabryki lodów, sucharów, biskwitów i chleba, chłodnie do przechowywania ryb i mięsa, zakłady lodu łupkowego, kombinaty wytwarzające czekoladę i cukierki, pakujące kawę, herbatę i kakao, chłodnia kaczek, fermy, firma produkująca zakrętki, fabryka płatków i wzdętych, wybuchających ziaren (*popcornu*), fabryka mleka w proszku, fabryka majonezu, cukrownie, miejsca wytwarzania soków owocowych i koncentratów pomidorowych, owoców mrożonych i konserwowych, szampanów i... coca-coli³⁴, ubojnie³⁵. Rządowa delegacja odwiedzała restauracje i kawiarnie, słynny, nowojorski dom handlowy „Macy’s”, sklepy spożywcze, ale wszystkie wrażenia z pobytu przyćmił widok gorących kotletów z bułką, tzw. hamburgerów, sprzedawanych w kioskach wprost na ulicy. Mikojanem zafascynowała idea masowej produkcji gorących kanapek dla zapracowanych obywateli. Zamówił elektryczne rożna, nieznanne urządzenia, które mogły produkować dwa miliony kotletów dziennie. Wdrożono produkcję hamburgerów, specjalnych bułek (wcześniej robionych ręcznie i nazywanych „francuskimi”, nowy rodzaj bułek zyskał nazwę „bułki miejskie”³⁶) oraz kiosków, m.in. w Moskwie i kilku innych miastach. Wojna przeszkodziła temu przedsięwzięciu³⁷. Już w latach trzydziestych Rosjanie mogliby spożywać szybkie przekąski, lecz masowe doznanie kulinarne stało się ich doświadczeniem dopiero w latach pieriestrojki wraz z pojawieniem się sieci McDonald³⁸. Ludowy komisarz przemysłu spożywczego nie poddawał się: uruchomiono produkcję kotletów, czyli „hamburgerów nie w pełni rozwiniętych”³⁹. W przedrewolucyjnej kuchni kotlet był jedną z najbardziej pracochłonnych i wykwinnych potraw, toteż pojawienie się kotletów „mikojanowskich” po sześć kopiejek za

³³ Stalin nie wyraził zgody na produkcję domowych lodówek.

³⁴ Proces produkcji coca-coli został wykorzystany przy produkcji lemoniady i kwasu chlebowego. Podczas podróży Mikojan zobaczył linie do wytwarzania na skalę masową soku pomarańczowego i pomidorowego, ale z braku owoców wdrożono produkcję tylko tego drugiego. Komisarz chciał, aby sok pomidorowy stał się narodowym produktem konsumpcyjnym. Sukces przyniosła jednak produkcja wielofunkcyjnego koncentratu pomidorowego. Ormianinowi imponował dobry, jego zdaniem, amerykański zwyczaj podawania na wczesne śniadanie owoców.

³⁵ Ibidem, s. 74, 75.

³⁶ Zakup amerykańskich technologii wpłynął na rozwój w Rosji piekarnictwa: przestano wypiekać chleb w domu, wdrażając jego masową produkcję, która doprowadziła do rewolucji w żywieniu.

³⁷ Ibidem, s. 76.

³⁸ Zob. C.P. K o t t a k: *Rytualny Big Mac*. Tłum. I. K u r z. „Dialog” 2000, nr 4, s. 151—157.

³⁹ Ibidem. Marzenie Mikojana spełniło się w XXI wieku, kombinat jego imienia produkuje hamburgery.

sztukę sprzedawanych w sklepach wywołał rewolucję w systemie żywienia, zarówno domowego, jak i zbiorowego. Niska cena, dostępność, łatwość przygotowania pozwalały ludziom żywić się mięsem, choć niewysokogatunkowym⁴⁰. Chodziło nie tylko o dostarczanie składników odżywczych i niezbędnej energii, ale także o smak — sferę kulinarnych przyjemności, delectowania się, dlatego również w kwestii deserów szukano zadowalających rozwiązań. Czekolada w pierwszej fazie produkcji była drogim produktem, przeznaczonym dla dorosłych. Cukierki były niezbyt smaczne, a ciastka — kosztowne i trudne w produkcji. Herbatniki miały jednakowy smak, a konfitury kojarzyły się z burżuazyjnym przeżytkiem — domową kuchnią. Postawiono zatem na lody. Władza radziecka była najbardziej dumna z produkcji lodów, które jadano na carskim dworze wyłącznie podczas uroczystości. Lody były słabością Mikojana. W ZSRR wdrożono masową ich produkcję. Komisarz znalazł dla nich dietetyczne uzasadnienie: są najprzyjemniejszym i najpożyteczniejszym sposobem wykorzystania mleka i cukru, zaspokajają powszechne gusta, odpowiadając ideologicznemu (dostępność luksusu) i technologicznemu zadaniu — przekonywał. Technologia produkcji lodów została przywieziona ze Stanów Zjednoczonych. Z łatwością uruchomiono linie produkcyjne. Cena lodów była niska, a co najważniejsze — łączyły one dwa aspekty gospodarki: standaryzację z różnorodnością. Przy zachowaniu tej samej technologii można było zmieniać dodatki smakowe i otrzymywać odmienny wyrób⁴¹:

Od 1937 roku eskimo, wafłowe kubeczki i melby stały się masowymi produktami codziennego spożycia. Wkrótce bez kiosków z lodami nie można było sobie wyobrazić pejzażu radzieckiego miasta. Lody były kojarzone w świadomości masowej z rosyjskim lodem. Przysmak wprowadzony na podstawie zamorskich receptur stał się częścią narodowego stylu życia, przedmiotem dumy i niemal mitem⁴².

W latach trzydziestych rozwinięto produkcję lodów na masową skalę. W tej sytuacji gospodarczej należało zorganizować także strefy dystrybucji na wzór amerykańskich sposobów organizacji handlu, które radziecka delegacja uznała za wzorcowe. Strategicznym celem było zbudowanie sklepów oferujących szeroki asortyment — od lodów po krawaty. Takie duże, wielobranżowe sklepy miały zastąpić małe specjalizujące się w sprzedaży jednego, wybranego produktu. Mikojan zapragnął z rozmachem pokryć cały kraj siecią sklepów nazwanych przez niego „Gastronomami” (zamiast funkcjonującej wcześniej nazwy „Gastronomia”)⁴³. Kolejnym zrealizowanym projektem Mikojana było utworzenie sieci zakładowych, pracowniczych stołówek, imitujących amerykańskie bary szybkiej obsługi (samoobsługi).

⁴⁰ Ibidem.

⁴¹ Ibidem, s. 78—80.

⁴² Ibidem.

⁴³ Ibidem, s. 81.

Rozdział trzeci *W królestwie mięsa* Gałuszkińska poświęciła najważniejszemu osiągnięciu w dziedzinie przemysłu spożywczego pod kierownictwem Mikoja-
na — powołaniu Kombinatu Mięsnego, który oddano do użytku 29 grudnia
1933 roku, a rok później nazwano jego mieniem:

Nie dlatego, że przedsiębiorstwo to szczyliło się skalą produkcji i jakością wyrobów, ale także z tego powodu, że stało się ono pierwowzorem, swego rodzaju modelem wielu innych przedsiębiorstw, które powstawały na terenie Związku Radzieckiego. I nie był to wzorzec wyłącznie technologiczny. W nie mniejszym stopniu kombinat okazał się modelem organizacyjnym, a nawet ideologicznym⁴⁴.

Wzorcowe przedsiębiorstwo miało strategiczne znaczenie militarne: ludność i wojsko należało wyżywić, a jedzenie przygotowywać w taki sposób, aby móc dostarczać je na pole walki: „W latach wojennych kombinat produkował koncentraty spożywcze, zupy-kremy owsiane, grochowe i z soczewicy, kaszę jaglaną, ryżową, kisiele. Wytwarzano także preparaty medyczne: insulinę, adrenalinę, pepsynę”⁴⁵. Kombinatowi Rosjanie zawdzięczają rozwój przemysłu wędliniarskiego. Mikojan apelował o stworzenie „kielbasianej literatury” — instrukcji technicznej produkcji, albumu ze wszystkimi rodzajami kielbas, objaśnieniami, specyfikacją gatunków mięsa, wzorami. Dla człowieka radzieckiego kielbasa była czymś więcej niż zwykłym artykułem spożywczym, toteż jej jakość musiała być wzorcowa. Asortyment był bogaty — poza parówkami i kotletami produkowano „obce z pochodzenia”: brunszwicką, krakowską, hamburską, słynną doktorską i wyborową na mocy dekretu XVII Zjazdu WKP (b) (1934). Królową wyrobów wędliniarskich była jednak wędzonka: „Wraz z parówkami i kotletami kielbasa stała się symbolem, integralną częścią radzieckiego życia. Nic nie było tak wychwalane i tak wyśmiewane jak te trzy filary kuchni radzieckiej”⁴⁶. Obywatele podejrzewali, że jej wnętrze ukrywa wszelkie możliwe świństwa. Kielbasa była symbolem radzieckiego dobrobytu i deficytu jednocześnie:

Według dostępności kielbasy w sklepach oceniano status miasta, stosunek władzy do jego mieszkańców. Ponieważ Moskwa, jako stolica, była zapatrywana pierwszorzędnie, wywożenie kielbasy z głównego miasta kraju stanowiło swego rodzaju sport mieszkańców wszystkich ościennych regionów [...]⁴⁷.

⁴⁴ Ibidem, s. 85.

⁴⁵ Ibidem, s. 86. Mityczne konserwy mięsne, które zaspokajały frontowe potrzeby, były dostarczane przez sojuszników. Przywożono słynną amerykańską mielonek.

⁴⁶ Ibidem, s. 89.

⁴⁷ Ibidem, s. 90. Problematyka wędliniarska była analizowana w organie „За мясную индустрию”, prasa codzienna zawierała liczne artykuły na temat jakości kielbas, pisano poematy, sztuki teatralne. Próbowano nawet zwerbować towarzysza I. Tolstoja do napisania powieści, jako że mistrzowie pióra, wykwalifikowani specjaliści byli oddelegowani do pracy na rzecz użyteczności publicznej. Niestety, Tolstoj odmówił, tłumacząc się nadmiarem obowiązków. Delegował do pra-

Zarządzający kombinatem marzyli o powstaniu dzieła utrwalającego zasługi na froncie żywienia narodu, próbowali powołać projekt literacki sławiący pracę rzeźników, ideologię żywienia, tematyzujący problematykę mięsną. Pomysł ten jednak się nie powiódł. Autorka *Sowietów od kuchni* w rozdziale czwartym *Kulinarna biblia* ironizowała, że ten fakt świadczy o klęsce radzieckiej estetyki lat trzydziestych. Przemysł spożywczy wzniosł sobie trwałą pomnik o doniosłym kulturowym znaczeniu, wzorzec dla kolejnych pokoleń, kulinarną, kultową biblię godną Anthelme'a Brillat-Savarin. Jej inicjatorem był Anastas Mikojan. *Księga o smacznym i zdrowym jedzeniu* (1939), wydana przez redakcję gazety „Пищевая индустрия”, doczekała się wielomilionowych wydań. Jej pierwszy nakład jest obecnie „białym krukiem” (ukazał się w 100 tys. egzemplarzy)⁴⁸. *Księga...* — będąca skarbnicą kulinarnej wiedzy — była pierwszą książką kucharską skierowaną do przedstawicieli wszystkich warstw społecznego bezklasowego społeczeństwa. Odpowiadała potrzebom zarówno społecznym, jak i ideologicznym władzy, a nawet technicznym. Na ilustracjach zostały przedstawione trzepaczki do ubijania piany, schematy rozbioru tuszy wieprzowej, landrynki, pierniki, gatunki paczkowanego mięsa, grafiki prezentowały ciężar właściwy kiełbasy w procentach. Na okładce zamieszczono napis: „Ludowy Komisariat Przemysłu Spożywczego gospodyniom domowym”⁴⁹. Pomimo osiągnięć przemysłu spożywczego, dynamicznego rozwoju technologii przemysłowych, zbiorowego żywienia, produkcji i dystrybucji półproduktów, wyrobów garmazeryjnych, proszków typu instant, lepszego zapatrzenia „Gastronomów”, strefą władzy nad kobietą i władzy kobiety w Rosji Radzieckiej pozostawała niezmiennie kuchnia. Wyzwolona pracownica była karmicielką rodziny, gastronomiczną matką z nieodłącznym atrybutem — z rondlem w ręce! Zmiana technik gotowania, wielość przyrządów i urządzeń mechanicznych wykorzystywanych przy przygotowywaniu posiłków doprowadziły do rewolucji w żywieniu, zmiany gustów kulinarnych i upodobań, ewolucji smaków. Gastronomii totalna przyczyniła się z kolei do zmian modernizacyjno-cywilizacyjnych w kraju. Wyrosły pokolenia (ideologicznie wyhodowane), które nie pamiętały już przedrewolucyjnego menu. Wielu artykułów spożywczych z tamtych cza-

cy innego z adeptów sztuki — Borisa Grigoriewa. Plan powieści o bohaterskiej pracy rzeźników napisał Paweł Kazmiczow. Zob. I. G ł u s z c z e n k o: *Sowiety od kuchni...*, s. 112.

⁴⁸ Ibidem, s. 115—116. Kodeks kulinarny towarzyszył, według Głuszczenko, kilku pokoleniom Rosjan, wielokrotnie wznawiano jego druk: w latach: 1945, 1952, 1953, 1954, 1955, 1961, 1963, 1965, 1974, 1978, 1981, 1986, 1990; łączny nakład wyniósł 3,5 mln egzemplarzy. *Księga o smacznym i zdrowym jedzeniu* była fenomenem wydawniczym. Kolejne reedycje były modyfikowane zgodnie z obowiązującą linią ideologiczną Politbiura, zmianą stosunku do poszczególnych narodów i grup etnicznych, które znajdowały się w strefie wpływów, np. po wojnie z Finlandią zniknęły herbatniki wyborskie, a w czasie walki z kosmopolityzmem — tzw. żydowskie precle. Kuchnia była sprawą polityczną, kulturowym zasobnikiem możliwych perswazyjnie znaczeń ideologicznych.

⁴⁹ Ibidem.

sów nie produkowano. W Rosji Radzieckiej pojawił się nowy typ antropologiczny o odmiennym wychowaniu, kulturze, nawykach dietetycznych. *Księga o smacznym i zdrowym jedzeniu* dostarczała instrukcji kulinarnych działań dla potencjalnie bezklasowego społeczeństwa. W tej dziedzinie także obowiązywał system monopartyjny — równość żołądków przy zachowaniu granic wolności: każdy mógł wrzucić do garnka to, co zdobył w sklepie, co chciał, i dowolnie mieszać składniki (ten proceder bywał niebezpieczny w mieszkaniach typu komunałka, a czujne oko sąsiada i napisany przez niego donos mogły spowodować kłopoty⁵⁰). *Księga...* była projektem ideologicznym, próbą scalenia w jeden system kulinarny doświadczeń kuchni różnych narodów, różnych epok: „Całą książką stanowi swego rodzaju utopię — to wizerunek idealnej kuchni, która zostaje stworzona dla społeczeństwa przodującego w świecie”⁵¹. Eksperyment gastronomiczny powiódł się. *Księga...* przeżyła władzę radziecką i nadal istnieje. Na liście składników ideologicznej receptury z 1939 roku znajdował się cierpki smak przypraw, które były wymierzone w stary system, przeciwko burżuazyjnemu światu, wyzyskowi i katorżniczej pracy⁵² — gogolowskiemu światu *Staroświeckich ziemian*⁵³, który odszedł w niebyt.

Księga o smacznym i zdrowym jedzeniu powstała dzięki wysiłkom dużej grupy ludzi. Kodyfikowała kuchnie wielu narodów i pokoleń⁵⁴. Nie tylko stanowiła zbiór przepisów kulinarnych, przykładowych modeli menu, ale była także poradnikiem życia — radzieckim *Domostrojem* dla idealnej, radzieckiej pani mieszkania zakładowego, podręcznikiem *savoir-vivre'u*. Zamieszczono w niej praktyczne porady dotyczące reżimu higienicznego: w jaki sposób wywabić plamy na obrusie, skutecznie walczyć z muchami, czyścić różnego rodzaju sprzęty. Wiele uwagi poświęcono środkom sanitarnym. Nie jest to fakt zadziwiający, zważywszy, że znaczna część ludności ZSRR w wyniku procesów historycznych migrowała do miast. Powstał problem, jak należy gotować! Totalna księga kucharska poza przepisami „uczyła” technik przygotowywania jedzenia. Każdy przepis składał się z opisu obróbki produktu i czynności, które należało wykonać⁵⁵. Wzorcowa, radziecka gastronomia była zbudowana na naukowych podstawach teoretycznych i wskazaniach metodycznych. *Księga...*

⁵⁰ „W latach dwudziestych architekci konstruktywiści zaczęli budować w Iwanowie i Jarosławiu nowe osiedla, będące ucieleśnieniem radzieckiej utopii. W »mieście przyszłości« domy mieszkalne były wznoszone bez kuchni. Miały je zastąpić stołówki pracownicze”. Cyt. za: I. G ł u s z c z e n k o: *Sowiety od kuchni...*, s. 59. Gotowanie w takich warunkach mogło okazać się pewną przejściową trudnością, lecz wzięwszy pod uwagę zdolność Rosjan do przystosowania się, znaleziono by jakieś rozwiązanie godne sprytu literackich bohaterów duetu pisarskiego I. Ilfa, J. Pietrowa, a także I. Erenburga: Ostapa Bendera czy Lejzorka Rojtszwańca.

⁵¹ Ibidem, s. 116.

⁵² Ibidem.

⁵³ Peryfrazując poetykę tytułu opowiadania Nikołaja Gogola.

⁵⁴ В. П о х л е б к и н: *Кухня века...* Zob. I. G ł u s z c z e n k o: *Sowiety od kuchni...*, s. 116.

⁵⁵ Ibidem, s. 123.

składała się z kilku rozdziałów: *Podstawy racjonalnego żywienia; Wybór dań obiadowych, śniadaniowych i kolacyjnych; Kolejność przygotowywania obiadu; Nakrycie stołu; Tabela porównawcza wag i miar niektórych produktów; Żywienie dzieci; Żywienie kobiet w okresie ciąży i karmienia; Jedzenie lecznicze; Kanapki; Sałatki; Zimne dania i przekąski z ryb; W sklepie owocowo-warzywnym*⁵⁶. *Księga...* ewoluowała wraz ze zmienną procesów historycznych, podlegała weryfikacji i cenzurze politycznej, jej reedycje były sprawą polityczną — stanowiła gastronomiczną tubę propagandową, kulturowy zasobnik możliwych perswazyjnie znaczeń ideologicznych. W pierwszym wydaniu — według opinii autorki — powoływano się na tradycje przedrewolucyjne (nazwy potraw, reguły kulinarne), podkreślając zalety systemu radzieckiego. W książkach z lat pięćdziesiątych sprawę traktowano już jako oczywistą. Drugie wydanie — jak twierdzi Głuszczenko — było fundamentalne, pojawiło się bowiem w stabilnym, homogenicznym społeczeństwie, które otrząsnęło się po katastrofach i żyje w dobrobycie:

Edycja z roku 1952 jest poważna. Nie ma już w niej lekkomyślnych, kosmopolitycznych profiteroli, koreczków, krakersów, krokietów i krutonów. Nie ma amerykańskiego ketchupu, płatków kukurydzianych, sandwiczów. Nie ma takich specjałów, jak consommé, liaison, petits four czy musaka. Nie ma grzanego wina, kruszonu, ponczu, jak również sosu zabajone, sosu tatarskiego i włoskiej kapusty. Wraz z grape-nuts, tartaletkami i podejrzany wegetariańskimi daniami zniknęły herbatniki wyborskie i herbata kałmucka. Kałmuków zesłano na Syberię, a chociaż Wyborg w wyniku działań wojennych w wyniku wojny zimowej 1939—1940 został przyłączony do terytorium ZSRR, na wszelki wypadek lepiej było o nim nie wspominać. Zniknęły także niektóre dawne realia. Witamina przeciwkrzywicza, cukier słodowy, tłuszcz kuchenny margaguelin (margaryna o zapachu gęsiego smalcu), sok lub wywar typu kompaund czy melasa — wszystko to już odeszło z ojczyźnej gastronomii⁵⁷.

W wydaniach z lat pięćdziesiątych skodyfikowano przepisy, a porady dotyczące prowadzenia domu zostały usunięte, przyjęto klarowny układ, który został zachowany w kolejnych reedycjach. Według wytycznych strategów polityki dietetycznej narodu radzieckiego człowiek radziecki miał się żywić radzieckimi produktami, w proponowanym asortymencie i menu nie było towarów pochodzenia zagranicznego, bo imperium ze zróżnicowanymi strefami klimatycznymi gwarantowało różnorodność i obfitość: „Dostatniość. Obfitość. Ilość. Oto trzy

⁵⁶ Ibidem, s. 125.

⁵⁷ Ibidem, s. 127, 128. Głuszczenko podaje, że w wydaniu z 1939 roku są obecne wschodnie łakocie: rachatlukum, żydowskie precle, tejglach, czurczchela. W wariantcie z 1952 roku, w dobie walki z kosmopolityzmem zostały usunięte. Głuszczenko zwraca także uwagę na to, że „obcych” potraw w kuchni rosyjskiej nie było w *Księdze* tak wiele, jak sądzono. Z kuchni kaukaskiej przywędrowały: szaszłyk, czorba, czichirtma, czebureki, płow, charczo, z Ukrainy — gałuszki, a w latach pięćdziesiątych do listy dołączają: basturma, bekmes i nardek, bozbasz, dolma, forszmak i czachobili. Książka nie uwzględniała ani dań nadbałtyckich, ani mołdawskich.

filary, na których opiera się przekaz *Księgi o smacznym i zdrowym jedzeniu*⁵⁸. Autorka Sowieców od kuchni suponuje, że szata graficzna pierwszego i drugiego wydania podlegała ideologicznej cenzurze (oczywiście była uzależniona od możliwości poligraficznych): wydanie z 1939 roku posiadało czarno-białe ilustracje, grafiki, miało mniejszy format, liczyło mniej stron, było wydrukowane na słabej jakości papierze, natomiast edycje z lat pięćdziesiątych przypominały albumy o sztuce z martwą naturą na wyklejce, przywodzącą na myśl François Rablais'ego, liczyły ponad 400 stron⁵⁹, zaspokajając wrażenia estetyczne. *Księga...* stanowiła swego rodzaju muzeum, w którym dania były wystawione jak eksponaty: piękne i niedostępne! *Księga...* budowała wspólnotę gastronomiczną, ale także należała do narracji wspólnoty symbolicznej wielu pokoleń Rosjan. Współcześnie jest kultowym wspomnieniem, podobnie jak lody „Eskimo”, czekolada „Alonka”, mleko zagęszczone⁶⁰ — była w każdej rodzinie na prawach członka, projektując nowoczesny, socjalistyczny styl życia, dawała namiastkę luksusu, udziału w niedostępnym świecie elit władzy, zaspokajała marzenie, że po zdobyciu niezbędnych składników możliwy stanie się udział w uczcie. Dawała bezpieczne złudzenie współuczestnictwa i równości bezklasowego społeczeństwa. Była obietnicą karnawału rekompensującego codzienny, ascetyczny byt:

Księga stanowiła jednocześnie praktyczne kompendium, swoistą utopię i narzędzie propagandy — konstituowała radziecki styl życia przez jedzenie, żywienie. [...] Ze względu na liczbę wznowień *Księgę* można bezsprzecznie zaliczyć do grupy radzieckich bestsellerów, na równi z dziełami klasyków marksizmu-leninizmu i lekturami szkolnymi. Mało tego, jej kolejne wydania ukazywały się również po rozpadzie Związku Radzieckiego. Miała także wpływ na wiele różnych tekstów najróżniejszych gatunków: od innych książek kucharskich po parodie literackie⁶¹.

⁵⁸ Ibidem, s. 125.

⁵⁹ Ibidem, s. 127—129.

⁶⁰ Rozdział czwarty *Kulinarna biblia* jest najbardziej osobistym esejem: „Moja babcia miała wydanie z 1954 roku. Znam je na pamięć. To ogromna, opasła, brązowa księga licząca przeszło czterysta stron. Jej wartością praktyczną jest to, że zawiera wszystkie niezbędne przepisy, aktualne do dziś. Jedyna »nienowoczesność« polega na tym, że ludzie nie chcieli schudnąć i nie liczyli kalorii. Wszyscy, którzy znają *Księgę* są zgodni co do jednego: »Kiedy byłem/am dzieckiem, godzinami przeglądałem/am tę książkę i do tej pory pamiętam każdy obrazek«. Było w niej coś zagadkowego (produkty wyglądały jak sztuczne, ale bardzo atrakcyjne)”. Cyt. za: I. G ł u s z c z e n k o: *Sowiety od kuchni...*, s. 129.

⁶¹ Ibidem, s. 137. Wydanie z 2002 roku mieni się spadkobiercą pierwszego wydania z 1939 roku; przygotował je do druku krytyk kulinarny Wiliam Pochlebkin (podobnie jak edycję z 1936 roku). Opinia Głuszczenko jest negatywna: nie wiadomo, do kogo książka jest adresowana, a właściwie do bezosobowej klasy średniej. Na jej podstawie trudno wnioskować o życiu, produktach, smakach, preferencjach kulinarnych tej grupy konsumentekiej. Spuścizną tej reedycji jest lekkość i demokratyczność przepisów, a „na wyklejce, zamiast stołu pełnego jadła, zamieszczono reklamę Kombinat im. Mikojana. Ot, i spotkali się pod jedną okładką — kombinat, Mikojan oraz *Księga*”. Zob. I. G ł u s z c z e n k o: *Sowiety od kuchni...*, s. 139.

Jukka Gronow w książce *Caviar with Chamapagne. Common Luxury and the Ideals of the Good Life In Stalin's Russia* (2003) wysunął hipotezę badawczą, że w Związku Radzieckim w latach trzydziestych powstała specyficzna „kultura konsumpcji”, warunkowana ideologiczno-historycznie, a „luksus demokratyczny”, „prosty plebejski luksus” stał się integralną częścią życia radzieckiego społeczeństwa, był realizowany w poetyce narodowych świąt, rocznic, licznych uroczystości, przyjęć „ku czci”, charakterystycznych dla ówczesnego życia, wypełniających partyjno-państwowy kalendarz. Oznakami „demokratycznego luksusu” były produkty delikatesowe: kawior, bombonierki, czekolada, szampan, koniak, perfumy, do enumeracji należy dołączyć towary uchodzące za luksusowe (w latach sześćdziesiątych): wazony kryształowe, moherowe szaliki, futrzane czapki, perfumy⁶². W przypadku niedoborów na rynku zaopatrzeniowym kawioru przed ważnymi świętami kierownictwo partyjne zamawiało dostawę, by lud mógł świętować. W latach sześćdziesiątych w bufetach można było zjeść kanapkę z kawiolem i wypić kieliszek szampana — był to przedsmak raj u radzieckiego człowieka, namiastka równości, oznaka zaspokojenia apetytu na przepych, iluzja obfitości, dostatku, różnorodności. Czekolada i szampan były przedmiotami pożądania⁶³. Czekolada zyskała miano towaru niedostępnego zarówno przed rewolucją 1917 roku, jak i kilka lat po niej. W latach trzydziestych uruchomiono jej masową produkcję w formie bombonierek, a także tabliczek, lecz wciąż jeszcze uchodziła za towar luksusowy o dużych walorach zdrowotnych, toteż w latach czterdziestych była wydawana lotnikom i polarnikom⁶⁴. Władza radziecka podarowała narodowi podstawowe delikatesy, które stały się częścią rytuałów świętowania: obdarowywano się nimi w Nowy Rok, na Dzień Dziecka, Dzień Kobiet. Pudełko czekoladek stało się również najbardziej rozpowszechnioną formą łapówki wręczanej urzędnicze, sekretarce strzegącej dostępu do gabinetu. Rozpowszechnienie szampana naród zawdzięczał kreatorowi i koneserowi smaku, Ojcu Narodu Stalinowi oraz sprytowi Ojca „Gastronomii” Mikojanowi, który w 1936 roku mówił na posiedzeniu:

Towarzysz Stalin powiedział, że stachanowcy zarabiają teraz dużo pieniędzy, dużo zarabiają też inżynierowie i ludzie pracy. A jeśli zechcą kupić szampana, czy będą mogli go nabyć? Szampan jest oznaką materialnej pomyślności, oznaką dostatku⁶⁵.

Rok 1936 był znamienny dla rozwoju przemysłu winiarskiego — zostało wówczas przyjęte postanowienie KC i ZKL ZSRR o produkcji win musujących

⁶² J. Gronow: *Caviar with Chamapagne. Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia...*, s. 276—290.

⁶³ Ibidem, s. 292; I. Głuszczenko: *Sowiety od kuchni...*, s. 135.

⁶⁴ I. Głuszczenko: *Sowiety od kuchni...*, s. 135.

⁶⁵ Ibidem, s. 136.

w liczbie 12 mln butelek⁶⁶. Szampan przeniknął w radziecki byt: był częścią uroczystości rodzinnych, świąt noworocznych, stał się nieodłącznym elementem bankietów.

Delektowanie się i smakoszostwo towarami luksusowymi wrosło w siatkę obyczajów i upodobań człowieka radzieckiego, Rosjanina, modelując genotyp zachowań, warunkując dialektykę potrzeb i pragnień, przyjemności.

W ponowoczesności epoka radziecka (kulinaria) powraca w charakterze archetypu, nostalgicznych narracji, podlega dyskursywizacji i reinterpretacji. Projekt filozofii gastronomii Mikojana — zdrowej kuchni, stylu życia stanowi konstytutywną część genotypu Rosjanina, wrósł w jego DNA, warunkował system kultury. Kuchnia była podstawowym doświadczeniem egzystencjalnym — zbudowała wspólnotę wyobrażoną wielu pokoleń w równym stopniu jak narracja historyczna, kultura materialna, stanowiąc wieloaspektowy zasobnik znaczeń kontekstów społeczno-politycznych, prywatnych praktyk.

⁶⁶ Ibidem. We wspomnieniach Mikojan napisał, że Stalin preferował szampan półsłodki i słodki, nie lubił wytrawnego i brut, zalecał więc ograniczenie ich produkcji. Komisarz ludowy z trudem wywalczył wytwarzanie tych gatunków, objaśniając je wymogami eksportu. Gust Ojca Narodu stał się smakiem mas!