

Natalia Józwiak

Instytut Językoznawstwa Uniwersytetu Szczecińskiego

Smaki i zapachy dzieciństwa z perspektywy językowo-kulturowej (na podstawie wybranych polskich blogów kulinarnych)

Od czasu, kiedy człowiek nauczył się niecić ogień, zdobył umiejętność obróbki ciepłej pożywienia, a jedzenie stało się bezpieczniejsze i trwalsze, znaczenia nabrał również smak. Przetwarzanie żywności, oprócz zaspokajania potrzeby biologicznej człowieka, wpłynęło na rozwój kultury, stało się kategorią kulturową, a jedzenie, wiążące się z przyjemnością, nabrało wartości duchowej, symbolicznej i religijnej. Stało się też sposobem na wyrażenie siebie. „Powiedz mi, co jesz, a powiem Ci, kim jesteś” – pisał Anthelme Brillat-Savarin [1973: 8]. Jedząc, opowiadamy o sobie samych.

Jedzenie można postrzegać jako swego rodzaju kod, którego odszyfrowanie pozwala na skonstruowanie obrazu jedzącego, a także jego fizycznego i duchowego (emocjonalnego) otoczenia. Tak widział jedzenie Claude Levi-Strauss, który dowodził, że kuchnia każdego społeczeństwa stanowi „rodzaj mowy, w której wyklada ono nieświadomie całą swoją strukturę, o ile nie zaniechało, znowu w sposób nieświadomiony, ujawnienia w niej swoich sprzeczności” [Levi-Strauss, dostęp 2019: 9].

Ukrytych znaczeń nadawanych posiłkom poszukuje też Mary Douglas, badaczka antropologii jedzenia, analizująca związki między spożywaniem posiłków a określonymi schematami społecznymi. „Jeżeli jedzenie jest kodem, to gdzie jest zakodowana wiadomość?” – stawia pytanie, na które tak odpowiada: „Jeżeli jedzenie potraktujemy jako kod, to zaszyfrowane wiadomości znaleźć będzie można we wzorcach wyrażanych przezeń relacji społecznych” [Douglas 2007: 335]. Mary Douglas analizuje ów kod na przykładzie swojego domu i swojej rodziny. Twierdzi, że posiłek jako pewien schemat wyznacza swoistą granicę między porządkiem a nieporządkiem: „Posiłki rozłożone między śniadaniem a kieliszkiem czegoś mocniejszego «na noc» mają okre-

ślony porządek. Także od poniedziałku do soboty jedzenie ma rozkład według określonego wzoru” [Douglas 2007: 337]. Ważne jest też to, kto zasiada przy wspólnym posiłku i jakie jedzenie jest podawane przy różnych okazjach. Charakter posiłku ma bowiem istotny wpływ na relacje między osobami, a jedzenie „mówi” o rodzaju łączących ich więzi. Określone smaki i zapamiętywane zapachy mają związek z rodziną, zwykle połączoną najsilniejszą więzią.

Antropologowie rozpatrujący jedzenie w kategoriach społecznych i kulturowych podkreślają, że smak jest częścią kultury danej społeczności. Zdaniem Massimo Montanariego smak jest konstruowany społecznie. Wyrabianie smaku u dzieci jest częścią wychowania, akulturacji w danej społeczności. Nie tylko maniery przy stole, ale także wiedza o tym, co dobre i niedobre, jadalne i niejadalne, zdrowe i niezdrowe, muszą zostać przyswojone w procesie socjalizacji [za: Rybak 2012: 213]. Nie rodzimy się więc z określonym smakiem, ale nabywamy go wraz z kulturą i tradycją naszej społeczności. Smak i gust smakowy są kategorią kolektywną, której uczymy się na zasadzie dziedziczenia społecznego i kulturowego.

Antropologia jedzenia łączy się z antropologią zmysłów. Jedzenie oddziałuje przecież na prawie wszystkie zmysły, potrawy mają nie tylko smak, który można poczuć, ale i strukturę, której można dotknąć, określony wygląd i – co bodaj najważniejsze – zapach, który również jest kategorią kulturową. „Zmysły – pisze antropolog David Howes – to najbardziej fundamentalna dziedzina kulturowej ekspresji; stanowią one medium, za pomocą którego wszystkie kulturowe wartości i społeczne praktyki są odtwarzane i przetwarzane. Każda dziedzina zmysłowego doświadczenia, począwszy od wzroku artysty, zapachu perfum czy smaku obiadu, jest przedłużeniem i rozwinięciem kultury”. Badacz dowodzi, że ruch, kolory i zapachy są „wehikułami kulturowych znaczeń” [za: Wala, Pietrowiak 2018: 27]. Smak i zapach tworzą więc konfigurację nie tylko somatyczną, związaną z częściami ludzkiego ciała (oczami, nosem, językiem), lecz także kulturową i symboliczną, podtrzymującą tradycję i utrwalającą więzi społeczne.

Jedzenie określonych potraw i sposób ich przygotowania wiele mówią o tym, do jakiego kręgu kulturowego należymy. Wokół jedzenia budowane są małe społeczności, konstruowane na wspólnie wyznawanych wartościach. Podstawową wspólnotą, mającą wpływ na gust smakowy i nawyki jedzeniowe, jest rodzina zaspokajająca nie tylko potrzeby biologiczne i materialne swoich członków, lecz także ich potrzeby emocjonalne. To w domu rodzinnym uczestniczymy w pierwszych rytuałach związanych z jedzeniem i uczymy się kulinarnych schematów. To członkowie najbliższej rodziny mają wpływ na kształtowanie się poglądów dziecka, na jego hierarchię wartości i ocenę tego, co dobre, co najlepiej smakuje i wiąże się z poczuciem bezpieczeństwa.

W językowo-kulturowej rekonstrukcji smaków dzieciństwa nie można pominąć całej sfery aksjologii posiłków, która narzuca wybór określonych potraw i sposobu ich przygotowania. Widać to wyraźnie w blogach kulinarnych, będących swoistym skrzyżowaniem pamiętnika z książką kucharską, które jako współczesne teksty kultury są ważne dla określonego kręgu odbiorców, tworzą specyficzną wspólnotę, oddziałując na wyobraźnię i emocje jej członków. Wpisy na blogach kulinarnych, choć z założenia traktujące głównie o potrawach i sposobie ich przygotowania, przemycają ukryte treści związane ze światopoglądem ich autorów, ich punktem widzenia, ich stosunkiem do przeszłości.

Celem niniejszego artykułu jest rekonstrukcja językowo-kulturowego obrazu smaków i zapachów dzieciństwa w wybranych blogach kulinarnych. W literaturze polskiej temat kulturowego aspektu jedzenia podejmowany był przede wszystkim w pracach antropologicznych i socjologicznych. Brak jednak pogłębionej analizy językowej blogów kulinarnych jako tekstów kultury i szczegółowych językoznawczych rozważań nad blogowym opisem jedzenia w kontekście dzieciństwa. Podstawą rekonstrukcji są wpisy odnoszące się do dwóch potraw najczęściej wymienianych we wspomnieniach z dzieciństwa: **rosolu** i **szarlotki**, wyekscerpowane z 18 blogów kulinarnych dostępnych 1 listopada 2019 roku, w tym 16 blogów o charakterze ogólnym i 2 blogów specjalistycznych (PS9 – blog kulinarno-parentingowy, PS4 – blog dotyczący wypieków)¹. Selekcja blogów polegała na wyszukiwaniu haseł: *smaki dzieciństwa, zapachy dzieciństwa, potrawy dzieciństwa, rosół + dzieciństwo, szarlotka + dzieciństwo*.

Teoretyczną podstawą opisu smaków dzieciństwa jest koncepcja językowego obrazu świata rozumiana jako zawarta w języku interpretacja rzeczywistości, ujęta w postaci zespołu sądów o świecie istniejących w semantycznych, gramatycznych, syntaktycznych i pragmatycznych kategoriach danego języka naturalnego. Językowa konceptualizacja świata jest subiektywnym obrazem rzeczy i zjawisk, implikuje podmiot postrzegający, jego punkt widzenia i perspektywę [por. Bartmiński 2006]. Rekonstruując obraz smaków dzieciństwa, szczegółowej analizie poddaję środki językowe wykorzystywane do opisu potraw i ich przyrządzania, tj. te elementy języka, które ujawniają postawę podmiotu wobec jedzenia: specyficzne słownictwo, metaforykę, frazeologię, leksykę wartościującą, formy słowotwórcze.

Dzieciństwo pojmować tu będę jako wartość, czyli

1 Wykaz kodowanych blogów (PR – wpisy dotyczące rosolu, PS – wpisy dotyczące szarlotki) na końcu artykułu. Cytaty podaję w oryginalnym brzmieniu.

to, co w świetle języka i kultury ludzie przyjmują za cenne [...]. Chodzi [...] o cechy rzeczy, ale też o same rzeczy – w tym też o byty pojęciowe, postawy, stany i sytuacje, zachowania, funkcjonujące jako „przewodnie idee”, będące przedmiotem dążeń, chęci posiadania, motywujące postawy i zachowania ludzi, także inspirujące do działania [Bartmiński 2003: 62].

Z dzieciństwem łączą się wartości związane z pojęciem rodziny i relacji rodzinnych przejawiających się w nazwach członków rodziny: *mama, babcia, ojciec, dziadek, brat, siostra*, a także z pojęciem *domu*, w którym centralnymi miejscami są *stół* i *kuchnia* [Bartmiński 1997: 16]. Dzieciństwo to okres, który jest etapem w życiu człowieka zaspokajającym potrzebę bezpieczeństwa, czasem kojarzącym się z beztrząsą, miłością, bliskością, którą czuło się w domu rodzinnym. Pomostem między dorosłym życiem a dzieciństwem, między tym, co obecnie, a tym, co minione, mogą być zapamiętane potrawy, smaki i zapachy. Przygotowywanie posiłków i jedzenie stają się sposobem na odnalezienie zapamiętanych w dzieciństwie emocji, a także sposobem na kulturowanie wspólnych wartości. Jak twierdzi Anna Wieczorkiewicz,

[p]oprzez doznania smakowe i zapachowe w pewien sposób odtwarzamy przeszłość biograficzną. Odczucie smaku dzieciństwa okazuje się tak silnie zakorzenione w zmysłowym ciele, że na chwilę czyni nas niegdysiejszym smakującym dzieckiem. W szczególny sposób ożywa dla nas smak dzieciństwa, a to, co nazywamy tradycją, nabiera innego wymiaru. [Wieczorkiewicz 2014: 260]

W blogach kulinarnych niejednokrotnie pojawiają się wpisy świadczące o chęci przywołania utraconych smaków i zapachów kojarzących się z ciepłem domowego ogniska.

Potrąwą, która najczęściej symbolizuje dzieciństwo, rodzinę, wspólny stół, niedzielny obiad, jest dla wielu blogerów rosół, czyli ‘wywar z kości i mięsa z dodatkiem jarzyn i przypraw jadany jako zupa’ [Witaszek-Samborska 2005: 352]. Etymologicznie *rosół* ma związek z *solą*, w *Słowniku języka polskiego* Jana Karłowicza, Adama Kryńskiego i Władysława Niedźwiedzkiego jednym ze znaczeń *rosolu* jest ‘woda osolona i stosownie przyprawiona do rzeczy jadalnych surowych, które się mają przechowywać w stanie przydatnym do użytku’ [Karłowicz, Kryński, Niedźwiedzki 1912]. Podobnie o pochodzeniu nazwy *rosół* mówi Jan Miodek:

Gwarantuję Państwu poprawność etymologicznego wywodu, by *rosół* kojarzyć z *solą*, a ściślej mówiąc z podstawą słowotwórczą *rosolić*. Dzisiejszy *rosół*

pochodzi od *rozsolić* i miał pierwotną postać *rosół*, ale jak to w polszczyźnie: trudna do wymówienia zbitka spółgłoskowa, jeden z tych elementów wypadł (ta pierwsza spółgłoska [z]) i dziś mamy *rosól*. [Miodek 2009]

Warto zauważyć, że w słownikowych definicjach *rosolu* zwykle nie określa się rodzaju mięsa, na którym jest gotowany wywar, ale w egzemplifikacjach najczęściej pojawia się *rosół z kury* bądź *z kurczaka*. Potwierdzają to wpisy na blogach: *rosół z kurczaka*, *rosół z prawdziwej kury*, *rosół na kurczaku*. Nie wyklucza to, rzecz jasna, gotowania go na innych rodzajach mięsa. Bodaj najbogatszą egzemplifikację zawiera *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzny: Rosół drobiowy, wołowy, wieprzowy. Rosół z kurczaka, z kury, z indyka, z gęsi, z gołąbka* [Zgółkowa, red. 2002].

W analizowanych blogach kulinarnych *rosół* ma bogatą metaforykę: *królowa wszystkich zup*, *tradycyjny niedzielny obiad*, *tradycyjne danie kuchni polskiej*, *najcieplejszy symbol domowego ogniska*, *król wszystkich zup świata*, *remedium na każdą chorobę czy zmartwienie*. Smak rosolu opisywany jest różnorodnymi pozytywnie waloryzującymi przymiotnikami: *tradycyjny*, *domowy*, *idealny*, *aromatyczny*, *klarowny*, *złocisty*, *pyszny*, *dobry*, *rozgrzewający*, *esencjonalny*, *wykwintny*, *odświętny*. Warto zwrócić uwagę, że reakcja na smak jest odczuciem subiektywnym, jednak niektóre potrawy, silnie związane z wartościami uznawanymi powszechnie za pozytywne, sprawiają, iż zmysł ten się kolektywizuje, stając się kategorią wspólnotową. Smak bowiem, choć jest indywidualnym doznaniem zmysłowym, może być też ujmowany jako zjawisko kulturowe, własność wspólna. Tak jest z rosółem, który uznawany jest przez blogerów nie tylko za *tradycyjne polskie danie*, lecz także za *dobro narodowe*. Smak rosolu wywołuje emocje, stanowi źródło wspomnień i obrazów z dzieciństwa. Blogowe wpisy o rosolu stają się nierzadko wpisami autobiograficznymi:

W moim domu rodzinnym taki rosół z kurczaka często pojawiał się w tygodniu na naszym stole. Pierwszego dnia rosół, drugiego pomidorówka z koncentratem :) Wychowałam się na klasycznych daniach kuchni polskiej, więc zupa musiała być każdego dnia. [PR1]

Poczucie tęsknoty za minionym dzieciństwem wywołane przez smak rosolu wiąże się z postrzeganiem tej zupy jako dania wyjątkowego, odświętnego. Dziś, gdy rzadkością jest wspólne spożywanie posiłków, nietrudno jest tęsknić za czasami, gdy jedzenie pełniło funkcję integrującą.

Od zawsze w moim domu gościł rosół, bo mój Tata go bardzo lubi, a ja jako córeczka tatusia też za nim przepadam. [...] Moja babcia Waleria i moja Mama do rosółu dodawały kawałek wołowiny i cebulę przypieczoną na piecu, a także gałązkę lubczyku – ja nie dodaję, bo nie lubię, a co, wolno mi nie lubić. Pamiętam, że babcia wyciągała mięso z ugotowanego rosółu, mielila je i robiła pulpeciki wielkości orzecha laskowego, a potem wrzucała je do talerzy z rosółem. [PR2]

Niezwykły smak rosółu ma moc przenoszenia w czasie i w przestrzeni do ciepłego, gwarne go domu rodzinnego, do stołu, przy którym gromadzili się najbliżsi. Rosół bowiem był obowiązkowym elementem niedzielnych obiadów, wspólnych, niespiesznych, wieńczących pełen pośpiechu tydzień, w którym do posiłków nie przywiązywano większej wagi. Niedzielny obiad wiązał się z tradycją, był swego rodzaju rytuałem. Ów rytuał bywa przestrzegany do dzisiaj, rytuałem jest też przygotowywanie samego rosółu: „W niektórych domach gotowanie (zwłaszcza niedzielne) rosółu jest rytualne” [PR3]. Rosół można nieodpowiednim przyrządzeniem sprofanować, np. gdy nie przestrzega się tradycyjnej receptury: „Mój rosół przeważnie jest odchudzony, bo taki właśnie lubię. Niektórzy twierdzą, że to profanacja rosółu, ale obdzieram kurczaka ze skóry zanim go włożę do garnka” [PR2]. Autorzy blogów kulinarnych często podkreślają, że pomimo pozornej prostoty przepisu na rosół, ugotowanie idealnego wywaru jest sztuką, a jego recepturę przekazuje się z pokolenia na pokolenie:

Nie ma chyba domu, który nie miałby własnej sprawdzonej przez pokolenia receptury na rosół. [PR4]

Można wręcz twierdzić, że [...] odpowiednie przygotowanie domowego rosółu jest sztuką! Którą jednak z całym przekonaniem warto posiąść, bo zupa – rosół przygotowana według zasad naszych babć, zapewnia nie tylko obłędne walory smakowe ale także działa leczniczo! [PR5]

Powrót do smaków dzieciństwa wiąże się z powrotem nie tylko do dawnych emocji, lecz także do obrazów konkretnych osób kojarzonych z tymi smakami: przede wszystkim babci i mamy. Świadczą o tym tytuły wpisów zawierających porady, jak ugotować rosół: *Idealny niedzielny rosół jak u babci*; *Jak ugotować tradycyjny rosół jak u babci bez ulepszczy?*; *Babciny rosół*; *Rosół idealny – jak ugotować domowy rosół jak u babci*; *Rosół jak u babci*; *Wiejski rosół jak u babci*; *Pyszny rosół mojej Babci*; *Rosół z kury gotowany babci*

sposobem z łyżeczką cukru; Rosół Babci Zosi; Rosół wg babci Haliny; Rosół z prawdziwej kury babci Ireny; Rosół – doskonały jak u babci; Z matki, babki i prababki: Jak przyrządzić rosół na kurczaku; Poznaj przepis na wykwinty rosół jak u mamy; Rosół, prawie jak u mamy; Rosół jak u mamy. Połączenie rytualnego gotowania rosółu ze wspomnieniem gotującej go babci albo mamy jest nieprzypadkowe, gdyż to właśnie kobietom przypisuje się rolę strażniczki ogniska domowego, zapewniającej ciepłą atmosferę domowego miru. Świadczy to też o utrwalonym w dzieciństwie stereotypie kobiety, której głównym zajęciem jest gotowanie: „Wiele osób dobrze pamięta smak rosółu gotowanego przez babcię ...bo chyba tylko babcie mają czas na przygotowanie prawdziwego rosółu” [PR5]. Babcie i mamy znały tajniki idealnego rosółu, rozgrzewającego i w magiczny sposób odpędzającego smutki. Sekretne składniki rosółu, takie jak lubczyk, gałka muszkatołowa, czosnek, suszone grzyby, i odpowiednia kolejność wrzucania do garnka sprawiały, że stawał się on eliksirem na wszelkie dolegliwości:

Z opalaną cebulą, liściem kapusty czy lubczykiem, posypyany koperkiem czy natką pietruszki – każdy niesie ze sobą wspomnienie dzieciństwa i babcinej kuchni. Zapach i dźwięk pyrkającej na gazie zupy, „oka” pływające na jej powierzchni i spokojny rodzinny obiad to najlepsze remedium na każdą chorobę czy zmartwienie. Które dziecko nie pamięta kolejnych łyżek siorbanych w pośpiechu, by móc już czym prędzej odejść od stołu i gorącej zupy cieknącej po brodzie? [PR4]

Rosół domowy regeneruje siły, podnosi odporność, rozgrzewa, wzmacnia, dlatego szczególnie polecany jest kichająco-kaszlącym oraz w rozmaitych okresach słabości. [PR3]

Rosół ma też właściwości magiczne, które mogą jedzącego mile zaskoczyć:

Rosół nie tylko potrafi złagodzić objawy grypy ale także ulecza nawet najtrudniejsze smutki. [PR5]

Współczesna medycyna oficjalnie nie uznaje za afrodyzjak żadnej rośliny [...], ale na pewno seler zawiera mnóstwo składników mineralnych, więc ryzyko niewielkie. Z korzenia pietruszki czarownice przygotowywały eliksiry wywołującą erotyczne ekstazy, a marchewka samym kształtem działała na zmysły. Wygląda na to, że porządny rosół może nas miło zaskoczyć! Przy odrobinie inwencji zwykły niedzielny obiad można zamienić w seksualną orgię. [PR7]

Można więc nieco żartobliwie powiedzieć, że rosół ma wciąż wszystkie cechy, które przypisujemy *mirandom*, czyli ‘temu, co należy podziwiać’ [Pisarek 2002: 7]. Jest wartością kolektywną, wspólnotową, którą chętnie zapisalibyśmy na sztandarach w formule: „Niech żyje!”.

Pozytywnymi cechami charakteryzują się też towarzyszące jedzeniu zapachy, których nie sposób pominąć w rekonstrukcji smaków dzieciństwa. Ich językowa konceptualizacja nie jest oczywista, gdyż zapachy – jak twierdzi Marian Bugajski – nie mają bezpośrednich nazw: „Są nazywane (opisywane?) na przykład przez odniesienie do zjawisk przyrody: zapach trawy, ziół; woń łąk, bzu; odór gnijących liści [...], zjawisk fizycznych: ostry zapach; zmysłu smaku: kwaśny, słodki, mdły zapach” [Bugajski 2004: 17]. Z tego powodu zapachy łączą się najczęściej ze wspomnieniem smaków, zwłaszcza jeśli towarzyszą im silne emocje. Zapachowy „efekt Prousta” z powieści *W poszukiwaniu straconego czasu*, w której smak i zapach ciasteczka wywołują w bohaterze wspomnienia, odnosi się także do pamięci dzieciństwa.

Nie na co dzień, gdy spożywamy posiłek, przeżywamy silne emocje i przypominamy swoje dzieciństwo. Tak się dzieje jedynie w przypadku wyjątkowych doświadczeń smakowych i zapachowych, kiedy jesteśmy skonfrontowani ze smakiem, który ma dla nas szczególne znaczenie [Stronciwilk 2018: 255]

– pisze Agata Stronciwilk, analizująca estetyczne i kulturowe konteksty jedzenia w polskiej sztuce współczesnej.

Autorzy blogów kulinarnych najczęściej z czasów dzieciństwa wspominają zapach szarlotki, do której tęsknią w dorosłym życiu i której recepturę chcą odtworzyć. Taką właśnie francuską nazwę ma ‘kruche słodkie ciasto z jabłkami; także ciastko z tego ciasta, podawane na ciepło lub zimno’ [Witaszek-Samborska 2005: 375]. Nazwa *szarlotka* wywodzi się od francuskiego imienia *Charlotte*. Oryginalny, francuski deser *Charlotte russe* niewiele ma jednak wspólnego z polską, tradycyjną szarlotką, gdyż był to obłożony biszkoptami owocowy torcik z bawarskim kremem śmietanowym.

Charlotte russe – a więc pierwsza SZARLOTKA – została przygotowana przez niezwykle cenionego francuskiego mistrza kuchni Marie-Antoine’a Carême’a na początku XIX w. specjalnie dla Aleksandra I, cara Rosji, i nazwana na cześć księżniczki pruskiej Charlotty Hohenzollern, przyszłej żony jego brata Mikołaja (który po śmierci Aleksandra przejął tron, zostając Mikołajem I Romanowem). [NCK, dostęp 2020]

Nazwa *szarlotka* funkcjonuje w polskiej, zwłaszcza współczesnej, kulturze kulinarnej. Rzecz ciekawa, że rodzima nazwa *jabłecznik* nie ma tak silnej pozycji, prawdopodobnie dlatego, że może określać każde ciasto z jabłkami, nie tylko kruche. Pozytywne emocje, które towarzyszą smakowi i zapachowi szarlotki, idealizują wspomnienia rodzinnego domu, z jego ciepłem, beztroską, poczuciem bezpieczeństwa łączonym z zapachem świeżo pieczonego ciasta:

Szarlotka to najlepszy wehikuł do podróży w czasie. Zapach pieczonego kruchego ciasta [...] albo jabłek z cynamonem automatycznie przenosi nas w dzieciństwo, do obiadków rodzinnych zakończonych tym deserem, do ciepła popołudnia późnym latem, do lekko przyżółconych kolorów, jak z fotografii robionych na taśmach. [PS1]

Jedno z najbardziej powszechnych ciast, które naprawdę szanuję. Ta szarlotka przypomina mi czasy dzieciństwa. Właśnie dlatego jest ono moim ulubionym. Moja babcia zrobiła najlepszą szarlotkę jaką kiedykolwiek jadłam. [PS2]

Blogowe wpisy o szarlotce, tak jak w wypadku wpisów dotyczących rosółu, stają się pretekstem do zwierzeń autobiograficznych, do podzielenia się wspomnieniami z dzieciństwa, które – mimo trudnej polityczno-społecznej rzeczywistości – ujmowane jest jako piękny, idylliczny czas:

Jak tylko uda mi się gdzieś na mieście natrafić na szarlotkę z antonówkami wspomnienie powraca jak żywe. ...czas beztroskich zabaw na podwórku... nieustające próby zbudowania huśtawki na czarnym bzie sąsiadki (za nic nie chcieliśmy przyjąć do wiadomości, że jego drzewo jest zbyt kruche i nie wytrzyma naszego ciężaru)... chwile spędzone na grze w klasy, czy w dwa ognie... [PS3]

Smak i zapach szarlotki wiąże się z osobą matki (czasem babci), której w naszej kulturze przypisuje się nie tylko obowiązek karmienia i gotowania rodzinie, lecz także kamuflowanie w smakach i zapachach trudów życia. To wokół kobiety toczyło się życie domowe, to ona nadawała mu bieg. Ona też, jako karmicielka, sprawowała władzę nad resztą rodziny. „Władza ta w istotny sposób powiązana jest z czynnością jedzenia. Szczególne znaczenia miała w okresie ograniczonego dostępu do podstawowych dóbr konsumpcyjnych [...]. Kobiety wywiązywały się wówczas z różnorodnych, trudnych zadań: pracy zawodowej, pracy w domu i zdobywania żywności dla rodziny” –

pisze Sławomira Walczewska, rekonstruując „rodzinny matriarchat” [Walczewska 2012]. Takie wspomnienia matek uwidocznione są w blogowych wpisach:

Praca na etat, potem dom (w którym mężczyźni niewiele pomagali, bo to była „robota kobiet”), zamartwianie się z czego zrobić obiad. A my mieliśmy mimo wszystko bez troski dzieciństwo. To nasze mamy – stając często na głowie – sprawiły, że te trudy życia codziennego nas omijały. Dla nas stanie w kolejce po chleb, było zabawne. Moja mama – podobnie jak tysiące innych z tamtych czasów – była czarodziejką – robiła coś z niczego. Sama robiła nam lizaki z cukru, krówki, w domu pachniało ciastem. A najbardziej pamiętam właśnie pachnący szarlotką dom. [PS4]

Matka-czarodziejka odprawiała kulinarne rytuały, wyznaczała granice między porządkiem a nieporządkiem, dzieliła czas rodziny, określając pory kolejnych posiłków, a przede wszystkim za pomocą swoich tajemnych kulinarnych sztuczek osładzała życie w niesłodkiej rzeczywistości. Upieczenie najlepszej szarlotki na świecie, wyczarowanie „z niczego” remedium na szarość i smutki służą głównie zaspokojeniu potrzeb duchowych i emocjonalnych rodziny:

W sklepach za komuny mało co było, a ponieważ i z pieniędzmi różnie wtedy bywało, to moja Mama dla naszej małej, ale żarłocznej czwórki piekła dużo ciast. Pyszna szarlotka towarzyszyła mi przez całe dzieciństwo i mam wrażenie, że Mama piekła ją co weekend. [PS5]

W opisach zapachu ciasta jabłkowego potwierdza się cytowana wyżej opinia Bugajskiego – zapachy nie mają bezpośrednich nazw, tylko są opisywane wonią obiektów, do których się odnoszą. Zapach szarlotki to faktycznie zapach kruchego ciasta, zapach prażonych jabłek i zapach cynamonu, czasem skórki pomarańczy, będących swoistym wehikułem czasu przenoszącym do krainy dzieciństwa:

Gdy wracam wspomnieniami do dzieciństwa, to pierwsze co mi się przypomina, to **zapach szarlotki mocno przyprawionej cynamonem**²... [PS3]

Rozmarzyłam się... A w ogóle to chciałam zacząć od tego, że znalazłam w Warszawie antonówki... takie prawdziwe! Twarde, kwaśne... takie jak te,

2 Wszystkie wyróżnienia w cytatach – N.J.

które pamiętam z jabłoni prababci :D Niewiele myśląc zrobiłam z nich, to co zrobić musiałam ... ciasto. **Mocno pachnące cynamonem oczywiście.** [PS3]

Ciasto z dodatkiem serka homogenizowanego jest niesamowicie delikatne, rozpływające się w ustach. **I ten zapach. Zniewalający zapach prażonych jabłek i cynamonu.** Olśniewające. [PS6]

Szarlotka. Taka, jaką moja mama pamięta z domu swojej babci. I taka, jaką ja pamiętam z dzieciństwa. Na cienkim kruchym cieście, z dużą ilością jabłek, **pachnąca cynamonem i skórką pomarańczy.** [PS7]

Nie ma nic lepszego zimą jak **zapach szarlotki, który unosi się w domu podczas pieczenia.** [PS8]

A najbardziej pamiętam właśnie **pachnący szarlotką dom.** [PS4]

Rzecz ciekawa, że w językowym obrazie *domu*, zrekonstruowanym przez Bartmińskiego na podstawie badań ankietowych, brakuje zapachu, zapach ma natomiast *domowa atmosfera* (pachnąca – rzecz jasna – szarlotką): „ciepła, spokojna, miła, swobodna, serdeczna, którą cechuje radość zrozumienie, bezpieczeństwo, zapach szarlotki, zapach kawy” [Bartmiński 1997: 17]. Zapach pieczonej szarlotki był w czasach dzieciństwa niewerbalnym komunikatem: jesteś bezpieczny, jesteś ważny, kocham cię. Dlatego autorzy blogów przechowują te cenne rodzinne przepisy, w których nie ma miejsca na żadne zmiany: „Szarlotka. Taka, jaką moja mama pamięta z domu swojej babci. I taka, jaką ja pamiętam z dzieciństwa” [PS7].

W powyższej językowej rekonstrukcji *rosolu* i *szarlotki* wyłaniają się dwa kompatybilne obrazy smaku i zapachu dzieciństwa. Rosół jest daniem wyjątkowym, odświętnym, jest najważniejszą z wszystkich zup, ma moc rozgrzewania, pocieszania i uzdrawiania. Łączy w sobie polską tradycję w wymiarze kulinarno-materialnym, ponieważ jego najistotniejszymi składnikami są mięso i cebula, oraz polską tradycję w wymiarze symbolicznym, jest bowiem zupą niedzielną, odświętną, skupiającą wokół siebie całą rodzinę. Tajemnica jego warzenia przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Opisywany jest waloryzującymi przymiotnikami: *złocisty, esencjonalny, aromatyczny*. Szarlotka natomiast jest głównie zapachem: jabłek, cynamonu i kruchego ciasta, domu. Zawarte w blogach opisy obu doznań zmysłowych tworzą wspólny obraz dzieciństwa. Choć smak tej konkretnej zupy i zapach tego jedyne ciasta odwołują się do indywidualnych przeżyć i emocji, to mają jednocześnie cha-

rakter społeczny, kolektywny, utrwalony kulturowo, łączą bowiem uczestników blogów (autorów i odbiorców) we wspólnotę opartą na podobnych kulinarnych i życiowych doświadczeniach.

Bibliografia

Źródła – adresy WWW analizowanych blogów [dostęp: 1 listopada 2019]

- PR1 – <https://www.olgasmile.com/rosol-z-kurczaka.html>
PR2 – <https://margarytka.blogspot.com/2011/03/roso-drobiowy.html>
PR3 – <http://niebonatalerzu.pl/2013/03/roso-domowy.html>
PR4 – <http://www.kuchennykredens.pl/rosol-z-domowym-makaronem-czyli-w-niedziele-na-obiad>
PR5 – <https://www.ladyofthehouse.pl/przepis-na-rosol-leczniczy>
PR6 – <https://www.zajadam.pl/przepisy-zupy/rosol-domowy>
PR7 – chilifiga.pl/jedzeniowe-afrodyzjaki
PS1 – <https://www.absolutnie dobre.pl/przepisydlaprzyjaciol/szarlotka>
PS2 – <https://recipe4appetite.pl/przepisy/desery/szarlotka>
PS3 – https://lubietogotowanie.blogspot.com/2011/08/antonowka-i-cynamon-zapach-ciasta_55.html
PS4 – <https://wypiekibeaty.com.pl/szarlotka-na-biszkopcie>
PS5 – <http://disa.pl/latwa-pyszna-szarlotka-bez-glutenu>
PS6 – <http://madawkuchni.com/?p=5682>
PS7 – <http://atelierpatisserie.blogspot.com/2011/10/wspomnienie-dziecinstwa-szarlotka.html>
PS8 – <https://kulinarneimpresje.pl/2018/12/15/szarlotkowych-wariacji-ciag-dalszy-szarlotka-na-ciescie-ucieranym>
PS9 – <https://smakimacierzynstwa.pl/pyszna-szarlotka-mojego-dziecinstwa>

Literatura

- Bartmiński Jerzy (1997), *Dom i świat – opozycja czy współdziałanie*, w: *Dom w języku i kulturze*, red. Grażyna Sawicka, Wydawnictwo JotA, Szczecin, s. 11–22.
Bartmiński Jerzy (2003), *Miejsce wartości w językowym obrazie świata*, w: *Język w kręgu wartości*, red. Jerzy Bartmiński, Wydawnictwo UMCS, Lublin, s. 59–86.
Bartmiński Jerzy (2006), *O pojęciu językowego obrazu świata*, w: tenże, *Językowe podstawy obrazu świata*, Wydawnictwo UMCS, Lublin, s. 11–12.

- Brillat-Savarin Anthelme (1973), *Fizjologia smaku*, przeł. Joanna Guze, PIW, Warszawa.
- Bugajski Marian (2004), *Jak pachnie rezeda? Lingwistyczne studium zapachów*, Oficyna Wydawnicza ATUT, Wrocław.
- Douglas Mary (2007), *Odszyfrowanie posiłku*, w: też, *Ukryte znaczenia. Wybrane szkice antropologiczne*, Wydawnictwo Marek Derewiecki, Kęty, s. 333–361.
- Karłowicz Jan, Kryński Adam, Niedźwiedzki Władysław (1912), *Słownik języka polskiego*, Kasa im. Mianowskiego, Warszawa.
- Levi-Strauss Claude, *Trójkąt kulinarny*, przeł. Stanisław Cichowicz, <https://tinyurl.com/y7sckjkm> [dostęp: 1 listopada 2019].
- Miodek Jan (2009), *Prof. Jan Miodek o rosole*, 9 kwietnia, <https://tinyurl.com/yc6fkknx> [dostęp: 1 listopada 2019].
- NCK, *Szarlotka*, <https://tinyurl.com/ycda32xo> [dostęp: 2 kwietnia 2020].
- Pisarek Walery (2002), *Słowa sztandarowe i ich publiczność*, Universitas, Kraków.
- Rybak Mariusz (2012), *Powiedz mi, co jesz, a powiem ci, kim jesteś*, „Studia Humanistyczne AGH”, t. 11/3, s. 211–215.
- Stronciwilk Agata (2018), *Wspólnota, ciało, polityka: estetyczne i kulturowe konteksty jedzenia w polskiej sztuce współczesnej*, UŚ, Katowice (praca doktorska).
- Wala Katarzyna, Pietrowiak Kamil (2018), *Antropologia zmysłów i sensoryczna etnografia – geneza, założenia, podejścia badawcze*, „Etnografia. Praktyki, Teorie, Doświadczenia”, nr 4, s. 14–40.
- Walczevska Sławomira (2012), *Dygresja: matriarchat domowy*, w: też, *Damy, rycerze, feministki*, Wydawnictwo eFKa, Kraków (e-book).
- Wieczorkiewicz Anna (2014), *O wyobraźni kulinarnej i aporiach jedzenia. Kultura uwikłana w konsumpcję*, w: *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, red. Urszula Jarecka, Anna Wieczorkiewicz, Wydawnictwo IFiS PAN, Warszawa, s. 247–268.
- Witaszek-Samborska Małgorzata (2005), *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Wydawnictwo Naukowa UAM, Poznań.
- Zgółkowa Halina, red. (2002), *Praktyczny słownik współczesnej polszczyzn*, t. 36, Kurpisz, Poznań.

Natalia Józwiak

**Tastes of Childhood from a Linguistic and Cultural Perspective
(Based on Culinary Blogs)**

The article attempts to reconstruct the linguistic and cultural image of childhood tastes in selected culinary blogs. The reconstruction is based on entries referring to two dishes most frequently mentioned in the context of childhood: broth and apple pie.

KEYWORDS: linguistic and cultural picture; childhood; values; food; taste; smell; apple pie; broth.

mgr Natalia Józwiak – absolwentka filologii polskiej i Podyplomowych Studiów Edytorstwa na Wydziale Filologii Polskiej i Klasycznej Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu; doktorantka na kierunku językoznawstwo na Wydziale Humanistycznym Uniwersytetu Szczecińskiego; zainteresowania badawcze: język internetu, językowy obraz świata, ortografia i interpunkcja.