

Anita Has-Tokarz

Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

ORCID: 0000-0002-0552-3914

**NASTOLATKI GOTUJĄ SABINY WITKOWSKIEJ –
BESTSELLEROWA KSIĄŻKA KUCHARSKA DLA MŁODZIEŻY
NA POLSKIM RYNKU WYDAWNICZYM
W LATACH 80. XX WIEKU I JEJ WSPÓŁCZESNA RECEPCJA**

W badaniach kultury i społeczeństwa okresu PRL jednym z bardziej eksplorowanych tematów pojawiających się w artykułach i monografiach, a także poruszanych na konferencjach i sympozjach, jest dyskurs dotyczący kuchni, kulinariów i zwyczajów żywieniowych tego czasu¹. Eksperckie wystąpienia poświęcone zagadnieniu kultury kulinarnej Polski Ludowej podejmują rozmaite perspektywy: m.in. antropologiczną, socjologiczną, historyczną, kulturoznawczą, językoznawczą czy literaturoznawczą. Wiele z nich wpisuje się w nieprzemijająco aktualny nurt określany „wschodnioeuropejską sztuką nostalgiczną” (Ostalgie)². Wskazuje on na sentymentalne oraz ludyczne transpozycje komunistycznego dziedzictwa, dokonywane współcześnie na gruncie popkultury³, a przybierające formę dekonstrukcji kodów semiotycznych, powrotów do ówczesnych tekstów, bohaterów, przedmiotów i in-

1 Zob. np. S. Bednarek, *W socjalistycznej kuchni*, [w:] *Nim będzie zapomniana. Szkice o kulturze PRL-u*, red. S. Bednarek, Wrocław 1997, s. 236–243; J. Friedrich, „Socrealizm” w kuchni. *Projekt programu badawczego*, [w:] *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, red. T. Stegner, Gdańsk 2003, s. 213–224; G. Piotrowski, *Gastronacjonalizm od kuchni*, „Kultura Popularna” 2006, nr 3, s. 19–24; tenże, *Biesiadowanie w Polsce Ludowej*, „Łódzkie Studia Etnograficzne” 2007, t. 46, s. 111–126; tenże, *PRL na talerzu: rzeczywistość kulinarna Polski Ludowej (propozycja projektu badawczego: Polska Rzeczpospolita Ludowa na talerzu)*, „Sprawy Narodowościowe” 2008, z. 28, s. 143–158; B. Brzostek, *PRL na widelcu*, Warszawa 2010; M. Milewska, *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL*, Warszawa 2022.

2 Zob. M. Reksć, *Nostalgia for Communism in the Collective Imaginations*, „Procedia – Social and Behavioral Sciences” 2015, nr 183, s. 105–114; F. Jameson, *Archeologie przyszłości. Pragnienie zwane utopią i inne fantazje naukowe*, przeł. M. Płaza, M. Frankiewicz, A. Misk, Kraków 2011, s. 459.

3 Zob. *Popkomunizm. Doświadczenie komunizmu a kultura popularna*, red. M. Bogusławska, Z. Grębecka, Kraków 2010.

nych, komercyjnych prób ożywienia fenomenów epoki czy emocjonalnych z nią utożsamień⁴. Jak zauważa publicystka kulinarna Magdalena Kasprzyk-Chevriaux:

Dzisiejsza moda na PRL sięgnęła także kulinariów: powstają lokale nawiązujące designem i menu do poprzedniej epoki. Można tam zjeść do wódki typowe dania barowe [...] „lornetę z meduzą”, czyli „setę i galaretę”, śledzika albo tatara. Inspirację PRL widać także w designie kuchennym. Do łask wróciły emaliowane naczynia i kubki z obwódką. Kulinarni blogerzy na pchlich targach polują nawet na oryginalne talerze z logiem „PSS Społem”. Dla tych, którzy z sentymentem wspominają PRL, zaprojektowano [...] meble kuchenne mające łączyć nowoczesność z historią. Mają beżowe fronty i charakterystyczne dla peerelowskiego stylu uchwyty. Niektórzy urządzają peerelowskie „domówki” [...] w menu muszą znaleźć się typowe dla tamtego okresu dania⁵.

Artefaktem trwale wykorzystywanym przez badaczy obyczajowości kulinarnej i szeroko pojmowanej sfery kuchni/jedzenia w PRL są wydawane w tamtym okresie książki kucharskie. Ich analiza wyraźnie wskazuje, że stanowiły istotny instrument polityki kulinarnej władz komunistycznych, służący transmitowaniu ideologii „racjonalnego żywienia” (np. Zofia Czerny, *Książka kucharska*, Warszawa 1953 i nast.) – co prawda „pożywnego” i „kalorycznego”, ale jednocześnie oszczędnościowego (np. Agata Gasik, *W mojej kuchni nic się nie marnuje*, Warszawa 1982), sankcjonującego permanentne niedobory podstawowych artykułów konsumpcyjnych. Z drugiej jednak strony – z książek kucharskich epoki PRL wyłania się szerszy obraz kształtowanych przez nie społecznych zachowań kulinarnych, widocznych chociażby w pomysłowości wprowadzania „ersatzów” peerelowskiej kuchni „kombinowanej”, która mimo wszystko starała się nadążyć za niedostępnymi trendami i modami zachodnimi (np. *Kuchnia pełna cudów* i *Kuchnia z niespodzianką* Marii Terlikowskiej). Przecież przez całe dekady większość Polaków nie miała kontaktu z zagraniczną kuchnią, poza tą z „demoludów” (innych państw Układu Warszawskiego). „Żelazna kurtyna”, brak swobody przepływu towarów i usług skutecznie odcięły Polaków od innych kultur. Z uwagi na poważne problemy aprowizacyjne, polskie gospodynie domowe stały się mistrzyniami kulinarnej kreatywności na miarę Polski Ludowej, przygotowując chociażby „deser czekoladowy bez czekolady”, „schabowego z mortadeli” czy „marcepan z fasoli lub marchwi”.

W badaniach nad kulturą kulinarną epoki PRL książki kulinarne adresowane do dzieci i młodzieży właściwie się nie pojawiają, choć – co warto podkreślić

4 Zob. M. Brocki, *Nostalgia za PRL-em. Próba analizy*, „Konteksty” 2011, nr 1, s. 26–33; M. Roeske, *Moda czy nostalgia? O tym, jak PRL funkcjonuje w wyobraźni społecznej współczesnych Polaków*, „Kultura Popularna” 2014, nr 2, s. 140–151.

5 M. Kasprzyk-Chevriaux, *Kuchnia PRL dla niezaawansowanych*, <https://culture.pl/pl/artykul/kuchnia-prl-dla-niezaawansowanych> [dostęp: 15.07.2022].

– wyraźnie zaznaczyły swą obecność na ówczesnym rynku wydawniczym⁶. Niektóre z tych publikacji ze względu na swoją popularność osiągnęły poziom wydawniczych bestsellerów, pozycji w jakimś sensie „kultowych”, bo symbolizujących kulinarne doświadczenia, wartości i postawy pokolenia młodych ludzi, dorastających w czasach Polski Ludowej.

W niniejszym szkicu chcę przyjrzeć się bliżej książce kucharskiej *Nastolatki gotują* Sabiny Witkowskiej, która jest najczęściej wydawanym w PRL poradnikiem kucharskim adresowanym do niedorosłego odbiorcy. Publikacja po raz pierwszy ukazała się w 1982 roku nakładem Państwowego Wydawnictwa Ekonomicznego⁷. W latach 1984–1989 książkę wznowiono aż czterokrotnie, a jej łączny nakład wyniósł 550 tysięcy egzemplarzy. Liczba wznowień i dodruków (w sumie 5 wydań przed 1989 rokiem i 1 wydanie już w nowej rzeczywistości ustrojowej, tj. w 1992 roku), całkowita wysokość nakładu, a także przygotowanie w 1986 roku przekładu na język rosyjski⁸, stanowią – na co zwrócili uwagę Anna Żbikowska-Migoń i Otfried Ehrismann – ważne „świadczenie popularności i poczytności utworu”⁹. W artykule wskazane zostaną także „faktory bestsellerotwórcze”, czyli te czynniki, które najprawdopodobniej zagwarantowały publikacji status bestsellera w segmencie młodzieżowego rynku książki ostatniej dekady PRL oraz rozpoznawalność, tzw. „wysoką widoczność”, wśród pokolenia ówczesnych nastolatków i młodych dorosłych. Zechcę odpowiedzieć na pytanie, czy książka jest obecna we współczesnej przestrzeni komunikacyjnej (przede wszystkim internetowej) i jak funkcjonuje w społecznym obiegu czytelniczym oraz rozmaitych interakcjach komunikacyjnych pomiędzy czytelnikami.

Bestseller jako zjawisko rynku wydawniczego

Czy jest uprawnione mówienie o książce *Nastolatki gotują* S. Witkowskiej w kategoriach bestsellera wydawniczego epoki PRL? Przegląd literatury naukowej omawiającej zagadnienie bestsellera wskazuje, iż zdefiniowanie tego pojęcia nie jest

6 Zob. A. Has-Tokarz, *Książki kucharskie i (około)kulinarne dla dzieci i młodzieży w Polsce w latach 1945–1989. Teksty – Funkcje – Konteksty*, Lublin 2016.

7 S. Witkowska, *Nastolatki gotują*, Warszawa 1982, ss. 463 [wyd. 2 z 1983, dodruk z 1984; wyd. 3 z 1987; wyd. 4 z 1988; wyd. 5 z 1989; wyd. 6 z 1992].

8 S. Vitkovskaã, *Učites' gotovit'*, sokr. per. s pol'. N.E. Kaminska, nauč. red. V.D. Androsova, Moskva 1986.

9 A. Żbikowska-Migoń, *O popularności pisarzy i dzieł literackich, jej kryteriach i wyznacznikach*, „Roczniki Biblioteczne” 1972, t. 22, z. ½, s. 246–247; O. Ehrismann, *Tezy o pisaniu historii recepcji*, przeł. K. Krzemieniowa, „Pamiętnik Literacki” 1980, z. 1, s. 309–318.

proste¹⁰. W rozumieniu potocznym słowo „bestseller” to synonim książki popularnej, która odniosła sukces rynkowy, publikacji dobrze sprzedającej się, także poczytnej. W szerszym ujęciu terminem tym określa się każdy produkt, który uzyskał sprzedaż najwyższą w swojej klasie. W odniesieniu do książki chodzi o tytuły najczęściej nabywane w danym czasie i miejscu. Wśród wielu cech bestsellera, wymienianych w definicjach, pojawiającą się najczęściej liczbę sprzedanych egzemplarzy – największą w stosunku do innych książek – określa się jako warunek konstytutywny publikacji bestsellerowej. Długość okresu, kiedy konkretna pozycja osiągała najwyższe nakłady i/lub popularność, jest drugą własnością – obok liczby sprzedanych egzemplarzy – charakteryzującą bestseller wydawniczy.

Wyróżnikiem sukcesu rynkowego książki jest, jak zaznacza Małgorzata Mozer: „relatywnie największa liczba rozpowszechnionych egzemplarzy; liczby tej nie można określić na stałe, lecz pamiętając o relatywnej naturze tej wielkości można wyznaczać ją, porównując bestsellery z innymi książkami z tej samej kategorii, tego samego okresu i tego samego miejsca”¹¹. Warto odnotować, że w okresie PRL nakład zbliżony do książki S. Witkowskiej osiągnęły tylko dwa tytuły spośród wydanych wówczas książek kucharskich adresowanych do młodego czytelnika. Są to: *Kuchnia pełna cudów* Marii Terlikowskiej, która doczekała się trzech wydań w łącznym nakładzie 460 tys. egzemplarzy, oraz *W kuchni bez kompleksów: porady i przepisy* Anny Czerni, wydana dwukrotnie w łącznym nakładzie 400 tys. egzemplarzy¹².

Dubravka Ugrešić, rozważając fenomen bestsellera, eksponuje jego funkcje rytualizujące, więziotwórcze i ideologizujące:

W zjawisku bestsellera [...] jest coś z rytuału. Skoro jedną książkę czytają miliony czytelników, to zastępuje ona hostię (miliony wysuwają język, żeby przyjąć namiastkę tego, co duchowe, i tym samym uczestniczyć w zbiorowym akcie oczyszczenia). Fenomen bestsellera to projekcja zbiorowej tęsknoty za jedną książką, za księgą nad księgami, za substytutem Biblii. Tęsknota za jedną książką jest głęboko antyintelektualna (wszak historia kultury zaczyna się od skosztowania owego jabłka z drzewa poznania!). Bestseller oznacza rytualizację zbiorowej niewinności (czerpiemy przyjemność z czegoś, co jest wspólne). Fenomen bestsellera ma

10 Szerzej zagadnienie bestsellera omawiają m.in.: M. Mozer, *Bestseller w taktyce wydawców amerykańskich*, „Acta Universitatis Lodzianensis. Folia Librorum” 1995, t. 6, s. 133–142; też, *Bestseller: wstęp do problematyki badawczej i próba definicji*, „Acta Universitatis Lodzianensis. Folia Librorum” 1998, t. 8, s. 99–117; też, *Bestseller*, [w:] *Słownik literatury popularnej*, red. T. Żabski, Wrocław 1997, s. 25–27; H. Jackson, *The Anatomy of Bibliomania*, New York 2001; A. Has-Tokarz, *Technologia hitu – bestsellery współczesnego rynku książki dla młodych czytelników*, [w:] *Literatura i kultura popularna. Badania i metody*, red. A. Gemra, A. Mazurkiewicz, Wrocław 2014, s. 303–316.

11 M. Mozer, *Bestseller*, s. 113.

12 A. Has-Tokarz, *Książki kucharskie...*, s. 315.

swoje oblicze manipulacyjne, faszyzujące, jako że bestseller to uświęcony związek między tekstem (induktorem) a czytelnikiem (przedmiotem indukcji), bestseller to zawsze ideologia, namiastka duchowości. Bestseller dostarcza zamknięty system prostych wartości i jeszcze prostszego poznania¹³.

Przytoczone własności bestsellera to determinanty, dzięki którym można go rozpoznać. Tym, co faktycznie decyduje o tym, że książka staje się bestsellerem, jest gust i wybór czytelnika. Jak zaznaczył Radosław Cybulski, „rynek [...] jest miejscem weryfikacji pracy autora i wydawcy. Publiczność czytelnicza, nabywając książkę, wyraża nie tylko zainteresowanie lub uznanie dla wybranych dzieł, również przyczynia się do ich finansowania”¹⁴. Czytelnik/nabywca decyduje o ocenie tej pracy i sukcesie książki, kiedy swoim kupnem wyraża chęć przeczytania danego dzieła. Jednakże samo pragnienie przeczytania nie może być jedynym wskaźnikiem determinującym definicję bestsellera. Dopiero w połączeniu z innymi cechami odzwierciedlającymi gust i wybory czytelnika można przyjąć, że pragnienie przeczytania stanowi własność immanentną bestsellera.

Mówiąc o bestsellerze w odniesieniu do rzeczywistości rynku książki PRL, należy pamiętać, że funkcjonowanie tego sektora uwarunkowywane było ówczesną polityką wydawniczą, która była centralnie sterowana. Funkcjonowanie ówczesnego sektora wydawniczo-księgarskiego regulowały zatem nie wolnorynkowe prawa popytu i podaży, lecz odgórne dyrektywy (nakazy, zakazy, sankcje) polityczne, których istotę najlepiej opisują słowa Adama Bromberga, zapowiadające powstanie tzw. „ruchu wydawniczego”, oznaczającego „dzianie się w kulturze”, wyrażone liczbą wyprodukowanych książek¹⁵.

„Gotowanie to umiejętność na całe życie...” – *Nastolatki gotują* kulinarnym manifestem schyłku PRL

Książka kucharska *Nastolatki gotują* S. Witkowskiej, swego czasu niekwestionowanej specjalistki w zakresie higieny żywienia, autorki i współautorki licznych podręczników na ten temat, ukazała się w ramach popularnej w PRL serii wydawniczej adresowanej do młodych odbiorców – „NASTOLATKI PWE”. Obok poradników na temat zdrowego żywienia i gotowania, do których poza książką S. Witkowskiej zalicza się również publikację *Nastolatki przyjmują gości* Joanny Młynarczyk,

13 D. Ugrešić, *Czytanie wzbronione*, przeł. D.J. Ćirlić, Izabelin 2004, s. 72.

14 R. Cybulski, *Badanie rynku księgarskiego a badanie czytelnictwa*, [w:] tegoż, *Książka i biblioteka w społeczeństwie*, Warszawa 1982, s. 221.

15 A. Bromberg, *Książki i wydawcy. Ruch wydawniczy w Polsce Ludowej w latach 1944–1957*, Warszawa 1958. Por także: A. Kondek, *Władza i wydawcy. Polityczne uwarunkowania produkcji wydawniczej w Polsce w latach 1944–1949*, Warszawa 1993, s. 17.

seria obejmuje także kompendia dotyczące: prowadzenia gospodarstwa domowego (*Nastolatki hodują rośliny i zwierzęta* M. Huszcza, *Nastolatki urządzają swój kącik* B. Adamczewskiej i D. Wójcickiej-Zurko), praktycznych robótek ręcznych (*Nastolatki szydełkują, robią na drutach i...* Z. Surzyckiej-Mliczewskiej, *Nastolatki szyją* E. Suszyńskiej, *Nastolatki robią ozdoby* K. Kwasuckiej i L. Droszcza), higieny i kosmetyki (*Nastolatki pielęgnują urodę* A. Łasicy), zasad *savoir vivre'u* (*Nastolatki i Bon Ton* M. Dańkowskiej).

Autorka wraz z wydawcą zaprojektowała dla książki szeroki adres wydawniczy, uznając, że najlepszym okresem do poznania sztuki kulinarnej i zgłębienia umiejętności gotowania są „lata szkolne”. We wstępie *Parę słów od autorki* zaznaczyła, że publikacja przeznaczona jest „w zasadzie dla dziewcząt i chłopców w wieku od 9 do 16 lat”, jednakowoż „nawet 7–8-latki radzą sobie doskonale z wieloma potrawami łatwymi do wykonania, a niektóre 12-latki potrafią już ugotować obiad złożony z trzech dań”. Jej zdaniem książka może okazać się interesująca także dla maturzystów i studentów, odczuwających „potrzebę poznania «tajników kuchni»”¹⁶. Innymi słowy: poradnik kulinarny *Nastolatki gotują* został zaprojektowany tak, by pomóc najmłodszym i starszej młodzieży w „zdobyciu umiejętności i wiadomości niezbędnych do przyrządzania potraw. Są to umiejętności i wiadomości ważne i bardzo potrzebne każdemu człowiekowi przez całe życie [...]”¹⁷.

W publikacji zebrano w sumie 450 przepisów na różnego rodzaju potrawy. Pogrupowano je według stopnia trudności wykonania: od najłatwiejszych, najmniej pracochłonnych, a zarazem najtańszych, po te trudniejsze, związane z konkretnymi procesami kulinarnymi i wymagającą obróbką termiczną, jak: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie. Liczba przepisów w poszczególnych działach jest różna, nierzadko ograniczona do najbardziej reprezentatywnych dla danej grupy. Ilości produktów potrzebnych do wykonania potrawy zostały podane w przeliczeniu na objętości (łyżki, łyżeczki, szklanki) lub na sztuki. W wielu przypadkach podana jest także masa produktów. Oto przykładowy przepis:

Zrazy wołowe bite

25 dag mięsa wołowego bez kości (zrazowa), sól, 2–3 łyżeczki mąki, 2–3 dag smalcu, 2 dag cebuli, listek laurowy, pieprz, (5 dag śmietany), 1–2 łyżki mleka, przyprawa „Sapor” lub „Apetit”.

Mięso umyć, osączyć, podzielić w poprzek włókien na 2 kawałki, zbić z obu stron. Osolić, oprószyć mąką, obsmażyć i przełożyć do rondla. Cebule drobno pokrajać, przesmażyć na tłuszczu pozostałym z obsmażenia mięsa, dodać do mięsa, wło-

16 S. Witkowska, *Nastolatki gotują...*, s. 13.

17 Tamże, s. 11.

żyć listek laurowy, podlać małą ilością wody i dusić pod przykryciem, uzupełniając w miarę potrzeby wyparowaną wodę. Pozostałą z obtaczania mięsa 1 łyżeczkę mąki rozprowadzić małą ilością zimnej wody, wlać do mięsa, gdy już jest miękkie, zagotować mieszając. Dodać do smaku pieprz i jeśli trzeba soli, a także niewielką ilość wymienionych przypraw, które zwiększają aromatyczność potrawy. Do sosu można dodać śmietany. Zrazy podajemy z kaszą gryczaną, krakowską ugotowaną na sypko, z ryżem, z kaszą perłową, z makaronem (rurki cięte) lub ziemniakami.

Uwaga. Możemy również przyrządzać zrazy wołowe zawijane. Na plastry mięsa kładzie się wówczas kawałek słoniny i ogórek (patrz rysunek)¹⁸.

Publikację otwiera rozdział *Dlaczego codziennie należy jeść surówki?*, dotyczący dwóch zagadnień: przyrządzania surówek (gdzie uwzględniono kwestię właściwego rozdrabniania i przyprawiania warzyw i owoców) oraz zastosowania surówek (gdzie podano propozycje surówek z sałaty zielonej, z rzodkiewek i inne, tzw. „surówki różne”). Pasty to doskonałe dodatki do śniadań, kolacji i na okolicznościowe przyjęcia. W jednym miejscu zostały zebrane przepisy na pasty z jaj, sera, ryb i wędlin. Poprzedzono je wstępem objaśniającym zasady przyrządzania past. W części *Sałatki to potrawy smaczne, ogólnie lubiane i łatwe do wykonania* prócz przepisów wskazane zostały uniwersalne podpowiedzi na temat właściwego przygotowania sałatek, ich zastosowania i podawania. *Kanapki w różny sposób wykonane* to fragment omawiający zasady organizacji pracy przy robieniu śniadań oraz rodzaje pieczywa. Zawarto tu także szereg oryginalnych przepisów na kanapki: z pastami, tradycyjne (dekorowane), tortowe, sandwicze, słodkie i kanapki-koreczki. W części *Sery na słodko i na słono* autorka eksponuje wartość odżywczą serów. Podpowiada m.in., jak przyrządzić ser twarogowy z różnymi dodatkami (do śniadań, podwieczorków, kolacji i na kanapki), podaje przepisy na szybkie, łatwe i smaczne desery z sera twarogowego.

Niemalą miejsca zajmują w książce przepisy na potrawy z owoców (kompoty gotowane i z owoców mieszanych, owoce w galaretkę, owocowe sałatki i kisiele); z mleka (kisiele mleczne, desery z kasz na mleku, kremy, galaretki, mleczka, koktajle, napoje z mleka, serwatki, maślanek); „błyskawiczne” potrawy z jaj (gotowane na twardo i miętko, po wiedeńsku, jajecznice z różnymi dodatkami, sadzone, w koszulkach, faszzerowane, omlety jajeczne) oraz napoje zimne i gorące (herbata, kawa, kakao, koktajle mleczno-owocowe).

Rozdział *Gotowanie* kumuluje przepisy na: potrawy gotowane z warzyw (szybko gotujące się i łatwe do przyrządzenia), z mięsa i ryb, z mąki (w tym ciasta zagniatane na stolicy i potrawy z makaronów fabrycznych), dania z kasz, nasion strączkowych suchych, zupy (na wywarach z warzyw, kości, grzybów i mięs oraz owocowe) i sosy (gorące, zimne na bazie majonezu i śmietany, na bazie galaretki owocowej lub

18 Tamże, s. 305.

borówek czy żurawin z jabłkami oraz do potraw słodkich). *Smażenie* to część dotycząca potraw smażonych z ryb, mięsa, mąki, kasz i grzybów. Zawarto w niej także propozycje na ciasta smażone w małej (np. naleśniki w rozmaitych wariantach placuszki, racuchy, grzanki) lub dużej ilości tłuszczu (np. faworki, róże karnałowe).

Przepisy kulinarne na potrawy duszone, takie jak np. kurczak duszony, królik duszony, zrazy wołowe bite z pieczarkami, jarzynami lub grzybami, gulasz wołowy, paprykarz cielęcy, flaczki z filetów dorsza i wiele innych, tworzą trzon rozdziału *Duszenie*. Zebrane w nim receptury zostały poprzedzone uwagami na temat procesu duszenia, który jest zdefiniowany jako „połączenie procesu smażenia i gotowania”. Wśród składających się nań czynności autorka szczegółowo wyróżnia następujące:

[...] mięso solimy, oprószamy mąką, obsmażamy na tłuszczu, wkładamy do rondla, dodajemy podsmażaną cebulę (lub warzywa), przyprawy korzenne (pieprz, listek laurowy, czosnek itp.), zalewamy niedużą ilością wody i dusimy (gotujemy w małej ilości wody) pod przykryciem na słabym ogniu (ubytek wyparowanej wody dopełniamy w miarę potrzeby wodą wrzącą). Mięsa duszone muszą się dusić w tak zwanym «krótkim sosie», gdyż wtedy są smaczne i bardziej aromatyczne. Do duszenia należy wybierać grube naczynia oraz podkładać pod garnek płytkę, aby zapobiec przypaleniu potrawy¹⁹.

Pieczenie to ostatni z rozdziałów zawierających propozycje potraw. Współtworzą go dwa segmenty. Pierwszy dotyczy pieczenia mięs i omawia zasady wyboru mięsa do pieczenia, domowe sposoby poddawania mięsa kruszeniu i częściowo konserwowaniu, różne metody pieczenia, wartości odżywcze pieczonych mięs i ich właściwości. Drugi traktuje o pieczeniu ciast: kruchych, półkruchych, biszkoptowych i drożdżowych.

W książce nie mogło zabraknąć przepisów na dania do dziś wspominane z sentymentem przez Polaków dorastających w PRL (i nadal chętnie przygotowywane, choć obecnie w bardziej wyrafinowanej odsłonie), jak grysik (kasza manna) z sokiem wiśniowym, płynny kisiel owocowy, kakaowy kogel mogel, zupy mleczne z makaronem, obiadowy makaron z twarogiem, leniwe pierogi z bułką tartą, ryż zapiekany z jabłkami serwowany ze słodką śmietaną, racuchy obficie posypane cukrem itd.

Autorka książki uznaje, że „przyrządzanie potraw to nie tylko gotowanie, ale i wiedza”²⁰. Z tego względu zamieszcza w publikacji obszerny rozdział *Wiadomości potrzebne i ciekawe*, zawierający ciekawostki związane z nazwami niektórych potraw, pochodzeniem oryginalnych produktów spożywczych i ich nieznanym wy-

19 Tamże, s. 303–304.

20 Tamże, s. 19.

korzystaniem. Część omówionych w tej części zagadnień nosi charakter *stricte* popularnonaukowy, np. kwestia składników odżywczych występujących w produktach spożywczych, tabelaryczne zestawienia norm żywieniowych (Dzienne racje pokarmowe dla dzieci w wieku 8–15 lat, opracowane przez Instytut Matki i Dziecka oraz Dzienne racje pokarmowe dla młodzieży, opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia), problem wyżywienia ludności Polski i świata, wspominki o uczonych-miłośnikach sztuki kulinarnej, tradycja kuchni polskiej itd. S. Witkowska wielokrotnie przywołuje w książce znane i wielkie postaci, które przywiązywały wagę do jedzenia i gotowania, starając się w ten sposób podnieść prestiż tej codziennej, strywalizowanej czynności:

[...] pragnę utwierdzić Was w przekonaniu, że umiejętność gotowania (w szerokim tego słowa znaczeniu) nie tylko w niczym nie umniejsza naszej wartości, ale wręcz przeciwnie podnosi nas w oczach otoczenia i budzi uznanie²¹.

Na potwierdzenie tych słów przytacza we wstępie argument, który ma trafić do młodego czytelnika – wielu sławnych i wielkich uczonych, bohaterów, aktorów, niedysyjszych celebrytów, traktuje sprawy żywienia i przyrządzania potraw nie tylko jako istotne, ale i przyjemnościowe.

W książce przeważają jednak treści o charakterze poradnikowym, jak np. planowanie posiłków i codziennych jadłospisów, wyposażenie kuchni w naczynia i przybory kuchenne, organizacja pracy i umiejętne wykorzystanie czasu w kuchni, wreszcie – organizacja wycieczek, biwaków i weekendów pod namiotem.

Sporo miejsca zajmują w publikacji praktyczne porady dotyczące „kultury stołu”, czyli estetycznego nakrycia, doboru odpowiednich naczyń, podania potraw i ich dekorowania z wykorzystaniem „dodatków jadalnych” oraz zasad „okołostolowego” *savoir vivre’u* (np. obowiązki gospodarzy zapraszających gości, zachowanie przy stole). Uzasadniając istotność wprowadzenia tych zagadnień do książki kucharzkiej, autorka pisze:

ważne jest nie tylko to, co jemy, ale również w jakich warunkach spożywamy posiłki, a także jak jemy (czy umiemy ładnie jeść i posługiwać się sztuccami) i jak nakrywamy stół do naszych codziennych i okolicznościowych posiłków [...]. Estetyczne podawanie potraw i estetyka stołu świadczą o kulturze życia codziennego [...]²².

W większości jednak zamieszczone w tomie porady są wypełnione wiedzą technologiczną: o sposobie przechowywania półproduktów i przyrządzanych dań, o normach czystości i przepisach sanitarnych Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej, czyli popularnego w PRL Sanepidu, który był „postrachem” miejsc zbiorowego ży-

21 Tamże, s. 13.

22 Tamże, s. 17.

wienia. Z wielu nazw przepisów domowej kuchni emanuje siermiężność jadłospisu skromnego obywatela, m.in. kluski lane lub kładzione, kopytka z purée ziemniaczanego produkcji przemysłowej, potrawy z makaronów fabrycznych, miseczkki z taniej mortadeli, kiełbasa zwyczajna obsmażana z serem jako potrawa ekspresowa (rekomenduje się ją nawet jako danie awaryjne w przypadku wizyty nieoczekiwanych gości).

Książka S. Witkowskiej próbuje także upowszechniać nowe obyczaje kulinarne, np. kolację jako wspólnie przygotowywany posiłek dla całej rodziny, który miałby uzupełniać żywienie w mało lubianych stołówkach szkolnych i pracowniczych:

[...] stołując się poza domem, nie zawsze otrzymujemy posiłki pełnowartościowe i nie zawsze potrawy lubiane, dlatego oczekujemy na ten domowy posiłek, dzięki kolacji możemy zaspokoić nasze upodobania smakowe, a czasem i łakomstwo²³.

Nowinką wprowadzoną w poradniku *Nastolatki gotują* był historyczny przegląd zwyczajów kulinarnych z przepisami na potrawy wigilijne, bowiem w państwie ateistycznym „widomą oznaką zachowania kuchni polskiej są Święta Bożego Narodzenia i Święta Wielkanocne”²⁴ oraz egzemplifikacje wielkich uczonych, którzy samodzielnie przygotowywali świąteczne potrawy. Jak przystało na epokę, książka została także uzupełniona w indoktrynujący podrozdział *Problemy wyżywienia ludności naszego kraju i wyżywienia ludności świata nie mogą być nikomu obce*, z przypomnieniem m.in. głośnej w PRL akcji żniwnej „Každy kłos na wagę złota”.

Publikacja została wydana w miękkiej, lakierowanej okładce. Kompozycja plastyczna okładki jest dość konwencjonalna jak na czasy, w których została zaprojektowana. Przedstawienie w centralnym polu tła okładki młodej, kolorowo ubranej dziewczyny bawiącej się preclami stanowi bezpośrednie nawiązanie do tytułu: wskazuje zasadniczego adresata książki i określa jej przynależność gatunkowo-formalną. Kuchenne odesłanie, tzw. scena kulinarna²⁵, widoczne jest zresztą już w samym tytule, który stanowi swoistą ciekawostkę dla czytelnika, a jednocześnie syntetyzuje rzeczywistość przedstawioną w utworze, wskazując bezpośrednio na jego zawartość.

Poradnik uzupełniają liczne rzuty, schematy i przekroje, opracowane (jak okładka) przez znaną peerelowską graficzkę i pisarkę Alicję Szubert-Olszewską. Wśród 75 rycin wyróżnionych w *Spisie rysunków* wyróżnić można kilka grup tematycznych. Są to:

23 Tamże, s. 398.

24 Tamże, s. 445.

25 W. Żarski, *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, Koszalin 2010, s. 202.

- czynności kuchenne (np. szorowanie i płukanie warzyw, krojenie marchwi i cebuli, krojenie bułki i chleba na kanapki, sprawdzanie świeżości jaj, obieranie ziemniaków specjalnym nożykiem, sprawianie śledzi, krojenie makaronu i łazanek, pieczenie w piekarniku na brytfannie lub ruszcie itd.),
- bezpieczeństwo w kuchni (np. zapalanie gazu w kuchence, zdejmowanie garnka z palnika przy użyciu łopawicy),
- urządzenia i przybory kuchenne (np. drobny sprzęt potrzebny w kuchni, noże kuchenne, różne rodzaje łopatek kuchennych, minirobot, toster, naczynie żaroodporne wielofunkcyjne, podgrzewacze stołowe, garnek do smażenia frytek, garnek do gotowania ryby, garnek do gotowania w kąpielu wodnej itd.),
- czynności składające się na przygotowanie potrawy (np. przygotowywanie pierożków, ucieranie majonezu, przygotowywanie naleśników i ich formowanie, formowanie rantu na kruchym placku, przekrawanie ciasta na tort itd.),
- gotowe dania (np. kluski lane, kluski kładzione, spaghetti, kotlety panierowane, faworki, szaszłyki, kruche ciastka, ciasto drożdżowe itd.),
- dekorowanie potraw i stołu (np. nacinanie rzodkiewek w różyczki i wachlarzyki, krojenie ogórka do dekoracji kanapek i sałatek, dekorowanie kanapek, dekorowanie pucharka wianuszkami z cukru – „szronem”, nakrycie do obiadu, sztucze stołowe, ułożenie serwetek itd.),
- etykieta przy stole (np. jak należy, a jak nie należy zachowywać się przy stole).

Ryciny są tu zintegrowane z tekstem językowym, który nadaje rysunkowi pełny wymiar dydaktyczny. Umiejętnie wkomponowana w tekst ilustracja wzbogaca w tym przypadku ten rodzaj przekazu tekstowego, jakim jest książka kucharska, pozwalając jednocześnie czytelnikowi na zatrzymanie się nad szczegółem konkretnej czynności kulinarnej czy detalem potrawy. Kooperacja, a rzecz można, że nawet symbioza obu systemów: werbalnego i ikonycznego, przyspiesza proces recepcji u młodego odbiorcy i powoduje, że profesjonalna wiedza wydaje się być przekazywana w sposób bardziej przystępny.

Ekspresję książki wzmacniają cztery podwójne wkładki z całostronicowymi zdjęciami fotografa Janusza Czarneckiego, autora zdjęć do kilkudziesięciu książek kucharskich wydanych w okresie PRL. Kolorowe zdjęcia dołączone do poradnika kulinarnego *Nastolatki gotują* to niewątpliwie *novum* w odniesieniu do tego typu publikacji. Stanowią one rozmaite wizualizacje gotowego jedzenia: nietypowych sposobów podania przekąsek (np. sałatki podawane w wydrążonych pomidorach, grzyby duszone podawane w „miseczkach” z mortadeli lub kokilkach), fantazyjnie przybranych potraw (np. kanapki-koreczki i nadziewane jaja), gotowych zestawów na okolicznościowe spotkania młodzieżowe (np. „zimny bufet dla gości”

oraz „słodkie przyjęcie” złożone z kakao, sernika, placka ze śliwkami i strudli), prawidłowo i estetycznie nakrytego stołu, praktycznie i nowoczesnie urządzonej kuchni, zastosowań ultranowoczesnych (jak na PRL) urządzeń kuchennych (np. brytfanna i różno do pieczenia kurczaka), biwaku zorganizowanego w plenerze.

Fotografia produktowa czy reklamowa żywności niewątpliwie wpływała na sposób odbioru samego pożywienia, oferując czytelnikom „przyjemność płynącą z patrzenia”²⁶. Podnosiła także atrakcyjność książki kucharskiej, zwłaszcza wśród młodszej generacji, dla której komunikacja prowadzona głównie poprzez media audiowizualne (telewizja) stawała się w owym czasie dominująca. Fotografie kulinarne są uznawane przez badaczy za „konstytucyjny składnik” nowoczesnych książek kucharskich, wpisujący się w korowód formatów wizualnej kultury kulinarnej. Dziś łatwiej sobie wyobrazić książkę kucharską bez przepisów niż pozbawioną fotograficznych reprezentacji potraw. Nowoczesne książki kucharskie, także te dla najmłodszych, zmontowane są niemal w całości z fotografii, przepis jest w nich zaledwie dodatkiem (tzw. foto cookbook). Na funkcję apelatywną i informacyjną fotografii w książkach kucharskich wskazuje m.in. Waldemar Żarski. Jego zdaniem za ich pośrednictwem:

odbiorca widzi obraz przyrządzonej potrawy i nawiązuje pierwszy kontakt z tekstem szybciej niż tylko w przypadku samej nazwy potrawy. Obraz ten pozostaje w relacji komplementarnej wobec całego tekstu [...] jeśli wzbogaca wiedzę odbiorcy o informacje uzupełniające, np. sposób podania i dekorowania potrawy, forma i kolorystyka składników i surowców. [...] Takie uzupełniające informacje z racji swego selektywnego charakteru mogą wzbudzać zainteresowanie pewnej części czytelników²⁷.

Niewątpliwie fotograficzny materiał zamieszczony w książce S. Witkowskiej zwiększał zaangażowanie młodego odbiorcy, który dzięki wizualizacji treści wracał do książki wielokrotnie. Co więcej: fotografie sprawiały, że treść stawała się bardziej dostępna i wiarygodna. Rynkowy sukces tej bogato jak na swoje czasy ilustrowanej książki kucharskiej dowodzi, że obraz pełnił także ważną funkcję reklamową.

Upowszechnianie się barwnych fotografii reklamowych w dziecięcych poradnikach kucharskich wydawanych w Polsce w latach 80. XX wieku wynikał zatem nie tylko z rozwoju technologii poligraficznych. Wiązał się także z procesem emancypacji dziecka jako pełnoprawnego konsumenta i partnera rynkowego²⁸, dokonują-

26 Zob. T. Campbell, *Fotografia żywności od kuchni*, przeł. P. Imieliński, Łódź 2014 oraz H. Dujardin, *Ujęcia ze smakiem. Kulisy fotografii kulinarnej i stylizacji dań*, przeł. P. Cieślak, Warszawa 2012.

27 W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008, s. 159–160.

28 B. Frączak-Rudnicka, *Dzieci w roli konsumentów – przyspieszona socjalizacja konsumencka*, [w:] *Zmiana czy stagnacja? Społeczeństwo polskie po czterdziestu latach transformacji*, red. M. Marody, Warszawa 2004, s. 88–89.

cym się na zachodzie Europy i w Stanach Zjednoczonych już od połowy XX wieku. Został on wygenerowany za sprawą rozwoju rynku dóbr i usług konsumenckich intencjonalnie adresowanych do dzieci i młodzieży. Towarzyszyła mu ewolucja narzędzi nowoczesnego „kindermarketingu” oraz intensyfikacja działań reklamowych, mających na celu nie tylko bezpośredni wpływ na decyzje najmłodszych o zakupach określonych produktów, lecz także wykreowanie w nich świadomości marki. W toku socjalizacji konsumenckiej produkty adresowane do dzieci i młodzieży (zwłaszcza artykuły spożywcze i zabawki), ale także książki, stawały się miejscem coraz bardziej intensywnego stosowania treści reklamowych i marketingowych, kolorowych, atrakcyjnych, zachęcających młodych nabywców (bądź ich opiekunów) do konsumowania i nabywania określonych towarów i marek.

W Polsce zjawiska te upowszechniły się w pełni dopiero w warunkach gospodarki wolnorynkowej po 1989 roku. Jednakowoż rozwiązania napotymane już wcześniej w książkach takich, jak *Nastolatki gotują*, z pewnością można uznać za zwiastun tych tendencji w obszarze rynku dla dzieci i młodzieży, swoisty „powiew upragnionego Zachodu”, do którego w PRL dostęp był utrudniony. Był to równocześnie jeden z istotnych „faktorów popularności” książki w dekadzie lat 80. ubiegłego wieku. Sama książka jako towar deficytowy w PRL była wówczas chętnie kupowana, stając się także pożądanym prezentem.

***Nastolatki gotują* „kultową książką kucharską” – kilka słów o współczesnych świadectwach lektury poradnika**

Nastolatki gotują jak każda książka ma swoją historię – genezę, tajniki aktu twórczego, okoliczności i miejsce wydania, historie kolejnych edycji, ingerencje wydawców, projekty okładek, nakłady, wyniki sprzedażowe. Ma także historię swojej lektury, manifestującą się w skali mikro- w doświadczeniach indywidualnych czytelników, nierzadko rozciągniętych w czasie i pokazujących konkretne, jednostkowe (choć tworzące wspólne ramy społecznego obiegu) reakcje na książkę. Rozwój przestrzeni dla książki w Internecie stworzył możliwość zapisu własnych doświadczeń lekturowych i sprawił, że dzielenie się nimi stało się udziałem czytelników „nieprofesjonalnych”. Przemiany technologii i demokratyzacja mediów pozwoliły im się ujawnić i wypowiedzieć lub choćby zaznaczyć swoje doświadczenia czytelnicze²⁹. Świadectwa pojedynczych doświadczeń lektury, zamieszczane m.in. w komentarzach na stronach wydawnictw, księgarni, blogach i portalach czytelniczych, nierzadko są lekceważone przez badaczy i profesjonalną krytykę literacką, bywa-

29 Zob. J.A. Cordón-García, J. Alonso-Arévalo, R. Gómez-Díaz, D. Linder, *Social Reading: Platforms, Applications, Clouds and Tags*, Oxford 2013, <https://www.scribd.com/read/282654970/Social-Reading-Platforms-Applications-Clouds-and-Tags> [dostęp: 15.07.2022].

ją uważane za dyletanckie i nieprofesjonalne, przepełnione nostalgią za utraconą niewinnością lektury. Tymczasem te czytelnicze opowieści o prywatnych historiach czytania mogą być poznawczo niezwykle interesujące, ponieważ dostarczają wiedzy o społecznym życiu i użyciu książki, o autentycznych czytelniczych reakcjach (przeżyciach i emocjach) na nią, prowadząc wprost ku kategoriom „wspólnoty lekturowej” Rogera Chartiera i „wspólnoty interpretacyjnej” Stanleya Fisha, określających kulturowe możliwości lektury i obiektywizujących wykładnię znaczenia tekstu³⁰.

O krytycznych wypowiedziach, w których dominującą rolę odgrywają emocje wywołane lekturą, pisał Michał Głowiński już w 1975 roku w swoich rozważaniach nad stylami odbioru:

W obręb przekazów, w których problemy czytania i odbioru zostały stematyzowane, włączyłbym także pewien typ wypowiedzi krytycznych, ten mianowicie, który można określić jako krytykę impresjonistyczną. W tym wypadku jednak chodzi [...] o wszelkie wypowiedzi krytyczne, w których elementem najistotniejszym jest przekazywanie wrażeń doznawanych pod wpływem czytanego dzieła. Krytyka tego typu dużo bliższa jest zapisom intymnym niż dyskursowi krytycznemu o charakterze analitycznym bądź programowym³¹.

Andrzej Skrendo zwrócił uwagę, że typologia kategorii badawczej, jaką jest „świadection lektury” M. Głowińskiego, z przyczyn oczywistych nie obejmuje świadectw lektury znajdujących się w Internecie, który „daje zupełnie nowe możliwości ekspresji i stanowi sferę największej demokracji”³². To właśnie globalna sieć zawiera najbogatszy i najbardziej różnorodny zbiór nieprofesjonalnych świadectw lektury, także tych dotyczących książki *Nastolatki gotują* S. Witkowskiej. Przegląd „miejsc” obecności książki w zasobach internetowych, dokonany na potrzeby niniejszego artykułu, pozwolił na wyróżnienie trzech zasadniczych kategorii. Są to: internetowe platformy sprzedażowe, tematyczne serwisy społecznościowe poświęcone kulinarium oraz blogi i fora czytelnicze.

„Zaczytane”, noszące mniej lub bardziej widoczne ślady użytkowania, na ogół jednak „w stanie dobrym”, egzemplarze różnych wydań książki *Nastolatki gotują*, znaleźć można na otwartych aukcjach internetowych sklepów antykwarycznych i księgarni dla koneserów (np.tezeusz.pl). Pojawiają się również w ofertach największych polskich platform sprzedażowych, jak allegro.pl, olx.pl, sprzedajemy.pl.

30 Zob. R. Chartier, *Wspólnoty lekturowe*, [w:] *Czy książki wywołują rewolucję? Szkice z historii książki, lektury i kultury piśmiennej*, red. i posłowie P. Rodak, Warszawa 2019 oraz S. Fish, *Interpretacja, retoryka, polityka*, przeł. K. Abriszewski i in., Kraków 2002.

31 M. Głowiński, *Świadectwa i style odbioru*, „Teksty. Teoria Literatury. Krytyka. Interpretacja” 1975, nr 3 (21), s. 13.

32 A. Skrendo, *Nieprofesjonalne świadectwa lektury*, [w:] *Obraz literatury w komunikacji społecznej po roku '89*, red. A. Werner, T. Żukowski. Warszawa 2013, s. 190–212.

oraz vinted. Wprowadzanie w ten sposób książki do wtórnego obiegu czytelniczego świadczy o tym, że publikacja S. Witkowskiej była chętnie kupowana (jako towar ogólnie trudno dostępny) w latach 80. XX wieku i można sądzić, że jest do dzisiaj obecna w tysiącach polskich domów.

Wymiernym świadectwem użytkowania tekstu S. Witkowskiej we współczesnej kuchni są przepisy kulinarne publikowane na stronie największego polskiego serwisu kulinarnego „Smaker”. Znaleźć tu można 120 przepisów przygotowanych na podstawie proponowanych w poradniku receptur. Każdorazowo są one zwizualizowane fotografiami potraw, wykonanymi samodzielnie przez użytkowników przygotowujących poszczególne dania³³. Co ciekawe, w stylizacji tych potraw dostrzec można dbałość o szczegóły związane z oryginalnym peerelowskim nakryciem stołu (charakterystyczne obrusy/ceratki w czerwoną lub niebieską pepitkę) i modnymi wówczas porcelitowymi naczyniami. Są to przepisy – nierzadko uwspółcześnione, innym razem trzymające się mocno pierwotnej, „książkowej” receptury – na: zupy (np. flaki z zapalaną mąką, kapuśniak, flaczki ze skórek wieprzowych z dodatkiem flaków wołowych, ogórkowa z ziemniakami i zacierką, szlachetny żur z pieczarkami, zupa krem z kalarepy, zupa szczawiowa ze swojego szczawiu), dania główne (np. warzywa z ryżem, zapiekanka Cottage Pie, młode ziemniaki z bobem i boczkiem, sztuka mięsa z młodymi ziemniakami i pomidorami, kluski ziemniaczane łyżką kładzione, pyzy z mięsem, fasolka po bretońsku, grzyby po rosyjsku), wędliny (np. kiełbasa język na duszonej cebulce), sałatki (np. sałatka jarzynowa, sałatka z młodych buraków i truskawek, sałatka z tuńczyka, warzywna sałatka ze świąteczną dekoracją, sałatka warstwowa), przetwory (np. mini-buraczki konserwowe, marynowane maślaki, bigos do słoików), desery (np. makówki, jabłecznik, tradycyjny murzynek, może być z kremem), dodatki (np. sos z maślaków, purée z topinamburu). Aktywność użytkowników serwisu doskonale obrazuje skala zainteresowania konkretnym przepisem, mającym od kilku lub kilkadziesiąt polubień (tzw. lajków).

Serwis kulinarny Smaker publikuje też dwa wideoprzepisy nawiązujące do receptur z poradnika S. Witkowskiej. Są to kilkuminutowe materiały filmowe, udostępnione także w serwisie YouTube: *Jak gotować ziemniaki w mundurkach? Co warto wiedzieć*³⁴, który doczekał się 521 odsłon oraz *Pieczona golonka+frytki z batatów+surówka, czyli Rapa z Żabką gotują obiad:-)*³⁵, odtworzony aż 2272 razy.

33 Zob. *Przepisy*: Sabina Witkowska *Nastolatki gotują* (120), <https://smaker.pl/polecane/sabina-witkowska-nastolatki-gotuja> [dostęp: 15.07.2022].

34 Zob. *Jak gotować ziemniaki w mundurkach? Co warto wiedzieć? Ile minut się gotują*, <https://smaker.pl/film-jak-gotowac-ziemniaki-w-mundurkach-co-warto-wiedziec-ile-minut-sie-gotuja,19683,mangiare> [dostęp: 15.07.2022].

35 Zob. *Pieczona golonka+frytki z batatów+surówka, czyli Rapa z Żabką gotują obiad:-)*, <https://smaker.pl/film-pieczona-golonka-frytki-z-batатов-surowka-czyli-rapa-z-zabka-gotuja>

Wspomnieniowe komentarze na temat aktualności przepisów proponowanych przez S. Witkowską można znaleźć w serwisie Kuchnia.wp.pl. Jednym z bardziej emocjonujących wątków okazał się ten dotyczący „awanturki rodem z PRL”, czyli pasty rybnej, popularnego przysmaku epoki. „Przepis na pastę znalazł się oczywiście w książce *Nastolatki gotują* i był polecany na prywatki młodzieżowe czy też wspólną naukę. To tylko potwierdza popularność i prostotę awanturki w czasach PRL. Była ona serwowana na obozach i koloniach dla dzieci i młodzieży, a jednocześnie nie gardzono nią w przypadku «dorosłych» imprez”, „Z awanturką pospolite krakersy nabierały szyku i smaku”, „Awanturka z sera i piklinga plus cebulka była u mnie i u wszystkich znajomych w tamtych czasach: 1975–1985. Robiliśmy nawet nakładki do koreczków na różne okazje” – przypominają nostalgicznie użytkownicy³⁶.

Wielu blogerów kulinarnych wymienia publikację S. Witkowskiej jako stale wykorzystywane źródło wiedzy kulinarnej, użyteczne nie tylko w przygotowaniu konkretnych potraw, ale też w rozwiązywaniu kuchennych wyzwań. Przykładowo: autorka bloga OLAINTHEKITCHEN pisze o książce w kontekście tematu *Co zrobić, żeby ciasto drożdżowe było zawsze idealne?*³⁷.

Książkę często znaleźć można pośród blogowych rekomendacji kulinarnych dla adolescentów. Dla przykładu: autorzy serwisu mojeGotowanie.pl polecają ją jako interesującą, choć w gronie wybranych do prezentacji „najstarszą”, propozycję „dla młodych kuchcików”:

Książka *Nastolatki gotują* Sabiny Witkowskiej została wydana w 1985 roku i na wiele lat stała się obowiązkową propozycją dla osób stawiających pierwsze kroki w gotowaniu. Prawdopodobnie macie ją na półce w domowej biblioteczce. Współcześnie książka jest z rodzaju ciekawostek wydawniczych. Niektóre z jej treści odrobinę się zestarzały np.: wygląd ówczesnie nowoczesnej kuchni lub stosowane produkty. Należy pamiętać, że składniki i dania były tworzone na miarę PRL-owskiej rzeczywistości. O fit produktach ani superfoods nikt wtedy nie słyszał. Jednak spora część przepisów nadal może służyć jako podstawowe źródło inspiracji oraz być wizytówką lat 80. ubiegłego wieku³⁸.

W opiniach zafascynowanych kuchnią i gotowaniem użytkowników Internetu, publicystów i blogerów kulinarnych książka jest określona jako „kultowa”. Tak ety-

obiad,15192,rapa [dostęp: 15.07.2022].

36 M. Kijowska, *Awanturka rodem z PRL. Pasta dla smaku i zdrowia*, <https://kuchnia.wp.pl/awanturka-rodem-z-prl-pasta-dla-smaku-i-zdrowia-6228394428352129a> [dostęp: 15.07.2022].

37 *Co zrobić żeby ciasto drożdżowe było zawsze idealne?*, <http://olainthekitchen.blogspot.com/2013/05/co-zrobic-zeby-ciasto-drozdzowe-byo.html> [dostęp: 15.07.2022].

38 A. Daniluk, *Nastolatki w kuchni. Książki dla młodych kucharzy*, <https://www.mojegotowanie.pl/artukul/nastolatki-w-kuchni-ksiazki-dla-mlodych-kucharzy> [dostęp: 15.07.2022].

kietuje ją m.in. autorka artykułu na temat najważniejszych polskich książek kucharskich, wskazując poradnik jako pozycję obowiązkową, podstawę wczesnej edukacji kulinarnej, i zaleca jej wprowadzanie „zanim jeszcze maluchy nauczą się robić idealny suflet, sushi czy wołowinę po burgundzku” (do czego są zachęcane m.in. w popularnym programie telewizyjnym *Master Chef Junior*):

To świetna pozycja dla kulinarnych laików w każdym wieku, ponieważ krok po kroku, prostym językiem tłumaczy kuchenne ABC, od robienia naleśników, placzków czy wywaru, przez instrukcje dotyczące sprawnego krojenia i siekania lub zasad duszenia po przepisy dla bardziej zaawansowanych, którymi nie pogardzi doświadczony adept kuchni. Z instrukcjami Witkowskiej pierwsze kroki w gotowaniu zrobi nawet pierwszoklasista, a wystarczająco zaangażowany uczeń gimnazjum może zaserwować rodzinie trzydaniowy obiad. Od pierwszego wydania książki minęło ponad 30 lat, a co za tym idzie nasza wiedza o gotowaniu nieco się zmieniła, dlatego po *Nastolatki...* warto sięgać przede wszystkim dla kulinarnych podstaw, bo zasady gotowania rosółu, ubijania piany z białek czy receptury na idealne naleśniki opierają się nowoczesności i próbom czasu³⁹.

Publikacja określana jest przez czytelników jako „słynna” i „pozycja obowiązkowa” wśród książek kucharskich, które „kształtowały naszą narodową tożsamość kulinarną od XIX wieku”: „Sabina Witkowska swoje kulinarne ABC umieściła w słynnej już książce *Nastolatki gotują* [...], która do dziś pozostaje pozycją obowiązkową dla kulinarnych abnegatów, niezależnie od wieku” – stwierdza autorka jednego z internetowych rankingów najbardziej znaczących w dziejach polskich książek kucharskich⁴⁰.

Głosy czytelników, przybierające formę rozbudowanych, rzadko jednozdaniowych notatek, będących wymiernym świadectwem o lekturze publikacji, znajdziemy na największym polskim serwisie internetowym, który jest poświęcony książkom – *Lubimyczytac.pl*. Wprawdzie podstrona dedykowana tytułowi *Nastolatki gotują* w serwisie nie cieszy się zainteresowaniem bardzo szerokiego grona użytkowników, nie doczekała się także burzliwej dyskusji, niemniej jednak została oceniona przez 82 członków czytelniczej społeczności, uzyskując ogólną ocenę 7,2 w przyjętej dziesięciopunktowej skali. W indywidualnych opiniach użytkownicy serwisu podkreślają, że *Nastolatki gotują* to: książka „rewelacyjna”, „dobra dla osób uczących się gotować”, „doskonała dla osób, które nigdy wcześniej nie miały styczności z kuchnią, wszystko jest tu wytłumaczone krok po kroku”. I tak też została zapamiętana przez czytelników – jako ich „pierwsza książka kucharska”, dzięki której

39 K. Szulik, *Od pierogów do zupy z żółwia, czyli kultowe polskie książki kucharskie*, https://www.dobrzemieszkaj.pl/kuchnia_i_jadalnia/agd/109/od_pierogow_do_zupy_z_zolwia_czyli_kultowe_polskie_ksiazki_kucharskie,200115.html [dostęp: 15.07.2022].

40 *Kultowe polskie książki kucharskie*, <https://nokautrozrywka.pl/artykuly/kultowe-polskie-ksiazki-kucharskie.html> [dostęp: 15.07.2022].

potrafią „gotować coś z niczego”. Wskazują, że *Nastolatki gotują* to książka „często używana” w ich domach, także przez najmłodszych członków rodziny, którzy nie pamiętają epoki PRL i ówczesnej propagandy sukcesu. Co istotne: młodzi ludzie przyznają, że powracają do niej z sympatii dla wspomnień o kuchni dzieciństwa rodziców. Wskazuje to na międzypokoleniowy charakter publikacji, która odgrywa rolę transmitera „kulinarnego kodu kulturowego”. Czytelniczka zalogowana jako lotosu_kwiat stwierdza: „mam tę książkę do dzisiaj – pamięta czasu młodości moich rodziców i jest już cała w rozsypce, jednak sentyment pozostaje. Zaglądając do niej, można zobaczyć, jak bardzo zmieniła się kuchnia w dzisiejszych czasach, jednak pomysły na proste dania umieszczone w książce nadal są niezawodne”⁴¹.

Publikacja postrzegana jest przez wspólnotę czytelników skupionych wokół serwisu Lubimyczytac.pl jako klasyczna, „klasyk kulinarny”, w którym można odnaleźć niezwykle przydatne dla siebie inspiracje i przywołać smaki dzieciństwa. Czytelnicy doceniają wielowątkowość i aktualność zebranych w niej informacji. Użytkowniczka ukrywająca się pod nickiem kasiaman55 pisze: „jestem z tej pozycji dumna [...]. Książka zawiera wiele pożytecznych rad dotyczących nie tylko przygotowywania samych potraw, ale też kwestii dotyczących spraw zdrowia, urody, planowania posiłków, ich serwowania, wyposażenia kuchni itd. Naprawdę bardzo pomocna lektura nie tylko dla nastolatki. Serdecznie polecam”⁴².

Zaprezentowane przykłady świadectw lekturowych, choć nie wyczerpują tematu, dowodzą obecności książki *Nastolatki gotują* S. Witkowskiej w przestrzeni komunikacyjnej Internetu i jej funkcjonowania w społecznym obiegu czytelnicznym, mimo że od jej pierwszego wydania upłynęło czterdzieści lat. Omawiana publikacja miała swój styl, zgodny z estetyką epoki i wyrażający wartości ważne dla kultury kulinarnej swego czasu oraz tworzących je grup społecznych. Niewątpliwie stanowi ważne źródło wiedzy o obyczajowości kulinarnej okresu PRL, o szeroko pojmowanej problematyce życia młodzieżowego codziennego i kultury „kuchni i stołu”, gotowania i żywienia. Jest refleksem rzeczywistości kulinarnej swojej dekady, źródłem poznania ideałów i wzorów funkcjonujących w tamtym czasie, systemu wartości, jaki tworzyła epoka. Określone modele zachowań kulinarnych i związane z nimi stereotypy upowszechniane w publikacji S. Witkowskiej na pewno były realizowane ze względu na jej szeroki rezonans społeczny. Z pewnością do życia zbiorowego społeczeństwa i prywatnego życia jednostek przenikały z książki wzory konsumpcyjne specyficzne dla dekady, wpływając zarówno na modę, jak i na obyczaje związane z kulturą kulinarną.

41 Zob. *Nastolatki gotują*, Sabina Witkowska, <https://lubimyczytac.pl/ksiazka/87658/nastolatki-gotuja> [dostęp: 15.07.2022].

42 Tamże.

Bibliografia

- Bednarek S., *W socjalistycznej kuchni*, [w:] *Nim będzie zapomniana. Szkice o kulturze PRL-u*, red. S. Bednarek, Wrocław 1997.
- Brocki M., *Nostalgia za PRL-em. Próba analizy*, „Konteksty” 2011, nr 1.
- Bromberg A., *Książki i wydawcy. Ruch wydawniczy w Polsce Ludowej w latach 1944–1957*, Warszawa 1958.
- Brzostek B., *PRL na widelcu*, Warszawa 2010.
- Campbell T., *Fotografia żywności od kuchni*, przeł. P. Imieliński, Łódź 2014.
- Chartier R., *Wspólnoty lekturowe*, [w:] *Czy książki wywołują rewolucję? Szkice z historii książki, lektury i kultury piśmiennej*, red. i posłowie P. Rodak, Warszawa 2019.
- Cybulski R., *Badanie rynku księgarskiego a badanie czytelnictwa*, [w:] *Książka i biblioteka w społeczeństwie*, Warszawa 1982.
- Dujardin H., *Ujęcia ze smakiem. Kulisy fotografii kulinarnej i stylizacji dań*, przeł. P. Cieślak, Warszawa 2012.
- Ehrismann O., *Tezy o pisaniu historii recepcji*, przeł. K. Krzemieniowa, „Pamiętnik Literacki” 1980, z. 1.
- Fish S., *Interpretacja, retoryka, polityka*, przeł. K. Abriszewski i in., Kraków 2002.
- Frątczak-Rudnicka B., *Dzieci w roli konsumentów – przyspieszona socjalizacja konsumenta*, [w:] *Zmiana czy stagnacja? Społeczeństwo polskie po czterdziestu latach transformacji*, red. M. Marody, Warszawa 2004.
- Friedrich J., „Socrealizm” w kuchni. Projekt programu badawczego, [w:] *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, red. T. Stegner, Gdańsk 2003.
- Głowiński M., *Świadectwa i style odbioru*, „Teksty. Teoria Literatury. Krytyka. Interpretacja” 1975, nr 3 (21).
- Has-Tokarz A., *Książki kucharskie i (około)kulinarne dla dzieci i młodzieży w Polsce w latach 1945–1989. Teksty – Funkcje – Konteksty*, Lublin 2016.
- Has-Tokarz A., *Technologia hitu – bestsellery współczesnego rynku książki dla młodych czytelników*, [w:] *Literatura i kultura popularna. Badania i metody*, red. A. Gemra, A. Mazurkiewicz, Wrocław 2014.
- Jackson H., *The Anatomy of Bibliomania*, New York 2001.
- Jameson F., *Archeologie przyszłości. Pragnienie zwane utopią i inne fantazje naukowe*, przeł. M. Płaza, M. Frankiewicz, A. Miszk, Kraków 2011.
- Kondek A., *Władza i wydawcy. Polityczne uwarunkowania produkcji wydawniczej w Polsce w latach 1944–1949*, Warszawa 1993.
- Milewska M., *Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL*, Warszawa 2022.

- Mozer M., *Bestseller*, [w:] *Słownik literatury popularnej*, red. T. Żabski, Wrocław 1997.
- Mozer M., *Bestseller w taktyce wydawców amerykańskich*, „Acta Universitatis Lodzianensis. Folia Librorum” 1995, t. 6.
- Mozer M., *Bestseller: wstęp do problematyki badawczej i próba definicji*, „Acta Universitatis Lodzianensis. Folia Librorum” 1998, t. 8.
- Piotrowski G., *Biesiadowanie w Polsce Ludowej*, „Łódzkie Studia Etnograficzne” 2007, t. 46.
- Piotrowski G., *Gastronacjonalizm od kuchni*, „Kultura Popularna” 2006, nr 3.
- Piotrowski G., *PRL na talerzu: rzeczywistość kulinarna Polski Ludowej (propozycja projektu badawczego: Polska Rzeczpospolita Ludowa na talerzu)*, „Sprawy Narodowościowe” 2008, z. 28.
- Popkomunizm. Doświadczenie komunizmu a kultura popularna*, red. M. Bogusławska, Z. Grębecka, Kraków 2010.
- Rekć M., *Nostalgia for Communism in the Collective Imaginations*, „Procedia – Social and Behavioral Sciences” 2015, nr 183.
- Roeske M., *Moda czy nostalgia? O tym jak PRL funkcjonuje w wyobraźni społecznej współczesnych Polaków*, „Kultura Popularna” 2014, nr 2.
- Skrendo A., *Nieprofesjonalne świadectwa lektury*, [w:] *Obraz literatury w komunikacji społecznej po roku '89*, red. A. Werner, T. Żukowski. Warszawa 2013.
- Ugrešić D., *Czytanie wzbronione*, przeł. D.J. Ćirić, Izabelin 2004.
- Vitkovska S., *Učites' gotovit'*, sokr. per. s pol'. N.E. Kaminska, nauč. red. V.D. Androsova, Moskva 1986.
- Witkowska S., *Nastolatki gotują*, Warszawa 1982 [wyd. 2 z 1983; wyd. 3 z 1987; wyd. 4 z 1988; wyd. 5 z 1989; wyd. 6 z 1992].
- Żarski W., *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008.
- Żarski W., *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, Koszalin 2010.
- Żbikowska-Migoń A., *O popularności pisarzy i dzieł literackich, jej kryteriach i wyznacznikach*, „Roczniki Biblioteczne” 1972, t. 22, z. 1/2.

Źródła internetowe

- Co zrobić żeby ciasto drożdżowe było zawsze idealne?*, <http://olainthekitchen.blogspot.com/2013/05/co-zrobic-zeby-ciasto-drozdzowe-byo.html> [dostęp: 15.07.2022].
- Cordón-García J.A., Alonso-Arévalo J., Gómez-Díaz R., Linder D., *Social Reading: Platforms, Applications, Clouds and Tags*, Oxford 2013, <https://www.scribd.com/read/282654970/Social-Reading-Platforms-Applications-Clouds-and-Tags> [dostęp: 15.07.2022].

- Daniluk A., *Nastolatki w kuchni. Książki dla młodych kucharzy*, <https://www.mojegotowanie.pl/artykul/nastolatki-w-kuchni-ksiazki-dla-mlodych-kucharzy> [dostęp: 15.07.2022].
- Jak gotować ziemniaki w mundurkach? Co warto wiedzieć? Ile minut się gotują*, <https://smaker.pl/film-jak-gotowac-ziemniaki-w-mundurkach-co-warto-wiedziec-ile-minut-siegotuja,19683,mangiare> [dostęp: 15.07.2022].
- Kasprzyk-Chevriaux M., *Kuchnia PRL dla niezaawansowanych*, <https://culture.pl/pl/artykul/kuchnia-prl-dla-niezaawansowanych> [dostęp: 15.07.2022].
- Kijowska M., *Awanturka rodem z PRL. Pasta dla smaku i zdrowia*, <https://kuchnia.wp.pl/awanturka-rodem-z-prl-pasta-dla-smaku-i-zdrowia-6228394428352129a> [dostęp: 15.07.2022].
- Kultowe polskie książki kucharskie*, <https://nokautrozrywka.pl/artykuly/kultowe-polskie-ksiazki-kucharskie.html> [dostęp: 15.07.2022].
- Nastolatki gotują, Sabina Witkowska*, <https://lubimyczytac.pl/ksiazka/87658/nastolatki-gotuja> [dostęp: 15.07.2022].
- Pieczona golonka+frytki z batatów +surówka, czyli Rapa z Żabką gotują obiad:-)*, <https://smaker.pl/film-pieczona-golonka-frytki-z-batadow-surowka-czyli-rapa-z-zabka-gotujaobiad,15192,rapa> [dostęp: 15.07.2022].
- Przepisy: Sabina Witkowska Nastolatki gotują (120)*, <https://smaker.pl/polecane/sabina-witkowska-nastolatki-gotuja> [dostęp: 15.07.2022].
- Szulik K., *Od pierogów do zupy z żółwia, czyli kultowe polskie książki kucharskie*, https://www.dobrzemieszkaj.pl/kuchnia_i_jadalnia/agd/109/od_pierogow_do_zupy_z_zolwia_czyli_kultowe_polskie_ksiazki_kucharskie,200115.html [dostęp: 15.07.2022].

Streszczenie

Ważnym obszarem transpozycji komunistycznego dziedzictwa do współczesnej kultury popularnej oraz nostalgicznych z nią utożsamień jest kultura i sztuka kulinarna epoki PRL. Artefaktem poddawany refleksji badawczej w tym kontekście często są książki kucharskie. Jednak te adresowane do dzieci i młodzieży właściwie się nie pojawiają, choć wyraźnie zaznaczyły swą obecność na ówczesnym rynku wydawniczym. Niektóre z nich ze względu na swoją popularność osiągnęły nawet status bestsellerów, pozycji „kultowych”, urastających do rangi tekstu kulturowego, symbolizujących kulinarne doświadczenia, wartości i postawy pokolenia młodych ludzi dorastających w czasach Polski Ludowej.

W artykule bliższej charakterystyce została poddana książka kucharska *Nastolatki gotują* Saby Witkowskiej, która jest najczęściej wydawanym w PRL poradnikiem kucharskim intencjonalnie adresowanym do nastoletniego odbiorcy. Publikacja po raz pierwszy

ukazała się w 1982 roku nakładem Państwowego Wydawnictwa Ekonomicznego. W latach 1984–1989 książkę wznowiono czterokrotnie, a jej łączny nakład wyniósł 550 tysięcy egzemplarzy. W artykule wskazane zostały czynniki, które zagwarantowały publikacji status bestsellera oraz rozpoznawalność wśród pokolenia ówczesnych nastolatków. Podjęte zostały ustalenia dotyczące obecności książki we współczesnej przestrzeni komunikacyjnej (przede wszystkim internetowej), identyfikacji „świadectw lekturowych”, dokumentujących funkcjonowanie książki w społecznym obiegu czytelniczym oraz interakcjach komunikacyjnych pomiędzy czytelnikami.

Słowa klucze: książka kucharska dla młodzieży, bestseller, Sabina Witkowska, kultura kulinarna w PRL, rynek książki, społeczny obieg książki, czytanie społeczno-ściowe.

***Nastolatki gotują* by Sabina Witkowska – the best-selling cookbook for young people on the Polish publishing market in the 1980s and its contemporary reception**

Summary

An important area of transposition of communist heritage into contemporary popular culture and nostalgic identifications with it is the culinary culture and art of the communist era. The artifact subjected to research reflection in this context is often cookbooks. However, those addressed to children and young people do not actually appear, although they clearly marked their presence in the publishing market of the time. The artifact subjected to research reflection in this context is often cookbooks. However, those addressed to children and young people do not appear, although they marked their presence in the publishing market of the time. Due to their popularity, some of them even reached the status of bestsellers, “cult” items, rising to the status of a cultural text, symbolizing the culinary experiences, values, and attitudes of a generation of young people growing up in the People’s Republic of Poland.

The article takes a closer look at the cookbook *Nastolatki gotują* by Sabina Witkowska, which is the most widely published cookbook in the People’s Republic of Poland intentionally aimed at a teenage audience. The publication was first published in 1982 by the Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne. The book was reissued four times between 1984 and 1989, with a total circulation of 550,000 copies. The article identifies the factors that guaranteed the publication’s bestseller status and recognition among the generation of teenagers at the time. Findings are made on the presence of the book in the contemporary communication space (primarily online), the identification of “reading testimonies”, and documenting the functioning of the book in the social circulation of reading, and communication interactions between readers.

Keywords: cookbook for teenagers, best-seller, Sabina Witkowska, culinary culture in the People’s Republic of Poland, book market, social circulation of the book, social reading.

Biogram

Dr hab. Anita Has-Tokarz, prof. UMCS – literaturoznawczyni, doktor habilitowany nauk humanistycznych w zakresie bibliologii i informatologii. Pracuje w Instytucie Nauk o Komunikacji Społecznej i Mediach UMCS w Lublinie. Członkini Polskiego Towarzystwa Edukacji Medialnej, Polskiego Towarzystwa Komunikacji Społecznej, Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej, Polskiej Sekcji IBBY (International Board on Books for Young People). Prowadzi badania dotyczące m.in. społecznego obiegu literatury/kultury popularnej, rynku wydawniczego, funkcjonowania książki dziecięcej w kulturze medialnej oraz edukacji czytelniczej, medialnej i informacyjnej młodego pokolenia. Autorka wielu publikacji z tego zakresu. Aktywna popularyzatorka nauki. Odznaczona Medalem Komisji Edukacji Narodowej.