

Violetta Mantajewska

"Samogon : historia i sposób jego przyrządzania w warunkach domowych", koncepcja, projekt, realizacja graficzna, wstęp R. Maciej, tłum. z języka rosyjskiego: M.L. Kalinowski, L. Trybus, R. Maciej, Warszawa 2010 : [recenzja]

Rusycystyczne Studia Literaturoznawcze 24, 189-193

2014

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Recenzja

Samogon. Historia i sposób jego przyrządzania w warunkach domowych. Koncepcja, projekt, realizacja graficzna, wstęp R. Maciej. Tłum. z języka rosyjskiego: M.L. Kalinowski, L. Trybus, R. Maciej. Warszawa 2010, s. 227.

Na początku było słowo. A słowo było u Boga. I tym słowem była wódka.

Wiktor Jerofiejew

Popularnonaukowa publikacja *Samogon. Historia i sposób jego przyrządzania w warunkach domowych*¹ warszawskiego wydawnictwa „Baobab” jest pochodną współczesnych kulturowych dyskursów kulinarnych: narracji antropologii kuchni, gastronomicznej eseistyki, filozofii smakoszostwa, mody na literackie, filmowe książki kucharskie², projektujące podstawowe mikroutopie codzienności, prywatne mikroutopie badawcze delektującego się życiem podmiotu. Urastają one do rangi jednej z tekstualnych dominant ponowoczesności³, rekonstruującej krytyki, będącej pierwotnie wyróżnikiem kultury francu-

¹ *Samogon. Historia i sposób jego przyrządzania w warunkach domowych.* Koncepcja, projekt, realizacja graficzna, wstęp R. Maciej. Tłum. M.L. Kalinowski, L. Trybus, R. Maciej. Warszawa 2010.

² Zob. B. Deptuła: *Literatura od kuchni.* Warszawa 2013; P. Wnuk: *Kuchnia filmowa.* Noty filmowe P. Czernakowski. Kraków 2013. Liczne przeglądy filmowe: *Kuchnia+foodfilm-fest 5; Soczyste kino. Przegląd najlepszych filmów kulinarnych.* Warszawa, 22—24 XI 2013. Spektakle o jedzeniu: *Bierście i jedzcie* duetu M. Strzępka, P. Demirski (prapremiera musicalu odbyła się na scenie Teatru Rozrywki 19 grudnia 2013 roku).

³ Por. pierwszą książkę krytyczną rekonstruującą genre rosyjskiej kuchni, biografem kreatora masowego żywienia, patrona stołówek Anastasa Iwanowicza Mikojana. Zob. I. Głuszczenko: *Sowiety od kuchni. Mikojan i radziecka gastronomia.* Tłum. M. Przybylski. Wstęp M. Nowak. Warszawa 2012. Pozycja dofinansowana przez Open Society Foundations: Program wspomagania Tłumaczeń Literatury Rosyjskiej *Transcript* Fundacji Michaiła Prochorowa. Recenzje krytyczne: M.N. Wróblewska, P. Łapiński: *Kotlet jest polityczny. Sześć zasad radzieckiej kuchni.* <http://literatki.com/8579/kotlet-jest-polityczny-szesc-zasad-radzieckiej-kuchni> [data dostępu: 4 XI 2013]; A. Skalinowski. <http://histmag.org/Irina-Gluszczenko-So-wiety-od-kuchni>. [data dostępu: 4 XI 2013]. Recenzja sprawozdawczo-informacyjna: B. Orzeł: *Recenzja Sowiety od kuchni. Mikojan i radziecka gastronomia.* „Przegląd Rusycystyczny” 2013, nr 3. Por. także książki kucharskie opublikowane w ostatnich latach w Polsce w starannym przygotowaniu edytorskim, m.in.: I. Łukasik, A. Sado: *Encyklopedia sztuki kulinarnej narodów Rosji.* Warszawa 2004; Eadem: *Kuchnia rosyjska.* Warszawa 2008; Eadem: *Tradycyjna kuchnia rosyjska. Praktyczne porady i sprawdzone receptury.* Warszawa 2011; Eadem: *Russian cooking.* Warszawa 2011 [wersja angielska]; Eadem: *Kuchnia rosyjska.* Warszawa 2012

skiej stołu: teorii *la cuisine* zainicjowanej przez Alexandre'a Balthazara Laurenta Grimod de la Reynière'a, a także najbardziej znanego i rozpoznawalnego krytyka gastronomii Anthelme'a Brillata-Savarin i jego traktatu *Fizjologia smaku albo rozważania o kuchni transcendentalnej* (1825). Fenomen rosyjskich rozkoszy stołu czeka na swoich badaczy, lecz podstawowy idiom kultury gastronomicznej: wódka / samogon jest jednym z ideologemów imperialnych polityk Rosji carskiej, totalitarnego państwa Związku Radzieckiego, Gorbaczowskiej pieriestrojki, współczesnej Władimira Putina, stanowiąc narzędzie władzy, represywną technikę sprawowania kontroli nad obywatelem, zyskując wymiar polityczno-gospodarczo-fiskalny, stając się towarem eksportowym, ale także paradoksalnie źródłem prywatnych praktyk (auto)terapeutycznych, manifestacją wolności obywatela — pędzenie samogonu (prywatnej wódki, która w czasach prohibicji była koniecznością, lecz po zniesieniu zakazu praktyka domowa pozostała jako odruch bezwarunkowy!), reakcją przeciw restrykcyjnym zarządzeniom ograniczeń sprzedaży od godziny 11:00—13:00, działaniem opozycyjnym, akcją przeciwko monopolowi państwa w zakresie produkcji tego demokratycznego napoju (wkład Rosji w procesy demokratyczne), którzy piją wszyscy (pierwsza „urawniłowka”), lekarstwem na życie w podbiegunowej strefie klimatycznej. Według współczesnego dziennikarza, satyryka, Wiktora Szenderowicza: „Niepijący w Rosji jeśli nie są szpiegami, to przynajmniej są podejrzani”. W Rosji pić trzeba. Samogon / wódka⁴ urasta do konstytuującego dyskursu literatury; wymienić należy podstawowe tropy literackie: I. Ilifa, E. Pietrowa *Złote ciele*, A. Szyszkińska *Abecadło przeżycia*, W. Jerofiejewa *Moskwę-Pietuszki*, W. Jerofiejewa *Rosyjską apokalipsę, Rosyjskiego boga*.

Ostap Bender, główny bohater powieści *Złote ciele*, sprzedaje podróżyującym po rosyjskiej prowincji Amerykanom tajną recepturę „pierwacza”⁵. Samogon, napój spirytusowy produkowany potajemnie w warunkach domowych, zafiksowany na stronach powieści, jest fenomenem konstytuującym duszę rosyjską, oddaje wkład Rosjan w rozwój światowego gorzelnictwa.

[wersja polska]; *Smak Rosji — zakąski do wódki*. Wstęp A. Ł o m a n o w s k i. Warszawa 2009. Por. także: D. N o w a c k i: *Hamburger made in ZSRR. Kawior człowieka radzieckiego*. „Książki” 2013, nr 4 (11). Traktatem o rosyjskiej kuchni jest praca Wiliama Pochlebkina. Zob. В. П о х л е б к и н: *Кухня века*. Москва 2000.

⁴ Problematyka była dekonstruowana w kilkudziesięciu publikacjach różnego typu, m.in. D. Dudinskiego *Samogon w tradycji rosyjskiej*; W. Kruka *Samogon*; A. Lichobinej *Wyrób samogonu w warunkach domowych*; S. Malinina *Samogon*; A. Zorina, A. Haniutina *Wódka. Narodowy produkt nr 1*. Por. także: *Wielka księga nalewek. Przewodnik wraz z przepisami po szlachetnym alkoholu, który w domowych warunkach możemy uczynić*. Oprac., wstęp J. R o g a l a. Ożarów Mazowiecki 2013.

⁵ „Pierwacz — pierwsze krople samogonu, jego najmocniejsza część zwana także po rosyjsku: kulbaczką, buraczanką, benzyną, gazoliną, koniakiem *Trzy buraki*, mokry dolar, pierwaczok, pasza Angelina (na cześć rekordzistki-tractorzystki z lat 30.), rusznica, samogon, samodziel, samizdat, samopoał, samozwał, samogonicyk, siwuszniak, zielonucha, taboretówka, pieriegonka”. Zob. *Samogon...*, s. 11.

Samogon. Historia i sposób jego przyrządzenia w warunkach domowych jest autorskim wypisem z literatury rosyjskiej, krótką historią gorzelnictwa, zbiorem receptur nalewek, likierów, wódek leczniczych, podręcznikiem dla początkujących adeptów pędzenia, antologią wspomnień, anegdot o postaciach historycznych, pisarzach, książeczką dowcipów, albumem malarstwa, plakatów kampanii antyalkoholowych lat trzydziestych—czterdziestych, zdjęć (m.in. Howarda Sochurka z sesji fotograficznej modelek *Diora* dla magazynu *Life* w Moskwie w 1959 roku), podporządkowanych podstawowej idei publikacji prywatnych praktyk wytwarzania samogonu — prywatnej wódki. Pozycja dla koneserów pędzenia składa się ze *Wstępu* i trzech rozdziałów literacko-kulturowo-historycznych: *Tajemnica rosyjskiego gorzelnictwa*; *Technologia wyrobu samogonu w warunkach domowych*; *Kilku uwag dla początkujących*; a także z *Przepisów: Sposoby poprawiania smaku*; *Nie tylko nalewki*; *Likiery*; *Wódki lecznicze*.

Wstęp (s. 5—109) — zestawiony z kilkunastu podrozdziałów — stanowi kompilację-rekonstrukcję historii Rosji zogniskowanej wokół ideologemu alkoholu, tekstualno-kulturowych carskich / rosyjskich / radzieckich aspektów picia: stosowanej metodologii i technik. Według legendy książę Włodzimierz, książę kijowski, wprowadził w 988 roku chrześcijaństwo w obrządku prawosławnym, uwzględniając kryterium tolerancji religijnej wobec alkoholu. Co pić, pozostawało dręczącym pytaniem. Ruś średniowieczna знаła trzy alkoholowe napitki: wino z winogron (import z Bizancjum), piwo (od czasów pogańskich), miód, ale wszystkie miały wiele defektów i powodowały skutki uboczne. Problem rozwiązali genueńscy kupcy, którzy w końcu XVI wieku przybyli do Moskwy. Panujący ówczesnie Dymitr Doński udzielił im audiencji. Zachwyceni gościnnością monarchy podarowali mu „rozwodniony, winogronowy spirytus nazywany przez nich *aquavitą*⁶” (s. 13) o mocy 40%. Niestety, nie przypadł dworzanom do gustu, których podniebienie było stymulowane przez piwo i miód pitny. „Reklama, która pozostaje dźwignią handlu”, według słów klasyka manipulacji gustami, towarzysza Anastasa Iwanowicza Mikojana⁷, uczyniła cuda: podczas drugiej wizyty w 1429 roku podróżnicy przywieźli destylat gronowy: lek na wszystkie dolegliwości: „[...] miał przywracać młodość i przedłużać życie, znieczulać, odkażać, leczyć chandrę i niestrawność” (s. 15). Magiczny trunek zyskał popularność na dworze Wasilija Wasilewicz II. Inny trop odsyła do postaci mnicha Izydora z Klasztoru Cudów, który stworzył recepturę pierwszej, rosyjskiej wódki, był konstruktorem pierwszego aparatu do destylacji⁸. Alternatywna historia, apokryficzne legendy rozwijały się w Rosji

⁶ Zapis oryginalny z książki. Por. łac. *aqua vitae*.

⁷ Hasło zostało wypowiedziane na posiedzeniu w 1936 roku. Zob. I. G ł u s z c z e n k o: *So-wiety od kuchni...*, s. 27.

⁸ „Okolo 10 tys. lat temu skupieni w osadach zaczęliśmy więc fermentować i produkować pierwsze napoje alkoholowe. Najstarsze naczynia do przechowywania alkoholu odkryto w Chi-

twórczo. O prawo do pierwszeństwa stanęły dwa narody słowiańskie: Polska i Rosja (być może jest to zarzewie pierwszego konfliktu polsko-rosyjskiego: między „stoliczną” a „wyborową” z udziałem imperialnej Ameryki w tle, która podjęła działania ekspansji bezalkoholowego napoju eksportowego na Europę, sprzedaży licencji najbardziej rozpoznawalnego ekstraktu i prawa do jego produkcji — coca-coli — bazy do drinków):

Odkrycie wódki owiane jest tajemnicą prawie mistyczną i nie ma w tym nic dziwnego. Wódka ma charakter sakralny, toteż w rosyjskiej świadomości najwyraźniej nie ma historii; wiecznej substancji nie mają się procesy historyczne. Impulsem do podjęcia studiów nad historią wódki stała się afera, jaka wybuchła w roku 1977: przy próbie wprowadzenia radzieckiej wódki na rynek amerykański odmówiono jej certyfikatu autentyczności. Rosjanie musieli udowodnić, że prawdziwa wódka to wódka z Rosji⁹.

Polish vodka zdawała się zajmować niepodważalne miejsce na arenie wysokoprocentowych wyrobów spirytusowych na świecie, ale Rosjanie nie podawali się. Trudne zadanie rekonstrukcji historii wódki powierzono dziennikarzowi Wiliamowi Pochlebinowi, który napisał traktat o historii wódki, według narracji *facta ficta* Wiktora Jerofiejewa z powieści *Rosyjski Bóg*. Wytwarzanie wódki od XV wieku kontrolowane było przez państwo, które ustanawiało sankcje fiskalno-gospodarcze. Wódka stała się w Rosji sprawą polityczną. Po opracowaniu i wprowadzeniu technologii wyrobu spirytusu z rodzimego żyta ustanowiono podatek na piwo, miód i wódkę. Od 1474 roku wytwarzanie alkoholu zostało objęte carską regałą, stając się osią sporną konfliktu między państwem i Cerkwią. Aby wyeliminować konkurenta, pozbawiono Cerkiew prawa i przywileju produkcji¹⁰ (s. 18). Produkcja i zyski stano-

nach — liczą około 7 tys. [...] Niektórzy archeolodzy twierdzą, że właśnie umiejętność produkowania alkoholu zapoczątkowała przeistaczanie się ludzkości dzikiej w cywilizowaną [...]. Pierwszej historycznie potwierdzonej destylacji alkoholu dokonał Zosimos z Panopolis około 4000 n.e. Umiejętność ta szybko przyjęła się w świecie arabskim, wódki używano tam jednak głównie do celów medycznych. Do Europy alkohol ten dotarł w XII wieku wraz z ludźmi powracającymi z wypraw krzyżowych. Wódkę pędzoną ze zboża wynaleziono prawdopodobnie w Niemczech w XIV wieku. Nazywano ją wtedy (łac. *aqua vitae*) — po polsku okowitą. W Polsce na początku również robiono w aptekach i stosowano jako lekarstwo”. Zob. M. K o s s o b u d z k a: *Drożdże kręcą historią ludzkości. Krótka historia wielkiej toksycznej miłości, czyli jak człowiek pokochał alkohol*. Newscientist.com/„Gazeta Wyborcza”, 25 XII 2013, s. 25.

⁹ *Samogon...*, s. 17.

¹⁰ A. Zorina, A. Haniutina *Wódka. Narodowy produkt nr 1*. Autorzy wypisów cytują to właśnie opracowanie. Niestety, nie podają miejsca, nazwy wydawnictwa, stron, z których pochodzą cytaty. Powyższa uwaga dotyczy całej publikacji. Na końcu książki zamieszczono jedynie niealfabetyczny (sic!) wykaz: „Książki i artykuły, które przyczyniły się do powstania tej książki”. Zob. *Samogon...*, s. 225. Autorzy kompilatorzy nie wskazują także źródeł: wydawnictw, z których zaczerpnęli reprodukcje malarstwa, fotografie, zdjęcia plakatów. Książka zawiera liczne błędy redakcyjne, poprawność językowa pozostawia pewien niesmak (błędy gramatyczne, stylistyczne i dwa ortograficzne!). Braki w zakresie językowej korekty równoważy piękna szata graficzna.

wiły domenę kontroli władzy świeckiej. Produkcja w celach religijnych została oddana w gestię kościołów.

Bimbrownictwo stało się zatem aktem penalizowanej wolności, aktem twórczej kreacji, który pojawił się jako konieczność historyczna wówczas, gdy państwo opodatkowało produkcję. Rosjanie — w przeciwieństwie do obcokrajowców — piją czystą wódkę z zakąską:

Jako napój biesiadny wódka nie jest po prostu przeznaczona do picia, lecz dla nadania kulinarno-towarzyskiego akcentu, obowiązkowo z zakąskami na stole. Pasuje ona przede wszystkim do tłustych potraw mięsnych, mięsno-mącznych i ostrych rybnych dań: gotowanej wołowiny, pieczonej wieprzowiny, blinów, kołdunów, soljanki¹¹.

Wódka i zakąska stanowią prymarny, rosyjski archetyp porządkujący świat. Narodowe zakąski są, w istocie, wyróżnikiem kulturowym gastronomii — zakąski mięsne: słonina, szynki, galarety, peklowane mięsa; zakąski rybne: śledź, kawior, grzbiet jesiotra (bałyk), łosoś syberyjski, gorbusza, solone kilki; zakąski warzywne: solone ogórki, pomidory, kwaszona kapusta, antonówki w zalewie, a także podstawowe: faszerowane bakłazany, grzyby marynowane, rosyjska sałatka warzywna z burakami, ziemniaki (s. 69).

Pędzenie i picie jest i było w rosyjskiej kulturze aktem wolności rosyjskiego obywatela, działaniem przeciw represywności państwa, pozostawaniem w opozycji wobec wszelkich systemów politycznych, pozostaje jedynym *spiritus sanctus* każdej ideologii władzy.

¹¹ *Samogon...*, s. 68.