


Karolina Kwaśna 
Uniwersytet Jagielloński
karolina.kwasna@doctoral.uj.edu.pl

Awangardowa książka kucharska? O polskim przekładzie *The Alice B. Toklas Cookbook*

By looking at the language and structure of a recipe, we begin to see how a recipe can be viewed as a story, a cultural narrative that can be shared and has been constructed by members of a community.

Colleen Cotter [1997: 52-53]

Colleen Cotter uważa, że w każdym domu można znaleźć przynajmniej jedną zakurzoną książkę kucharską, która ma kilka podkreśleń, zagiętych „oślich uszu”, różnokolorowych plam, narysowanych babeczek i ręcznie dopisanych przepisów [*ibidem*]. Po otwarciu jej i podczas przewracania kolejnych stron czytelnik odnosi wrażenie, że za dowolnie wybranym przepisem kryje się jakaś ciekawa historia. Forma oraz semantyka przepisu kulinarnego, a także wymienione w nim składniki niezbędne do przygotowania dania stanowią wspaniałe źródło informacji o trendach kulinarnych, statusie społecznym oraz zwyczajach danej społeczności i charakterze lokalnej kuchni. Cotter, porównując siedem różnych przepisów przygotowania spodu do tarty (ang. *pie-crust*), wyróżnia pięć typów książek kucharskich, z których zostały

one zaczerpnięte. Są to: a) popularne książki kucharskie będące częścią dziedzictwa amerykańskiego¹; b) współczesne książki kucharskie; c) alternatywne książki kucharskie² (oprócz przepisu kulinarnego przekazują one treści spoza dominującego nurtu kulturowego); d) niewielkie, lecz specjalistyczne książki kucharskie, wzbogacone informacjami o danej kulturze lub grupie etnicznej; e) książki kucharskie tworzone przez lokalne wspólnoty (np. parafie) [*ibidem*: 64-65], mające źródła w tradycji przekazywania sobie przepisów przez miejscowe gospodynie. Niegdyś były one zapisywane w zeszytach, a także publikowane w lokalnych gazetach. Niekiedy, tak jak w przypadku *A Garden of Eatin'*, książki kucharskiej wydanej przez parafię św. Teresy (St. Therese Parish) w Appleton w stanie Wisconsin, także księża udostępniali znane im przepisy [*ibidem*: 71], co stanowi cenną informację o strukturze społecznej danej wspólnoty.

Bogactwo i różnorodność książek kucharskich, ich odrębny styl i poetyka, a także różni odbiorcy sprawiają, że są one atrakcyjnym materiałem do badania historii oraz mentalności danej społeczności czy kultury. Wspomniany wcześniej przepis na spód do tarty w ogólnodostępnych książkach kucharskich jest zazwyczaj dość szczegółowy, a sposób przygotowania ciasta zostaje opisany prostym, bezpośrednim i precyzyjnym językiem. Książki powstałe w wyniku lokalnych projektów zakładają posiadanie pewnego doświadczenia lub biegłości w sztuce gotowania, czyli bycia „wytrawnym” kucharzem lub doświadczoną panią domu. Przepis jest w takich przypadkach jedynie dodatkiem czy też krótką listą niezbędnych produktów do wykonania spodu. Z kolei przepis zaczerpnięty z alternatywnej książki kucharskiej to raczej zagmatwana i niejasna narracja. Jego struktura jest zbliżona do opowieści, gawędy lub relacji. Co ciekawe, zdarza się, że zawarte w niej przepisy i instrukcje są niewystarczające, by przygotować proponowane danie [*ibidem*: 66-67].

Oczywiście przedstawiona przez Cotton klasyfikacja nie wyczerpuje wszystkich form i sposobów mówienia o przepisie, kuchni, gotowaniu i jedzeniu. Waldemar Żarski w publikacji *Książka kucharska jako tekst* przywołuje znacznie więcej przykładów typów piśmiennictwa kulinarnego, które wraz z biegiem czasu, pod wpływem uwarunkowań

¹ Jako polski odpowiednik można podać książki kucharskie zawierające przepisy na tradycyjne polskie potrawy, np. popularną *Kuchnię polską*.

² Przykładowo *Recipes for a Small Planet* autorstwa Ellen Buchman Ewald. Umieszczone tam przepisy mają być zdrowe zarówno dla ciała, jak i dla naszej planety. Książka traktuje o jedzeniu, gotowaniu, ekologii oraz zdrowiu.

biologicznych, ekonomicznych, społecznych czy też oczekiwań i wymagań czytelniczych ulegało ciągłym zmianom. Wyróżnia on zarówno piśmiennictwo o charakterze *stricte* użytkowym, opisujące nie tylko proces przygotowania jedzenia, lecz także uwzględniające sposoby nakrywania do stołu, odgrzewania potraw, dobór alkoholu czy przeliczanie miar oraz wag, jak i ogromne bogactwo książek kucharskich o niezwykle wysokim poziomie specjalizacji i zakresie tematycznym, podzielonych ze względu na sposób przyrządzania, region geograficzny, specyficzną grupę odbiorców, osobę autora, szczególne okazje czy też stan zdrowia [Żarski 2008: 49-54]. Ewolucja przepisu i książki kucharskiej oraz włączenie ich do wielu dyskursów pozwoliły współcześnie postrzegać składniki dyskursu kulinarnego nie tylko w kategoriach rzemiosła (*techne*) i elementu *savoir-vivre'u*, lecz także jako element sztuki [Kownacka 2010: 29] – w takiej perspektywie jedzenie jest zjawiskiem o ukrytym znaczeniu. Jak zaznacza Barbara Kownacka:

Jedzenie rozumiane jako kod, metafora i metonimia ludzkiego świata znajduje odbicie w tekstach kultury – w sztukach plastycznych [...], w piśmiennictwie użytkowym [...] oraz literaturze pięknej. [...] w tekstach kuchnia, produkty i jedzenie stanowią część świata przedstawionego, opowieść bohaterów lub snutą przez bohaterów; to elementy charakteryzujące postacie, mówiące o realiach ich bytowania, umiejętnościach społecznych, wyborach i upodobaniach [*ibidem*].

Należy w tym miejscu zaznaczyć, że Anna Barańczak już w latach siedemdziesiątych zauważyła popularność tzw. artystycznych przepisów kulinarnych, które wyróżniała charakterystyczna poetyka oraz złożone funkcje [Barańczak 1975: 72]. Tego typu przepisy pojawiały się m.in. w miesięczniku „Ty i Ja”, w którym przepisy kulinarne były niejako „obudowane” artykułami, recenzjami oraz stałymi rubrykami przeznaczonymi dla melomanów lub domatorów [*ibidem*: 75]. Obecnie wydaje się, że nie robi to na nas większego wrażenia. Przepis kulinarny już dawno „wyszedł” z tradycyjnych książek kucharskich i serwowanie go czytelnikom jako części bardziej złożonej narracji nie jest obecnie niczym nowym – w przeciwieństwie do początku XX wieku.

Wszystko jest autobiografią [Stein 1990: 11]

Jedną z pierwszych osób, które potraktowały przepis kulinarny w sposób nieszablonowy, była Alice Babette Toklas. Jedzenie stało się dla niej metaforą umożliwiającą przedstawienie życia u boku swej wieloletniej partnerki, Gertrudy Stein. Zanim jednak Toklas stała się autorką znanej w całym Paryżu książki kucharskiej, największą rozpoznawalność zapewniała jej relacja ze Stein, z którą pozostawała w stałym związku do śmierci pisarki w 1946 roku. Toklas poznała ją w 1906 roku. Rok później wyjechała do Paryża, gdzie kobiety spotkały się ponownie. Toklas spędzała coraz więcej czasu w towarzystwie Stein, aż w końcu w 1909 roku wprowadziła się do Gertrudy, która wówczas dzieliła mieszkanie ze swym bratem [Malcolm 2007: 47]. Od tego czasu kobiety prowadziły dom otwarty, w którym gościli najznamienitsi przedstawiciele bohemy francuskiej – awangardowi malarze, m.in. Pablo Picasso, Henri Matisse, Georges Braque, oraz amerykańscy pisarze, a wśród nich Ernest Hemingway oraz Sherwood Anderson. Stein początkowo traktowała Toklas z wyższością. Postrzegała ją jako prostaczkę, jednak z czasem stała się ona dla niej wszystkim – jej partnerką, powierniczką, opiekunką „pacjenta-pisarza” [ibidem: 142], sekretarką, korektorem i krytykiem³, a także kucharką. Ich wspólne perypetie Stein opisała w wydanej w 1933 roku i przyjętej z mieszzanymi uczuciami *The Autobiography of Alice B. Toklas (Autobiografia Alicji B. Toklas)*, gdzie głosem swojej partnerki pisała m.in. o geniuszu Gertrudy Stein. W dniach premiery książki nie obeszło się bez skandalu. Opisani na kartach dzieła Matisse, Braque, Hemingway, jak również brat Stein – Leo – poculi się niezwykle urażeni, a nawet obrażeni tym, jak zostali przedstawieni. Sam utwór zresztą trudno nazwać autobiografią. Anna Pekaniec traktuje go jako dzieło nowatorskie i awangardowe oraz podkreśla, że książka ta jest tekstem „wieloaspektow[ym], niemalże przestrzenn[ym] (a więc i widzialn[ym]), któr[y] pozornie nastawiony jest na opis życia postaci” [Pekaniec 2019: 66]. Piszac także o innym utworze Stein, czyli *Everybody's Autobiography*, Pekaniec zwraca uwagę na to, że pojawiające się w obu tekstach przesunięcia i eksperymentalne aspekty (połączenie autobiografii, biografii, wspomnień, gier tożsamościowych oraz językowych [ibidem]) sprawiają, że „autobiografie Stein podważają

³ Toklas przepisywała utwory Stein na maszynie, a także wprowadzała poprawki do jej tekstów.

teorie autobiograficzne” [*ibidem*: 79], co czyni je w tym sensie nowatorskimi i awangardowymi.

Całość *The Autobiography of Alice B. Toklas* napisała Stein. Natomiast prawdziwy głos Toklas czytelnicy mogli usłyszeć dopiero w 1954 roku, gdy ukazała się *The Alice B. Toklas Cookbook* (*Książka kucharska Alicji B. Toklas*). Była i jest ona postrzegana jako szczególnego rodzaju uzupełnienie dzieła Stein – nie tylko charakteryzuje ją podobny ton, lecz także skupia się na życiu tych samych kobiet. Ta oczywista analogia skłoniła Janet Malcom do zadania pytania, kto tak naprawdę miał większy wpływ na kogo – Stein na Toklas czy też może Toklas na Stein [Malcolm 2007: 12]. Ponadto nie jest do końca jasne, jak należy mówić i pisać o tej pozycji. Narzuca się bowiem pytanie: czym właściwie jest utwór napisany przez partnerkę Stein – książką kucharską, pamiętnikiem, dziennikiem, powieścią o artyście, a może rodzajem testamentu?

Bez wątpienia istotne są okoliczności, w jakich powstał utwór Toklas. Jak czytamy we wstępie do *The Alice B. Toklas Cookbook*:

[Toklas] leżała złożona zakaźną żółtaczką, a jej ziemista zwykle twarz przybrała żółtawy odcień dojrzałej dyni. Czekając, aż skurcze przestaną szarpać jej wnętrznościami na samą myśl o jedzeniu, zapełniała pustkę wspomnieniami lepszych dni, kiedy to we dwie z Gertrudą Stein tłukły się po drogach Francji staroświeckim ffordem, wówczas przerobionym na ambulans Czerwonego Krzyża i ochrzczonym przez nie Cioteczką Pauliną [Fischer 2007: 13-14]⁴.

Owa nostalgia i tęsknota za dawnym życiem nie powinny dziwić, jeżeli przypomnimy sobie, że Stein w żaden sposób nie zabezpieczyła swej towarzyszki. Wraz ze śmiercią Gertrudy oraz w wyniku niefortunnego zrządzenia losu Toklas została pozbawiona wszelkich środków do życia⁵. W swych ostatnich, samotnych latach życia mogła liczyć na pomoc ich wspólnych znajomych z dawnych lat (m.in. Dodo Conrada), którzy zaj-

⁴ Wszystkie polskie cytaty pochodzą z tego wydania, chyba że zostało zaznaczone inaczej.

⁵ Stein pozostawiła Toklas modernistyczne obrazy i majątek, jednak jedynie do korzystania za życia – następnie miały one zostać przekazane jej bratankowi Allanowi, który zmarł wcześniej niż Toklas. Całość majątku trafiła do jego dzieci, które nie interesowały się losem Toklas. W 1961 r. wszystkie dzieła sztuki zostały wyniesione z mieszkania Toklas pod jej nieobecność – była wówczas we Włoszech, gdzie odbywała kurację błotną na artretyzm [Malcolm 2007: 176-180].

mowali się podstarzałą kobietą. Nie było jej już wówczas stać nawet na jedzenie, a mimo wszystko nadal chciała prowadzić ekstrawaganckie życie, jak niegdyś u boku Stein. Oczarowana powracającym snem lepszych czasów, postanowiła napisać książkę, niewinnie nazwaną książką kucharską, która dzięki swej wielowarstwowej strukturze pełni wiele funkcji.

Warto w tym miejscu przytoczyć klasyfikację tekstów kulinarnych zaproponowaną przez Barbarę Kownacką, która analizując współczesne teksty kulinarne (dla Kownackiej są to teksty po roku 1989), wyróżnia trzy metody konstruowania fabuły: mozaikę, warkocz oraz diament. W przypadku *The Alice B. Toklas Cookbook* wydaje się, że można mówić o konstrukcji warkocza – fabuła jest tu uzupełniana o elementy kulinarne, zazwyczaj przepisy [Kownacka 2010: 31], z elementami konstrukcji diamentowej, gdyż w jej przypadku jedzenie staje się elementem będącym w stanie obudzić dawne wspomnienia o lepszych czasach [*ibidem*], co w książce Toklas pozostaje niezwykle istotne. Sama fabuła i porządek narracji przypominają formę autobiograficzną, a kluczem do niej są kolejno opisywane potrawy. Tym samym w utworze Toklas ziściły się słowa jej wieloletniej towarzyszki, która pisała, że „wszystko jest autobiografią” [Stein 1990: 11].

Książka kucharska Alicji B. Toklas

Po raz pierwszy książka ukazała się drukiem w 1954 roku w języku angielskim i bardzo szybko zyskała ogromną popularność. Była przedrukowywana kilkanaście razy, zazwyczaj w całości, chociaż w jednym przypadku na terenie Stanów Zjednoczonych cenzura nie pozwoliła na zamieszczenie przepisu na słynne ciasteczka z haszyszem. W 2003 roku w Polsce, nakładem wydawnictwa Twój Styl, ukazał się pierwszy przekład *The Alice B. Toklas Cookbook*, zatytułowany *Książka kucharska Alicji B. Toklas*, którego autorką jest Iwona Libucha. Pozycja została ponownie wydana w 2007 roku w prawie niezmienionej formie – w obu przypadkach odbiorca ma do czynienia z tym samym przekładem; po otwarciu książek widać, że na drugiej stronie znajduje się fotografia przedstawiająca Stein i Toklas, a tekst jest opatrzony ilustracjami z oryginalnego wydania. Zmianie uległa natomiast okładka. Czytelnik, który bierze do ręki wydanie z 2003 roku, może oczekiwać, że ma przed sobą książkę nawiązującą do tradycyjnego gatunku zbioru przepisów kulinarnych. Okładka przedstawia składniki spotykane w przepisach, jak

ryba, bakłażan, rozkrojony krąg sera żółtego, rozsypyany na blacie czoinek, a w tle widać butelkę – być może z winem lub oliwą⁶. Dopiero przeczytawszy krótką notatkę umieszczoną na czwartej stronie okładki, czytelnik dowiaduje się, że książka Toklas to nie tylko zbiór przepisów kulinarnych, lecz także opowieść o dwóch przyjaciółkach, ich wspólnym życiu oraz tradycji kulinarnej Francuzów i Amerykanów. Nowsze wydanie z 2007 roku prezentuje się zupełnie inaczej – poza wspomnianą notatką, która tym razem zajmuje znacznie mniej miejsca, prym wiedzie umieszczony na obwolucie przepis na „okonia dla Picassa”, który swą formą przypomina bardziej anegdotę niż tradycyjny przepis kulinarny. Przede wszystkim uwagę zwraca jednak szata graficzna – wybór czcionki, odważne odcienie różu, czerwieni, fioletu i żółci zaproponowane przez Magę Korbel oraz motywy graficzne przywodzące na myśl dzieła artystów awangardowych sugerują czytelnikowi, że nie będzie miał do czynienia z tradycyjną książką kucharską⁷. To zestawienie jedzenia i sztuki staje się jeszcze bardziej interesujące, gdy przyjrzymy się inspirowanym jedzeniem dziełom Pabla Picassa. Okazuje się, że był to motyw bardzo mocno przez niego eksploatowany, a o jego popularności i żywotności świadczy chociażby niedawna wystawa w Muzeum Picassa w Barcelonie *La cuina de Picasso*⁸ (Kuchnia Picassa). Co więcej, sama Korbel przyznaje, że dzieła Picassa stanowiły dla niej inspirację, jako że jest to jeden z jej ulubionych artystów⁹. O wyjątkowości książki decyduje także spis treści. Tytuły poszczególnych rozdziałów, np.: *Food in French Homes* (*Jedzenie we francuskich domach*), *Dishes for Artists* (*Dania dla artystów*), *Murder in the Kitchen* (*Morderstwo w kuchni*), *Food in the Bugey During the Occupation* (*Co jadłyśmy w Bugey podczas okupacji*),

⁶ Zob. okładka *Książki kucharskiej Alicji B. Toklas*, wydanie z 2003 roku, [online] <https://weekend.gazeta.pl/weekend/1,152121,18407093,nie-tylko-julia-child-i-nigella-lawson-poznajcie-autorki-najciekawszych.html>, 16.07.2020. Na stronie znajduje się także fotografia Toklas i Stein zamieszczona w obu polskich wydaniach.

⁷ Zob. okładka *Książki kucharskiej Alicji B. Toklas*, wydanie z 2007 roku, [online] http://ugotuj.to/przepisy_kulinarne/56,87978,9395771,Ksiazki_kucharskie_dla_zaaansowanych.html, 16.07.2020.

⁸ Wystawę można było zwiedzać w Muzeum Picassa w Barcelonie od 25.05 do 30.09.2018 r.

⁹ Informacje uzyskane podczas rozmowy autorki artykułu z Magą Korbel 4.07.2020 r.

Food in the United States in 1934 and 1935 (Jedzenie w Stanach Zjednoczonych w 1934 i 1935 roku), jasno dają do zrozumienia, że czytelnik będzie poznawał elementy kultury francuskiej i amerykańskiej, regiony, miejsca oraz osoby ważne dla autorki, a wszystko to zostanie okraszone perypetiami z życia dwóch pań. Tak skomponowana struktura *The Alice B. Toklas Cookbook*, stojąca niejako w sprzeczności z tytułem i spisem treści tradycyjnych książek kucharskich, sprawia, że jest ona niezwykle ciekawym wyzwaniem dla tłumacza. Na potrzeby niniejszego artykułu skupię się na problemach dotyczących przekładu przepisu i sięgając do przykładów zaczerpniętych z dwóch pierwszych rozdziałów książki, czyli *I. French Tradition (Tradycja francuska)* i *II. Food in French Homes (Jedzenie we francuskich domach)*, przedstawię, jak sam przepis i proces przygotowania potrawy sygnalizują wątki biograficzne dotyczące Toklas i Stein.

W rozdziałach nawiązujących do tradycji francuskiej znajdują się historie opisujące, jak Amerykanka może poradzić sobie z tą wykwinną kuchnią. Toklas już na wstępie zaznacza, że nie jest to kuchnia aż tak trudna i wymagająca, jak mogłoby się wydawać. To oczywiście przejaw jej fałszywej skromności. Bogusław Deptuła, autor licznych publikacji w dziedzinie sztuki, literatury i kulinariów, stwierdza wprost, że potrawy znajdujące się w książce Toklas są zwyczajnie trudne. Ma on na myśli ich wykonanie, ale także fakt, że autorka sprawnie porusza się w kuchni francuskiej, amerykańskiej, żydowskiej, a także „kuchni Alicji”, charakteryzującej się niezwykle wyczuciem smaku. Tym samym niektóre potrawy w jego mniemaniu są nie do zaakceptowania ze względu na „archaiczne zestawienie smaków” [Deptuła 2010]. Czytelnik przekonuje się o tym, zapoznając się z pierwszym przepisem, który pojawia się w książce. „Boeuf Bourguignon” zaproponowany przez Toklas nie należy bowiem do najprostszych i wymaga od pani domu doświadczenia oraz wprawy:

BOEUF BOURGUIGNON (I)

(*Beef Stew as cooked in Burgundy*)

2 **lbs.** of shoulder of beef without bones cut in squared of about 2½ inches.

3 **tablespoons** lard.

3 ½ ozs. salt pork cut in small squares.

12 small onions.

1 tablespoon flour.

2 **cups old** dry Burgundy red wine.

1 clove garlic, a bouquet tied together of about 2 inches orange peel, a bay leaf, a small sprig of thyme, a silver of nutmeg. Salt, no pepper [Toklas 1954: 5]¹⁰.

W wydaniach polskich powyższy przepis został przetłumaczony następująco:

DUSZONA WOŁOWINA PO BURGUNDZKU (I)

2 **funty (900 g)** łopatki wołowej bez kości pokrojonej w plastry o boku ok.

2½ cala (6 cm)

3 łyżki stołowe smalcu

3½ uncji (100 g) boczku pokrojonego w kostkę

12 małych cebul

1 łyżka stołowa maki

2 **filizanki (500 ml)** wytrawnego czerwonego wina burgundzkiego

1 ząbek czosnku, bukiet przypraw złożony z 2 dwucentymetrowych pasków świeżej skórki pomarańczowej, liścia laurowego, małej gałązki tymianku i skrawka gałki muszkatołowej oraz sól. Bez pieprzu.

Porównując przekład tytułu z jego oryginalną wersją, można zauważyć, że polski tekst jest tłumaczeniem, w którym wyraźniej została podkreślona funkcja informacyjna przepisu aniżeli jej artystyczny wyraz. Należy w tym miejscu zaznaczyć, że Toklas zawsze, gdy jest to możliwe, przytacza oryginalną nazwę potrawy¹¹, a w niektórych przypadkach w nawiasie umieszcza dodatkową informację, wyjaśniając odbiorcom nieposługującym się językiem francuskim, co kryje się pod ową nazwą czy też skąd pochodzi receptura (np. „Crème renversée”, „Foie de Mouton à la patraque (Gimerack Mutton Liver)”, „Cacik (Turkish)”, „Chłodnik (Polish)”). Jednak nazwą referencyjną zawsze pozostaje nazwa oryginalna,

¹⁰ Pisownia i układ oryginalne. Pogrubienia moje – K.K. Wszystkie cytaty anglojęzyczne pochodzą z tego wydania, chyba że zaznaczono inaczej.

¹¹ Liczba takich przypadków jest mniejsza od liczby nazw podawanych w języku angielskim. Mniej więcej jedna na dziesięć nazw potraw podana jest w całości w języku francuskim, natomiast oprócz tego występują liczne nazwy z frazą „à la”, wtrętami francuskimi (np. *on croûton*) oraz antroponimami i toponimami francuskimi. Razem tworzą wyraźną sieć połączeń intertekstualnych odwołujących się do kultury i tradycji francuskiej.

co można zauważyć w przypadku przedstawionej powyżej „Boeuf Bourguignon” – w książce pojawiają się dwa warianty przygotowania tej potrawy: „Boeuf Bourguignon (I)” oraz „Boeuf Bourguignon (II)”. Toklas, gdy wspomina przepis po raz pierwszy, w nawiasie dodaje angielskie tłumaczenie, lecz w dalszej części tekstu, kiedy pojawia się drugi sposób przygotowania wołowiny po burgundzku, autorka podaje nazwę potrawy w języku francuskim i uzupełnia ją jedynie cyfrą porządkową¹². Co więcej, w spisie dań załączonym na końcu książki anglojęzyczny odbiorca poszukujący swojej ulubionej potrawy musi znać jej oryginalną nazwę, nie są tam bowiem ujęte tłumaczenia angielskie autorki. Nazwy francuskie nie stanowią jedynie części opowiadanych historii, lecz także budują świat, w którym rozgrywają się perypetie bohaterek. Każdy detal jest niezwykle istotny, jak choćby fakt, że Amerykanka swobodnie posługuje się językiem francuskim i przyrządza tak wykwintne potrawy. W polskim tłumaczeniu niestety zawsze pojawia się „Duszona wołowina po burgundzku” (także w spisie potraw), a czytelnik zostaje pozbawiony francuskiej nazwy potrawy oraz związanego z nią efektu artystycznego, jakim jest aliteracja w „Boeuf Bourguignon”. Z drugiej jednak strony, chcąc przyrządzić wołowinę zgodnie z przepisem Toklas, nie będzie miał problemów z odnalezieniem receptury. Funkcja informacyjna przepisu, pominięcie nazwy oryginalnej, a nawet błędne tłumaczenie pojawiają się w przekładach kolejnych potraw, np. „The Trout” to „Pstrąg smażony”, „A Tender Tart” – „Krucza tarta z orzechami”, „Rillettes” – „Karkówka mielona na zimno (Rillettes)”, „Noodles” – „Makaron wykwintny”, „Foie de mouton à la patraque (Gimerack Mutton Liver)” – „Wątróbka barania byle jaka”, „Crème renversée” – „Crème renversée, czyli budyń”. Natomiast „Mirrored Eggs” stają się „Jajami sadzonymi”, co, jak się okaże w dalszej części artykułu, nie było fortunnym wyborem. Barbara Piecychna w artykule „«Pyszne» tłumaczenie, czyli jak uczyć przekładu przepisów kulinarnych z języka angielskiego na język polski” podkreśla, że już na etapie przekładu nazw potraw tłumacz musi podjąć decyzję, czy należy przełożyć nazwę, używając istniejącego polskiego ekwiwalentu, posłużyć się adaptacją, czy też pozostawić nazwę w brzmieniu

¹² Wydaje się, że taki zabieg wskazuje także na kierunek i sposób lektury – nie powinien on być wybiórczy, jak ma to miejsce w przypadku tradycyjnych książek kucharskich, lecz chronologiczny, gdyż obco brzmiące terminy pojawiają się w dalszej części książki bez dodatkowych objaśnień. Autorka zakłada więc, że czytelnik powinien się z nimi zapoznać na wcześniejszym etapie lektury.

oryginalnym, a w przypisie umieścić wszelkie dodatkowe informacje powiązane z kulturą danego obszaru językowego [Piecychna 2013: 199-200]. Anna Barańczak podkreśla z kolei, że jedną z cech tzw. artystycznego przepisu kulinarnego jest magia zawarta w nazwie potrawy. Uważa ona, że egzotyczne i archaiczne nazwy, które obudowują tak prozaiczną czynność, jaką jest gotowanie, pozwalają wytworzyć osobliwą atmosferę oraz emocje [Barańczak 1975: 85]. Wydaje się, że Toklas pragnie uzyskać podobny efekt. Tworząc artystyczne nazwy potraw i wykorzystując francuskie terminy, chce pokazać, że wiedzie niebanalne życie, otacza się wybitnymi postaciami ze świata sztuki, zna potrawy nietuzinkowe, wywodzące się z tradycyjnej kuchni francuskiej, amerykańskiej, żydowskiej czy polskiej. Innymi słowy, naznacza swoje życie oraz książkę kucharską francuskością i artyzmem.

Jak zostało wyżej wspomniane, elementy artystyczne Toklas przemycą nie tylko w formule książki, ale także w nazwach potraw, jak ma to miejsce w przypadku „Mirrored eggs”, które w przekładzie polskim stają się, by tak rzec, zwykłymi „Jajami sadzonymi”. Na wstępie należy zaznaczyć, że jest to bardzo zagadkowy przepis. Przymiotnik „mirrored” można przetłumaczyć jako „lustrzany” w odniesieniu do płaskiej powierzchni, jak ściana lub sufit. Natomiast czasownik „mirror” sugeruje, że jakiś obraz „odbija” się, coś się „lustrzy” lub może coś „odzwierciedlać”. Dlatego też nasuwa się pytanie: czy jest to danie choćby w niewielkim stopniu zbliżone do tak niewyrefinowanej potrawy, jaką są „jaja sadzone”? Jeżeli tak, to dlaczego pojawia się ono w „ekstrawaganckiej” książce kucharskiej Toklas? Okazuje się, że autorka nie zawiodła swych czytelników także w tym przypadku, bowiem nazwa tej potrawy to tłumaczenie popularnego francuskiego dania *oeufs au miroir*. Ten francuski termin nie pojawia się jednak w oryginale – aby odkryć jego ukryte konotacje i pochodzenie, odbiorca musi znać język francuski lub być obeznany z kuchnią francuską. *Oeufs au miroir* to potrawa znana w Wielkiej Brytanii oraz Stanach Zjednoczonych jako *shirred eggs*. Swą nazwę w języku angielskim zawdzięcza naczyniu, w którym zostaje przygotowana. *A shirrer* to ceramiczne naczynie do zapiekania jaj – jednak pomysł przygotowania został zapożyczony z kuchni francuskiej. Można go znaleźć już w osiemnastowiecznych anglojęzycznych książkach kucharskich, np. *A Complete System of Cookery* Williama Verralla z roku 1759 czy też *The Professed Cook; or, The Modern Art of Cookery, Pastry, and Confectionary*,

Made Plain and Easy B. Clermonta¹³ z 1776 roku, książce wyjątkowo interesującej, gdyż stanowi ona zbiór przepisów dań kuchni francuskiej oraz angielskiej i zawiera nazwy potraw w obu tych językach [Clermont 1776]. Atrakcyjność *oeufs au miroir* polegała przede wszystkim na tym, że do przygotowania tego dania z łatwością można było wykorzystać to, co gospodyni akurat miała w kuchni. Dlatego też istniało wiele wersji podania jajek w takiej formie – z parmezanem, papryką, na kromce chleba, posypanych szczypiorkiem, z dodatkiem soku z cytryny lub pomarańczy. Niezmienny pozostawał zawsze sposób przygotowania – jajko powinno być zapieczone w ceramicznym naczyniu. Clermont w przepisie na *oeufs au miroir* nie opisuje dokładnie wykonania owego dania, lecz odsyła czytelnika kilka stron dalej, gdzie znajdzie *oeufs au gratin de pistache*. Daje przez to do zrozumienia, że przygotowując potrawę, powinien wykorzystać niezwykle popularną francuską technikę kulinarną *gratin*, czyli „zapiekanek”. Jeżeli natomiast chodzi o uzyskanie owego tajemniczego „lustrianego” efektu, to odnosiło się ono do gładkiej powierzchni powstałej po zapieczeniu jajka i posmarowaniu go masłem lub oliwą. Wówczas, cytując Clermonta, otrzymywano „eggs as clear as a looking-glass” [*ibidem*: 484]. Okazuje się zatem, że danie zaproponowane przez Toklas ma niewiele wspólnego z „jajami sadzonymi”, jakie pojawiają się w polskim przekładzie.

Kolejnym elementem, który powinien zwrócić naszą uwagę w przypadku analizy przepisów kulinarnych, jest technika, jaką wybiera tłumacz, dokonując przekładu miar i wag. W tym przypadku tłumaczka zdecydowała się zastosować ekwiwalent uznany oraz ekwiwalent funkcjonalny, który umieściła w nawiasach¹⁴. Obok 2 funtów pojawia się więc 900 g, a po 3½ uncji w nawiasie znajduje się dodatkowa informacja, że jest to 100 g. Taki zabieg został zastosowany w całym tłumaczeniu. Krzysztof Hejwowski zaznacza, że stosowanie ekwiwalentów uznanych może mieć na celu zachowanie przez tłumacza kolorytu lokalnego, a więc egzotyzację przekładu. Ekwiwalenty funkcjonalne doprowadziłyby do zjawiska przeciwnego, czyli adaptacji przekładu na grunt języka docelowego [Hejwowski 2016: 109]. Dodatkowo w analizowanym przykładzie podanie dokładnych miar i wag oraz zastosowanie ekwiwalentów funkcjo-

¹³ Imię autora nie jest znane [Oxford 1913: 101].

¹⁴ Terminy „ekwiwalent uznany” oraz „ekwiwalent funkcjonalny” stosuję za pośrednictwem Krzysztofa Hejwowskiego [2016].

nalnych sprawia, że przekład nabiera cech instruktażowej książki kucharskiej, której głównym celem jest podanie jasnego i przejrzystego opisu sposobu przyrządzania potrawy, tak by odbiorca był w stanie odtworzyć przepis. Te bardzo wyraźnie podkreślone instrukcje sprawiają, że chwyt stylistyczne, które mają niejako „uszlachetnić” przepis [Barańczak 1975: 84], jak np. „bukiet przypraw”, „szczypota”, „skrawek” itp., stają się drugorzędne. Można także zauważyć niekonsekwencję tłumaczki, gdyż np. „tablespoon” zostaje przetłumaczone jako „łyżka stołowa” (popularny polski ekwiwalent), jednak już angielska miara „cup” pojawia się w polskim przekładzie jako „filiżanka”, podczas gdy najlepszym polskim odpowiednikiem jest „szklanka” – co zresztą zostało oddane w nawiasie, miarą 500 ml.

Jeżeli zdecydujemy się odczytać *The Alice B. Toklas Cookbook* jako elegię – jak proponuje to uczynić Rafia Zafar w *Elegy and Remembrance in the Cookbooks of Alice B. Toklas and Edna Lewis* [Zafar 2013: 32-51] – każdy z elementów sugerujący tęsknotę za dawnym życiem Stein i Toklas, przywołujący na myśl ich wspólne chwile w Paryżu, kolekcje obrazów, podróże i organizowane uczyty, jest niezwykle istotny. Wśród składników niezbędnych do przygotowania wołowiny po burgundzku Toklas wymienia „2 cups old dry Burgundy red wine”, które w przekładzie polskim pojawiają się jako „2 filiżanki (500 ml) wytrawnego, czerwonego wina burgundzkiego”. Wydaje się, że pominięcie określenia „old” nie ma większego wpływu na sam proces przygotowywania wołowiny. Większość książek kucharskich ogranicza się do poinformowania czytelnika, że potrzebne mu będzie czerwone wytrawne wino. Jeżeli jednak wrócimy do słów autorki z przedmowy, ów pominięty przymiotnik nabiera głębszego znaczenia. Toklas pisze, że jej książka kucharska to:

Częściowo [...] próba ucieczki od ścisłej diety i monotonii, na którą skazuje choroba, oraz – ośmielę się rzec – wyraz nostalgii za starymi, dobrymi czasami, zdrowiem i przyjemnościami; nostalgii nadającej specjalnego blasku daniom i posiłkom zakazanym choremu, ale nękającej obolałą pamięć z natarczywością powracającego snu [Toklas 2007: 16].

Ponadto kuchnia oraz jedzenie dla Toklas i Stein nie były jedynie przykrymi, obowiązkowymi elementami życia, lecz kojarzyły się z uczcą, a także okazją do spotkań towarzyskich. Toklas niejednokrotnie przedstawia Stein jako prawdziwego smakosza, a ich życie opisuje jako nieustającą podróż, podczas której zatrzymywały się i jadały jedynie w najlepszych

restauracjach. Liczne przepisy przeplata opowieściami o wizytach u znajomych, którzy wyprawiali dla nich bardziej lub mniej wystawne uczyty. Nie da się ukryć, że obie panie uwielbiały ekstrawagancki styl życia, którego wyrazem była prowadzona przez Toklas *haute cuisine*. Nawet gdy bez grosza przy duszy mieszkła w domu opieki, nie potrafiła, ale i nie chciała zrezygnować z wystawnego życia. Wspominając ostatnie lata Toklas, przyjaciele zwracają uwagę na jej przywiązanie do luksusu:

Trudno było zaspokoić wciąż ekstrawaganckie gusty Alicji Toklas. Pamiętam, jak oszukiwałem ją, przynosząc owoce kupione na targu, ale przepakowane do używanych toreb z Fauchon albo Hédiarda. Dawało jej to złudzenie, że nadal jada najlepsze paryskie wiktuały i że częstuje gości najszlachetniejszymi gatunkami sherry [Malcolm 2007: 192-193].

Wróćmy jednak do wspomnianego w przepisie wina: wydaje się, że wybór „dobrego”/„starego” wina burgundzkiego przez Toklas nie jest przypadkowy. Tym bardziej że „dobry rocznik” oczywiście wcale nie oznacza „wina dobrego w smaku”. Jest to raczej tzw. trudne wino, które nadaje się do picia po wielu latach starzenia się w butelce. Opuszczenie tego przymiotnika przez tłumaczkę nie wpływa bezpośrednio na funkcjonalny aspekt przepisu, jednak zamyka drzwi do wspomnień Toklas, gdyż „old dry Burgundy red wine” nie jest trunkiem dla każdego, lecz dla prawdziwych koneserów – czyli jak najbardziej dla Stein i Toklas.

Nie mniejszą rolę odgrywa naczynie, w którym zgodnie z przepisem kucharz powinien umieścić przygotowaną wołowinę po burgundzku. Autorka pisze, że należy roztopić smalec w „a Dutch oven”, podczas gdy polski czytelnik powinien to zrobić „w żeliwnej brytfannie z dopasowaną pokrywą” [Toklas 2007: 24]. Zastosowanie ekwiwalentu opisowego ma na celu udomowienie przekładu, a także w przypadku książki kucharskiej kładzie nacisk na jej funkcjonalny charakter. Bezpowrotnie zostaje jednak utracone nawiązanie do rodzimej kultury autorki oraz do jej kolonialnego dziedzictwa. Tak zwany „Dutch oven”, czyli żelazny kocioł z pokrywą, był jednym z najpopularniejszych sprzętów kuchennych w siedemnastym i osiemnastowiecznej Ameryce. Był on używany zarówno przez ubogie rodziny, klasę średnią, kucharzy prowadzących kuchnie w zamożnych domach, jak i przez wojskowych. Jak się jednak okazuje, w zależności od okresu czy miejsca używania mógł mieć różną formę oraz funkcję. Pod nazwą „a Dutch oven” krył się bowiem kocioł wyposażony w długą metalową rączkę, który wieszano nad paleniskiem [„The Smithsonian’s Old

Farmhouse” 1957: 62-63], lub „metalowa puszka” kładziona na dnie paleniska, w której zapiekano potrawę – w literaturze występował także pod nazwą „a reflected oven” [Rubel 2006: 114-116] oraz „a Dutch kitchen” [Kniffen 1960: 27]. Ponadto William Rubel zaznacza, że historia, która kryje się za tym niezwykle popularnym naczyniem do gotowania, to opowieść o życiu codziennym, mentalności, zwyczajach, ludziach i w końcu kuchni Ameryki. Skoro Toklas napisała książkę o kuchni amerykańskiej i francuskiej, wydaje się, że każdy z elementów, który w jakiś sposób silniej lub słabiej nawiązuje do tych kultur, powinien być przetłumaczony tak, aby czytelnik polski był w stanie odczytać książkę kucharską w takiej formie jak odbiorca anglojęzyczny. W przytoczonym przykładzie tłumaczenie mogłoby zyskać zabarwienie kulturowe, gdyby tłumaczka wprowadziła przypis wyjaśniający oryginalną etymologię i związki kulturowe kryjące się za owym naczyniem. Byłoby to tym bardziej uzasadnione, że sama autorka w oryginale zdecydowała się dodać w przypisie wyjaśnienie, że jest to „a deep, round pot with a well-fitting cover and is used in the oven or over a low flame or hot-plate” [Toklas 1954: 6].

Innym elementem, który tym razem miał przenieść czytelnika w świat bohemy francuskiej, były używane, czy może raczej nadużywane, przez Toklas nazwy, zwroty i określenia pochodzące z języka francuskiego. Piszząc o obyczajach i kuchni francuskiej, bardzo chętnie wykorzystywała je do tworzenia pewnego rodzaju melanzu. Miało to zapewnić książce powiew świeżości, oryginalności, a także egzotyczności – w snobistyczny sposób, który według Anny Barańczak jest jedną z ważniejszych cech artystycznych książek kucharskich [Barańczak 1975: 6]. Przykład takiego zabiegu możemy zaobserwować w przepisie na „fillets of sole with lobster souce” („filet z soli w sosie ze skorupiaków”). Niezwykle ważnym składnikiem jest w nim „court-bouillon”, który w oryginale pojawia się pięciokrotnie i nigdy nie zostaje przetłumaczony na język angielski. Nazwa francuska, która niewątpliwie nadaje atrakcyjności przyrządzanej potrawie, w polskim przekładzie w swej oryginalnej formie pojawia się tylko raz, opatrzona przypisem informującym, że jest to „wywar z warzyw z dodatkiem białego wina”, następnie zostaje zastąpiona polskim „wywarem”, a w jednym przypadku „bulionem”, przez co proces przyrządzania potrawy staje się zdecydowanie bardziej prozaiczny¹⁵. Co wię-

¹⁵ Podobnie dzieje się np. z *gourmets* – smakoszami, którzy przez znaczną część książki stają się polskimi „smakoszami”, podczas gdy w oryginale Toklas nigdy

cej, zabieg ten wydaje się nie do końca zrozumiały – skoro tłumaczka zdecydowała się wprowadzić przypis, nic nie stoi przecież na przeszkodzie, aby zachować francuski termin. Toklas używa podobnych wtężeń bez opamiętania. Nawet gdy w języku angielskim istnieją odpowiedniki potraw francuskich, ta z uporem maniaka wybiera terminy francuskie, a do ich zapisu używa kursywy („croquettes”, „béchamel sauce”¹⁶, „sauce mère”, „soufflé”¹⁷, „croûtons”). Tłumaczka natomiast w takich momentach częściej skłania się ku istniejącym polskim nazwom („krokiety”, „sos beszamelowy”, „sos maderowy”, „suflet”, „grzanki”). Wylimowanie wtężeń francuskojęzycznych sprawia, że czytelnik polski nie jest bombardowany kulturą francuską oraz wspomnianym snobizmem tak wyraźnie, jak ma to miejsce w oryginale, co prowadzi do zatarcia się jednego z możliwych kontekstów czytania książki kucharskiej Toklas. Elżbieta Skibińska, analizując powieść Petera Mayle’a *A Year in Provence*, która opowiada o przypadkach pewnego Anglika w Prowansji, zauważa, że wszelkiego rodzaju internacjonalizmy kulinarne występujące w tym utworze stanowią nazwy elementów rzeczywistości francuskiej. Mają one być znane Francuzom oraz znawcom kultury francuskiej, lecz obce członkom innych społeczności [Skibińska 2007: 212]. Skibińska (za Romanem Lewickim) przypomina, że pewne elementy w tekście przez swoją niezwykłość, niecodziennność, niezgodność z doświadczeniem odbiorcy konotują obcość [Lewicki 1993: 23] i mogą wywołać skojarzenie z obcymi krajami, kulturą czy językiem. Opisowe tłumaczenie wspomnianego w poprzednim akapicie „a Dutch oven” jako „żeliwnej brytfanny z dopasowaną pokrywką” i zrezygnowanie z przesadnego nagromadzenia zwrotów francuskich sprawia, że czytelnik polski na pewno w mniejszym stopniu doświadcza obcości, którą wprowadza Toklas, jednak z drugiej strony może to wpłynąć pozytywnie na komfort lektury, ułatwiając odbiorcy odnalezienie się w wielowarstwowej rzeczywistości stworzonej przez autorkę.

nie decyduje się na użycie angielskiego ekwiwalentu.

¹⁶ W języku angielskim oraz francuskim nazwa sosu beszamelowego brzmi tak samo i jest zapisywana zgodnie z pisownią francuską, mimo to w oryginale pierwsza część („béchamel”) zostaje wyróżniona kursywą.

¹⁷ W przepisie „Bass for Picasso” zapis „soufflé” pojawia się pięć razy, natomiast w polskim przekładzie widnieje tylko raz, a następnie zostaje zastąpiony polskim „sufletem”.

Podsumowanie

Polski przekład *The Alice B. Toklas Cookbook* można odczytać jako instruktażową książkę kucharską pełniącą funkcję informacyjną. Tłumaczka napotkała często pojawiające się problemy związane z przekładaniem przepisów kulinarnych (nazwy potraw, miary kuchenne, nazwy przyborów kuchennych, problemy z dobraniem właściwych ekwiwalentów) i rozwiązała je, zakładając, że odbiorca będzie chciał podjąć wyzwanie i zdecyduje się przygotować potrawy opisane w utworze Toklas. Dzięki temu książka staje się bardziej przystępna dla polskiego odbiorcy i wręcz zachęca go do gotowania.

Czy więc czytelnik, sięgając po *The Alice B. Toklas Cookbook*, dostaje autobiografię, dziennik, czy też po prostu książkę kucharską? Ze względu na złożoność tej pozycji, jej pojemność intertekstualną, staje się jasne, że przepis to jedynie część znacznie dłuższej historii, a struktura, która w niej dominuje – warkocza oraz diamentu – sprawia, że utworu Toklas nie można potraktować jako zorientowanej pragmatycznie książki kucharskiej, lecz należy na niego spojrzeć jak na dzieło artystyczne, które Donata Grzywa tak definiuje: „pisany tekst kultury, który posiada w sobie strukturę tradycyjnej książki kucharskiej, jednocześnie wychodząc poza kategorię tekstu informacyjnego” [Grzywa 2018]¹⁸. Z pewnością mamy tu do czynienia z nowatorską formą książki kucharskiej – szczególnie, jeśli pamiętać, kiedy żyła i pisała Toklas. Ponadto w artystycznej książce kucharskiej czytelnik odnajdzie – i powinien szukać – wiele odniesień i nawiązań do kultury, sztuki, literatury, sytuacji politycznospołecznej oraz wątków autobiograficznych autora. Przepis u Toklas staje się jedynie bodźcem, punktem wyjścia do konkretnej narracji, a „jedzenie nie sytuuje się na marginesie [jej] biografii, ale ją współkonstruuje” [Wieczorkiewicz i Marek 2014: 269].

Bibliografia

- Barańczak, A. (1975), „Poetyka współczesnych przepisów kulinarnych”, *Teksty*. 4(22).
- Clermont, B. (1776), *The professed cook; or, The modern art of cookery, pastry, and confectionary, made plain and easy*, W. Davis, London.

¹⁸ Bardzo dziękuję Donacie Grzywie za liczne, niezwykle inspirujące rozmowy na temat jedzenia, kuchni oraz książek kucharskich.

- Cotter, C. (1997), „Claiming a Piece of the Pie: How the Language of Recipes Defines Community”, [w:] Anne L. Bower, red. *Recipes for Reading. Community Cookbooks, Stories, Histories*, University of Massachusetts Press, Amherst.
- Deptuła, B. (2010), „Literatura od kuchni: chłód, głód i ucztowanie”, *dwutygodnik.com*, [online] <https://www.dwutygodnik.com/artukul/865-literatura-od-kuchni-chlod-glod-i-ucztowanie.html>, 4.07.2020.
- Fisher, M.F.K. (2007), *Przedmowa*, [w:] Alicja B. Toklas, *Książka kucharska Alicji B. Toklas* (tłum. Iwona Libucha), Twój Styl, Warszawa.
- Grzywa, D. (2018), *Sztuka gotowania. Od tekstów użytkowych po artystyczne książki kucharskie*. Niepublikowana praca magisterska, Wydział Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
- Hejnowski, K. (2016), *Iluzja przekładu. Przekładoznawstwo w ujęciu konstruktywnym*, Śląsk–Stowarzyszenie Inicjatyw Wydawniczych, Katowice.
- Kniffen, F. (1960), „The Outdoor Oven in Louisiana”, *Louisiana History. The Journal of the Louisiana Historical Association*. 1(1): 25-35.
- Kownacka, B. (2010), „Triady narracji kulinarnej”, *Pogranicza*. 4.
- Lewicki, R. (1993), *Konotacja obcości w przekładzie*, Wyd. UMCS, Lublin.
- Malcolm, J. (2007), *Dwa życia. Gertruda i Alicja* (tłum. Anna Kołyszko), Magnum, Warszawa.
- Oxford, A.W. (1913), *All English Cookery Books. From 1500 to 1850*, Oxford University Press, London.
- Pekaniec, A. (2019), „Niemożliwe jest: awangardowe autobiografie Gertrudy Stein”, [w:] Anna Kałuża, Marta BaronMilian *et al.*, red. *Pleć awangardy*, Wyd. Uniwersytetu Śląskiego, Katowice.
- Pieczychna, B. (2013), „«Pyszne» tłumaczenie, czyli jak uczyć przekładu przepisów kulinarnych z języka angielskiego na język polski”, *Rocznik Przekładoznawczy. Studia nad Teorią, Praktyką i Dydaktyką Przekładu*. 8.
- Rubel, W. (2006), „Dutch Ovens Chronicled: Their Use in the United States”, *Gastronomica*. 6(4): 114-116, <https://doi.org/10.1525/gfc.2006.6.4.114>.
- Skibińska, E. (2007), „Ten trzeci, ta trzecia w przekładzie. Smaki Prowansji Anglikom opisane, Polakom wytłumaczone”, [w:] Olga Kubińska, Wojciech Kubiński, red. *O wierności*, Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk.
- „The Smithsonian’s Old Farmhouse” (1957), *Agricultural History*. 31(3): 62-63.
- Stein, G. (1990), *Autobiografia każdego z nas* (tłum. Mira Michałowski), Czytelnik, Warszawa.
- Toklas, A.B. (1954), *The Alice B. Toklas Cookbook*, Harper, New York.

- Toklas, A.B. (2007), *Książka kucharska Alicji B. Toklas* (tłum. Iwona Libucha), Twój Styl, Warszawa.
- Wieczorkiewicz, A., Marek, M. (2014), „Przyprawione życie smakiem. Sympatycy slow food w poszukiwaniu dobrego życia”, [w:] Urszula Jarecka, Anna Wieczorkiewicz, red. *Terytoria smaku. Studia z antropologii i socjologii jedzenia*, Wyd. Instytutu Filozofii i Socjologii PAN, Warszawa.
- Zafar, R. (2013), „Elegy and Remembrance in the Cookbooks of Alice B. Toklas and Edna Lewis”, *MELUS*. 38(4: *New Registers for the Study of Blackness*): 32-51, <https://doi.org/10.1093/melus/mlt047>.
- Żarski, W. (2008), *Książka kucharska jako tekst*, Wyd. Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław.

STRESZCZENIE

Awangardowa książka kucharska? O polskim przekładzie *The Alice B. Toklas Cookbook*

Artykuł skupia się na polskim przekładzie *The Alice B. Toklas Cookbook*. Na podstawie analizy wybranych przykładów autorka przedstawia dwie możliwe interpretacje książki Toklas: może być ona odczytywana zarówno jako tekst użytkowy, jak i artystyczna książka kucharska. Niemniej przekład polski wydaje się bardziej podkreślać funkcję użytkową tekstu, natomiast wątki kulturowe, społeczne i autobiograficzne nie zostają tak silnie zaakcentowane jak w oryginale.

Słowa kluczowe: książka kucharska, artystyczna książka kucharska, przekład, przepis, Alice Toklas

SUMMARY

Avant-garde Cookbook? The Polish Translation of *The Alice B. Toklas Cookbook*

The article focuses on the Polish translation of *The Alice B. Toklas Cookbook*. The author provides examples which prove that Toklas's book may be read as a functional text as well as an artistic cookbook. Nevertheless, the Polish translation narrow this possibility to functional text or

a narration on cooking while the comments on its cultural, autobiographical and social aspects seem to be lost in translation.

Keywords: cookbook, artistic cookbook, translation, recipe, Alice Toklas