Claude Levi-Strauss

TRÓJKĄT KULINARNY

przełożył Stanisław Cichowicz

Dzięki osiągnięciom i oddziaływaniom językoznawstwa znane stały się powszechnie takie pojęcia, jak pojęcie minimalnego systemu samogłosek czy minimalnego systemu spółgłosek odnoszące się do systemów opozycji między fonemami, których charakter jest tak elementarny, że muszą one występować w każdym znanym lub nieznanym języku i że opozycje te jako pierwsze pojawiają się w mowie dziecięcej, a także jako ostatnie zanikają u chorych dotkniętych pewnymi formami afazji.

Jednakże oba te pojęcia uzyskuje się dopiero przez abstrakcyjne rozróżnienia, bowiem wedle językoznawców podstawową opozycją występującą w każdym języku jest opozycja między samogłoską a spółgłoską. Dalsze różnice, występujące w obrębie spółgłosek albo w obrębie samogłosek, pochodzą, z wprowadzenia do obu odgałęzień takich kontrastów, jak różnica między głoską skupioną a rozproszoną, otwartą a zamkniętą, jasną a ciemną. Toteż istniejące we wszystkich językach świata złożone systemy opozycji między fonemami jedynie rozwijają w najrozmaitszych kierunkach- system prostszy i wspólny im wszystkim; mianowicie kontrast między samogłoską a spółgłoską, który dzięki grze podwójnej opozycji między głoską skupioną a rozproszoną oraz jasną a1ciemną wytwarza to, co można nazwać z jednej strony „trójkątem samogłoskowym”

a

u i

z drugiej zaś „trójkątem spółgłoskowym”:

Wydaje się, że zasada metodologiczna inspirująca te rozróżnienia daje się przenieść do innych dziedzin, zwłaszcza zaś do kuchni, która - co nie dość często podkreślano - stanowi drugą obok mowy prawdziwie powszechną formę działalności ludzkiej; podobnie, bowiem, jak- nie ma społeczeństwa bez mowy, nie ma również takiego, które w ten czy inny sposób nie warzyłoby przynajmniej niektórych pokarmów.

Wyjdźmy od hipotezy, że działalność kulinarna zakłada system mieszczący się - z uwagi na różne odmiany kuchni odpowiadające poszczególnym kulturom, co będzie przedmiotem rozważań — w trójkątnym polu semantycznym. którego wierzchołki odpowiadają trzem kategoriom: „surowego”, „warzonego”' i „zepsutego”. Jest rzeczą jasną, że w odniesieniu do kuchni—„Surowe” tworzy biegun nie nacechowany, podczas gdy dwie pozostałe kategorie są nacechowane wyraźnie, tyle, że względem siebie opozycyjnie: jakoż „warzone” jest przekształceniem kulturalnym „surowego”, podczas gdy „zepsute” jest jego przekształceniem naturalnym. Pod tym podstawowym trójkątem kryje się więc podwójna opozycja: między tym, co przetworzone, a tym, co nie przetworzone z jednej strony, z drugiej zaś strony między kulturą a naturą.

Pojęcia te niewątpliwie stanowią formy puste: nic nam nie mówią o kuchni tego lub owego społeczeństwa, tylko obserwacja może nas bowiem pouczyć o tym, jak pojmuje ono „surowe”, „warzone”, „zepsute”, i wolno przypuszczać, że nie dla wszystkich społeczeństw owe kategorie oznaczają to samo. Kuchnia włoska dopiero niedawno nauczyła nas spożywać jarzyny bardziej „na surowo”, niż to było przyjęte w tradycyjnej kuchni francuskiej, poszerzając tym samym kategorię surowego.

Dzięki kilku przypadkom towarzyszącym lądowaniu aliantów w 1944 r. wiadomo również, że żołnierze amerykańscy pojmowali kategorię „zepsutego” o wiele szerzej niż my, skoro woń

wydzielaną przez normandzkie serownie odczuwali jako trupią i posuwali się czasem do ich wyburzania.
Podstawowy trójkąt kulinarny wyznacza zatem pewne pole semantyczne, ale wyznacza je od zewnątrz. Tak samo jest zresztą z trójkątami językowymi, nie ma bowiem fonemów a, i, u (lub k, p, t) jako takich i te pozycje czysto idealne muszą być w każdym języku zajęte przez konkretne fonemy, których cechy wyróżniające są najbliższe cechom na początku przedstawionym z konieczności w sposób symboliczny, przez co powstaje jakby trójkąt konkretny, wpisany do trójkąta abstrakcyjnego. Nie ma takiej kuchni, w której coś byłoby po prostu warzone, musi to być warzone w określony, taki czy inny sposób. Tym bardziej nie ma „surowego" w stanie czystym, a tylko pewne rodzaje pożywienia mogą być spożywane w ten sposób i to pod warunkiem, że zostały przebrane, obmyte, obrane lub pocięte, a nawet przyprawione. Tak samo „zepsute" dopuszczone jest tylko pod warunkiem, że uległo zepsuciu w specjalnych okolicznościach, naturalnych lub sztucznych.
Rozpatrzmy teraz w tych kuchniach, których kategorie są nam względnie znane, różne odmiany warzenia. Na pewno istnieją wśród nich dwie odmiany główne, jak o tym świadczą w licznych społecznościach mity i obrzędy wydobywające na plan pierwszy zachodzące między nimi kontrast. Są to: pieczenie i gotowanie.
Na czym polega tu różnica?
Otóż pokarm pieczony jest „wystawiony bezpośrednio na działanie ognia i tworzy z nim połączenie nie zapośredniczone, natomiast pokarm gotowany jest podwójnie zapośredniczony przez wodę, w której został zanurzony, oraz przez naczynie, w którym jest wraz z nią umieszczony.
Można przeto z dwojakiego względu powiedzieć, że „pieczone" występuje po stronie natury, „gotowane" zaś po stronie kultury. Po pierwsze, realnie — ponieważ „gotowane" wymaga użycia naczynia, będącego przedmiotem wytworzonym przez kulturę, i po wtóre symbolicznie — w tej mierze, w jakiej kultura pośredniczy w stosunkach między człowiekiem a światem i warzenie w formie gotowania wymaga zapośredniczenia przez wodę stosunku między pokarmem a ogniem, nieobecnego w przypadku pieczenia.
Krajowcy z Nowej Kaledonii, którzy aż do przybycia Francuzów w poprzednim stuleciu nie znali garncarstwa, odczuwają ten kontrast szczególnie żywo: „Uprzednio — pisze J. Barrau — zajmowano się wyłącznie pieczeniem na ruszcie i rożnie, „paleniem", jak mówią dziś tubylcy. Używanie garnków oraz spożywanie gotowanych bulw uważa się z dumą za świadectwo cywilizacji".
Nie jest „więc rzeczą zaskakująca, że niemal wszędzie wyobraźnia ludowa ma pieczenie za coś pierwotniejszego od gotowania. Indianie Omaha w swoim micie genezyjskim opowiadają, że ludzie najpierw wynaleźli ogień i jedli mięso pieczone. Szybko jednakże się tym znużyli i zadali sobie pytanie: jak można by inaczej przyrządzać mięso? Wówczas wynaleźli garncarstwo; napełnili garnek wodą i postawili na ogniu. W ten sposób stało się możliwe jedzenie gotowanego mięsa.
Jak wskazuje tekst Arystotelesa, przytoczony przez Salomona Reinacha (Cultes, Mythes, Religions, V, s. 63), także Grecy sądzili, że „w pradawnych czasach ludzie wszystko piekli".
Za opozycją „pieczonego" i „gotowanego" znajdujemy więc — jak tego oczekiwaliśmy na wstępie — opozycję między naturą a kulturą. Pozostaje jeszcze odkryć drugą podstawową opozycję, która naszą uwagę przykuła, mianowicie opozycję między „przetworzonym" a ..nieprzetworzonym". ..
Pod tym względem, obserwujemy dwa pokrewieństwa: między „pieczonym" a „surowym",' czyli „nieprzetworzonym" oraz między „gotowanym" a „zepsutym", które jest jedną z dwóch odmian „przetworzonego". Pokrewieństwo „pieczonego" z „surowym" bierze się stad, że mięso pieczone nie jest nigdy uwarzone równo, czy to ze wszystkich stron, czy to z wierzchu i w środku. Pewien mit Indian Wyandot w Ameryce Póinocnej mówi o czymś, co można by

nazwać paradoksem „pieczonego”.
Otóż Stwórca rozniecił ogień i rozkazał pierwszemu człowiekowi nadziać na kij kawał mięsa i upiec je. Jednakże człowiek tak dalece nie znał się na rzeczy, że trzymał je w ogniu tak długo, aż się z jednej strony zupełnie zwęgliło, podczas gdy z drugiej pozostało całkiem surowe,.. Podobnie Pocomchi z Meksyku uważają „pieczone” za kompromis między „surowym” a „spalonym”, Po powszechnym pożarze — opowiadają — wszystko, co nie spłonęło, stało się białe, zaś wszystko, co się spaliło, stało się czarne. A to, co się tylko nadpaliło, stało się czerwone. W ten sposób znajdują wytłumaczenie różne barwy kukurydzy i fasoli.
W angielskiej Guyanie czarownik Waiwai musi przestrzegać dwóch zakazów: jednego, dotyczącego pieczonego mięsa, i drugiego, odnoszącego się do czerwonego barwnika, co również stawia pieczone po stronie krwi i „surowego”.
Jeżeli gotowanie jest czymś wyższym od pieczenia, zauważa Arystoteles, to dlatego, że pozbawia mięso surowości: „pieczone mięso jest bowiem bardziej surowe i suche niż mięso gotowane” (Reinach).
Jeżeli chodzi o „gotowane”, jego pokrewieństwo z „zepsutym” poświadczają występujące w wielu językach europejskich takie wyrażenia, jak „pot pourri”, „olla podrida”, oznaczające różne rodzaje mięs przyprawionych i warzonych razem z jarzynami lub niemieckie „zu Brci zerkochtes Fleisch. Także języki amerykańskie ujawniają to pokrewieństwo i rzecz znamienna — występuje ono przede wszystkim u ludów, które znajdują upodobanie w mięsie nadpsutym, do tego stopnia, iż np. od świeżego mięsa bizona wolą mięso ze zwierzęcia, którego zewłok długo był unoszony przez wodę. W języku dakota ten sam rdzeń mają słowa oznaczające gnicie i — w odniesieniu do porcji mięsa — gotowanie wraz z przyprawami.
Rozróżnienia te nie wyczerpują jeszcze bogactwa i złożoności kontrastu między „pieczonym” a „gotowanym”. „Gotowane” jest warzone wewnątrz czegoś (naczynia), natomiast „pieczone” — na zewnątrz; pierwsze kojarzy się więc z czymś wklęsłym, drugie z czymś wypukłym. „Gotowane” należy również najczęściej do kuchni, którą można by nazwać „endo-kuchnią”, stosowaną do wewnętrznego użytku i przeznaczoną dla małej zamkniętej grupy, podczas gdy „pieczone” należy do „egzo-kuchni”, a więc takiej, którą częstuje się gości. W dawnej Francji podawano gotowaną kurę jako posiłek w gronie rodzinnym, a pieczone mięso na uczcie (której stanowiło punkt kulminacyjny: podawano je obowiązkowo dopiero po mięsach gotowanych i jarzynach, przeznaczonych na początek posiłku, razem z „rzadkimi „ owocami”, jak melony, pomarańcze, oliwki i kapary).
Ta sama opozycja, chociaż sformułowana inaczej, daje się odnaleźć w społeczeństwach egzotycznych. Guyaki z Paragwaju, bardzo prymitywni, pieką zwierzynę w całości, chyba że przyrządzają mięso, które wówczas musi być ugotowane, na obrzędy związane z nadawaniem imienia dziecku. Kainangowie z Południowej Brazylii zabraniają spożywania gotowanego mięsa wdowcowi i wdowie, jak również zabójcy wroga. We wszystkich tych przypadkach przepisy na potrawy gotowane towarzyszą zacieśnieniu, a przepisy na pieczone — rozszerzeniu więzów rodzinnych lub społecznych.
Posuwając się tym śladem można by oczekiwać, że kanibalizm (który jest ex definitione endo-kuchnią dla gatunku ludzkiego) chętniej posługuje się techniką gotowania niż pieczenia oraz że przypadki opiekania zwłok, poświadczone przez literaturę etnograficzną, powinny być częstsze przy egzo-kanibalizmie (spożywanie ciała wroga) niż przy endo-kanibalizmie (spożywanie krewnego). Rzeczą interesującą byłoby przeprowadzenie badań statystycznych w tej materii.
Niejednokrotnie również — na przykład dość często w Ameryce, a niewątpliwie także gdzie indziej — wystąpi powiązanie „pieczonego” z życiem wędrownym (na zewnątrz wspólnoty wiejskiej) i „gotowanego”—z życiem osiadłym (wewnątrz wioski). Z tej racji „pieczone” jest dodatkowo kojarzone z mężczyznami, „gotowane” zaś z kobietami. Tak jest mianowicie u

ludów Tirumai, Yagua, Jivaro w Ameryce Południowej oraz na północnym krańcu kontynentu u Ingalików. Ale stosunek ten może też ulec odwróceniu. Assini-buanowie z wysuniętych na północ prerii Ameryki Północnej rezerwują przyrządzanie gotowanych posiłków dla mężczyzn udających się na wyprawę wojenną, natomiast kobiety zostające w wiosce nigdy nie używają naczyń i mięso tylko pieką. Niektóre informacje sugerują, że w niektórych krajach Europy Wschodniej można by znaleźć to samo odwrócenie powiązań „gotowanego" i „pieczonego" z płcią męską i żeńską.

Istnienie, owych systemów odwróconych jest oczywiście problemem i nasuwa myśl, że osie opozycji są jeszcze liczniejsze, niż się podejrzewa, i że ludy, u których występują takie odwrócenia, tworzą układ odniesienia z innych osi niż te, które zostały wyodrębnione na wstępie. Dla przykładu, gotowanie jest metodą całkowitego wykorzystania mięsa i jego soków, podczas gdy pieczenie pociąga niszczenie i stratę. Pierwsze oznacza więc oszczędność, drugie rozrzutność; ta ostatnia jest arystokratyczna, tamto zaś ludowe. Aspekt ten staje się pierwszoplanowy w społeczeństwach, które stosują przepisy określające różnice statusu między jednostkami lub między grupami. U dawnych Maorysów — stwierdza Prytz-Johanssen — szlachcic-mógł sam piec swe pożywienie, unikał natomiast wszelkiej styczności z paleniskiem służącym do duszenia, które pozostawiano niewolnikom i kobietom niskiego pochodzenia. Toteż kiedy pojawiły się kotły i rondle, sprowadzone przez białych, zostały one uznane za naczynia przeklęte. Jakże zaskakujące to odwrócenie tej postawy, na którą zwróciliśmy uwagę u Nowo-Kaledończyków.

Owe, różnice w ocenie „gotowanego" i „pieczonego" w zależności od tego, czy perspektywa grupy jest arystokratyczna, czy demokratyczna, są widoczne również w tradycji Zachodu. Demokratyczna Encyklopedia Diderota i D'Alemberta uprawia istną apologię potraw gotowanych. *„Gotowana strawa jest z pożywienia ludzkiego pokarmem najbardziej soczystym i posilnym. Można by rzec, że pokarm gotowany jest w stosunku do innych potraw tym, czym jest chleb w stosunku do innych rodzajów pożywienia"* (art. Bouilli). Dokładnie odwrotną argumentacją posłuży się pół wieku później dandys Brillat-Savarin: „Profesorowie nigdy nie jadają gotowanego, obwieścili z wysokości swych katedr tę niezaprzeczalną prawdę: gotowane jest mięsem, ale pozbawionym soku... Prawda ta poczyna przenikać do świadomości i gotowane mięso znika z obiadów naprawdę wyszukanych: zastąpiły je befsztyk z polędwicy, turbot lub ryba na winie" (Physiologie du gout, VI, § 2).

Jeżeli więc Czesi uważają jadło gotowane za pożywienie męskie, to prawdopodobnie dlatego, ze ich tradycjonalne społeczeństwo ma charakter bardziej demokratyczny niż ich sąsiedzi słowaccy czy polscy. W ten sam sposób można by interpretować rozmaite postawy wobec „pieczonego" i „gotowanego" u Greków, Rzymian i Hebrajczyków, przytoczone niedawno przez Piganiola (w artykule Le roti et le bouilli, A. Pedro Bosch-Gimpera, Mexico 1963).

Inne społeczeństwa wykorzystują tę opozycję w zupełnie innym kierunku. Ponieważ „gotowane" ulega przetworzeniu nie tracąc nic ze swej substancji i pozostaje w obwodzie zamkniętym, doskonale może symbolizować całość kosmiczną. Zarówno w Guyanie, jak też na obszarze wielkich jezior Ameryki Północnej, panuje to samo przekonanie, że gdyby kocioł, w którym umieszczono zwierzynę do ugotowania, choć troszeczkę wykipiał, wszystkie zwierzęta należące do tego gatunku przeniosłyby się, gdzie indziej i łowca nie miałby na co polować. „Gotowane" symbolizuje życie, „pieczone" — śmierć.

Czyż folklor całego świata nie dostarcza niezliczonych przykładów kociołka nieśmiertelności? Natomiast o rożnie nieśmiertelności nigdzie się nie mówi.

Jeden z obrzędów Indian Cree z Kanady znakomicie wyraża ów charakter całości kosmicznej, przypisywany gotowanemu pożywieniu. Wedle tych Indian pierwszy człowiek otrzymał od Stwórcy polecenie, by pierwsze zbierane co roku jagody były gotowane. Czarę wypełnioną tymi jagodami wystawiano na słońce, by mogło ono dopełnić swego obowiązku, polegającego na umożliwieniu jagodom dojrzewania, następnie powierzano ją grzmotom, od których

oczekuje się deszczu, wreszcie nachylano ku ziemi, by prosić ją o rodzenie owoców.
Docieramy w ten sposób do symboliki bardzo odległej przeszłości indoeuropejskiej, tak jak ją odtworzył Georges Dumezil: *„Do Mitry należy to, co się łamie samo, co jest warzone na parze, co jest we właściwy sposób złożone w ofierze, mleko... do Varimy zaś to, co jest ucięte toporem, co jest ogarnięte ogniem, co jest niewłaściwie złożone w ofierze, oszałamiające soma”* (Lcs Dicux des Genruiiiis, s. CO). Dość zaskakujące — lecz jakże znamienne — jest znalezienie w pełni XIX stulecia, u uroczych filozofów kuchni, nienaruszonej świadomości tego samego kontrastu między wiedzą a natchnieniem, łagodnością a gwałtem, miarą a nadmiarem, kontrastu symbolizowanego zawsze przez opozycję między „gotowanym” a „pieczonym”: *„Można stać się kucharzem, ale pasztetnikiem trzeba się urodzić”* (Brillat-Savarin) — *„Pieczenie to niby nic, a zarazem wszystko”* (Markiz de Cussy).
Do podstawowego trójkąta kulinarnego, utworzonego przez kategorie „surowego”, „warzonego” i „zepustego”, wstawiliśmy więc już dwa terminy, z których jeden: „pieczone” — sąsiaduje z „,surowym”, a drugi: „gotowane” — z „zepsutymi”. Brakuje trzeciego terminu, który by obrazował konkretną formę przygotowywania jedzenia najbliższą abstrakcyjnej kategorii warzenia. Formą tą zdaje się być wędzenie, które podobnie jak pieczenie implikuje operację niezapośredniczoną (bez naczynia i bez wody), lecz w odróżnieniu od niego, a znowu tak samo jak gotowanie” jest formą warzenia powolnego, a więc gruntownego i równomiernego zarazem.
Spróbujmy wyznaczyć dokładniej miejsce tego nowego terminu w naszym systemie opozycji. Technika wędzenia, podobnie jak technika „pieczenia” nie wymaga, aby cokolwiek oprócz powietrza było między ogniem i mięsem. Jest jednak różnica miedzy tymi dwiema technikami, biorąca się stąd, że w pierwszym przypadku warstwa przedzielającego powietrza sprowadzona jest do minimum, podczas gdy w drugim przypadku jest doprowadzona do maksimum. Indianie amerykańscy (w systemie kulinarnym, w którym wędzenie zajmuje miejsce szczególnie doniosłe) budują do wędzenia zwierzyny drewnianą ramę mającą około półtora metra wysokości, na której rozkładają mięso; pod nią rozpalają bardzo mały ogień, podsycany nieustannie przez czterdzieści osiem godzin lub dłużej. Mamy więc dla jednej cechy stałej — obecność przedzielającego powietrza — dwie cechy wyróżniające, które wyrażają się w opozycjach: bliskie/dalekie, oraz szybkie/powolne. Trzecia cecha wyróżniająca polega na braku jakichkolwiek przyborów w przypadku pieczenia (pierwszy lepszy kij może odegrać rolę rożna), podczas gdy wędzarnia jest to rusztowanie, które zostało zbudowane, a więc przedmiot pochodzenia kulturalnego.
Pod tym względem wędzenie upodabnia się do gotowania, które również wymaga środka dostarczanego przez kulturą, mianowicie naczynia. Ale między tymi dwoma rodzajami przyborów zachodzi różnica kapitalna — mówiąc dokładniej, nie tyle zachodzi, co zostaje wprowadzona przez kulturę, można by powiedzieć po to, aby stworzyć opozycję, która bez tego mogłaby okazać się nie dość znacząca. Otóż kotły i garnki są przyborami, które przechowuje się starannie, z którymi trzeba obchodzić się troskliwie, które się czyści i po użyciu ustawia rzędem, aby można było korzystać z nich wielokrotnie; natomiast wędzarnia musi być natychmiast po wykorzystaniu rozebrana, w przeciwnym razie łowca ściągnie na siebie zemstę zwierzęcia i sam zostanie z kolei przez nie u wędzony. Tak przynajmniej wierzą ci sami krajowcy z Guyany, u których natrafiliśmy na inne wierzenie, z tym najwidoczniej symetryczne, że brak dozoru podczas gotowania — w przypadku, gdy wykipi woda — pociągnąłby sankcję odwrotną: ucieczkę zwierzyny, której łowcy nie udałoby się już nigdy dosięgnąć, zamiast napaści samego zwierzęcia. Poza tym jest rzeczą oczywistą, jak o tym już była mowa, że „gotowane” przeciwstawia się zarazem i „wędzonemu”, i „pieczonemu” ze względu na obecność lub nieobecność wody.
Wróćmy jednak na chwilę do opozycji między nietrwałymi a trwałymi przyborami kuchennymi, która, jak zauważyliśmy, zachodzi między „wędzonym” a „gotowanym” u

mieszkańców Guyany. Pozwoli ona nam, jak się okaże, uporać się z pewną jawna trudnością, którą stwarza nasz system i która z pewnością nie uszła uwagi czytelnika. Na wstępie scharakteryzowaliśmy jedną z opozycji między „pieczonym" a „gotowanym" jako odzwierciedlenie opozycji między naturą a kulturą. A przecież nieco dalej proponowaliśmy, żeby uznać pokrewieństwo zachodzące między „gotowanym" a „zepsutym", jeśli to ostatnie określi się jako przetworzenie „surowego" w sposób naturalny. Czyż nie ma w tym sprzeczności, że metoda wynaleziona przez kulturę prowadzi do wyniku, który jest naturalny? Innymi słowy, jakąż wartość w płaszczyźnie filozoficznej mieć będzie wynalezienie garncarstwa (wynalazek z dziedziny kultury), jeżeli w pojęciu krajowców warzenie w postaci gotowania (jest zbliżone do gnicia, któremu pożywienie surowe musi ulec samorzutnie) w warunkach naturalnych?

Tego samego typu paradoks implikuje problematyka „wędzonego", tak jak ją pojmują krajowcy z Gwinei. Z jednej bowiem strony spośród wszystkich sposobów warzenia niewątpliwie „wędzone" zbliża się najbardziej do abstrakcyjnej kategorii „warzonego", a ponieważ opozycja ,,surowego" i „warzonego" jest homologiczna z opozycją natury i kultury, przedstawia ono najbardziej „kulturalny" sposób warzenia (i najbardziej też ceniony w praktyce przez krajowców). Z drugiej jednak strony jego narzędzie będące wytworem kultury, mianowicie wędzarnia, musi zostać natychmiast zniszczone, Uderza tu paralelność z warzeniem przez gotowanie, przy którym narzędzia dostarczane przez kulturę (naczynia) są wprawdzie przechowywane, które samo jednak uważane jest za coś w rodzaju procesu samounicestwienia, skoro jego ostateczny wynik jest — przynajmniej w słowach — odpowiednikiem zgnicia, a więc tego, czemu warzenie powinno zupełnie lub przynajmniej na jakiś czas zapobiec.

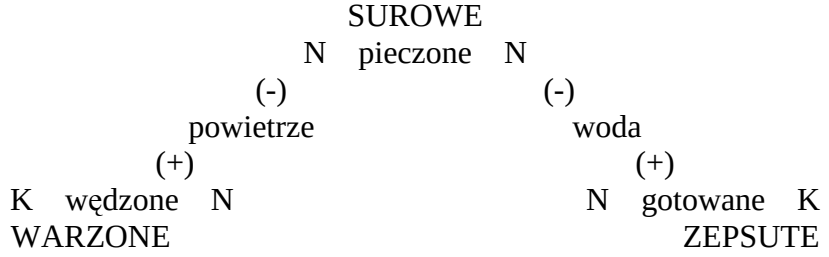
Jakaż jest więc głęboka racja tej paralelności? W tak zwanych społeczeństwach prymitywnych gotowanie i wędzenie mają tę wspólną właściwość, że pierwsze ze względu na używane w nim przybory, drugie zaś z uwagi na swoje wyniki, są nacechowane trwałością: warzenie w wodzie odbywa się przy użyciu naczynia glinianego (albo drewnianego u ludów, które nie znają garncarstwa i doprowadzają wodę do wrzenia przez zanurzanie w niej rozpalonych kamieni). We wszystkich tych przypadkach naczynia są zadbane, przechowywane i reperowane, niekiedy przekazywane z pokolenia na pokolenie i zaliczają się do najtrwalszych wytworów kultury. Jeśli chodzi o wędzenie, daje ono pożywienie, które nieporównanie dłużej opiera się zepsuciu niż potrawy warzone w jakikolwiek inny sposób. Wszystko dzieje się więc tak, jak gdyby trwałe posiadanie pewnej zdobyczy kulturalnej pociągało za sobą — już to w płaszczyźnie obrzeżu, już to w płaszczyźnie mitu — ustępstwo w zamian uczynione na rzecz natury: gdy wynik jest trwały, środek musi być krótkotrwały — i odwrotnie.

Jakoż dwuznaczność, która, jak widzimy, znamionuje na równi, choć w odwrotnych kierunkach „wędzone" i „gotowane", jest tą samą, którą, jak już wiemy, odznacza się „pieczone". Spalone z jednej strony, surowe z drugiej lub spieczone z wierzchu, krwiste zaś wewnątrz, „pieczone" ucieleśnia dwuznaczność „surowego" i „warzonego", natury, i kultury, którą ze swej strony muszą również odzwierciedlać „wędzone" i „gotowane", żeby struktura pozostała spójna. Atoli powód, który je do tego zniewala, nie jest czysto formalny: dzięki temu system staje się świadectwem, że sztuka kulinarna nie znajduje się całkowicie po stronie kultury. Odpowiadając wymaganiom ciała, określona we wszystkich swoich odmianach przez szczególny sposób, w jaki dokonuje się na danym terenie osadzenie człowieka w świecie, umieszczona tedy między naturą a kulturą, kuchnia oddaje raczej konieczną artykulację tych dwóch dziedzin. Wywodzi się z obu i ukazuje tę dwoistość w każdym ze swoich przejawów.

Nie może tego jednak robić zawsze w ten sam sposób. Dwuznaczność „pieczonego" jest wewnętrzna, natomiast dwuznaczność „wędzonego" i „gotowanego" zewnętrzna, ponieważ nie jest związana z rzeczami samymi, ale ze sposobem, w jaki mówi się o nich lub w jaki

postępuje się z nimi. Albowiem narzuca się tu jeszcze jedno rozróżnienie: cecha bycia czymś naturalnym, którą język nadaje pokarmom gotowanym, jest czysto metaforyczna; „gotowane" nie jest rodzajem „zepsutego", ono je tylko przypomina. Na odwrót, „wędzone" ulega przeobrażeniu w coś naturalnego nie dlatego, że nie istnieje takie narzędzie kulturalne, jak wędzarnia, ale właśnie wskutek jego dobrowolnego zniszczenia. Przeobrażenie to należy do rządu metonimii, ponieważ polega na wywoływaniu wrażenia, jakoby skutek zajmował miejsce przyczyny. A zatem nawet wtedy, gdy struktura przekształca się lub uzupełnia, ażeby przezwyciężyć stan niezrównoważenia, dokonuje się to zawsze za cenę nowego niezrównoważenia, które ujawnia się na nowej płaszczyźnie. Tej nieuniknionej asymetrii zawdzięcza struktura swą zdolność do tworzenia mitu, który nie jest czym innym jak wysiłkiem podjętym dla poprawienia lub zatajenia jej asymetrii.

Powróćmy na zakończenie do trójkąta kulinarnego. Wewnątrz niego nakreśliliśmy inny trójkąt, który obejmuje przepisy kulinarne, przynajmniej te najbardziej elementarne, albowiem rozpatrywaliśmy tu tylko trzy typy warzenia: „pieczenie", „gotowanie" i wędzenie". Jak pamiętamy, „wędzone" i „gotowane" są przeciwstawne względem siebie z uwagi na naturę, elementu pośredniczącego miedzy ogniem a pożywieniem, elementu, którym jest bądź powietrze, bądź woda. „Wędzone" i „pieczone" przeciwstawiają się sobie przez relatywnie mniej lub bardziej ważną rolę, powietrza, a „pieczone" i „gotowane" przez obecność lub nieobecność wody. Granica między naturą a kultura, którą można sobie wyobrazić paralelnie, jako przebiegającą już to wzdłuż osi powietrza, już to wzdłuż osi wody, z uwagi na użyte środki umieszcza „pieczone" i „wędzone" po stronie natury, a „gotowane" po stronie kultury; natomiast z uwagi na wyniki — „wędzone" po stronie kultury, a pieczone" i „gotowane" po stronie natury.



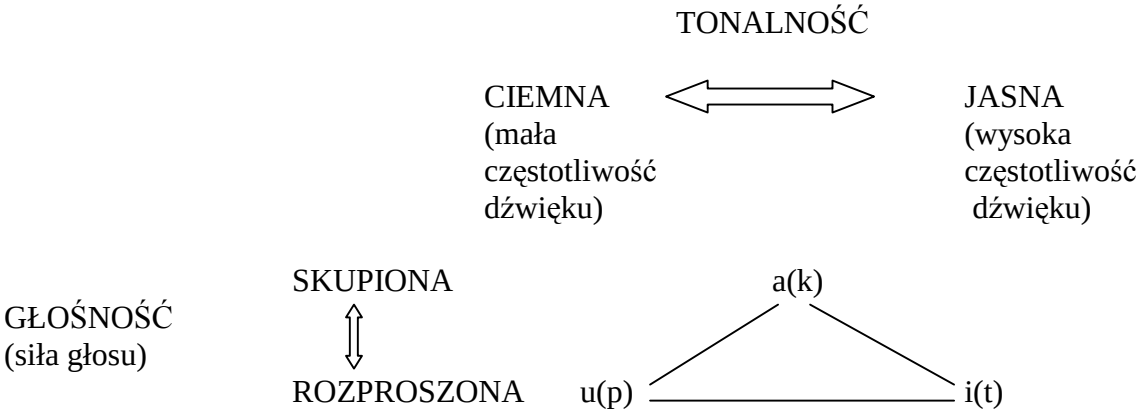
Wartość operacyjna naszego schematu byłaby dość ograniczona, gdyby nie poddawał się on dowolnym przekształceniom niezbędnym do uwzględnienia innych odmian warzenia. W systemie kulinarnym, w którym kategoria „pieczonego" rozdwaja się na „pieczone na rożnie" i „pieczone na ruszcie", właśnie to ostatnie (oznaczające mniejsze oddalenie mięsa od ognia) zostanie umieszczone na wierzchołku trójkąta przepisów kulinarnych, podczas gdy pierwsze przesunie się wzdłuż osi powietrza na pół drogi między „pieczonym na ruszcie" a „wędzonym". W podobny sposób trzeba postąpić, gdy rozpatrywany system kulinarny wprowadza różnice między gotowaniem w wodzie a gotowaniem na parze; to ostatnie, w którym woda oddalona jest od pożywienia, należy umieścić wpół drogi między „gotowanym" a „wędzonym".

Bardziej złożonego przekształcenia wymaga wprowadzenie kategorii „smażonego". Trójkąt przepisów zostanie wówczas zastąpiony przez czworościan umożliwiający poprowadzenie jeszcze trzeciej osi: osi oleju. „Pieczone na ruszcie" pozostanie na wierzchołku, atoli na krawędzi łączącej „wędzone" ze „smażonym" będzie można umieścić pośrodku „pieczone w piecu" (z dodatkiem tłuszczu), przeciwstawiając je „pieczonemu na rożnie" (bez dodatku tłuszczu). Podobnie na krawędzi łączącej „smażone" z „gotowanym" znajdzie się „duszone" (na podkładzie wody i tłuszczu) przeciwstawiając się „gotowanemu" na parze (bez tłuszczu i w oddaleniu od wody). Schemat ulegnie dalszemu rozwinięciu, o ile zajdzie tego potrzeba,

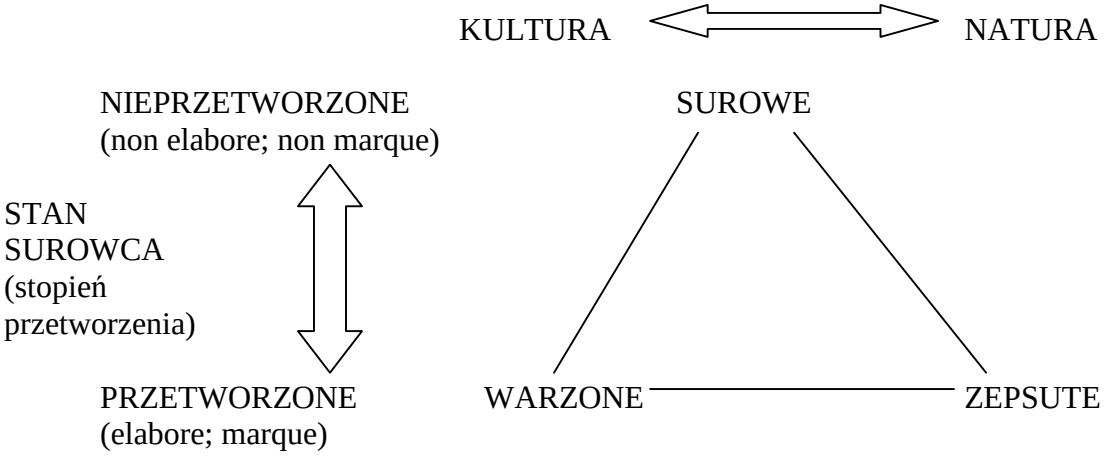
przez dołączenie doń opozycji między pokarmem roślinnym i zwierzęcym (jeżeli jedno i drugie pociąga za sobą odmienne sposoby warzenia) oraz przez rozróżnienie w obrębie pożywienia roślinnego, potraw ze zboża i potraw z jarzyn, gdyż w odróżnieniu od pierwszych (które ostatecznie mogą być pieczone na ruszcie), te drugie nie mogą być warzone bez wody albo bez tłuszczu lub bez obu tych składników naraz (chyba że zboża podda się fermentacji, co wymaga wody, lecz wyklucza ogień w czasie, gdy zachodzi przekształcenie). Na koniec przyprawy korzenne zajmą w systemie miejsce zależne od przyjmowanych lub odrzucanych kombinacji z tym lub owym rodzajem pokarmów.

A kiedy schemat zostanie już w ten sposób opracowany, by mógł objąć wszystkie cechy charakterystyczne określonego systemu kulinarnego (jest zaś ich niewątpliwie więcej, a ich różnorodność wiąże się. nie tylko z synchronią, ale także z diachronią, jak w przypadku tych, które dotyczą wyglądu posiłku, kolejności podawania i zachowania przy stole), wypadałoby następnie poszukać najbardziej ekonomicznego sposobu, który by pozwalał posługiwać się tym systemem jako siatką, by można było przykładać go do innych kontrastów natury socjologicznej, ekonomicznej, estetycznej lub religijnej, takich jak kontrasty między mężczyznami a kobietami, rodziną a społeczeństwem, wioską a terenami łowów, oszczędnością a rozrzutnością, stanem szlacheckim a nieszlacheckim, rzeczą świętą a świecką itd. W ten sposób można by odkryć, co w każdym poszczególnym przypadku tworzy z kuchni danego społeczeństwa rodzaj mowy, w której wykłada ono nieświadomie całą swą strukturę, o ile nie zaniechało, znowu w sposób nieuświadomiony, ujawnienia w niej swoich sprzeczności

Claude Levi-Strauss



PIERWOTNE TRÓJKĄTY SPÓŁGŁOSEK I SAMOGŁOSEK JACOBSONA



TRÓJKĄT KULINARNY – FORMA PIERWOTNA