

## Przepisy czy bardziej przepisy do sztuki jedzenia?<sup>1</sup>

Dorota Szymborska

TEKSTY DRUGIE 2019, NR 2, S. 132–136

DOI: 10.18318/td.2019.2.11 | ORCID: 0000-0003-3983-3934

**B**ronisław Malinowski na Triobrandy przywiózł ze sobą zapas konserw. Możliwe, że postąpił tak z dwóch powodów: by uniknąć zatrucia pokarmowego, a może też z obawy przed nieoswojonymi smakami<sup>2</sup>. My jeździmy do Tajlandii na warsztaty gotowania w woku, jemy przy ulicznych, chińskich straganach, których szaszłykami gardzą miejscowi, znając warunki higieniczne, w jakich są przygotowywane<sup>3</sup>. W tych przykładach ujawnia się paradoks smaku, który będąc najbardziej intymnym ze zmysłów, podlega też globalizacji.

Jesteśmy biali i nastawieni poznawczo. Zmieniają się czasy i smaki. Mamy wielki przywilej mówienia o sztuce

**Dorota Szymborska** – przygotowuje rozprawę doktorską *Filozofia posthumanizmu a praxis robotów w autach autonomicznych w aspekcie zderzenia międzykulturowych systemów Azji i Europy* na Wydziale Filozofii i Socjologii UMCS w Lublinie. Ukończyła Szkołę Nauk Społecznych przy IFiS PAN, magisterium z filozofii (UW) i stosowanych nauk społecznych (ISNS, UW). Entuzjastka nowych technologii. Kontakt: dotaszymboska@gmail.com

1 Recenzja książki: D. Koczanowicz *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*, Wydawnictwo IBL PAN, Warszawa 2018.

2 Por. B. Malinowski *The Sexual Life of Savages in North-Western Melanesia: an Ethnographic Account of Courtship, Marriage and Family Life among the Natives of the Trobriand Islands, British New Guinea*, „Natura” 1929 No. 124 (3136).

3 Zob. <http://eng.sfd.gov.cn/WS03/CL0768/168251.html>.

jedzenia, ponieważ tylko czasem bywamy głodni, ale nie odczuwamy głodu na co dzień. Czy jednak sztuka jedzenia jest przywilejem bogatych i sytych? Słynna autorka kulinarna Mary F.K. Fisher, pisząc w trudnym czasie wojny, zachęcała: „aby żyć, musimy jeść, równie dobrze możemy więc robić jedno i drugie z wdziękiem i werwą”<sup>4</sup>.

Jedzenie przestaje być intymne, do kuchni zapraszamy obcych. Dorota Koczanowicz pisze o ruchu kulinarnym we Włoszech. Tam gdzie zaczął się ruch *slow food*<sup>5</sup> (1986 rok), teraz można wykupić wejściówkę na domowy obiad, przygotowywany przez gospodynie domowe, które stają się biznes women, nie wychodząc z domu. Przypomina to wynajem pokoi na godziny, tyle że kupujemy nie usługę seksualną, a doznanie kulinarne. Sprzedawany jest intymny, kuchenny czas, możliwość wejścia do czyjś domu i obcowanie z autentycznością.

Kuchnia molekularna pozwala tworzyć obrazy jedzeniowe, kształtować nową rzeczywistość kulinarną. Budowanie opowieści na talerzu nie jest wymysłem naszych czasów, od wieków w Japonii tworzy się jedzeniowe kompozycje, zakładając, że to co jest smaczne, powinno być również piękne. Ruch osób kreujących bento – pudełka wypełnione odżywcymi, ale też specjalnie dekorowanymi daniami, przeżywa teraz rozkwit w Polsce<sup>6</sup>.

Powyższe fragmenty dają jedynie przedsmak zawartości książki Doroty Koczanowicz *Pozycja smaku. Jedzenie w granicach sztuki*. Jej lektura daje nam szansę na wgląd w złożoność tej pozornie banalnej czynności, jaką jest jedzenie. W obszernej literaturze dotyczącej jedzenia, które jest wynikiem powstania nowej dziedziny wiedzy „studiów o jedzeniu” (*food studies*), pojawiają się rozważania o charakterze estetycznym. Rozważania Koczanowicz, podejmując pytanie o estetyczną naturę jedzenia, włączają się w istniejące debaty i jednocześnie otwierają nową perspektywę analizy. Autorka łączy rozważania estetyczne z kulturowym kontekstem ich powstania. Pokazuje, że smak nie jest konstruowany jedynie z perspektywy estetycznej, ale że sama estetyka jest wynikiem oddziaływań wzorców kulturowych. Przy czym zaletą recenzowanej książki jest sposób narracji autorki. Dzięki niej mamy odczucie, że siadamy punktualnie o 13.00 w królewieckim domu, by zjeść obiad z Immanuelem Kantem. Pijemy wino z bohaterami Cervantesa czy też bierzemy

4 Cyt. za: D. Koczanowicz *Pozycja smaku...*, s. 43.

5 Zob. <https://www.slowfood.com>.

6 M. Bareła *Lunchbox na każdy dzień. Przepisy inspirowane japońskim bento*, Znak, Kraków 2019.

udział w gdańskiej artystycznej „biesiadzie” Anny Królikiewicz. Możemy też przypatrywać się temu, jak David Hume przygotowuje jedzenie dla gości. Nie są to jednak tylko przypadkowe anegdoty. Jedzenie zawsze było niezwykle ważnym składnikiem ludzkich relacji i nawet ci, którzy, jak Kant, odmawiali mu statusu sztuki, szczególnie zastanawiali się nad funkcją, jaką pełnić ono może w życiu społecznym.

Czytając o wielkich myślicielach, ich preferencjach kulinarnych, czujemy się trochę jak ci, którzy zaglądają do portali plotkarskich, ale oczywiście szybko orientujemy się, że nie to było intencją autorki. W *Pozycji smaku* nie chodzi wyłącznie o uświadomienie, że i największe umysły zajmowały się w życiu prywatnym jedzeniem. Żeby żyć, każdy musi jeść. To oczywiste. Koczanowicz przekonująco pokazuje, że dyskusje o jedzeniu, przynajmniej od czasów francuskiego oświecenia, były niezbywalną częścią dyskursów teoretycznych, dyskusji prowadzonych przez najtęższe umysły różnych epok.

Książka pokazuje, jak jedzenie, a raczej sposób, w jaki ludzie wspólnie jedzą, zależy od warunków społecznych i kulturowych. W okresie rewolucji francuskiej wielu kucharzy stało się bezrobotnymi z oczywistych względów, ich chlebodawcy zginęli zgilotynowani. W porewolucyjnej Francji powstawały więc restauracje: „Rewolucja powołała do życia gastronomię i zapoczątkowała wyraźne przesunięcie praktyk domowych w sferę publiczną, a także dała asumpt do wzmożonego rozwoju sztuki kulinarnej”<sup>7</sup>. Posiłek, będąc formą zaspokojenia głodu, stał się też pretekstem do spotkania towarzyskiego, dyskusji na neutralnym gruncie, jakim była i jest restauracja. Do dziś kucharze mają ambicję nie tylko nas karmić, ale kreować kulinarne doznanie i tworzyć nietrwale dzieła sztuki, które mają zaskakiwać – kawior z melona w kuchni molekularnej, czy przywoływać wspomnienia – wata cukrowa podana na deser, lub zachęcać do refleksji – kolacja przygotowana przez szefa kuchni – Aleksandra Barona – z samych resztek.<sup>8</sup>

Powoli zaciera się opisywane przez Koczanowicz rozróżnienie na – kuchnia jako strefa prywatna, domena kucharek – kobiet a gotowanie wymyśle, wykwintne – domena mężczyzn. Jednak wciąż w większości domów codzienne karmienie rodziny należy do kobiet, domowych szefowych kuchni. Męskie jest wymyślne gotowanie, kobiece pozostaje codzienne karmienie rodziny.

Arcyciekawe jest zestawienie barbarzyństwa i męskości z surowym mięsem, które jest grillowane. Powoduje to refleksje i wspomnienia związane

7 D. Koczanowicz *Pozycja smaku...*, s. 44.

8 Zob. <https://www.kukbuk.pl/wiadomosci/relacje/uczta-na-ogryzkach/>.

z ogniem, dymem i tym, co pierwotne, krwiste. Pojawia się zwierzęcość i pierwotność zestawiona z delikatną sałatą ze świeżych liści. Wielowątkowość *Pozycji smaku* pozwala podróżować po kuchniach, czasach i teoriach związanych z estetyką jedzenia.

Współcześni poszukują piękna na talerzu. Są skłonni wiele za to zapłacić. Portale społecznościowe pękają od zdjęć stylizowanego jedzenia. Pojawiła się wspomniana wcześniej turystyka kulinarna. Pełna jest paradoksów. Turysta<sup>9</sup> dostaje to, co dla niego zostało spreparowane, zaplanowane przez tubylców. Z jednej strony pragnie poznać to, co regionalne, nietypowe, z drugiej pragnie to robić na swoich warunkach, w sposób dla niego bezpieczny. Turystyka kulinarna<sup>10</sup> staje się jednym z ważniejszych segmentów; nie wystarczy zobaczyć, trzeba też zjeść.

Coraz bardziej popularne są kursy gotowania. Połączenie zręcznego warsztatu z kontaktem z mistrzem – szefem kuchni – ma odmienić, uwznioślić i uszlachetnić uczestników kuchennego misterium. Co ciekawe, kursy rysunku nie przeżywają takiego obłędu, rzeźby również, chyba że dotyczy to sztuki wycinania arbuzów. Niektórzy zapisują się na drogie i wielogodzinne kursy, na których uczą się, jak kroić marchewkę i cebulę. Mężczyźni kroją pod okiem mistrza; kobiety potrafią to robić dzięki obserwacji swojej matki gotującej w domowej kuchni. Ciekawe jest obserwowanie, kto jakie warsztaty wybiera, te uczące wymyślonych technik, z kuchni molekularnej, przyciągają mężczyzn, te związane z niemarnowaniem jedzenia, przygotowywaniem posiłków dla dzieci – interesują głównie kobiety. Jak w domowej kuchni można podpatrzeć technikę lepienia pierogów, tak o nauce zaawansowanych technik cukierniczych nie ma mowy. W stosunku do domowej kuchni Dorota Koczanowicz przywołuje koncept pamięci ciała.

„Misją food studies jest okrywanie znaczenia jedzenia dla interpretacji egzystencji ludzkiej” – pisze Koczanowicz. Ruch *slow food* ściera się z potentatami gastronomicznymi promującymi *fast food*. Niezależnie od tego czy wolno, czy szybko – karmimy siebie. Tutaj w Europie i tam w Ameryce, zastanawiamy się, do czego nawiązuje tak a nie inaczej obrana skórka cytryny, poszukujemy sensu w jadalnej ziemi. Jedzenie pozostaje częścią kultury, jednak przy jego braku staje się czymś odległym, wspomnieniem. Podajemy historię swojego życia w formie kilkudaniowej kolacji. Lubimy być zaskakiwani, chrupiąc

9 T. Jędrzyak *Turystyka kulturowa*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2008.

10 M. Woźniczko, T. Jędrzyak, D. Orłowski *Turystyka kulinarna*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2015.

molekularny kawior o smaku melona. Jesteśmy jak zdobywcy smaku. Nie myślimy o Afryce, głodzie. Wymyśliłyśmy diety, by schudnąć...

Sztuka jest dobrem. Luksusowym. Niezależnie od tego, czy jadalna, czy wizualna. Niektórzy kolekcjonują obrazy, inni wina. Podróżują, by zobaczyć zabytki albo zjeść obiad w renomowanej restauracji. Dorota Koczanowicz odwołuje się do somaestetyki, która nie widzi sztuki jako dobra luksusowego. Idąc tropem Richarda Shustermana: nie każdego stać na obiad w gwiazdkowej restauracji, ale każdy może dążyć do intensyfikacji własnych doświadczeń, to właśnie jest krok w stronę sztuki.

*Pozycja smaku* to praca prowokacyjna, wyzwalająca i pozwalająca spojrzeć zarówno na filozofię, jak i na estetykę jedzenia.

*Foodies* nie zawsze do końca rozumieją, a to zamysł menu, a to symbolikę jedzenia, dlatego warto w ramach samorozwoju (nie tylko żołądka) poświęcić czas na poznanie *food* i *art studies* w wydaniu proponowanym przez Koczanowicz. Dzięki temu może *foodies* (i nie tylko) będą bardziej skorzy do refleksji, a jak przekonuje autorka, jest ona niezbędnym elementem samouświadamiania, nie tylko w porze obiadu czy kolacji.

## Abstract

---

**Dorota Szymborska**

MARIA CURIE SKŁODOWSKA UNIVERSITY (LUBLIN)

*Recipes or Rather Prescriptions about the Art of Eating?*

Review: Dorota Koczanowicz, *Pozycja smaku: Jedzenie w granicach sztuki* [The Position of Taste: Food at the Borders of Art], Wydawnictwo IBL PAN, Warsaw 2018.

## Keywords

---

food, aesthetics, food studies, art, culture