

Anna Wieczorkiewicz

Wstęp

„Ze wszystkiego, co ludziom wspólne, najbardziej wspólną cechą jest ta oto, że ludzie muszą jeść i pić. (...) Ta prymitywna fizjologia, absolutnie powszechny atrybut człowieczeństwa, staje się właśnie treścią czynności wspólnych, powstaje socjologiczna instytucja posiłku, która z ekskluzywnym egoizmem jedzenia wiąże regularność przebywania razem, zwyczaj gromadzenia się, co przy okazjach wyższej i duchowej natury zdarza się rzadko” (Simmel 2006: 272-273) – pisał Georg Simmel, rysując obraz prosty i wyrazisty. W eseju poświęconym socjologii posiłku zastanawiał się nad tym, jak w różnych okresach historycznych przejawia się ta wspólna potrzeba, rozważał zrodzone z niej formy, znaczenia, zwyczaje. Dziś nadal możemy pytać o to, jak to się dzieje, że „zwykły, fizyczny akt posilania się może mieć związek z zasadami nieskończenie wyższego porządku: posiłek w tej mierze, w jakiej staje się faktem socjologicznym, zaczyna podlegać regułom stylistycznym, estetycznym, ponadindywidualnym” (Simmel 2006: 275). Pytanie to rozumiemy jednak inaczej Simmel u progu XX, inne skojarzenia wydają nam się oczywiste. Kiedy on wyobrażał sobie modelowy posiłek, widział srebra sztućców, biel obrusa, stonowane barwy wystroju jadalni i obrazy ze scenami rodzinnymi na jej ścianach... Przypominał sobie bankiety, na których „[n] akryty stół nie może też sprawiać wrażenia skończonego dzieła sztuki tak, że nie ośmielamy się zniszczyć jego formy” (Simmel 2006: 279). Socjologiczny namysł nad jedzeniem powstawał w napięciu pomiędzy odniesieniami z obszaru estetyki i fizjologii.

Dziś wypływa on z wnętrza kultury konsumpcyjnej; ta ostatnia nie ma już piętna obszaru, w którym bierny użytkownik przyjmuje masowo produkowane treści. Konsumenta raczej za współtwórcę i współuczestnika. Aspekt estetyki nie odszedł przy tym do lamusa, zmienił się „tylko” sposób jego ujmowania. Nie należy sądzić – twierdzi Mike Featherstone, „że społeczeństwo konsumpcyjne wyzwala jedynie postawy materialne – ukazuje ono przecież ludziom obrazy ich marzeń, które przemawiając do pragnień, estetyzują i od-realniają rzeczywistość” (Featherstone 1996: 300–301). O specyfice współczesności stanowić ma łączenie różnorodnych elementów; w miejsce lamentów nad nieuprawnionym sięganiem po symbole niegdyś przynależne różnym porządkom i opróżniane z treści, wchodzi pytania o to, jaki sens ma czyniony z nich użytek.

Co zastępuje dziś Simmlowskie wyobrażenie „prostej” jadalni o stonowanym wystroju? Dla jednych będzie to nieco infantylny, nudny w swej standardowości rysunek sieci restauracji MacDonaldu, dla innych – przerafinowana w swej wymyślności fotografia *fusion cuisine*. Każdy z tych obrazów wskazuje na pewne aspekty społeczno-kulturowych sensów i praktyk jedzenia; żaden nie jest jednoznaczny i ograniczony sztywnymi ramami. (Wszak za płaską siecią makdonaldowych znaczeń klasyk jej teorii – Georg Ritzer dojrzał opalizujący różnymi barwami magiczny świat konsumpcji [Ritzer 2003, 2003]).

Pójdźmy za tym drugim obrazem – za *fusion cuisine*. Na jego przykładzie dobrze widać, jakim przemianom musi ulec Simmlowski pomysł w układzie współczesnych praktyk jedzenia.

Fusion oznacza połączenie, wymieszanie lub stopienie się poszczególnych składników. W przypadku kuchni *fusion* łączenie wcale nie jest dowolne – smaki powinny do siebie pasować, by tworzyć całość uznawaną za „harmonijną”. Owe składniki pochodzą z obszarów skrótowo określanych jako „różne tradycje”. Z punktu widzenia nauk społecznych tradycje mają charakter historyczny i kontekstualny. Opierają się na przekonaniu, że określone elementy kultury – sądy, artefakty, praktyki – odziedziczone po przodkach określają daną grupę i mają znaczenie dla jej tożsamości (treść tego przekonania i sposoby jego wykorzystywania ulegają przemianom). Trend kulinarny, o którym tu

mowa, naturalizuje tradycje, przyprawia je retoryką kreatywności i wykorzystuje we właściwy sobie sposób. Czyni z kucharza artystę – ma on wiedzieć, na czym polega harmonizowanie smaków.

Wydając swój sąd, kucharz-artysta odwołuje się nie tylko do tego, co czuje na podniebieniu. Ważny jest wygląd potrawy, jej odpowiednie zaaranżowanie – smak estetyczny. W ten sposób wkraczamy w obszar intensywnej metaforyzacji smaku....

W ogólniejszej perspektywie kuchnia *fusion* może być metaforą wskazującą na procesy związane z kulturowym opracowywaniem smaku. Skłania do pytania o to, na ile możliwe jest wspomniane przez Featherstone'a od-realnienie rzeczywistości wtedy, gdy mowa o jedzeniu – tym, które ma smak, zapach, konsystencję i którego działanie czuje się w sposób trzewny? Sugeruje, że należy zwrócić badawczą uwagę na powstające pomiędzy różnymi zmysłami łączy, dzięki którym rozrasta się znaczeniowy potencjał poszczególnych desygnatów (potrawy mają być wysmakowane estetycznie i symbolicznie) oraz na te pomiędzy społecznie tworzonym światem wyobrażanym a jednostkowy sensualnym doświadczeniem.

Wagę wyobraźni w życiu społecznym podkreślał Arjun Appadurai, szczególnie akcentując jej globalny i zdeterytorializowany charakter (Appadurai 2007: 86). Jego rozważania w wyraźny sposób wskazują na sensy, które nieść może figura improwizującego kucharza-artysty: „choć idea habitusu Bourdieu (1977) zachowuje częściowo swą ważność, to nacisk powinien padać na ideę improwizacji. Improwizacja bowiem nie ogranicza się dzisiaj wyłącznie do relatywnie wąskiego kręgu przewidywalnych sytuacji, lecz zawsze wyhamowuje i startuje energią wyobrażonych perspektyw generowanych przez massmedialne metanarracje. (...) [G]dzie raz improwizacja zdołała wyrwać się spod władzy skutych lodem nurtów habitusu, habitus musi mozolnie zabiegać o wzmacnianie swej pozycji wobec układów życiowych podlegających nieustannym zmianom” (Appadurai 2007: 86–87).

Przepis kulinarny na ogół nie zawiera więc jedynie instrukcji wykonania danej potrawy, konotuje też pewne ogólniejsze sensy. Wiadomo, że jedzenie może być domowe, tradycyjne, regionalne, zdrowe, egzotyczne, oczyszczające, luksusowe... Wprawdzie trudno byłoby zdecydować, czy lepsze oczyszczenie czy luksus;

przykro też byłoby zrezygnować z egzotyki na rzecz zdrowia. Na szczęście można te pojęcia łączyć – spotykają się one w hybrydycznych potrawach, pozwalających na symboliczne inkorporowanie różnorodności. W modelowym obrazie *fusion cuisine* ten element jest bardzo wyraźny.

Konsument ma dziś do dyspozycji obszar udostępniany zarówno za sprawą różnych towarów, jak i przekazów medialnych. Te ostatnie wciąż rozwijają efektywne strategie rozpowszechniania różnych propozycji konsumpcji; tworzą przy tym rozbudowane projekty biograficzne oparte o rynkową ofertę. Pierwszorzędnym kontekstem analiz powinna być nie tylko kultura konsumpcyjna, ale i szeroko rozumiany świat medialny i różne formy w nim uczestnictwa. Nowe media to – jak dowodzi Manuel Castells – zasadniczy czynnik dywersyfikacji masowej publiczności. Rewersem tego procesu jest fakt, że społeczeństwo interaktywne wytwarza nowe formy wspólnotowości (Castells 2013).

Czym jest dziś „wspólny stół”? Jaki cel ma jedzenie – w towarzystwie dobranym z rozmysłem, przypadkowym lub też bez towarzystwa w dawnym tego słowa znaczeniu, ale w konfrontacji ze wspólnotą wirtualnych gastronomów? Gdzie umiejscawia się socjalizacyjny element biesiadowania? Na czym polega relacja między smakiem a cielesnym usytuowaniem jednostki, jej stosunkiem do tego, co określa ona jako obszar swego bezpośredniego działania, jako swoje terytorium fizyczne i symboliczne? To tylko niektóre z pytań, pojawiających się przy próbach odniesienia dawniejszej refleksji nad praktykami konsumpcji do zjawisk współczesnych. Zauważa się wówczas zwroty, jakie nastąpiły nie tylko w przemianach praktyk i sensów jedzenia, ale i w sposobach ich problematyzacji.

Przypomnijmy sobie moment, gdy Simmel szukał w wyobraźni metafor dla wyrażenia dwóch aspektów posiłku – wspólnotowego i jednostkowego; ujrzał wtedy talerz. Jego zdaniem był to wytwór indywidualizmu aktualizowanego na gruncie konsumpcji. Tę ostatnią rozważał oczywiście jako czynność z gruntu społeczną: „W stosunku do miski, do której w epokach prymitywnych każdy po prostu sięga, talerz jest wytworem indywidualizmu. Talerz symbolizuje porządek, który na potrzeby jednostki wydziela to, co jej przysługuje jako cząstce rozczłonkowanej całości, ale też nie pozwala jej sięgać poza wyznaczone granice (Simmel

2006: 277). Ten wyobrażany talerz musiał mieć realne odniesienie w talerzach, których Georg i Gertruda Simmlowie używali w swej berlińskiej jadalni – nieprzypadkowych, należących do kompletu, współgrających z innymi elementami nakrycia stołu, z ich jadalnią, z ich domem, z ich życiem. W tym miejscu porządek rozumienia wiąże się z praktykami codzienności, uważanymi za powszechne i oczywiste: „Wszelako talerz znosi również ten symboliczny indywidualizm w wyższej wspólnotcie formalnej; wszystkie talerze na stole muszą być jednakowe, nie tolerują indywidualnego zróżnicowania; różne talerze albo kieliszki dla różnych osób wyglądałyby niedorzecznie i brzydko” (Simmel 2006: 277).

Kiedy pod koniec XX wieku David Harvey chciał opowiedzieć o specyfice porządku konsumpcyjnego, przywołał zupełnie inną wizję: „Kenijska fasola, kalifornijskie selery i awokado, północnoafrykańskie ziemniaki, kanadyjskie jabłka, chilijskie winogrona leżą obok siebie w brytyjskim supermarkecie” (Harvey 1989: 300).

Simmlowski obraz talerza, stonowany i prosty w swej geometrii każe myśleć o koncentrycznych kręgach uporządkowanych sensów; Harveyowski rzut oka na kolażowo barwną ofertę supermarketu wskazuje na dynamiczne sensory ekspandujące ku różnym centrom. Dla Harveya, jak dla wielu współczesnych nam badaczy, ważny jest element ruchu. Zwracają baczną uwagę na różnego rodzaju cyrkulacje, na przepływy, na tendencje przemian. Dotyczy to także sensów i praktyk jedzenia. Wprawdzie, jak zauważał Harvey, produkty żywnościowe i style kulinarne nie od dziś migrują z kraju do kraju, z kontynentu na kontynent; jednakże od pewnego czasu ich migracje są niezależne od migracji ludzkich (1989: 300). David Bell i Gill Valentine kontynuują tę myśl: „Wraz z globalnymi mediami, transnarodowymi korporacjami, technologiami przetwarzania i systemem marketingu, oplatającymi sieciami cały świat konsumpcja żywności zdaje się ulegać globalizacji, to znaczy poddawana jest sprzężonym siłom uniwersalizmu (znowu ten McDonald’s) i partykularyzacji (autentyczna egzotyka) [...] Być może bardziej niż jakikolwiek inny proces, globalizacja (czy globalizacja) formuje i przekształca wzorce konsumpcji żywności” (Bell, Valentine 2001: 19).

Opowieść, którą podrzuca niniejsza książka, proponuje spojrzenie na problem jedzenia w dwóch perspektywach: część pierw-

sza poświęcona jest przestrzeniom smaku, druga koncentruje się na mediatyzacji doświadczeń kulinarnych.

Opowieść zaczyna się od dzieciństwa – już wtedy bowiem wdrażani jesteśmy do pracy nad smakiem (jest to proces silnie zideologizowany). Kwestii tej poświęcone są dwa teksty otwierające niniejszy tom – Magdaleny Radkowskiej-Walkowicz „Mleko matki. Wstęp do antropologii jedzenia dla najmłodszych” oraz Ewy Maciejewskiej-Mroczek „Bobas lubi wybór? Kompetencje, ryzyko i upodmiotowienie, czyli o współczesnych metodach żywienia małych dzieci”. Artykuły te wpisują doświadczenie kulinarne dzieciństwa w szerszy kontekst kultury konsumpcji. Praca nad kształtowaniem smaku toczy się w każdej kuchni, w każdym gospodarstwie domowym, a wiąże się z nią złożone systemy przekonań oraz praktyk. Ich przykłady opisuje Joanna Mroczkowska w tekście „Gospodyni, matka, uzdrowicielka. Rola kuchni w kształtowaniu tożsamości współczesnych kobiet wiejskich”. Od innej strony przedstawia ten temat Urszula Jarecka omawiająca „Luksusowe smaki w doświadczeniu codziennym i retoryce potocznej”. Ukazuje ona sposób, w jaki dystynkcja smaku pozostaje w relacji z przekonaniem o tym, co w perspektywie współczesnych Polaków może być jedzeniem luksusowym.

Rozszerzając pole widzenia i wychodząc poza krąg domowy, możemy zastanawiać się, w jaki sposób smak uczestniczy w znakowaniu przestrzeni. Temu poświęcone są teksty Elżbiety Rybickiej („Kuchnia, mapa, mit środkowoeuropejski [wokół Café Museum Roberta Makłowicza]”), Ewy Kopczyńskiej („Stare i nowe smaki lokalnego wina: o lubuskiej winorośli, winnicach i winiarzach”), Blanki Brzozowskiej („Zjadanie miasta – doświadczenie przestrzeni miejskiej w perspektywie nowych praktyk kulinarnych”) oraz Włodzimierza Karola Pessela („Kulturoznawca w poszukiwaniu smaków Warszawy”).

Ostatnie dwa teksty tej części (Małgorzaty Owczarskiej „Mā’a tahiti, brzuch, tożsamość i świat postkolonialny” oraz Urszuli Markowskiej-Manista „Tęsknota za wielbłądzim mlekiem. Gorzki smak wojny i pomocy żywnościowej w Rogu Afryki – przypadek Somalii i Dadaab”) sytuują kwestie smaku w przestrzeni międzykulturowej ujmowanej dynamicznie, wiążąc go z problematyką tożsamości własnej konstruowanej w relacji do innych tożsamości. Przestrzeń smaku wkracza tu w przestrzeń społecz-

nego dialogu bądź konfliktu, wzbogacana jest doświadczeniami czasów trudnych, a także wspomnieniami.

Druga część tomu poświęcona jest formom mediatyzacji doświadczeń smaku w kulturze.

W smakowym znakowaniu świata dużą rolę odgrywa pojęcie wyobraźni kulinarnej. Poświęcone są jej dwa powiązane ze sobą teksty – „O wyobraźni kulinarnej i aporiach jedzenia. Kultura uwikłana w konsumpcję” autorstwa Anny Wieczorkiewicz oraz „Przyprawianie życia smakiem. Sympatycy *slow food* w poszukiwaniu dobrego życia” Anny Wieczorkiewicz i Magdaleny Marek. Ten pierwszy wprowadza pojęcie wyobraźni kulinarnej i ustanawia perspektywę teoretyczną dla drugiego, w którym omawia się sposób, w jaki zwolennicy idei *slow food* wykorzystują zideologizowane jedzenie w praktykach codzienności. Kolejne teksty rozwijają różne wątki relacji między praktyką a wyobraźnią. Agatę Bachórz interesuje kategoria autentyczności stosowana w odniesieniu do różnych potraw, retoryka dyskursywnego tworzenia potraw prawdziwych (narodowych, regionalnych, tradycyjnych) przez użytkowników forów kulinarnych („Jedzenie „prawdziwe” i „nieprawdziwe”? Kategoria autentyczności w internetowym dyskursie kulinarnym”). Natomiast Katarzyna Stańczak-Wiślicz omawia projektowanie praktyk kulinarnych w warunkach kryzysu gospodarczego („Kryzysowe praktyki kulinarne w Polsce lat 80. XX wieku na łamach ówczesnej prasy kobiecej”).

Ciekawym zagadnieniem jest też kwestia smaku, który ulega estetyzacji w obszarze sztuki, wciąż jednak apeluje do zmysłowej natury człowieka. Takim jawi się on w tekstach Moniki Kostaszk-Romanowskiej „Praktyki kulinarne we współczesnym teatrze polskim” oraz Marty Brzezińskiej „W poszukiwaniu filmowej kuchni totalnej – od Gabriela Axela do Petera Greenaway’a”. Obrazy filmowe są materiałem analizowanym w artykule Anny Wieczorkiewicz. Spogląda się tu spojrzenie na świat PRL-u poprzez filmy komediowe i proponowaną przez nie interpretację spożycia alkoholu („Kraj, alkohol, system i ludzie. Alkohol w komediach filmowych PRL-u”).

Natomiast smaki opanowujące wirtualny świat są tematem tekstu Małgorzaty Nieszczerzewskiej. Czyniąc swym materiałem fotografie zamieszczane na blogach kulinarnych, autorka eksplo-

ruje sferę estetyki projektowania codzienności („Nie tylko kwestia smaku. O estetyce fotografii kulinarnej”).

Wszystkie teksty łącznie dowodzą, że jedzenie – rozumiane jako produkty nadające się do spożycia i sama czynność spożywania – to złożona kwestia ideologiczna, polityczna, kulturowa. Smak w doświadczeniu jednostkowym ewoluuje wraz z przekształceniami kontekstu społeczno-ekonomicznego, technologicznego i kulturowego. Badanie przeobrażeń dokonujących się w różnych obszarach kultury – od skali mikro do makro – otwiera przed interpretatorami kultury niezwykle interesujące pole badawcze.

Bibliografia

- Appadurai Arjun, 2005, *Nowoczesność bez granic. Kulturowe wymiary globalizacji*, przeł. Z. Pucek, Universitas, Kraków.
- Bell David, Valentine Gill, 2001 *Consuming Geographies. We Are where We Eat*, Routledge, London – New York.
- Bourdieu Pierre, 1977, *Outline of a Theory of Practice*, Cambridge University Press, Cambridge (wyd. polskie: P. Bourdieu, *Szkielet teorii praktyki poprzedzony trzema studiami na temat etnologii Kabyłów*, przeł. W. Kroker, Wydawnictwo Marek Derewiecki, Kęty 2006).
- Castells Manuel, 2013, *Spoleczeństwo sieci*, przeł. M. Marody, K. Pawluś, J. Stawiński, S. Szymański, Wydawnictwo PWN, Warszawa.
- Featherstone Mike, 1996, *Postmodernizm i estetyzacja życia codziennego*, przeł. P. Czaplinski, J. Lang, w: R. Nycz (red.), *Postmodernizm. Antologia przekładów*, Wydawnictwo Baran i Suszczyński, Warszawa.
- Harvey David, 1989, *The Condition of Postmodernity*, Blackwell, Oxford.
- Ritzer Georg, 2001, *Magiczny świat konsumpcji*, przeł. L. Stawowy, Muza, Warszawa.
- Ritzer Georg, 2003, *Makdonaldyzacja społeczeństwa*, przeł. L. Stawowy, Muza, Warszawa.
- Simmel Georg, 2006, *Socjologia posiłku*, w: *Most i drzewi. Wybór esejów*, przeł. M. Łukasiewicz, Oficyna Naukowa, Warszawa.