

# Marcin Sarnek

---

## Danie letnie, lecz w zasadzie lekkostrawne

---

ER(R)GO. Teoria–Literatura–Kultura nr 1 (4), 153-157

---

2002

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

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach  
dozwolonego użytku.

## Danie letnie lecz w zasadzie lekkostrawne

Peter Scholliers, red., *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. Oxford, New York, Berg 2001.

Graniczącym już dzisiaj z truizmem staje się sąd, że wszelkie dania wykwiłtne jak i te przyrządzane co dnia, te serwowane na złotych zastawach, jak i te wcinane ukradkiem przy kuchennym stole, napoje prostacze jak i nektary godne bogów, każde jedzenie i każde picie, wszystkie ze *spożywaniem* związane produkty, naczynia, sztucce, obrusy, serwety, dzbany i butelki, jak i wszelkie rytuały, zwyczaje i tradycje z tym spożywaniem związane, uwikłane są w szczególnie spóśób w codzienną dramaturgię konstruowania, podtrzymywania, potwierdzania i negowania tożsamości, zarówno osób liczonych w jednostkach, jak i całych narodów i cywilizacji. Zagadnienia te są już dzisiaj bowiem stałymi składnikami „akademickiej diety”, popularnymi wśród badaczy wielu dziedzin, chociażby tak od siebie (pozornie?) odległych tematycznie jak rozważania nad płcią kulturową, studia nam mediami czy też sama dietetyka i nauka o żywieniu.

Na polu szeroko pojętych studiów kulturowych dyskusję taką podjęto ze szczególnym entuzjazmem, sugerując z biegiem czasu istnienie, oczywistych, jak się już dzisiaj wydaje, związków pomiędzy konstruowaniem tożsamości i ogólnie rozumianą tematyką jedzenia. Szczególne miejsce ma w tych rozważaniach swoiste połączenie studiów nad płcią kulturową i studiów nad mediami, które tworzy autonomiczny dyskurs badający wpływ mediów na generowanie społecznie akceptowanych i oczekiwanych wzorców sylwetki, jej piękna, i wynikające stąd oczekiwania wobec własnego ciała, często prowadzące do zaburzeń żywieniowych. Innym wątkiem takich *badania nad żywnością* (food studies) jest skupienie, jakim obdarza się dziś sposoby, w jakie stereotypy żywieniowe wpływają na *własną* tożsamość, czy też bardziej jeszcze aktywnie, na konstruowanie tożsamości Innego.

Przesadą byłoby jednak mniemać, że to tendencja czy moda bardzo nowa, podobnie jak przesadne byłoby twierdzenie, że to związki bagatelizowane przez zbiorowe świadomości narodów czy indywidualną jaźń każdego z nas. W Polsce każdy zna wysoce niestosowne określenia jednoznacznie sugerujące ścisły związek tożsamości dwóch co najmniej narodowości śródziemnomorskich i „kulinarnych słabostek” tychże. Z drugiej zaś strony, któż z Polaków podróżujących poza granicami naszego kraju nie odczuwał zawstydzenia, zagadnięty o ów nachalny, choć wcale przecież nie czysto hipotetyczny związek polskości ze skłonnością do spożywania sfermentowanego soku z kartofli czy zbóż? Sięgając głębiej w historię, znajdziemy przekazy o prześwietnym twórcy słownika języka angielskiego, brytyjskim leksykografie Samuelu Johnsonie, który, jako człowiek z natury rzad-

ko w swojej pracy powstrzymujący swe ksenofobiczne uprzedzenia, przy okazji definiowania owsa, zboża niezwykle popularnego w Szkocji, nie oparł się pokusie przyrównania przysmaku Szkotów do codziennej stawy angielskich koni. Z kolei na poziomie bardziej osobistym, nie tylko młody Polak wie, że tożsamość dorosłego nabywa się we własnej świadomości, pośród innych rytów inicjacyjnych, również przy okazji spożywania określonych substancji przystojących dorosłemu: będzie to zależne od religijnych przekonań przyzwolenie spożywania pokarmów symbolicznych, ale też i wprowadzenie lub samodzielne wkroczenie w mroczny świat używek: pierwsza mocna, mała czarna kawa, lampka szampana w sylwestrową noc zaproponowana przez uznających dorosłość dziecka rodziców, czy papieros wypalony potajemnie w parku, popijany ciepłym piwem.

Tę samą przestrzeń dyskursu badań nad żywnością chce zapelniać książka przygotowana przez Petera Scholliera, wskazując, iż również historycy wnoszą ważny wkład w ten rozwijający się wciąż dyskurs. Ambicją tej pozycji ma być zilustrowanie tezy zawartej w jednym z jej rozdziałów, mówiącej, że żywność, sposoby i rytuały jedzenia, podobnie jak wszelkie inne ludzkie zachowania, mają swoje własne historie, wypełnione subiektywnymi, mitologicznymi i mitologizującymi narracjami, które rzetelny historyk winien jest odkrywać i kwestionować. Książka ta zatem w oczywisty sposób chce zmierzać w kierunku weryfikacji stereotypów, wzbogacenia tej mitycznej wiedzy o nowoczesny historyczny dyskurs.

Cel ten realizuje edytor owej książki, zapraszając do ogłoszenia wyników swych historycznych badań badaczy mających ze sobą, na pierwszy rzut oka, jedną tylko wspólną cechę – wszyscy zajmują się w swej pracy jedzeniem. Okresy historyczne, które stawiają w centrum swych zainteresowań, regiony (a więc i społeczności), jakimi się zajmują, przedstawiają kolorowy wachlarz różnorodności, w tym również, jakby się mogło zdawać, różnorodności podejść. I rzeczywiście, pomysły na zerknięcie w głąb historii umożliwiające zdemitologizowanie i rewaloryzację stereotypów, w przypadku każdego niemal eseju są różne, bo sięgają np. po zapiski oszczędnych gospodyń, zestawienia produktów, tabele miesięcznego spożycia, retorykę pism kolorowych i naukowych, pisma ludzi uznanych za wielkich, współczesnych opisywanym czasom (od Michała Anioła, Chaucera, po More'a), jak i mniej znane przekazy „maluczkich”, czy w końcu analizy bliskie analizom kulturowym (zwłaszcza w niezwykle ciekawym rozdziale Johanna Lyng, traktującym o wyłaniających się w Norwegii w latach czterdziestych minionego wieku „narracjach żywieniowych”). Jednak przy bliższej lekturze okaże się, na co zresztą wskazuje Scholliers we wstępie, że wszyscy oni wybrali metodologie, owszem, różne, niemniej oparte na wspólnej idei, w zasadzie idei-łączniku, próbującej połączyć projekt książki historycznej z badaniami bardziej interdyscyplinarnymi, uznającej konieczność zejścia do „samego środka” i właśnie „od środka”<sup>1</sup> badania historii, co ze wszech miar słusznie zdaje się Scholliersowi podejściem bardziej akuratnym od spoglądania na historię niczym „odległy, bezstronny obserwator <z zewnątrz>”<sup>2</sup>. Czy próba ta zakończyła się stuprocentowym sukcesem, to już zupełnie inna sprawa.

W tym właśnie bowiem tkwić zdaje się zarówno największa siła tej książki, jak i jej dość znacząca słabość. Prezentując na wspólnym forum poglądy łączone tym często dość nietrwałym spoiwem owej idei postmodernistycznej historii, zestawiając teksty nawet nie tyle ze sobą sprzeczne (co usprawiedliwiałaby przystająca antologii wzajemnie polemiczna natura), co raczej po prostu *inne*, ta niewielka antologia zrzuca na czytelnika zadanie ocenienia rzetelności wyboru tekstów – są one w gruncie rzeczy tak różne, że przedstawione razem, sugerując pewną wspólną myśl, mogą traktować zarówno o niczym, jak i o wszystkim, jak i... o części wszystkiego.

Brać się stąd może błędne odczytanie, czy też zawierzenie zawieszanej gdzieś we wstępie sugestii, że książka ta prezentuje wyciąg najważniejszych kwestii poruszanych w dyskursie jedzenia i żywienia, w ujęciu historycznym. Tak nie jest i tych nieobecnych problemów jest kilka. Wydaje się, że niektóre z nich można było rzeczywiście w pracy takiej bezpiecznie pominąć, chociażby wskazując na energicznie rozwijające się gdzie indziej badania nad zaburzeniami żywienia (są one zaledwie wspomniane we wstępie, zaś kwestie wzorców sylwetki, na przykład, pojawiają się w trzech miejscach książki, zasłużywszy na krótkie wzmianki). Są tu jednak również przemilczenia ważniejsze, zwłaszcza ważniejsze w kontekście europejskim, w większym stopniu ciężące na jakości tej publikacji. We wszystkich rozdziałach czytamy o wpływie nawyków i tradycji żywieniowych na tożsamość, wpływie i tradycji wynikających, co jest kwestia zupełnie podstawową, ze spożywania pokarmów. Bardzo niewiele jednak można przeczytać o równie ważnym dla kształtowania tożsamości *niespożywaniu* pokarmów. Owszem, należy zauważyć, że w kilku esejach pojawiają się odniesienia do głodu – jeden z nich traktuje nawet w całości o „buntach żywieniowych”<sup>3</sup> – niestety, co zastanawiające, koncentruje się on raczej na Ameryce niż Europie (sic!). Co najmniej trzy inne wspominają o doświadczeniu głodu w Algierii (tu odniesienie do Europy jest chociaż obecne poprzez opis „starcia” chleba algierskiego z nowoprzybyłym, „agresywnym” chlebem francuskim)<sup>4</sup>, dziewiętnastowiecznej Hiszpanii<sup>5</sup>, czy post-nazistowskich Niemczech (jedynie ten ostatni esej przywołuje dość przygnębiającą wizję)<sup>6</sup>. Brak jednak jakiegokolwiek śladu po wydarzeniach i narracjach, które kształtowały tożsamość nie tylko poszczególnych narodów, ale całej cywilizacji europejskiej. Podając jedynie najbardziej oczywiste przykłady, myślę tu przede wszystkim o wielkim głodzie drugiej wojny światowej doświadczanym jednak przez wszystkie strony konfliktu w różnych jego fazach i o z niczym zapewne nieporównywalnym głodzie więźniów obozów koncentracyjnych. W istocie rzeczy, objawia się w tym miejscu prawdziwa natura tej pozycji – nie jest ona bynajmniej rodzajem antologii, co sugerować może tak rozległy tematycznie i czasowo tytuł, a raczej po prostu kolekcją esejów wynikłą najpewniej z konferencji naukowej (zapewniam, że ciekawej) stawiającej sobie za cel przedyskutowanie wybranych zagadnień lecz bynajmniej nie zarysowanie bardziej globalnego stanu badań. Nie jest to, naturalnie, nigdy złe samo w sobie, przeciwnie – jeszcze raz powtórzę, że to książka ciekawa, jedynie może dość nieszczęśliwie zatytułowana.

Znajdziemy tu zatem kilkanaście esejów (które ich autorzy upierają się nazywać „rozdziałami”, sugerując, że powstały one z intencją zamieszczenia w konkretnej pozycji, a ich obecność w tym tomie nie jest jedynie wynikiem subiektywnego doboru edytora/organizatora konferencji), zgrupowane w trzech częściach. Pierwsza ma charakter rozwiniętego wstępu. Druga zajmuje się tożsamością klasową i grupową (słuszny można też wyciągnąć wniosek na podstawie samego tytułu tej części co do ideologicznego ukierunkowania jej zawartości, jak również i zawartości całej książki – większość esejów mocno podbarwiona jest podejściem (post)marksistowskim). W końcu w części trzeciej znajdziemy cztery eseje skupione z kolei na tożsamości narodowej.

Najbardziej przekonującą częścią tej publikacji, jak to się zdarza nader często, jest wprowadzająca w tematykę książki część pierwsza (*Overture*) prezentująca dwa eseje: pierwszy autorstwa edytora Petera Scholliera, drugi Claude’a Grignona. Szczególnie rozdział P. Scholliera prezentuje się interesująco: przeprowadza on syntetyczny wykład zajmującej go dziedziny i przedstawia w dalece bardziej ciekawy sposób niż którykolwiek z pozostałych rozdziałów rzeczywiście (a nie co nieco sfabrykowane, jak to się zdarza w przypadku kilku esejów) powiązania jedzenia z tożsamością. Być może ta ocena wynika z faktu, że jedynie we wstępie (być może z wyjątkami kilku wyróżniających się esejów) czerpie ta antologia jakąkolwiek *głębszą* inspirację z osiągnięć teorii kultury. Wstęp ten może bezpiecznie służyć początkującemu badaczowi za wprowadzenie do rozważań nad nie tylko historią jedzenia i jej związkami z tożsamością, ale też i wielu wcześniej wspomnianych dziedzin interdyscyplinarnych, stawiających przed sobą zadania zgłębienia związków jedzenia z tożsamością i rzeczywiście jest wzmagającą apetyt przystawką. Niestety, mimo deklaracji poczynionych we wstępie, reszta dań często smak ma dość nijaki.

Zarzut ten jest oczywiście wtedy tylko uzasadniony, gdy oczekujemy od dyskursu historycznego zajmowania takiego współczesnego stanowiska, jakie prezentuje Scholliers – zapewne w kontekście „czystej” historii zarzut ten (niewpisywanie się prac poszczególnych autorów w bardziej ogólną „interdyscyplinarną tradycję” tworzoną obecnie przez badaczy innych dziedzin) przestaje być aktualny, a niewątpliwe osobiste osiągnięcia autorów wzbogacają ogólną wiedzę na temat nas tu zajmujący. Ich praca prowadzona w innym miejscu i z innych pozycji nie musi być odczytywana jako nieadekwatna i nieważna, przeciwnie, lektura ta sprawia wiele satysfakcji, rzec można by, bardziej kognitywnej niż teoretycznej (i tu znowu zastrzeżenie: bo pracujemy z innymi teoriami). Jeszcze więcej przewrotnej satysfakcji daje sam Scholliers, gdy tłumaczy tę nieokielznaną różnorodność stanowisk i wyników, o której była już mowa, tak podsumowując wykonaną pracę: „jedzenie ma swoje znaczenie, gdy idzie o kształtowanie tożsamości lecz zdecydowanie unikać należy wyciągania dotyczących tego ostatecznych wniosków.”<sup>7</sup> Czyż nie jest to konkluzja godna prawdziwie postmodernistycznego egzegety?

## Pzypisy

<sup>1</sup> Peter Scholliers, *Meals, Food Narratives, and Sentiment of Belonging in Past and Present*, W: Peter Scholliers, red., *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. Oxford, New York. Berg 2001, s. 15 (wszystkie tłumaczenia z tej pozycji moje – M. S.).

<sup>2</sup> Scholliers. *Meals*.

<sup>3</sup> Amy Bentley, *Reading Food Riots: Scarcity, Abundance and National Identity*, w: Peter Scholliers. *Food, Drink and Identity*, s. 179–194.

<sup>4</sup> Willy Jansen. *French Bread and Algerian Wine: Conflicting Identities in French Algeria*, w: Peter Scholliers. *Food, Drink and Identity*, s. 195–218.

<sup>5</sup> Carmen Sarasúa. *Upholding Status: The Diet of a Noble Family in Early Nineteenth-Century LaMancha*, w: Peter Scholliers. *Food, Drink and Identity*, s. 37–62.

<sup>6</sup> Michael Wildt. *Promise of More. The Rhetoric of (Food)Consumption in a Society Seaching for Isel: West Germany in the 1950s*, w: Peter Scholliers. *Food, Drink and Identity*, s. 63–80.

<sup>7</sup> Peter Scholliers. *Food, Drink and Identity*, s. 17.