

Andrzej Kompa

Sprawozdanie z sympozjum Kulinaria a mody kulturowe, Łódź, 26 października 2012 r.

Przegląd Nauk Historycznych 11/2, 232-237

2012

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, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Sprawozdanie z sympozjum *Kulinaria a mody kulturowe*, Łódź, 26 października 2012 r.

Bezprecedensowy rozwój badań nad kulinariami nikogo już dzisiaj dziwić nie może. Dawno już przekroczyły one granice najszerszej nawet traktowanych gastronomii i dietetyki, przenikając wiele dziedzin i dyscyplin humanistycznych, obejmując coraz szersze pola badawcze i nowe, nieeksplorowane dotąd problemy. Wpływ na to wywarło wiele krzyżujących się czynników. Z jednej strony jest to bowiem efekt długofalowego oddziaływania dwudziestowiecznych prądów w historiografii i, szerzej ujmując, całej humanistyce, dowartościowujących to co kiedyś ujmowano skrótowo jako życie codzienne, w rozmaitych jego przejawach. Stopniowe poszerzanie się zainteresowań, obejmujących już teraz właściwie każdą sferę życia grup i jednostek, równouprawiło to, co kiedyś uznawano za pole nie nazbyt poważne, niewarte obierania za główny nurt badawczy poszczególnych naukowców. Pisarstwo popularne (niefachowe) oraz bezsprzecznie olbrzymie zainteresowanie społeczne właściwie wymusiło odpowiedź akademicka, przydało jej wigoru i zewnętrznej inspiracji. Skrzyżowania dyscyplin, początkowo dla badań doraźnych, z czasem coraz trwalsze, unaocznily istnienie innych perspektyw badawczych i pozwoliły na skorzystanie z pełniejszego instrumentarium metod i narzędzi – rewolucja elektroniczna i cyfrowa, równoległe owocująca olbrzymim postępem w naukach biologicznych, nie pozostała bez wpływu na stan badań. Zaistniały nowe nauki pomocnicze oraz metody w historii i archeologii (np. palinologia, numeryczna obróbka danych, nowe sposoby badania śmietnisk i repozytoriów, zastosowanie badań genetycznych, odtwarzanie diet i ich elementów, archeologia eksperymentalna), a równoległe kontynuuje się coraz rozległej analizę zachowanych – i wciąż jeszcze, dodajmy, odkrywanych – źródeł pisanych z różnych etapów historii ludzkości. Zagadnienie jest istotnie niewyczerpywalne, niezależnie od specyfiki naukowego spojrzenia.

Poszczególne perspektywy dyscyplinarne – historiograficzne, kulturoznawcze, filologiczne, etnologiczne, antropologiczne, archeologiczne i socjologiczne czy też biologiczno-medyczne, winny się nieustannie spotykać, traktowane z osobna są bowiem uboższe

i przynoszą wyniki nierzadko niewiarygodne, naznaczone jednostronnością. To wielki urok badań nad kulinariami, ale i ta cecha wszelkich interdyscyplinarnych, wymagających obszernej wiedzy przedsięwzięć, która czyni je szczególnie złożonymi i trudnymi. Z takiego założenia wyszła grupa naukowców-humanistów z Wydziału Filozoficzno-Historycznego Uniwersytetu Łódzkiego, którzy zainicjowali cykl spotkań naukowych, mających zebrać w jednym miejscu i czasie łódzkich etnologów, antropologów, historyków, archeologów i znawców sztuki, trudniących się naukowo zgłębianiem poszczególnych aspektów badań nad smakiem i kulinariami poprzez dzieje, kultury i obszary. Wśród wielu zadeklarowanych celów miejsce kluczowe zajęło wspólne przedstawienie ustaleń, popularyzacja badań i podkreślenie wszechogarniającej obecności i komunikacyjnego nacechowania pożywienia. Nie koniec na tym, tak jak bowiem akt jedzenia i biesiadowania gromadzi jednostki wokół wspólnego posiłku, tak organizatorzy przez otwarty charakter spotkań zamierzali zebrać lokalną społeczność akademicką we wspólnej towarzyskiej obecności, skłaniającej do dysput nad społecznymi implikacjami jedzenia i picia. Dobitnie deklarowali to sami organizatorzy w przesłaniu opublikowanym w Internecie: „Refleksja o kulinariach może rozgrywać się na różnych poziomach, bowiem wiele mówi o człowieku, jego indywidualnych i grupowych wyobrażeniach, emocjach i wyborach. [...] zdradza systemy wartości, wskazuje na społeczne stratyfikacje, miało i ma symboliczny, religijny i rytualny charakter; mówi o skomplikowanych relacjach natura – kultura, ujawnia obszary tabu i awersje jedzeniowe; jest ważnym elementem wielu dyskursów: tożsamościowego, ludycznego, etycznego, estetycznego..., bo fenomen »kuchni« często wyznaczał ramy postrzegania świata”¹.

Cykl, objęty łącznym hasłem *Palce lizać? kulturowe przygody kulinariów* zainaugurowany został 26 października 2012 r. w Instytucie Historii UŁ pierwszym spotkaniem, zatytułowanym *Kulinaria a mody kulturowe*. Sześć wygłoszonych tego dnia odczytów, choć rozpiętych chronologicznie od starożytności do czasów najnowszych, a geograficznie od najbliższych okolic Łodzi po najdalsze peryferie Europy, spotkało się wokół problemu przewodniego – zmienności zachowań kulturowych związanych z przygotowaniem i spożywaniem posiłków zarówno w skali krótkiego, jak i długiego trwania. Tam gdzie kiedyś uzus kształtowały w znacznym stopniu

¹ <http://www.palcelizac-spotkania.blogspot.com/p/idea.html> [18 XII 2012].

rytuały religijne, tabu kulturowe czy konwenans (obok istniejących potrzeb, możliwości i pomysłowości, rzecz jasna), coraz większą rolę począł odgrywać zmienny rytm kulturowych mód, coraz dostępniejszych i kuszących. Wystąpienia punktowo pozwalały prześledzić tę zmienność, ale i dostrzec pozorną przeciwstawienia, naturalnego – wydawałoby się – z perspektywy człowieka dzisiejszego, ale łatwego do przełamania dzięki źródłom, ukazującym rolę mód dawniejszych i podatność na nie ówczesnych smakoszy z różnych grup społecznych.

Powitanie i wprowadzenie organizatorów (Maciej Kokoszko, Ewa Nowina-Sroczyńska, Aleksander Andrzejewski) nakreśliło perspektywę spotkań i stanowiło preludium do pierwszej części sympozjum. Podkreślono otwartość i interdyscyplinarność podejścia, a także mnogość asocjacji związanych z kulinariami oraz kulturową funkcją odżywiania się.

Pierwszy z odczytów odnosił się do problemów teraźniejszości. Grażyna E. Karpińska (Zakład Teorii i Badania Kultury Współczesnej w Instytucie Etnologii i Antropologii Kulturowej UŁ) w wystąpieniu *Tradycje kulinarne na „Szlaku łaknienia”* na przykładzie lokalnej trasy turystyczno-gastronomicznej zilustrowała współczesny proces tworzenia sztucznej, ahistorycznej przeszłości kulinarnej i regionalnej. Inicjatywa podlódzkich gmin (Koluszki, Brzeziny, Dmosin, Rogów i Jeżów) zaowocowała wytyczeniem szlaku znaczonego tablicami informacyjnymi, nie tylko naprowadzającymi na punkty gastronomiczne, ale także ukazującymi rzekome tradycyjne, lokalne potrawy i pokarmy. Już jednak podstawowa konfrontacja, niekoniecznie czerpiąca z wyrozumowanej analizy źródeł wymienionych ‘tradycji’ z przeszłością, unaocznia, że znaczna część nigdy nie była nie tyle nawet wyznacznikiem regionalnym, co w ogóle częstym zjawiskiem na wiejskich stołach okolicy. Międzygminny „Szlak łaknienia” to jeden tylko przykład retrogresywnego tworzenia cech tożsamościowych regionów wcześniej nigdy niewyróżniających się odrębnościami etnograficznymi, nierzadko „w poprzek” rzeczywistych tradycji kulinarnych osiemnasto- i dziewiętnastowiecznych mieszkańców terytoriów wyodrębnianych głównie administracyjnie i współcześnie. O ahistoryczność tym łatwiej, że obowiązujące prawodawstwo wyznacza dla nieprzerwanego wytwarzania produktu, mającego zyskać etykietę tradycyjnego dla regionu, minimalną granicę zaledwie w połowie XX w. Rolę sprawczą zdaje się odgrywać tyleż pomysłowość lokalnych pasjonatów, jak

i władz niższego szczebla samorządu, wykorzystujących nowe możliwości zewnętrznego finansowania.

Aleksandra Krupa-Ławrynowicz (Zakład Teorii i Badania Kultury Współczesnej w IEAK UŁ) przyjrzała się współczesnym podróżom kulinarnym. Referat *Podróżowanie ze smakiem. Turystyka kulinarna w komentarzu antropologa* poświęciła dzisiejszym metodom i przyczynom kulinarnego zwiedzania świata. Zakładając, że podróż poprzez smakowanie jest jednym z najprawdziwszych i z natury nieprzekazywalnych nawet poprzez współczesne media sensualnych bodźców (sposobów) poznawania świata, rzesze smakoszy poświęcają znaczącą część wędrówki po świecie na próbowanie, docieranie do autentyczności kulinarnej bądź do odkrywania nowości, wzbogacającej kulturowy ogląd świata. Naprzeciw wychodzi im przemysł turystyczny, stwarzający udogodnienia, ale czasem nadający już tylko ledwie pozory autentyczności sztucznej rekonstrukcji oryginalnych kultur. Swoiste potrzeby kulinarnego podróżnika wpływają na zachowania tego rynku, a jednocześnie jednostkowe doznania i obserwacje odmieniają samych globtrotterów i przygodnych, wakacyjnych podróżników na nieznaną dotychczas skalę, zważywszy na popularność tego rodzaju spędzania czasu. Motywy pchające turystów i podróżników do rozpoznawania świata przez smak są przy tym, co zrozumiałe, rozliczne i niejednolite, podobnie jak sposoby realizacji turystyki gastronomicznej. Integralną częścią wystąpienia była multimedialna prezentacja autorstwa łódzkiej antropolożki, znakomicie uwypuklająca owo zróżnicowanie poprzez ukazanie melanzu artefaktów kulinarnego zwiedzania świata.

Popularny odczyt *Przyprawy w średniowiecznej kuchni. Moda czy konieczność?* Anny Marciniak-Kajzer (Katedra Bronioznawstwa i Kultury Materialnej Średniowiecza w Instytucie Archeologii) w bogaty i sugestywny sposób przedstawiał bieżące ustalenia nauki na temat dostępności i zastosowań przypraw w łacińskim średniowieczu. Odwołując się do szerokiej bazy źródłowej (od lokalnej, polskiej po południowoeuropejską, jak choćby dzieła szkoły medycznej z Salerno), badaczka ukazywała bliską i daleką proveniencję poszczególnych korzeni. Wskazywała na istniejące ograniczenia i samoświadomość ludzi doby średniowiecza, dyktującą im odpowiednie stosowanie ingrediencji, nieprzekraczające bariery szkodliwości w nadmiarze, a pozwalające dyskutować użycie tej lub innej, nierzadko więcej niż drogiej, przyprawy. Tym liczniejsze mogły być przykłady stosowanych dodatków, że najdroższe spośród nich

zastępowano roślinami łatwiej dostępnymi, o podobnych właściwościach. Średniowiecze polskie wyraźnie nie było obojętne na mody kulturowe w tym względzie, a kulinaria były jednym z kluczowych sposobów wskazania własnego statusu społecznego. Gatunkowym ilustracjom towarzyszyła w niektórych przypadkach konstatacja trudności źródłowych z ustaleniem szlaków i okresów przenikania poszczególnych przypraw – kreśli to, jak można sądzić, dalsze kierunki badań archeologicznych i historycznych, z obietnicą pożytecznych i twórczych efektów.

Drugą odsłonę dyskusji otworzył kulturoznawczy referat Dominiki Łarionow (Katedra Historii Sztuki UŁ), zatytułowany przez patronomazję: *Teatralne jedzenie – jedzenie w teatrze*. Odwołując się do bogatego przeszłości, a sięgającego antyku kontekstu koegzystencji pożywienia i spektaklu teatralnego, autorka wskazała na zależność pożywienia od ofiary spełnianej w greckim teatrze, odwołała się do renesansowego odczytania tradycji klasycznych poprzez „nakładkę” przyjemności zmysłowej, do dzisiejszych bankietów teatralnych oraz szeregu innych aspektów towarzysko-celebracyjnych. Nawiązała do szerokiego, nie tylko praktycznego zagadnienia efektów scenicznych oraz użycia jedzenia w sztukach teatralnych jako rekwizytu i rekwizytu znaczącego. Nie zabrakło też kontekstu polskiego, z *Weselem* – dramatem bez uczty, z selekcją dwudziestowiecznych wystawień teatralnych, jak i odniesienia do obecnych trendów w reżyserii teatralnej, incydentalnie wykorzystujących kulinarne elementy i treści w sztukach teatralnych.

Ostatnim z mówców był Maciej Kokoszko (Katedra Historii Bizancjum, Instytut Historii UŁ), którego wystąpienie wybiegało najdalej w przeszłość, skupione było na kulinariach i dietetyce antycznej i bizantyńskiej. Wykorzystując autorską metodologię badawczą, operującą w obrębie greckich i łacińskich źródeł literackich, medycznych i dietetycznych, łódzki bizantynista opowiedział *O krupniku, który leczył (czyli kilka słów o ptisane)*. Kluczowa rola zbóż, w tym jęczmienia, łatwość obróbki ziaren i medyczne przeświadczenie o pewnych ich właściwościach, podpowiadały szerokie zastosowania tej kategorii pożywienia, i to mimo relatywnej prostoty większości receptur. Z czasem widoczne stały się tendencje uatrakcyjniania przepisów przez dodawanie, na ograniczoną skalę i w określonych środowiskach, rzadszych ingrediencji (kmin rzymski, asafetyda, ale też moszcz winny, itp.). Przepisy pojawiały się w różnych stronach Mediterraneo, niekoniecznie w sposób genetycznie powiązany – ich zaistnienie drogą konwergencji jest praw-

dopodobne. Niektóre – jak tytułowa *ptisane* (*tisana*) – zyskały znaczną renomę, w dojrzałej formie powstawały w dość skomplikowany sposób, były cytowane w klasycznych i późnoantycznych książkach kucharskich.

Konkluzją symposium, przyjemną i integrującą, ale nie bez waloru naukowego i na prawach autonomicznych względem całości dyskusji naukowej, był pokaz i degustacja kulinarna – interdyscyplinarna jak całe spotkanie, mieszająca na jednym stole mniemane podłódzkie specjalności lokalne o kreowanej niedawno, a uszlachetnionej metryce z potrawami o recepturach dwutysiącletnich, jak krupnik *ptisane*, *oksygarum*, *isikia*.

Obiecujące efekty pierwszej części przedsięwzięcia pozwalają liczyć na dalsze integrowanie środowiska humanistów wokół podjętego, a wszak nieprzebranego tematu. Uczestnicy i licznie zgromadzeni goście różnych naukowych profesji i różnych generacji długo jeszcze dyskutowali, inspirowani intelektualnie i zmysłowo. Dodatkowym ogniwem wiążącym jest uruchomiona strona internetowa, dedykowana cyklowi (<http://www.palcelizac-spotkania.blogspot.com/>); jak można sądzić, będzie z niej można dowiadywać się o kolejnych planowanych wydarzeniach naukowych.

ANDRZEJ KOMPA
UNIwersytet Łódzki*

**Sprawozdanie z konferencji naukowej pt.
*Oskar Halecki i jego obraz Europy. Część
trzecia, Łódź, 16–17 listopada 2012 r.***

W dniach 16–17 listopada 2012 r. na Uniwersytecie Łódzkim odbyła się trzecia, a zarazem ostatnia, interdyscyplinarna sesja naukowa poświęcona sylwetce Oskara Haleckiego. Jej pomysłodawczynią była dr hab. Małgorzata Dąbrowska, profesor UŁ (Katedra Historii Średniowiecznej), która przy współudziale prof. dr. hab.

* Wydział Filozoficzno-Historyczny, Instytut Historii, Katedra Historii Bizancjum.