

Kochanowski, Jerzy

Transformacja, technologia, talerz.
Historia spożycia mięsa w USA : (Roger
Horowitz, Putting Meat on the
American Table. Taste, Technology,
Transformation, The John Hopkins
University Press, Baltimore 2006, s. XIII,
170)

Przegląd Historyczny 98/2, 277-280

2007

Artykuł umieszczony jest w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych, tworzonej przez Muzeum Historii Polski w Warszawie w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego.

Artykuł został opracowany do udostępnienia w Internecie dzięki wsparciu Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego w ramach dofinansowania działalności upowszechniającej naukę.

JERZY KOCHANOWSKI

Uniwersytet Warszawski

Instytut Historyczny

Transformacja, technologia, talerz. Historia spożycia mięsa w USA

(Roger Horowitz, *Putting Meat on the American Table. Taste, Technology, Transformation*, The John Hopkins University Press, Baltimore 2006, s. XIII, 170)

W sposób oczywisty pierwszymi książkami, na których karty wkroczyło mięso, były książki kucharskie. Dopiero w 1906 r. stało się ono (choć raczej pośrednio) jednym z wątków powieści Uptona Sinclaira „The Jungle” opisującej życie robotników chicagowskich zakładów mięsnych¹. Książka odbiła się szerokim echem po obu stronach Atlantyku, w Europie wywołując tak powszechne oburzenie, że nawoływano do wstrzymania importu amerykańskiego mięsa. Ostatecznie powieść Sinclaira nie doprowadziła do szerszego bojkotu, ale bezsprzecznie wprowadziła „problem mięsny” do szeroko rozumianej humanistyki. Mięso stało się nie tylko przedmiotem zainteresowania biznesmenów, społeczników i kucharzy, lecz również kulturoznawców, antropologów, a w końcu historyków². Rozwój w ciągu dwóch ostatnich dekad XX w. takich prądów społecznych, jak feminizm czy ruch ochrony środowiska, sprawiły, że opracowania powstające ok. 1990 r. często nie były wolne od jego — negatywnych zazwyczaj — ocen³.

Podejście takie było typowe dla nauki zachodniej, przede wszystkim amerykańskiej. Historiografii postkomunistyczne (głównie polska) zajęły się problemem późno, ogniskując zainteresowanie w pierwszym rządzie na polityczno–społecznych kontekstach niedoboru mięsa⁴. Nieco inną drogą poszedł niemiecki historyk Patrice G. Poutrus, analizując dzieje wschodniemieckiej sieci

¹ Polskie tłumaczenia: *Trzęsawisko. Powieść z życia robotniczego*, Warszawa 1907, i *Grzęzawisko*, Warszawa 1949.

² M.in. J. Burnett, M. Douglas, M. Harris, G. Harrington, C. Lévi–Strauss, P. Pullar, J. Renfrew.

³ Charakter bardziej ogólny mają opracowania: N. Fiddes, *Meat. A Natural Symbol*, London–New York 1991; J. Rifkin, *Beyond Beef. The Rise and Fall of Cattle Culture*, New York 1992. Wśród prac „z tezą”, pisanych z wyraźnych pozycji ideologicznych, wymienić należy książki C. J. Adama: klasyczną już *The Sexual Politics of Meat. A Feminist Vegetarian Critical Theory*, New York 1990, i traktującą o wykorzystaniu skojarzeń seksualnych w reklamie, zwłaszcza wyrobów mięsnych, *The Pornography of Meat*, New York–London 2003.

⁴ D. Jarosz, M. Pasztor, *Afera mięsna. Fakty i konteksty*, Toruń 2004; iidem, *Z badań nad stosunkiem władz Polski Ludowej do niedoborów mięsa*, RDSG t. LXV, 2005, s. 229–268; J. Kochanowski, *Das „Problem Nummer 1” und seine Protagonisten. Fleisch und Fleischspekulanten in Polen 1944 bis 1989*, [w:] *Unsere Feinde. Konstruktionen des Anderen im Sozialismus*, wyd. S. Satjukow, R. Gries, Leipzig 2004, s. 455–464; idem, „... jesteście już przyzwyczajeni”. *Prolegomena do społeczno–modernizacyjnych kulis „problem mięsny” w PRL*, PH t. XCVI, 2005, z. 4, s. 587–605; idem, „Serdelki oczywiście zostają” czyli jeszcze jeden dowód na polityczną rolę kielbasy (w 1956 r.), [w:] *Kuchnia władzy. Księga pamiątkowa z okazji 70–tej rocznicy urodzin Andrzeja Garlickiego*, red. W. Borodziej, J. Kochanowski, Warszawa 2005, s. 131–144. Niemało miejsca poświęcił niedoborowi mięsa M. Jastrząb w pracy *Puste półki. Problem zaopatrzenia ludności w artykuły powszechnego użytku w Polsce w latach 1949–1956*, Warszawa 2004.

dystrybuującej pieczone kurczaki (tzw. *Goldbroiler*, Złoty Brojler). Zwrócił bowiem uwagę nie tylko na kwestie polityczno-społeczne, ale również technologiczne, bez których o nowoczesnym spożyciu trudno przecież mówić⁵.

Polscy czy wschodniemieccy decydenci, propagując pakowane mięso, parówki, hamburgery czy stoiska z kurczakami, sięgali po doświadczenia (technologie, urządzenia *etc.*) zachodnie, zwłaszcza amerykańskie (jednocześnie zażarcie krytykując pochodzące zza oceanu wzorce kulturowe). Na pytanie: jak przebiegała owa „amerykańska droga” do mrożonego steku, hot doga czy pieczonego skrzydełka, daje odpowiedź książka Rogera H o r o w i t z a, już od co najmniej dekady zajmującego się różnymi aspektami amerykańskiego „problemu mięsnego”⁶. Widać wyraźnie, że nad jego podejściem do tematu wyraźnie zaciążyły zideologizowane prace początku lat dziewięćdziesiątych oraz świadomość, że porusza się po wąskiej i śliskiej ścieżce i każdy nieostrożny krok może wywołać kontrakcję niezwykle czułych (i wpływowych) środowisk ekologicznych czy feministycznych. Nie dziwią więc zapewnienia autora, że starał się unikać jakiegokolwiek wartościowania i ograniczył się do ostrzegania mięsa wyłącznie jako elementu kultury materialnej. Rzeczywiście, Horowitz skupił się przede wszystkim na zależnościach między przemianami gospodarczymi i technologicznymi (mechanizacja, standaryzacja, rozwój transportu) a powierzchnią przeznaczonych dla mięsa części talarzy i lodówek. Kwestia była poważna, gdyż od początku osadnictwa w Ameryce Północnej mięso stanowiło niezwykle istotny element codziennej diety i to nie — jak w Europie — wyłącznie klas wyższych (choć wielkość i jakość steku była i jest w Ameryce Północnej wyznacznikiem pozycji społecznej). W drugiej połowie XIX w. spożycie wynosiło w USA tyle samo, co w Europie Środkowo-Wschodniej stulecie później (ale wtedy Amerykanie jedli już dwukrotnie więcej!).

Napisanie dobrej książki na taki temat nie jest proste, nie tylko z racji jego wspomnianej wyżej „wrażliwości”. Łatwo można bowiem zabrnąć w ślepią uliczkę szczegółu kulinarnego czy technologicznego. Autor trzyma się jednak ściśle wytyczonego szlaku, bez szkody dla warsztatu czy wartości narracji. Temat narzucił strukturę książki, z rozdziałami wyłącznie o układzie problemowym. Cztery stanowią minimonografie rodzajów mięsa, stanowiących w przeszłości i obecnie podstawę amerykańskiej diety (wołowina, wieprzowina, drób), oraz hot dogów, będących swoistym ich połączeniem, „cocktailem mięsnym” definiowanym nie tyle przez skład, ile raczej przez cechy zewnętrzne. Rozdział wstępny ogólnie analizuje gospodarcze i społeczne uwarunkowania konsumpcji, zaś ostatni, o wieloznacznym tytule „Convenient meat”, traktuje przede wszystkim o dwudziestowiecznej rewolucji w dystrybucji mięsa i jej skutkach dla przeciętnego konsumenta. Mimo swojego monograficznego charakteru poszczególne rozdziały dobrze ze sobą korespondują, zaś podobna struktura, pokazująca przejście od wołowiny (wieprzowiny *etc.*) „lokalnej” do „ogólnonarodowej”, ułatwia porównanie i wyciągnięcie wniosków.

Książka stanowi udany przykład analizy uwarunkowań i przemian znajdujących swój finał na amerykańskim stole. Uwarunkowań i przemian zarówno geograficznych, jak i demograficznych i etnicznych (wzrost żydowskiej populacji Nowego Jorku na przełomie XIX i XX w. wpłynął w istotnym stopniu na spożycie drobiu), historycznych (np. wygrana wojna z Meksykiem o Teksas i eksterminacja ludności rodzimej otworzyły prerie dla masowej hodowli; podczas II wojny światowej „zmilitary-

⁵ P. Poutrus, *Die Erfindung des Goldbroilers. Über den Zusammenhang zwischen Herrschaftssicherung und Konsumententwicklung in der DDR*, Köln 2002.

⁶ M.in. R. Horowitz, „*Negro and White, Unite and Fight!*”. *A Social History of Industrial Unionism in Meatpacking, 1930–1990*, Urbana 1998; *Hog Ties: Pigs, Manure, and Mortality in American Culture*, New York 1998; R. Horowitz, R. Halpern, *Meatpackers. An oral history of Black packinghouse workers and their struggle for racial and economic equality*, New York–London 1996 i New York 1999.

zowanie” tradycyjnych ośrodków hodowli drobiu na Wschodzie doprowadziło do ich rozwoju na Południu), technicznych (transport kolejowy i samochodowy, rozwój chłodnictwa) czy w końcu organizacyjnych (koncentracja przemysłu i handlu). Zauważa pozornie mało istotne szczegóły, wpływające jednak w istotny sposób na całościowy obraz, jak np. upowszechnienie urządzeń ułatwiających przyrządzanie potraw: w pierwszej połowie XIX w. pieca żelaznego, a w końcu stulecia kuchenki gazowej. Pozwoliły one na powszechne wykorzystanie w kuchni gatunków mięsa wymagających starannejszej (i dłuższej) obróbki termicznej, co zmieniło nawyki żywieniowe uboższej części społeczeństwa, zwiększając spożycie przez nią białka zwierzęcego.

Trzeba przyznać, że połączenie różnorodnych wątków w jednolitą i zrozumiałą całość było zadaniem trudnym, z którym autor poradził sobie doskonale. Podobnie jak z nieraz mało wdzięcznymi opisami technicznymi i technologicznymi, których przy takim temacie nie sposób było uniknąć. Czyżni to jednak w sposób niezwykle rozsądny, starannie wyważając proporcje między wymaganiami tematu a możliwościami percepcji czytelnika. W każdym razie zarówno opis rzeźni, jak technologii hot dogów nie skłania do szybszego przeczucia kartek.

Interesujące jest spojrzenie przez amerykański „pryzmat mięsny” na kwestie społeczne. Zakres poruszanych problemów jest tutaj szeroki — od przepływu nawyków żywieniowych między różnymi grupami społecznymi (np. upowszechnienie drobiu wśród klas niższych, i odwrotnie — bekonu wśród zamożniejszej części społeczeństwa) do zależności między problemami rasowymi a „nowoczesną produkcją”, za jaką uważano w pierwszych dekadach XX w. wyrób hot dogów oraz krojenie i paczkowanie bekonu. Aż do końca lat pięćdziesiątych miejsca pracy były tutaj zarezerwowane z zasady dla młodych białych kobiet (stanowiących natomiast znikomą mniejszość w długą skazanych na pracę ręczną zakładach drobiarskich). Etniczno-rasowych spostrzeżeń nie brakuje również w stosunku do czasów nam współczesnych.

Czas jednak na kroplę dziegciu. Autor poświęcił sporo miejsca modernizacji dziewiętnastowiecznej kuchni, natomiast wyraźnie po macoszemu potraktował osiągnięcia XX w. — od domowej lodówki po kuchenkę mikrofalową. Skoro osobny rozdział zajmują hot dogi, dlaczego nie zasłużyły na takowy hamburgery? Czyżby ich rola w społeczeństwie amerykańskim była mniejsza? W jaki sposób na zwiększenie spożycia wpłynął rozwój technologii puszkowania mięsa, wynalezionej co prawda w Europie, ale do perfekcji doprowadzonej właśnie w USA (choć, jak gorzko żartowano podczas wojny hiszpańsko-amerykańskiej w 1898 r., więcej żołnierzy zabiło puszkowane mięso niż kule wroga)?

Dotykamy tutaj kolejnego problemu, w książce ledwie zauważalnego. Powstające na przełomie XIX i XX w. wielkie koncerny mięsne były instytucjami nastawionymi na zysk. Osiągano go jednak dzięki nie tylko nowym technologiom i racjonalizacji pracy, lecz także — równie często — niebezpiecznym dla konsumentów oszczędnościom i bezwzględnej eksploatacji siły roboczej, głównie wschodnioeuropejskiej. Literacka wizja Uptona Sinclaira zarówno warunków sanitarnych w chicagowskich przetwórnich, jak i życia zatrudnionych tam robotników niewiele odbiegała od rzeczywistości. W każdym razie wielkie firmy miały tak zły *image*, że z chwilą wybuchu w 1902 r. strajku pracowników chicagowskiej przetwórni (głównie woźniców) poparło ich całe miasto. Nawiasem mówiąc, kilkutygodniowy strajk (wygrany!), podczas którego dostawy świeżego mięsa były utrudnione, przetrwano bez większego problemu właśnie dzięki konserwom⁷.

Mimo wstępnych zastrzeżeń autor powinien też nieco miejsca zarezerwować zarówno dla wpływu nowoczesnych przemian świadomościowych na spożycie (ogranicza się jedynie do zauważenia i podkreślenia zagrożeń związanych z technologiami), jak i dla przekształcenia społeczeństwa

⁷ S. L. Piott, *The Chicago Teamsters' Strike of 1902. A Community confronts the Beef Trust*, „The Labor History” t. XXVI, 1986, z. 2, s. 250–267.

amerykańskiego w ostatnich dekadach XX w. w rzeczywistości wieloetniczne. Czy istniał (istnieje?) kulinaryny „transfer kulturowy” między poszczególnymi grupami narodościowymi i etnicznymi? Jeżeli tak — jaką rolę odgrywa? Pisząc o zagrożeniach technologicznych, warto by się może chwilę zastanowić nad wpływem wysokiego spożycia mięsa na cechy całej populacji — rozrodczość, wzrost, otyłość i inne kwestie zdrowotne. Nie da się przy tym uciec od przedstawienia roli wielkich sieci gastronomicznych, traktowanych przez Horowitza zbyt po macoszemu.

Co prawda już tytuł książki ogranicza zakres opisywanej problematyki do stołu amerykańskiego. Czy aby nie jest to jednak ograniczenie sztuczne? Od drugiej połowy XIX w. zarówno amerykańskie, jak kanadyjskie czy argentyńskie pastwiska, chlewnie, kurze fermy wpływały na wygląd talerzy stawianych na europejskich stołach. Wiek XX przyniósł transfer (w skali globalnej!) już nie tylko półproduktów w postaci mrożonych wołowych czy wieprzowych półtuszy, ale również technologii i masowych nawyków żywieniowych. Badania nad „amerykanizacją” konsumpcji są na tyle zaawansowane, że autor nie musiał nawet prowadzić własnych prac, korzystając wyłącznie z dorobku innych (lub przynajmniej nań wskazać)⁸. Opracowania innego amerykańskiego historyka, zajmującego się szeroko rozumianą „problematyką mięsną”, Jeffrey M. P i l c h e r a pokazują, że próby ekspansji amerykańskich technologii — w tym przypadku w Meksyku Porfirio Diaza — wcale nie musiały być udane, napotykając nieraz na bardzo silny opór⁹.

Powyższe uwagi nie są w stanie przysłonić faktu, że otrzymaliśmy opracowanie cenne, stanowiące udany kompromis między historią społeczną, gospodarczą i polityczną. Mogłoby też być niezłym drogowskazem dla innych badaczy zajmujących się tą problematyką. Nie ulega bowiem wątpliwości, że historia „kładzenia” mięsa na np. wschodnioeuropejski stół byłaby nie mniej fascynująca.

JERZY TOMASZEWSKI

Wyższa Szkoła Gospodarki Krajowej
w Kutnie

Czy istnieje naród śląski?

(Tomasz K a m u s e l l a, *Schlonzska mowa. Język, Górny Śląsk i nacjonalizmy. The Schlonzokian Language: Language, Upper Silesia and Nationalisms* t. I–II, Narodowa Oficyna Śląska, Zabrze 2005–2006, s. 188, 156)

Artykuły zawarte w tym zbiorze, wydany przez niewielką oficynę znaną zapewne niewielu historykom (lecz spis już wydanych lub przygotowywanych 15 publikacji dobrze o niej świadczy), zasłu-

⁸ Jako podsumowanie prowadzonych ostatnio badań nad amerykanizacją może służyć praca Victorii de G r a z i a, *Irresistible empire: America's advance through twentieth-century Europe*, Cambridge, Mass. 2005. Zob. również *Amerikanisierung. Traum und Alptraum im Deutschland des 20. Jahrhunderts*, wyd. A. L ü d t k e, Stuttgart 1996.

⁹ J. M. P i l c h e r, „Fajitas” and the Failure of refrigerated Meatpacking in Mexico: Consumer Culture and Porfirian Capitalism, „The Americas” t. LX, 2004, s. 411–429; idem, *The Sausage Rebellion. Public Health, Private Enterprise and Meat in Mexico, 1890–1917*, Albuquerque 2006.