

# Małgorzata Karpińska

---

"O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria", Katarzyna Łeńska-Bąk, Opole 2010 : [recenzja]

---

Przegląd Historyczny 102/4, 858-862

---

2011

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.

Katarzyna Łeńska–Bąk, *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach. Historia kultury sub speciae culinaria*, Uniwersytet Opolski, Opolskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk, Opole 2010, s. 328.

Claude Fischler znany francuski socjolog zajmujący się antropologicznymi aspektami ludzkiej diety uważa, że jedzenie jest mostem między naturą a kulturą. Objasnieniu tego twierdzenia służy zręczny *bon mot* — wszak kotlet schabowy nie rodzi się w swej ostatecznej postaci w naturze! Wynika z tego, że potrawy, sposób ich przygotowywania, ich wartościowanie, ale też liczba posiłków i wielkość porcji, okoliczności jedzenia czy etykieta przy stole są elementem codziennego życia, a także funkcjonują jako pełen znaczeń symbol czy znak. I choć każdy człowiek ma własne określone preferencje kulinarne, własne w tej mierze doświadczenia i pragnienia, to tylko w pewnej części są one kwestią jego własnych kubków smakowych. Osobiste gusta bowiem wiążą się z uwarunkowaniami geograficznymi, ale też religijnymi, wynikają z doświadczeń i kontekstów kulturowych, wartościowań społecznych i mód.

Z potrzeby badania sposobów odżywiania, ale również — choć nieco później — związanych z nimi znaczeń, zdano sobie sprawę już dość dawno. W ten sposób kwestie jedzenia stały się interesującym polem badawczym nie tylko dla dietetyków, lecz także dla socjologów, kulturoznawców, antropologów, badaczy dziejów kultury materialnej, wreszcie historyków mentalności. Każda z wymienionych specjalności patrzy na kwestie pożywienia przez pryzmat swego *métier* używając dla poznania tematu specyficznych narzędzi. Dzięki temu w jednym wspólnym mianowniku łączą się wysiłki wielu dyscyplin, co daje szansę na konfrontowanie podejść i zderzanie uzyskanych obrazów. Często też uzupełniają się one i weryfikują wzajemnie. Te konfrontacje mogą być intelektualnie ciekawe, inspirujące i nawet emocjonujące. Emocje wiążą się także z pewną dozą lęku i niepokoju, jak badacze innych profesji obejdą się z materiałem będącym jądrem także naszych zainteresowań, czy pozytywnie ocenią wysiłki innych dyscyplin uznając je za pożyteczne i inspirujące. Muszę przyznać, że obawa taka towarzyszyła także mnie, gdy sięgałam po książkę Katarzyny Łeńskiej–Bąk.

Autorka, związana z katedrą kulturoznawstwa Uniwersytetu Opolskiego, od pewnego czasu zajmuje się antropologią smaku i opublikowała już kilka prac poświęconych problematyce jedzenia oraz związanych z nim rytuałów i znaczeń. Prezentowana książka jest podsumowaniem tych bardziej szczegółowych badań. Łeńska–Bąk postawiła sobie za zadanie opisać w niej, poprzez rodzaje spożywanych pokarmów i przekształcanie nadawanych im sensów, zmiany zachodzące w kulturze i sposobie myślenia społeczeństw (s. 48). Plan to bardzo ambitny. Staje się on bardziej realny, gdy stwierdzimy, że w praktyce autorka zajmuje się tylko kilkoma, choć rzeczywiście szczególnie ważnymi, aspektami znaczeń pożywienia, analizując je dogłębnie i wielopłaszczyznowo.

Omawiana praca dzieli się na trzy części. Pierwsza z nich ma charakter wprowadzający. Znalazło się w niej miejsce na przegląd badań dotyczących jedzenia, prowadzonych w ramach różnych dziedzin nauki oraz teoretyczny szkic objaśniający rozmaite aspekty warsztatu historii kultury. Już po kilku stronach lektury historyk może dostrzec, że jego lęki nie były bezpodstawne. Autorka–kulturoznawca kwituje dość szorstko badania hi-

staryków kultury materialnej. Stwierdza, że zajmowali się oni kwestią co, jak i na czym (w czym) gotowano, te aspekty uważając chyba za niezbyt przydatne dla badacza kultury. Historyk *tout court* byłby chyba życzliwszy dostrzegając fundamentalne znaczenie takich badań, dzięki którym dokonało się otwarcie pola dla dalszych dociekań. Niestety z tymi dociekaniami nie jest dobrze. Autorka mówi bowiem jasno i niestety słusznie, że polscy historycy „nie potraktowali tematu jedzenia na tyle poważnie, aby poświęcić mu pogłębioną analizę” (s. 11). Wymienia przy tej okazji kilka nazwisk polskich badaczy, którzy dotykali tej problematyki. Lista ta musi razić swoją dezynwolturą — jednym tchem wymienia się tu bowiem Elżbietę K o w e c k ą i Marię D e m b i ń s k ą z Łukaszem G o ł ę b i o w s k i m czy księdzem Jędrzejem K i t o w i c z e m, w którym *notabene* skłonni jesteśmy widzieć raczej pierwszego, nieuświadomionego antropologa, niż historyka kultury. Mimo to na zarzut zaniedbania przychodzi nam ze smutkiem się godzić, tym bardziej wstydliwie, że tematy związane ze znaczeniami społecznymi i kulturowymi pożywienia już od kilkudziesięciu lat są obiektem zainteresowań badaczy europejskich, poczynając od środowiska „Annales”. Na pocieszenie warto jednak powiedzieć, że zainteresowanie problematyką „jedzeniową” jest jednak w Polsce coraz żywsze czego choćby dowodem niniejszy zeszyt „Przeglądu Historycznego”. Wobec niedostatków polskiej historiografii Leńska-Bąk omawia głównie dorobek europejskich socjologów, antropologów i historyków kultury, *notabene* wyrażając żal z niedosytu prac Jeana L. F l a n d r i n a (s. 12). Oczywiście dobrego nigdy dość, ale autorka zdaje się chyba nie znać dużego artykułu Flandrina o wykorzystaniu tłuszczu w kuchni Europy Zachodniej w XIV–XVIII w., czy powstałej pod jego wspólną z Massimo M o n t a r i i redakcją syntetycznej „Histoire d’alimentation” (Paris 1996). Już po śmierci Flandrina opublikowano także jego niedokończoną pracę *L’ordre des mets* (Paris 2002). Uzupełnili ją na podstawie notatek uczniowie i przyjaciele autora, a zawiera ona m.in. wydany wcześniej tekst o polskich ucztach w XVI–XVIII w.

W kolejnej części pracy historyk czuje się już mniej pewnie. W warsztacie kulturoznawcy napotka bowiem na perspektywy i pojęcia zupełnie nowe. Uspokaja go wszakże przywołana opinia Stefana C z a r n o w s k i e g o, że historyk i historyk kultury w sumie zajmują się podobnymi sprawami (s. 33). Także autorka zapewnia, że badając kulturę i jej wpływ na jednostkę, trzeba uwzględnić jej rozwój historyczny. Inspirujące jest tu przywołanie teorii traktujących rozwój kultury nie jako uporządkowanej kroniki, ale zjawiska o charakterze palimpsestu, gdzie nowsze znaczenia nakładają się na dawniejsze, niektóre z czasem nikną, inne zaś wydobywają się na powierzchnię z zadziwiającą siłą.

W kolejnej części pracy znajdujemy to, co w istocie w książce najciekawsze — analizę funkcji pożywienia dla budowania tożsamości społeczeństw. Chodzi tu o określanie i ukształtowanie własnego obrazu przy pomocy określonego rodzaju *menu*, wielkości dań czy manier przy stole oraz sposobu jedzenia. Autorka myśli tu zarówno o wspólnotach etnicznych czy narodowych, jak i wężziej — o grupach stanowych, a także opartych na wyróżniku płci czy wieku. Dla nich wszystkich kuchnia i specyficzny stosunek do kwestii jedzenia mógł i może być czynnikiem ułatwiającym identyfikację, wyznaczającym granice, określającym wzajemne relacje i hierarchię, kształtującym stereotypy m.in. „obcego” i „swojego”, ale też „kobiecości”. W obręb zainteresowań wchodzi tu więc „kulturalizacja różnic społecznych” (s. 60), a także budowanie wewnętrznych dystansów w ob-

rębie społeczeństw. Autorka, uznając kuchnię za jeden z elementów struktury długiego trwania, pragnie śledzić te tożsamościowe znaczenia w perspektywie od średniowiecza do czasów współczesnych. Jednak polem szczegółowych obserwacji (cz. II, rozdz. 1) jest przede wszystkim obraz kuchni staropolskiej jako wyznacznika „inności”. Za materiał badawczy służą głównie relacje podróżników cudzoziemskich przybywających do Rzeczypospolitej przed rozbiorami. Wiele tu spostrzeżeń i uogólnień ciekawych, bo i materiał jest barwny i pasjonujący. Znaczna jego część jest już dość znana i wykorzystana m. in. we wspomnianym artykule Flandrina o polskich ucztach. Może szkoda, że dalszy ciąg „kulinarnego sagi”, a więc okres po rozbiorach, został przedstawiony dość pobieżnie. Zmniejsza się co prawda wówczas dystans do „cudzych smaków”, ale też trudne losy polityczne wikłają kulinaria w nowe konteksty, narzucając im funkcję nośnika narodowych wartości i wspomnień. Na znacznie bardziej pogłębioną refleksję zasługuje choćby symbolicznie samowar, nie tylko jako dowód otwierania się na obce smaki i techniki. Za jego obecnością w polskim salonie, cichym wycofaniem i kolejnym wstydlwym powrotem mieści się wiele bardzo interesujących i nie dość opisanych uwarunkowań. Warto zapewne byłoby też rozwinąć wątek o uniformizowaniu się, wraz z początkiem epoki industrialnej, kultury w kontekście globalnym, ale też dychotomizowaniu się jej w obrębie nawet tej samej grupy społecznej. Nikną więc dawne znaczenia związane z kulinariami, rodzą się nowe. W tej części książki niedosyt musi czuć historyk XIX i XX w., w mniejszym zaś stopniu badacz współczesnej kultury.

W kolejnym rozdziale tej części autorka znów w perspektywie historycznej bada pożywienie jako element konstrukcji dystansów międzystanowych. W sumie mechanizmy wartościowania są tu podobne jak w wypadku stereotypu „obcego”. Dla szlachty chłop, należący do innej grupy, był w istocie „inny”, z założenia gorszy. Przypisywano mu więc stereotypowo wiele cech ujemnych czy nawet odrażających, odwołując do zabiegów znanych z mechanizmów budowania wyznaczników inności. W tym miejscu najciekawsze jest przywołanie badań wskazujących, jak odczuwanie doznań zmysłowych może zależeć od kultury, środowiska czy doświadczeń. Dodajmy w świetle przywoływanych przez autorkę przykładów również semiotykę języka opisującego te wrażenia. Znacznie bardziej interesujący od prezentowanych w książce historycznych opisów czy generalizacji, niekiedy nazbyt oczywistych, wydaje się prezentowany obraz współczesnych pejzaży kulinarnych, gdzie powrót do tradycyjnego jedzenia i swojskości jest w istocie odmianą „macdonaldyzacji” kultury kulinarnej. Bo choć tradycyjne jadlo i karczmy staropolskie mają być miejscem kulinarno-patriotycznego uniesienia, a nawet oporu oraz odwołania do korzeni kultury narodowej, w praktyce bazują na wzorach współcześnie wymyślonych przez specjalistów od marketingu.

Kolejny rozdział omawianej części poświęcony jest jedzeniu pełniącemu funkcję wyróżnika tożsamości płci. Poznajemy między innymi, jak rodzaj spożywanych pokarmów i sposób jedzenia nakładał się na kanon kobiecości. Kwestie odżywiania łączą się tu w sposób istotny ze strategiami ciała, uniwersalnymi wyznacznikami piękna, społecznymi dystansami itd. Autorka szczególnie wiele miejsca poświęciła tu ascezie i postom jako narzędziom budowania własnej pozycji przez kobiety wybitne, o szczególnej wrażliwości religijnej, ale niekiedy też o aspiracjach politycznych czy intelektualnych. Szkoda, że poza rozważaniami pozostały inne aspekty związków między płcią a odży-

wianiem. W zgodzie z wprowadzonym przez Claude'a Lévi Straussa konceptem trójkąta kulinarnego, dominacja w diecie pożywienia gotowanego wyznacza kobiecie, „strażnicze garnków”, istotne miejsce w systemie mikroekonomicznym rodziny. Jest też ważnym czynnikiem określającym jej pozycję w społeczeństwie. Z czasem jednak, gdy w wyniku industrializacji dochodziło do rozdzielenia miejsca pracy i mieszkania, mężczyźni pracowali coraz częściej poza domem, a kobiety ze swymi garnkami stały się dziwną grupą pozostającą poza głównym nurtem ekonomicznym. Jednocześnie jednak umiejętność gotowania dla pewnej grupy kobiet staje się źródłem ich umiarkowanego sukcesu i przedpolem emancypacji. Rola ta marginalizuje jednak większość, zamykając je w wąskich ścianach własnej kuchni i w niepamięci o ekonomicznej roli w rodzinie i istotnym, choć nie spektakularnym znaczeniu kobiecej pracy domowej dla wspólnego standardu życia. Takich otwartych znaczeń na styku płci i jedzenia można by chyba odnaleźć jeszcze więcej.

Ostatnia część pracy poświęcona jest jedzeniu w kontekstach obrzędowych i jego funkcji magiczno-symbolicznej w trakcie rytuału biesiadnego. Dzieli się ona na trzy rozdziały poświęcone kolejno: miejscu biesiad (ze szczególnym uwzględnieniem biesiad na cmentarzach), przygotowywaniu potraw — tu najistotniejsze jest dla autorki zabijanie zwierząt — oraz poszukiwaniu magiczno-symbolicznych znaczeń poszczególnych potraw. Cała ta część jest z pozoru najbardziej historyczna, sugeruje to już podtytuł jednego z rozdziałów, mówiący o utraconych sensach (cz. III, rozdz. 3). Autorka podkreśla bowiem, że począwszy od XIX w. funkcje magiczne wpisane w obrzędy powoli znikają. Stają się one już co najwyżej ceremonią, a tym samym puste są symbole, jakimi miały być potrawy czy miejsca odbywania uroczystości. W tej sytuacji historyk, ale chyba nie tylko, dla pełnego zrozumienia znaczeń związanych z różnymi formami biesiad oczekuje odwołania się do materiału historycznego, do źródeł. Ten zabieg, oczywisty dla historyka, nie jest chyba tak naturalny dla kulturoznawcy. O przeszłości mówi się tu bowiem z ogromną swobodą, ale nie przywołując źródeł. Częściej w przypisach natrafiamy na odnośniki do ustaleń badaczy kultury czy antropologów. Stąd tak dużo czytamy o rytuałach i symbolach z perspektywy antropologicznych terminów i koncepcji. Czas w tych rozważaniach ma dziwną właściwość kondensacji i rozprężenia zarazem. Pojawia się wiele określeń niechętnie używanych przez nasze *métier*, jak choćby „kiedyś” czy „dawniej”. Trochę to mimo wszystko dziwi w zestawieniu z częścią pierwszą, w której autorka nie wahała się sięgać po odwołania do tekstów historycznych. Mimo to, podobnie jak w całej pracy, pojawia się tu wiele inspirujących koncepcji metodologicznych, wiele nowych i ciekawych oglądów rzeczywistości, przykładów ze współczesnej kultury, które abstrahowane do przeszłości mogą pozwolić lepiej ją poznać i zrozumieć. Lektura tej części nie jest zbyt łatwa, czasem nawet irytuje manierą zbytnej pewności bez odwołania do konkretnych faktów, czy skłonnością do absolutyzującego przywoływania różnych teorii. Mimo to sporo z niej pożytku i wielka zachęta do odejścia od rutyny badawczej, poszerzenia pola refleksji, nowych lektur.

Pracę zamyka zakończenie, w którym autorka nie tyle sumuje swe rozważania, ile uwypukla zmiany, jakie odnajduje we współczesnym traktowaniu pożywienia i spraw z nim związanych. Rozważania te prowadzą do chyba pesymistycznej koncepcji współczesnej kultury oferującej człowiekowi niezliczone możliwości wyboru, ale jednocześnie

traktującej wszystko bardzo pośpiesznie, powierzchownie, bez korzeni, naskórkowo, a przede wszystkim bez jakiegokolwiek zasady porządkującej. Po takim zakończeniu historyk, już bez zachnięcia i niepokoju, może obejrzeć bibliografię imponująco szeroko zestawiającą prace, z których skorzystała autorka. Dorobek wielu dziedzin wiedzy nauki, od antropologii do religioznawstwa, jest tu abecedłowo ułożony na przemian ze źródłami historycznymi, czasem bardzo dawnej proveniencji. Dla każdego coś dobrego, jak w nowoczesnym supermarkecie współczesnej kultury.

Małgorzata Karpińska  
Uniwersytet Warszawski  
Instytut Historyczny

\* \* \*

Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. Jarosław Dumanowski, Magdalena Spychaj, przedmowa Stanisław Lubomirski, seria: Monumenta Poloniae Culinaria, t. I, Muzeum Pałac w Wilanowie, wyd. I, Warszawa 2009, wyd. II poprawione, Warszawa 2010, s. 240.

Jarosław Dumanowski, historyk czasów nowożytnych specjalizujący się w dziejach kultury materialnej oraz kulturowej historii kuchni i żywienia, jest inicjatorem i kierownikiem Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia. Celem działalności tej placówki (powołanej jako stacja naukowa Polskiego Towarzystwa Historycznego) jest inicjowanie, koordynowanie i popularyzowanie badań w dziedzinie wymienionej w jej nazwie. Na stronie internetowej Centrum możemy przeczytać ciekawą informację o praktycznym zastosowaniu wyników badań: „Publikacje źródeł i materiałów mają na celu stworzenie rozległej dokumentacji historycznej dla potrzeb programów produktów regionalnych i tradycyjnych, które dotąd pozbawione były takiego wsparcia ze strony środowiska historycznego. Mimo regulacji ustawowych, historyczna część wniosków właściwie nie odgrywa żadnej roli w procesie rejestracji i promocji produktów. Wynika to z braku odrębnych, historycznych badań poświęconych jedzeniu jako takiemu (a nie jako części np. historii gospodarczej czy anegdotycznej historii życia codziennego)”. Jednym z ważniejszych elementów projektu jest publikowanie — we współpracy z Muzeum Pałacem w Wilanowie — tekstów źródłowych w starannym opracowaniu i pięknej formie graficznej.

Recenzowana książka jest pierwszym tomem serii „Monumenta Poloniae Culinaria”, redagowanej przez Dumanowskiego. W serii tej, odwołującej się do znakomitych wzorców zachodnich, takich jak badania Jean’a Louis’a Flanrin’a i niemieckiego projek-