

Aleksandra Drzał-Sierocka

"Live and let di(n)e : Food and Race in the Texts of the American South", Urszula Niewiadomska-Flis, Lublin 2017 : [recenzja]

Kultura Popularna nr 2 (56), 166-167

2018

Artykuł został zdigitalizowany i 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.

Recenzja

DOI: 10.5604/01.3001.0012.1147

***Live and let di(n)e. Food and Race in the Texts of the American South* Urszuli Niewiadomskiej-Flis, Wydawnictwo KUL, Lublin 2017**

Zainteresowanie badaniami z obszaru *food studies* wciąż jest wśród polskich akademików stosunkowo niewielkie. Nie dziwi zatem, że także publikacje o tej tematyce pozostają u nas nieliczne. Tym bardziej cieszy, że są wśród nich książki godne uwagi. Należy do nich *Live and Let Di(n)e. Food and Race in the Texts of the American South* Urszuli Niewiadomskiej-Flis.

Celem książki – lokującej się na pograniczu *food studies*, *American studies*, badań kulturowych i literackich – jest analiza związków jedzenia z kwestią rasy w utworach ukazujących życie amerykańskiego Południa. Jako materiał do analizy autorka wybrała dzieła literackie i filmowe, traktowane jako teksty kultury, odzwierciedlające, komentujące, ale też być może umacniające określone tendencje. Niewiadomską-Flis interesują przy tym różne kulturowe obszary: od dosłownie rozumianych przestrzeni związanych z przygotowaniem posiłków i ich konsumpcją (domowa spiżarnia, kuchnia czy jadalnia, a także miejsca publiczne – kawiarnie, restauracje, wagony restauracyjne), po specyfikę południowoamerykańskiej „czarnej kuchni” w wymiarze metaforycznym i symbolicznym (kuchnia jako kategoria budująca tożsamość, strategia oporu i tak dalej). Autorka nie poprzestaje na opisie czy diagnozie, w każdym przypadku refleksje dotyczące jedzenia i miejsc z nim związanych prowadzą do wniosków dotyczących kwestii klasy i rasy czy społecznej i kulturowej opresji. Kulinaria są tu bowiem widziane jako istotny element zbiorowej pamięci i kulturowego dziedzictwa amerykańskiego Południa.

Autorka niejednokrotnie sięga do literackiej i filmowej klasyki, ale umieszczając wybrane utwory w kontekście kultury kulinarnej i gastronomicznej ujawnia ich nowy – nierzadko zaskakujący – potencjał. Na przykład *Wożąc panią Daisy* (sztuka Alfreda Uhry’ego i jej filmowa adaptacja) staje się w ujęciu Niewiadomskiej-Flis opowieścią o związanych z gotowaniem i jedzeniem domowych przestrzeniach jako miejscach zetknięcia ras, odzwierciedlających skomplikowane relacje między czarnoskórymi i białymi mieszkańcami amerykańskiego Południa, zaś powieść Fannie Flag *Smażone zielone pomidory* – historią o tym, jak bar jako gastronomiczna przestrzeń publiczna określa międzyludzkie relacje w kontekście rasy, ale też szerzej – ról społecznych oraz relacji dominacji i podporządkowania. Najciekawszy

jednak jest – moim zdaniem – rozdział *From Slave Food to Soul Food: the Evolution of Black Southern Cuisine*, którego tematem są przemiany „czarnej kuchni” od okresu niewolnictwa do lat 60. XX wieku. Autorka pokazuje, w jaki sposób *soul kitchen* funkcjonuje jako element kulturowego dziedzictwa – podkreśla rasową odrębność i tożsamość, a nierzadko jest także wyrazem emancypacji Afroamerykanów.

Oczywiście, jak być może zawsze w przypadku tego typu publikacji, można autorce zarzucić pewną arbitralność doboru analizowanego materiału i jego specyficzną nierówność w różnych aspektach, tym bardziej, że Niewiadomska-Flis nigdzie rygorystycznie i precyzyjnie nie artykułuje kryteriów doboru. Na przykład w ramach uzasadnienia dla zajęcia się zarówno materiałem literackim, jak i filmowym, powołuje się jedynie na „rozszerzoną definicję pojęcia tekstu, która obejmuje także filmy” (17), co można uznać za tyleż oczywiste, co absolutnie niewystarczające i w gruncie rzeczy niewiele wyjaśniające. Wszak w tak – semiotycznie – widzianej kategorii tekstu mieściłyby się także rozmaite inne typy przekazów, które w obszar analizy nie zostały włączone. Poza tym, z perspektywy polskiego czytelnika – książka została przecież opublikowana w Polsce – analizowane materiały cechują się bardzo różną dostępnością i rozpoznawalnością: od znanego i docenionego u nas filmu *Wózec panią Daisy* (1989, reż. Bruce Beresford), po nigdy niewydane w języku polskim utwory literackie. Trzeba jednocześnie zaznaczyć, że tok wyводу układa się w spójną narrację, a sens wnioskowania pozostaje jasny – także dla osób, które omawianych utworów nie znają.

Osoby zainteresowane zagadnieniem społeczno-kulturowych kontekstów amerykańskich kulinariów i szukające lektur na ten temat autorstwa polskich badaczy, stają przed nie lada wyzwaniem, ponieważ temat ten jest podejmowany jedynie marginalnie. Na pewno godnych uwagi jest kilka tomów zbiorowych, jak choćby dwie publikacje będące podsumowaniem konferencji naukowych: opublikowana po zorganizowanej na Uniwersytecie Wrocławskim konferencji *Eating America: Crisis, Sustainance, Sustainability* książka pod takim samym tytułem, pod redakcją Justyny Kociatkiewicz, Laury Suchostawskiej i Dominiki Ferens (Wydawnictwo Peter Lang, 2014) oraz specjalny numer magazynu „The Americanist” z 2016 roku wydany jako efekt

konferencji *Thinking Food: The Functions of Food in the US American Culture and Society* zorganizowanej przez Ośrodek Studiów Amerykańskich Uniwersytetu Warszawskiego. W obu znajdują się pojedyncze teksty podejmujące zagadnienia kulinariów w kontekście kultury afroamerykańskiej, jednak polskiemu czytelnikowi zainteresowanemu *stricte* taką tematyką pozostaje przede wszystkim lektura zagranicznych – głównie amerykańskich – publikacji. Do najważniejszych należy z pewnością pionierska w tym zakresie *Black Hunger: Food and the Politics of U.S. Identity* (Oxford University Press, 1999) Doris Witt oraz późniejsza *Black Hunger: Soul Food and America* (University of Minnesota Press, 2004) tej samej autorki, a także *Hunger Overcome? Food and Resistance in Twentieth-century African American Literature* Andrew Warnesa (University of Georgia Press, 2004), *African American Foodways: Explorations of History and Culture* pod redakcją Anne Bower (University of Illinois Press, 2007) czy – absolutny *must-read* – książka Psyche Williams-Forson *Building Houses Out of Chicken Legs: Black Women, Food, and Power* (University of North Carolina Press, 2006). Na nie wszystkie oczywiście Niewiadomska-Flis się w swoim opracowaniu powołuje. Faktem pozostaje natomiast, że na polskim rynku wydawniczym wśród autorskich monografii *Live and Let Di(n)e* po prostu nie ma konkurencji.

Poza wartością merytoryczną – kluczową w przypadku publikacji naukowej – warto wspomnieć o dwóch jeszcze cechach *Live and Let Di(n)e*. Po pierwsze, funkcjonalny układ i struktura treści umożliwiają lekturę zarówno całości od początku do końca, jak i wybranych rozdziałów, zaleźnie od indywidualnych zainteresowań czytelnika. Samo wydanie jest zaś po prostu miłe dla oka i dłoni czytającego. Książka ma nietypowy format, została wydana na dobrym jakościowo papierze i opatrzona interesującą grafiką.

Live and Let Di(n)e. Food and Race in the Texts of the American South to z pewnością smakowita lektura, a dla osób zainteresowanych tak zwaną czarną kuchnią – pozycja obowiązkowa.

Aleksandra Drzał-Sierocka

Aleksandra Drzał-Sierocka – dr. Kulturoznawczyni, Adiunkt w Katedrze Kulturoznawstwa Uniwersytetu SWPS. Współkierowniczką podyplomowych Food Studies.