

MODA *na* GOTOWANIE

MEDIALNE I KULTUROWE
WIZERUNKI JEDZENIA





Moda na gotowanie

Medialne i kulturowe wizerunki jedzenia

Redaktorzy naukowi

Bartosz Kowalczyk

Piotr Łuszczkiewicz

Karol Walczak

Magdalena Zdrowicka-Wawrzyniak



Wydawnictwo Naukowe
SILVA RERUM

Poznań 2018



Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu
Wydział Pedagogiczno-Artystyczny w Kaliszu

[Kup książkę](#)

Recenzent
Prof. dr hab. Wojciech Józef Burszta

Redaktor prowadzący
Magdalena Zdrowicka-Wawrzyniak

Redaktorzy naukowci
Bartosz Kowalczyk
Piotr Łuszczkiewicz
Karol Walczak
Magdalena Zdrowicka-Wawrzyniak

Korekta
Anna Surendra, Sebastian Surendra

Projekt okładki
Mateusz Bartkowiak

Skład komputerowy
Munda Maciej Torz

Zdjęcie na okładce
[@ Vadim Vasenin](https://pl.depositphotos.com)

Autor znaku graficznego
Joanna Tyszkowska-Walczak

© 2018 by Wydawnictwo Naukowe SILVA RERUM
© 2018 by Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.
Wydział Pedagogiczno-Artystyczny w Kaliszu
All rights reserved

Publikacja finansowana ze środków statutowych
Wydziału Pedagogiczno-Artystycznego w Kaliszu



ISBN Wydawnictwo Naukowe SILVA RERUM 978-83-65697-70-7 /druk/
ISBN Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.
Wydział Pedagogiczno-Artystyczny w Kaliszu 978-83-62135-18-9 /druk/
ISBN Wydawnictwo Naukowe SILVA RERUM 978-83-65697-71-4 /e-book/

Wydanie I: Wydawnictwo Naukowe SILVA RERUM
www.wydawnictwo-silvarerum.eu
Poznań 2018

Druk i oprawa
Perfekt – Gaul i wspólnicy sp.j.
ul. Świerzawska 1, 60-321 Poznań

[Kup książkę](#)



Spis treści

Słowo wstępne	9
Waldemar Kuligowski	
Zgniły pochryzyn i święte psy. Kształtowanie się antropologicznej refleksji nad jedzeniem jako praktyką kulturową.	13
Magdalena Zdrowicka-Wawrzyniak	
Gotowanie na ekranie. Słów kilka o nieustającej popularności programów kulinarnych w telewizji.	33
Dominika Narożna	
Co jeść? – telewizyjne audycje na temat żywienia. Studium przypadku. ...	51
Magdalena Szulc	
<i>Cooking is the new black</i> , czyli przepis na najmodniejszy post w blogosferze.	61
Marta Miaskowska	
Wideo w mediach społecznościowych – substytut relacji międzyludzkich czy nowa rzeczywistość?	73

Ramona Ślusarczyk, Katarzyna Kopecka-Piech	
Instagram jako technologia intruzywna i „epistemiczna tapeta”. Mediatyzacja życia codziennego w obszarze tzw. zdrowego odżywiania	85
Sebastian Latocha	
Retoryka zdrowia. Jedzenie i magia na łamach „Men’s Health”. Portret (z negatywu) samopoczucia współczesnego mężczyzny	99
Robert Grochowski	
Zasady i normy przekazu komunikatu reklamowego środków spożywczych (żywieniowych) a prawa człowieka	117
Bartosz Kowalczyk	
Wielki głód albo jak smakuje ludzka wątroba	139
Samanta Kowalska	
Kuchnia smaków przyprawiona paragrafem. Ochrona dziedzictwa kulinarnego – wybrane aspekty prawnomiędzynarodowe	151
Paulina Wiśniewska	
Moda na gotowanie w kontekście problematyki konsumpcjonizmu, głodu na świecie, zatruwania żywności i cierpienia zwierząt hodowlanych – jako wyzwań z zakresu bezpieczeństwa społecznego współczesnego świata	169
Michał Jarnecki	
W pogoni za tożsamością lub jej iluzją w turystyce kulinarnej. Kuchnia a tożsamość narodowa	191
Arkadiusz Bednarczuk	
Muzeum sztuki kulinarnej jako medium pamięci zbiorowej.	213
Barbara Borzyszkowska (Koszela)	
W nurcie kulinarnej festiwalizacji kultury na przykładzie imprezy plenerowej – Imieniny Borowej Ciotki w Zagrodzie Styp-Rekowskich w Płotowie	229

Alina Werochowska	
Kaszubskie tradycje kulinarne – medialny zamęt, czy udane próby ich ocalenia?	243
Justyna Kubik	
Kulinaria a rozrywka społeczności lokalnych – na podstawie lokalnego przekazu medialnego	259
Karol Walczak	
Wizerunek ludowego jedzenia na przykładzie wybranych przekazów medialnych	273
Piotr Łuszczkiewicz	
O liryczności jedzenia (od antycznej Grecji do peerelowskiej Polski)	289
Eliza Gajzler	
Z umiarem o umiarze. Kilka uwag Ignacego Krasickiego o jedzeniu i piciu ...	309
Juliusz Grzybowski	
O niecodziennych zwyczajach kulinarnych tebańskich kobiet – wstępne rozpi- sanie problemu	323



Słowo wstępne

Jedzenie to jedna z potrzeb podstawowych człowieka, potrzeba naturalna, element biologii. Jednakże, poza sytuacjami ekstremalnymi, to, co jemy, jak to czynimy, stanowi wynik kulturowych, a zatem arbitralnych rozstrzygnięć. Tradycyjnie człowiek odżywiał się w taki sam sposób jak pozostali członkowie grupy czy warstwy społecznej, do której przynależał i z którą się w pełni identyfikował. Można przyjąć, że w obrębie takiej grupy wszyscy jadali podobnie, jeśli nie tak samo, a różnice wynikały jedynie z zamożności jednostek czy rodzin i to jedynie w przypadku, gdy logika kulturowa takie zróżnicowanie dopuszczała. Jakkolwiek definiowana kulturowo dieta czerpała z dość wąskiej grupy lokalnych i najczęściej sezonowych produktów.

Obecnie bogate społeczeństwa późnokapitalistycznego, ponowoczesnego Zachodu stają wobec sytuacji nadmiaru ogólnodostępnych produktów spożywczych, a co równie istotne – nadmiaru form ich konsumpcji. Preferencje co do samych produktów, jak też sposobów ich przygotowania i spożywania, w nieporównywalnie większym stopniu są dziś efektem panujących mód, ideologii, przewartościowań religijnych czy światopoglądowych, jakim poddają się jednostki (bądź są im poddawane) w ramach swojego życia.

W upowszechnianiu tych kulturowych wzorów (stylów życia), „filozofii” odżywiania się, konkretnych produktów i potraw pierwszoplanową rolę odgrywają media. Główny temat niniejszego opracowania stanowi zatem nie tyle jedzenie ani nawet zwyczaje żywieniowe, ale ich medialny wizerunek i oprawa. Uznaliśmy, że takie właśnie przemieszane, nieortodoksyjne spojrzenie na kulturę poprzez jej

medialny obraz daje szansę poszerzenia obszarów badawczych antropologii kulturowej, medioznawstwa czy socjologii, skorzystania z innego rodzaju źródeł czy zestawu narzędzi interpretacyjnych.

Pracę otwiera tekst Waldemara Kuligowskiego wprowadzający w zagadnienia badań nad jedzeniem jako elementem kultury człowieka, a w konsekwencji w antropologiczne teorie interpretacji żywieniowych zachowań człowieka.

Niemal cały pozostały materiał zdecydowaliśmy się podzielić na dwie części.

Na pierwszą składają się autorskie relacje z różnych form obecności jedzenia w przestrzeni medialnej; a więc: analizy telewizyjnych programów kulinarnych (Magdalena Zdrowicka-Wawrzyniak, Dominika Narożna) i blogów internetowych poświęconych kuchni (Magdalena Szulc), również takich, w których transmisja wideo staje się namiastką wspólnego biesiadowania (Marta Miaskowska), studia nad platformami społecznościowymi (Ramona Ślusarczyk, Katarzyna Kopecka-Piech), materiałami prasowymi (Sebastian Latocha), za pomocą których ustalane są znaczenia konkretnych praktyk kucharskich czy żywieniowych. Z przywołanymi zagadnieniami łączy się tekst Roberta Grochowskiego dotyczący praw człowieka w kontekście reklam produktów spożywczych.

Pierwszą część zamyka Bartosz Kowalczyk wywodem na temat symbolicznego kanibalizmu – immanentnej cechy człowieka jako zwierzęcia kulturowego, który doskonale wyraża się w sztuce czasem zwanej wysoką innym razem popularną.

W drugiej części pracy autorzy skupiają się głównie na konsekwencjach, jakie moda na gotowanie i jej stała medialna obecność wywołuje w innych, „sąsiadujących” obszarach kultury. Konsekwencje te mogą dotyczyć prawnych aspektów ochrony dziedzictwa kulinarnego (Samanta Kowalska), wytwarzania tożsamości lokalnych i narodowych (Barbara Borzyszkowska, Justyna Kubik, Arkadiusz Bednarczuk, Michał Jarnecki), przekształceń oferty turystycznej (Michał Jarnecki, Alina Werochowska) i (re)konstrukcji kuchni ludowej (Karol Walczak), artykuł Pauliny Wiśniewskiej przestrzega natomiast przed negatywnymi konsekwencjami kulinarnego boomu.

Trzy teksty, które zawarliśmy w sekcji zamykającej zbiór, nie odnoszą się bezpośrednio do mediów takich, jak zwykliśmy je postrzegać, ale penetrują medialny potencjał literatury i teatru. Piotr Łuszczkiewicz zastanawia się nad statusem języka poetyckich opisów poświęconych kulinariom, Eliza Gajzler spogląda na twórczość Ignacego Krasickiego niejako „od kuchni”. Rozważania na temat medialnych wizerunków jedzenia zamyka tylko pozornie nieprzystający do całości publikacji tekst Juliusza Grzybowskiego z pogranicza filozofii kultury dotyczący przedstawienia

zjawiska kanibalizmu we fragmencie *Bachantek* Eurypidesa. Oprócz współczesnych konotacji (dyskusji na temat kobiecej histerii w ujęciu czysto Freudowskim) dotyczy on przecież tego, co dla starożytnych Greków stanowiło odpowiednik współczesnych nam mediów – tragedii. Powyższe powody wystarczyły, by zespół redakcyjny uznał obecność tego tekstu za niezbędną dla całości publikacji.

Oddając w ręce czytelników tak skonstruowaną kompilację, jesteśmy świadomi, że nie wyczerpuje ona tematu i stanowi jedynie przyczynek do dalszych rozważań. Świadectwem tego jest chociażby referowana wcześniej mnogość aspektów, które zorganizowane są wokół medialnych wizerunków jedzenia. Jednego jesteśmy pewni: po lekturze niniejszego tomu z pewnością nabiorą Państwo apetytu na więcej. Albo przynajmniej na kanapkę.

Redaktorzy

Waldemar Kuligowski



Zgniły pochrzyn i święte psy. Kształtowanie się antropologicznej refleksji nad jedzeniem jako praktyką kulturową

Porównawcze badania tego, co i jak ludzie jedzą, jasno pokazują, że czysta ekonomia – czyli myślenie w kategoriach fizycznego przetrwania – nie może być kluczem do zrozumienia tych praktyk. Dlaczego? Zapytajmy choćby, z jakiego powodu steki są znacznie rzadsze w klasie średniej niż wśród klasy pracującej, potrzebującej wszak więcej białka? Dlaczego *haute cuisine* nie rozwinęła się w Afryce, podczas gdy istnieje zarówno w Azji, jak i Europie?¹ Dlaczego mieszkańcy północnej Norwegii zaczęli jeść krewetki dopiero w latach 70. XX w., wcześniej używając ich wyłącznie jako przynęty i traktując jako niejadalne?² Z jakiego powodu większość mieszkańców USA i Kanady odmawia spożywania mięsa końskiego?³ Dla jakich racji tubylcy z Wysp Trobrianda mogli z radością oznajmiać przed nadchodzącym świętem: „Będziemy jeść i pić, aż będziemy wymiotować”⁴, a członkowie

¹ J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge 1982.

² T.H. Eriksen, *Small Places, Large Issues. An Introduction to Social and Cultural Anthropology*, London 1995, s. 163.

³ M. Sahlins, *Culture and Practical Reason*, Chicago 1976.

⁴ B. Malinowski, *Argonauci Zachodniego Pacyfiku, Relacje o poczynaniach i przygodach krajowców z Nowej Gwinei*, przeł. B. Olszewska-Dyoniziak, S. Szynekiewicz, Warszawa 1987, s. 236.

południowo-afrykańskiego ludu Xosa podobnie ochoczo deklarowali „Będziemy jedli, aż brzuchy tak się nadymają, że nie będziemy już mogli ustać”⁵, gdy w tym samym czasie, w społeczeństwie angielskim „Wiele młodych kobiet, gdy ich talia stawiała się szersza, popadało w paniczny lęk przed otyłością i nie tylko odrzucało spożywanie posiłków, ale piło ocet i inne środki mające ratować przed nadmiarem tłuszczu”⁶ Jak to wreszcie możliwe, że „Polacy, których kraj jest ojczyzną najlepszych ślimaków (34% francuskiego importu), brzydzą się tego specjału. Nie tkną też psów, kotów, żab, ba! – nawet wykwentne mięso końskie, uchodzące za przysmak we wszystkich krajach romańskich i dużo zdrowsze od wieprzowiny czy wołowiny, szczerem ich napawa obrzydzeniem”⁷?

Z perspektywy antropologicznej odpowiedź na wszystkie powyższe pytania jest zasadniczo jedna: przywołane paradoksy wynikają z faktu, że każde społeczeństwo wypracowuje i reprodukuje własne „kultury konsumpcji”. Od razu warto dodać, że owe „kultury konsumpcji” z jednej strony cechuje duży konserwatyzm, z drugiej natomiast jest to rozległe pole przepływów i zapożyczeń. Pojawienie się ziemniaków w Niemczech, Irlandii i Polsce, pomidorów we Włoszech, Hiszpanii i Stanach Zjednoczonych, a także kukurydzy i manioku w Afryce głęboko odmieniły lokalne obyczaje żywieniowe. Odrębną kwestią jest powiązanie tego, co się je, z innymi dziedzinami kultury. Jak z emfazą stwierdzały redaktorki antologii *Food and Culture*:

Jedzenie przenika wszystko – jest fundamentem każdej ekonomii. Częścią strategii politycznych państw i gospodarstw domowych. Markerem różnic społecznych, granic i więzi. To podlegające nieustannym zmianom ustanawianie płci, rodziny i relacji wspólnotowych [...]. Jedzenie to życie, a życie można badać i rozumieć poprzez jedzenie⁸.

Zainteresowanie jedzeniem i pożywieniem jest tak stare jak sama dyscyplinarna antropologia. Antropologia żywienia (*nutritional anthropology*) jako subdyscyplina antropologii medycznej ukształtowała się jednak dopiero w połowie lat 70. XX w.

5 H. Powdermaker, *An Anthropological Approach to the Problem of Obesity*, „Bulletin of the New York Academy of Medicine”, May 1960, no 35, s. 5.

6 J.C. Allbutt, *A System of Medicine*, vol. 5, New York 1905, s. 485.

7 L. Stomma, *Cóż nam dał Levi-Strauss?*, [w:] C. Levi-Strauss, *Smutek tropików*, przeł. A. Steinsberg, posłowie J. Kuroń, A. Friszke, Łódź 1992, s. IV.

8 C. Counihan, P. van Esterik, *Introduction*, [w:] *Food and culture. A Reader*, eds. C. Counihan, P. van Esterik, New York–London 1997, s. 1.

Prace tego nurtu podkreślają rangę symbolicznej, materialistycznej i ekologicznej perspektywy, zintegrowanie ze wszystkimi aspektami życia. Nie trzeba dodawać, że w ostatnich dwóch dekadach jedzenie zawojowało uwagę opinii publicznej: odbiorców książek kucharskich, programów kulinarnych, blogów internetowych, czasopism z przepisami, gastronomów i wszystkich, którzy choć raz oddali się podejrzanej rozkoszy *food porn*⁹.

W artykule chciałbym przyjrzeć się początkom antropologicznej refleksji nad jedzeniem jako praktyką kulturową. Refleksji, która następnie przekształciła się w osobne, obszerne pole badań. Nim jednak możliwe było wyłonienie się antropologii żywienia, pierwsze kroki w kierunku interpretacji kulturowych wymiarów jedzenia i żywności stawiali tacy badacze, jak James Frazer, Ernest Crawley, Alfred Reginald Radcliffe-Brown, Bronisław Malinowski, Audrey Richards, Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas, Anna Meigs i Marshall Sahlins.

*

Antropologowie końca XIX w. najchętniej zajmowali się takimi tematami, jak tabu, totemizm, świętość czy religia. Nie powinno zatem dziwić, że podobną optykę przyjęto również w odniesieniu do jedzenia i pożywienia. Typowym przykładem jest w tym kontekście praca Jamesa Frazera *Questions on the Customs, Beliefs and Language of Savages*, po raz pierwszy opublikowana w 1907 r. (potem zaś kilkakrotnie wznawiana)¹⁰. Rozdział poświęcony jedzeniu zaczyna się od pytania: „Czy oni [dziocy – przyp. W.K.] jedzą wszystko to, co jest jadalne? Czy też spożywanie pewnych pokarmów jest zabronione? Czy istnieją pokarmy zakazane dla wszystkich?”¹¹. A dalej jeszcze: „Czy praktykowali kanibalizm? Czy zjadali swoich wrogów czy raczej przyjaciół?”¹². Obyczaje żywieniowe budziły u Frazera, jak widać, wiele emocji i poczucie niejasności, stąd zapewne próba ich uporządkowania dzięki sięgnięciu po kategorie przekonań wierzeniowych.

⁹ Termin został wprowadzony w 1984 r. przez dziennikarkę, pisarkę i badaczkę Rosalindę Coward, która postrzegała fotografowanie gotowych dań w duchu estetyki i pozytywnych emocji wobec jedzenia (taż, *Coward, Female Desire: Women's Sexuality Today*, London 1984). Bardzo wiele się od tego czasu zmieniło.

¹⁰ J. Frazer, *Questions on the Customs, Beliefs and Language of Savages*, Cambridge 1906.

¹¹ Tamże, s. 23.

¹² Tamże.

Podobne spojrzenie odnajdziemy w pracy brytyjskiego antropologa i seksuologa Ernesta Crawleya *The Mystic Rose* z roku 1902¹³. Było to studium „prymitywnego” małżeństwa, bazujące na odniesieniach do tabu, w tym także żywieniowego. Stawiając tezę o tym, że seks i jedzenie, wiążąc się z ryzykiem, zostają obwarowane tabu, Crawley sięgał – jak Frazer – po wyjaśnienia religijne. Pytał np., dlaczego osoby będące w zgodzie z obyczajem, mężami i żonami albo braćmi i siostrami, są zobowiązani do unikania się nawzajem w wielu okolicznościach i dlaczego nie mogą zjadać się nawzajem? Odpowiedź, jaka pada, ujęta jest w terminy „misterium seksu”. Warto dodać, że książka Carwleya została entuzjastycznie przyjęta przez Malinowskiego („uderzający sposób analizowania psychologii stosunków międzyludzkich od strony religijnej”), który w momencie jej opublikowania miał 18 lat. Pośmiertnie przyznał zresztą jej autorowi rolę twórcy „metody funkcjonalnej nowoczesnej antropologii”¹⁴.

Przejście od bazowania na informacjach z drugiej ręki do bezpośredniego doświadczenia odmienności kulturowej oraz poszerzenie perspektywy analitycznej o kwestie związane z funkcjonalnością raczej niż sakralnością przyniosły w antropologicznych badaniach jedzenia wiele nowych ustaleń. Alfred Reginald Radcliffe-Brown, mający za sobą doświadczenie długotrwałych badań terenowych na Wyspach Andamańskich (lata 1906–1908), mógł formułować zupełnie nowe tezy¹⁵. Zauważył: „We wspólnocie tak prostej, jak ta wyspiarzy z Andamanów, w której niezbędne pożywienie musi być zdobywane z dnia na dzień, jedzenie zajmuje centralną pozycję”¹⁶. Najwyżej cenioną cechą moralną w tym społeczeństwie była energia towarzysząca zdobywaniu pożywienia oraz hojność przy jego rozdawaniu. Pokarmy z kolei postrzegano jak rzeczy, którym należy okazywać szacunek i traktować z rytualną ostrożnością: na przykład diugon dostarcza dużej ilości wysoko cenionego przysmaku, ale jego upolowanie jest forsowne i niebezpieczne, małże z kolei, choć ich zdobycie nie wymaga specjalnych umiejętności, spożywa się, gdy nie ma już nic lepszego.

Brytyjski funkcjonalista podkreślał, że „zdecydowanie najważniejszą aktywnością społeczną jest zdobywanie pokarmu. W związku z tym dziecko powinno

¹³ E.A. Crawley, *The Mystic Rose: A Study of Primitive Marriage and of Primitive Thought in its Bearing on Marriage*, London 1902.

¹⁴ M.W. Young, Bronisław Malinowski. *Odyseja antropologa 1884–1920*, przeł. P. Szymor, Warszawa 2008, s. 279–280.

¹⁵ A.R. Radcliffe-Brown, *Wyspiarze z Andamanów. Studia z antropologii społecznej*, przeł. A. Kościańska, M. Petryk, Kęty 2006.

¹⁶ Tamże, s. 264.

uczyć się swoich relacji ze społeczeństwem [...] za pośrednictwem stosunku do pożywienia”¹⁷. Andamańczycy wypracowali liczne obyczaje związane z jedzeniem. Nakazywały one powstrzymanie się od spożywania pewnych pokarmów w czasie żałoby, po narodzinach dziecka, podczas menstruacji, choroby, przebywając poza rodzimą wyspą. Najważniejsze obyczaje dotyczyły jednak rytuałów inicjacyjnych, podczas których dorastający chłopcy lub dziewczęta zobligowani byli do spróbowania wcześniej zakazanych im potraw. Czego dotyczyły żywieniowe zakazy? W nadbrzeżnym plemieniu *Aka-Čari* z Andamanu Północnego nie wolno było jeść żółwi, diugoni, morświnów, ryb *komar*, żółwi szylkretowych, dwóch rodzajów jadalnych larw, waranów, latających psów, wielu gatunków ptaków, małży itp. We wspólnotach zamieszkujących lasy zakaz dotyczył wszystkich gatunków ryb zatokowych, waranów, młodych dzików, dwóch gatunków węży, miodu, wielu pokarmów roślinnych.

Zauważmy tutaj znaczącą zmianę argumentacji. W odniesieniu do tabu żywieniowych Radcliffe-Brown formułował bowiem wyjaśnienia o charakterze społecznym, nie zaś religijnym jak jego poprzednicy. Na drugim planie umyslowiał ponadto wagę prawa moralnego; cykl inicjacji, przypadający na okres, kiedy młody człowiek jest najbardziej podatny na wpływ, był wszak także specyficzną edukacją moralną.

Zagadnienia związane z odżywianiem się zajmowały również innego wielkiego funkcjonalistę, Bronisława Malinowskiego. Już w *Przedmowie* do sławnego *Życia seksualnego dzikich* pisał: „Nie można zrozumieć kultury, dopóki się nie zbada jej nutrytywnych instytucji w odniesieniu do przygotowywania i spożywania jedzenia, do zdobywania pokarmu oraz jego rozdzielania i gromadzenia”¹⁸. Badacz nie miał wątpliwości, że „odżywianie i jedzenie” we wszystkich społecznościach określanych jako prymitywne pełni wiele kluczowych funkcji: jest ośrodkiem „zgrupowania społecznego”, fundamentem systemów wartości, osnową aktów rytualnych i wierzeń religijnych. Z tego zaś wynika, kontynuował, konieczność syntetycznego badania wszystkiego, co wiąże się z pokarmem; takiego zatem, które obejmuje organizację społeczną, rytuały, systemy wartości. Podstawowa biologiczna potrzeba człowieka – tak samo uniwersalna jak seks – nie doczekała się jednak, utyskiwał Malinowski, należytego zainteresowania. Studia fizjologów,

¹⁷ Tamże, s. 271.

¹⁸ B. Malinowski, *Zwyczaj i zbrodnia. Życie seksualne dzikich*, *Dzieła*, t. 2, przeł. J. Chałasiński, A. Waligórski, Warszawa 1984, s. 133.

biologów i higienistów nie są w tej materii wystarczające, gdyż pomijają wymiar kulturowy. „Szkoła funkcjonalna – deklarował – która ostatecznie zmierza do sprowadzenia wszystkich zjawisk kulturalnych do podstawowych potrzeb organizmu ludzkiego, musi uzupełnić te braki”¹⁹. Co ciekawe, jako prekursora owego syntetycznego podejścia wskazywał Malinowski młodą badaczkę A.S. Richards; powrócę do niej w dalszej części tekstu.

Mimo takich ambitnych zamierzeń polsko-brytyjskiemu badaczowi nie udało się przedstawić osobnej pracy poświęconej symbolicznym aspektom jedzenia. Malinowski interesował się bowiem przede wszystkim sposobami wytwarzania oraz przechowywania żywności, czemu w dużej mierze poświęcone są *Ogrody koralowe i ich magia*²⁰. Poznajemy tam wybrane kulturowe aspekty uprawy, zbioru, przechowywania i spożywania pochryznu (yamu), kolokazji jadalnej (taro), grochu, dyni, trzciny cukrowej, bananów oraz przywiezionych przez kolonizatorów kukurydzy i słodkich ziemniaków. Pewne elementy badań „odżywiania i jedzenia” znajdują się ponadto w monografii *Argonauci Zachodniego Pacyfiku*. W rozdziale poświęconym trobriandzkiej gospodarce plemiennej, gdzie Malinowski podważa stereotyp „leniwego i beztroskiego” tubylca, uwydatniona została waga wymiany. „Nieustanne branie i dawanie przenika całe życie plemienne”, stwierdzał badacz, a fakt ten najwyraźniej dotyczy „bogactwa podstawowego tzn. środków żywności”²¹.

Z rozproszonych informacji można wywnioskować, że żywność dla krajowców z Wysp Trobrianda była nie tylko pożywieniem, czymś, co się ceni jedynie z uwagi na użyteczność praktyczną. Pełne bulw pochryznu spichlerze miały także funkcję podkreślania statusu ich właścicieli. Publiczne oglądanie wyhodowanej żywności było jednocześnie aktem życia społecznego, jak i przejawem cyklu obrzędowego. Podobne publiczne pokazy towarzyszyły ubojowi świń. „Kosz pełen *taytu* (pochryznu – przyp. W.K.) jest główną jednostką miary i jednym z najważniejszych elementów wszelkich form wymiany”²². Więcej nawet – „w każdej wymianie na Wyspach Trobrianda [...] płody rolne odgrywają nie tylko widoczną, lecz również

¹⁹ Tamże, s. 134.

²⁰ B. Malinowski, *Ogrody koralowe i ich magia. Studium metod uprawy ziemi oraz obrzędów towarzyszących rolnictwu na Wyspach Trobrianda*, t. 1–2, przeł. B. Leś, A. Bydłoń, Warszawa 1986–1987.

²¹ B. Malinowski, *Argonauci...*, s. 233.

²² B. Malinowski, *Ogrody koralowe i ich magia. Studium metod uprawy ziemi oraz obrzędów towarzyszących rolnictwu na Wyspach Trobrianda*, t. 2, przeł. B. Leś, Warszawa 1987, s. 157.

wyjątkową rolę, z którą nie może konkurować żaden inny miejscowy produkt”²³. W czasie żniw pierwsze zebrane bulwy poświęcano pamięci zmarłych. Magia *vilamalya*, praktykowana nad zebranymi plonami, miała wpływać nie tylko na nie, ale też na mieszkańców wioski, zmniejszając ich apetyt na pochrzyn. Najlepiej, gdyby zmagazynowane bulwy zgniły w spichlerzu, bo wyrzucanie ich na stos śmieci za domem staje się kolejnym spektaklem prestiżu. Praktykowano również wiele tabu związanych z procesem gotowania żywności. „W gruncie rzeczy – podsumowywał Malinowski – można nawet mówić o kultowej postawie tubylców wobec żywności, w tym sensie, że pożywienie jest centralnym wątkiem większości ceremonii publicznych”²⁴.

Badaczką terenową, która bodaj jako pierwsza potraktowała jedzenie jako przedmiot osobnych dociekań, była – wskazana przez Malinowskiego – Audrey Richards. Ta zorientowana funkcjonalistycznie afrykanistka, prowadząca badania w Zambii (Północnej Rodezji), północnym Transvaalu oraz w Ugandzie, od pewnego momentu pracowała wspólnie z ekspertką żywieniową Elsie Widdowson w projekcie International African Institute, powołanym w 1934 r. „dla rozważenia możliwości współpracy między antropologami i specjalistami w zakresie żywienia w badaniach nad tubylczą dietą”²⁵. Pierwsza publikacja Richards na ten temat – będąca wersją pracy doktorskiej – to *Hunger and Work in Savage Tribe* z 1932 r. Było to studium poświęcone kulturze żywienia się wśród południowych Bantu. We wstępie Malinowski stwierdził, że książka ta jest „pierwszym zbiorem faktów o kulturowych aspektach żywności i jedzenia”, tworząc tym samym „fundamenty pod socjologiczną teorię żywienia”²⁶. Sama autorka sugerowała, powtarzając niemal formułę Malinowskiego, że odżywianie się jako proces biologiczny jest dla ludzi

²³ B. Malinowski, *Ogrody koralowe i ich magia. Studium metod uprawy ziemi oraz obrzędów towarzyszących rolnictwu na Wyspach Trobrianda*, t. 1, przeł. A. Bydłoń, Warszawa 1986, s. 67.

²⁴ B. Malinowski, *Argonauci...*, s. 235.

²⁵ A. Richards, *The Food and Nutrition of African Natives*, London 1937, s. 3.

²⁶ B. Malinowski, *Preface*, [w:] A. Richards, *Hunger and Work in Savage Tribe*, London 1932, s. ix–x. Malinowski rozpoczął od swoistej inwokacji: „Antropologia jest nauką młodą. Skutkuje to dla jej zwolenników licznymi niedogodnościami. Przynosi jednak także jedną czy dwie przewagi. W tej nowej Nauce o Człowieku wciąż możliwe jest bowiem odkrywanie i badanie problemów nietkniętych przez innych; bycie odkrywcą nieznanych pól [...]. Dr Richards zmierzyła się z zupełnie nowym przedmiotem: społecznymi i kulturowymi funkcjami procesów żywieniowych” (B. Malinowski, *Preface*, s. ii).

bardziej fundamentalne niż seks. Jednostka może funkcjonować bez spełnienia seksualnego, ale bez jedzenia jest nieuchronnie skazana na śmierć. W kolejnych latach Richards poszła jeszcze dalej, w monografii z 1939 r. oświadczając: „Jestem pewna, że głód był naczelną determinantą relacji ludzkich, początkowo wewnątrz rodziny, a później w większych grupach społecznych, w wiosce, grupie wiekowej, a wreszcie w organizacji państwowej”²⁷.

Wróćmy jednak do książki *Hunger and Work in Savage Tribe*. Badaczka przedstawiła w niej cały „system żywieniowy” Bantu, przypominający, w jej pojęciu, system reprodukcyjny. System ten obejmował gospodarstwo domowe, rozszerzając się następnie do szerszych struktur, takich jak ród czy plemię, a jego kluczowymi mechanizmami były podział i dystrybucja. Richards nie ograniczyła się wszelako tylko do wymiaru żywieniowego, chciała bowiem uchwycić powiązanie społecznego i psychologicznego kontekstu żywienia z cyklem życiowym, relacjami międzyludzkimi oraz strukturą społeczną i „żywnością jako symbolem”. Stąd jej stwierdzenia o potrzebie badania „socjologicznego znaczenia żywności” oraz wartości „badania obyczajów żywieniowych”²⁸.

Istota jej podejścia do badania kultur żywieniowych najwyraźniej jednak uobecniła się w monografii podsumowującej pracę terenową wśród Bemba z Zambii (dawna Północna Rodezja). Tym, co zajmowało ją najbardziej, była rola produkcji i dystrybucji żywności w grupie domowej, znaczenie ofiary w postaci żywności, a także sens zakazów spożywania pewnych pokarmów (zwłaszcza mięsa udomowionych zwierząt, łączących zjawiska totemu i tabu. Pytała, jak pewne zinstytucjonalizowane postawy oraz wzorce zachowań wiążą się z systemem żywieniowym w społeczeństwie, w którym „jedzenie i piwo to bez wątpienia najbardziej ekscytujące i zajmujące tematy rozmów Bemba”²⁹. Ponownie podjęła zagadnienia „symboliki pokarmu gotowanego”, aktywnej zwłaszcza podczas „transferu małżeńskiego”, w ramach którego „dawanie i otrzymywanie gotowanego pokarmu stało się symbolem prawnej i ekonomicznej relacji, która ustanawia małżeństwo”³⁰ („przygotowywanie owsianki [...] jest najczęstszym kobiecym sposobem na wyrażenie pozytywnych uczuć wobec jej męskich krewnych”, zauważyła przy okazji³¹). Pracując wśród Bemba, którzy praktykowali zmienną

²⁷ A. Richards, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*, London 1939, s. ix.

²⁸ A. Richards, *Hunger and Work...*, s. 214.

²⁹ A. Richards, *Land, Labour...*, s. 44.

³⁰ Tamże, s. 127.

³¹ Tamże.

uprawę wycinkową lub paleniskową na raczej ubogich glebach, Richards podkreślała także wagę warunków ekologicznych.

Richards otwarcie przyznawała się do wielkiego wpływu Malinowskiego, zwłaszcza jako autora *Ogrodów koralowych i ich magii*. Inną inspiracją dla jej badań był artykuł Meyera i Sonii Fortesów *Food in the Domestic Economy of the Tallensi* z 1936 r.³² Było to studium produkcji i konsumpcji na poziomie gospodarstwa domowego Tallensi z północnej Ghany. Fortesowie podkreślali ten wymiar konsumpcji żywności, który wiązał się z religią, a także jej dystrybucję w formie ofiary, wykraczającą poza gospodarstwo domowe i traktowaną jako ważny mechanizm solidarności grupowej. Bez wątpienia jednak Richards można postrzegać jako najwierniejszą uczennicę Malinowskiego, według którego jej doświadczenia i refleksje „zmuszają badacza terenowego do otwarcia oczu i umysłu na ogromną rolę, jaką w społeczeństwach plemiennych odgrywa żywienie”³³.

Kolejnym istotnym wariantem antropologicznych studiów kultur żywnościowych jest oczywiście strukturalizm. Nawiązania do żywności znajdziemy choćby w tytułach trzech tomów *Mythologiques* Claude’a Lévi-Straussa; mamy jednak kolejno: *Surowe i gotowane* (1964), *Od miodu do popiołu* (1966) oraz *L’Origine des manières de table* (1968). W swoich detalicznych analizach mitu podkreślał m.in. rolę ognia, transformującego żywność z surowej w gotowaną, traktując gotowanie jako proces znacząco ludzki, podobnie jak tabu kazirodztwa oddzielający naturę od kultury. Oczywiście rola ognia, zwłaszcza rytualna, była analizowana już wcześniej, ale dopiero Lévi-Strauss uczynił zeń dominujący element, nie tylko w transformacji żywności, ale i w analizie mitu. „Kategorie empiryczne – wyjaśniał – takie jak surowe i gotowane, świeże i zepsute, moczone i palone itd., precyzyjnie definiowane dzięki samej obserwacji etnograficznej, i to zawsze z perspektywy konkretnej kultury, mogą posłużyć za narzędzie conceptualne pozwalające na wyodrębnienie abstrakcyjnych pojęć oraz ich uszeregowanie w sądy”³⁴. Kwintesencją zaproponowanej perspektywy stał się artykuł *Trójkąt kulinarny*, opublikowany pierwotnie na łamach „Arc” w 1965 r.³⁵

32 S. Fortes, M. Fortes, *Food in the Domestic Economy of the Tallensi*, „Africa” 1936, no 9.

33 B. Malinowski, *Preface*, s. v.

34 C. Lévi-Strauss, *Surowe i gotowane*, przeł. M. Falski, Warszawa 2010, s. 9.

35 C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, przeł. S. Cichowicz, „Twórczość” 1972, nr 2, <http://strony.toya.net.pl/~jarula/images/tk.pdf> [dostęp: 3.11.2017].

Lévi-Strauss rozpoczyna ten tekst od uwypuklenia roli metodologicznych inspiracji płynących ze strony językoznawstwa. O ile Malinowski (a za nim Richards) podkreślał uniwersalizm jedzenia i seksu, o tyle promotor strukturalizmu zwracał uwagę na uniwersalność jedzenia i mowy. Skoro zatem, konsekwentnie, istniejące we wszystkich językach świata złożone systemy opozycji między fonemami tworzą „trójkąt samogłoskowy” i opozycyjny „trójkąt spółgłoskowy”, to w odniesieniu do praktyk kulinarnych winno być możliwe stworzenie analogicznego „trójkąta kulinarnego”. Jego wierzchołki odpowiadałyby trzem kategoriom: „surowe”, „warzone” i „zepsute”. Kategoria „surowe” jest w tym systemie biegunem nienacechowanym, natomiast dwie pozostałe kategorie są nacechowane i opozycyjne względem siebie. „Warzone” jest efektem przekształcenia kulturowego, „zepsute” z kolei wynikiem przekształcenia naturalnego. „Trójkąt kulinarny” zawiera więc w sobie podwójną opozycję: między naturą a kulturą oraz między przetworzonym a nieprzetworzonym. „Pojęcia te – przestrzegał autor – niewątpliwie stanowią formy puste: nic nam nie mówią o kuchni tego lub owego społeczeństwa, tylko obserwacja może nas bowiem pouczyć o tym, jak pojmuje ono ‘surowe’, ‘warzone’ i ‘zepsute’, i wolno przypuszczać, że nie dla wszystkich społeczeństw owe kategorie oznaczają to samo”³⁶. Jako ilustrację możliwych różnic Lévi-Strauss podał kuchnię włoską, która dzięki serwowaniu jarzyn „na surowo” rozszerzyła te kategorie oraz amerykańskich żołnierzy walczących w 1944 r. w Normandii, dla których woń rozsiewana przez lokalne serowarnie była „trupia”, w związku z czym czasem posuwali się do ich wyburzania, rozszerzając jednocześnie kategorię tego, co „zepsute”.

Jakie ma to konsekwencje? Trójkąt kulinarny to wyłącznie abstrakcyjne pole semantyczne. W żadnej kuchni żywność nie jest po prostu, abstrakcyjnie „warzona”, ale zawsze odbywa się to w określony sposób; podobnie jak nie istnieje „surowe” w stanie czystym, a są jedynie pewne sposoby spożywania żywności, która i tak uprzednio podlega umyciu, wyczyszczeniu, obraniu, pocięciu itp. Dodatkowo, wewnątrz zasadniczego trójkąta znajduje się kolejny, obejmujący przepisy kulinarne (w zasadniczych formułach, takich jak pieczenie, gotowanie, wędzenie). By jednak schemat ten mógł objąć wszystkie cechy jakiegoś systemu kulinarnego, powinien dotyczyć także relacji między pokarmem roślinnym a zwierzęcym, wyglądu posiłku, kolejności podawania czy reguł zachowania przy stole. Tylko dzięki takiej systematycznej pracy analitycznej możliwe jest odkrycie, co w danej kuchni czyni „rodzaj mowy”, w której kuchnia ta odkrywa swoje nieuświadamiane struktury.

³⁶ Tamże.

Interpretacyjne dziedzictwo Lévi-Straussa miało swoich kontynuatorów, jakkolwiek nikomu nie udało się osiągnąć stopnia wyrafinowania (i skomplikowania), odpowiadającego promotorowi strukturalizmu. Z dorobku tego korzystała choćby Mary Douglas, postrzegająca jedzenie jako rodzaj „kodu”. Powracając do dawnych, antropologicznych zainteresowań religią pierwotną, zaznaczyła, że wiąże się ona „nierozzerwalnie z zagadnieniami nieczystości i higieny”³⁷. Stąd był już tylko krok do słynnej analizy „obrzydlivosti *Księgi Kapłańskiej*”. Analiza ta dotyczyła starotestamentowych reguł dietetycznych, nakazujących postrzeganie niektórych płazów, wielbłąda, myszy, hipopotama, zająca i świstaka jako nieczystych, natomiast żaby jako czystej. Wiążąc spożywanie określonych pokarmów z porządkiem religijnym, doszła do wniosku, że przestrzeganie tabu żywieniowych można postrzegać na tym samym poziomie, co przestrzeganie reguł wiary; że reguły dietetyczne są elementem liturgicznych aktów wyzwania i czci, a dzięki regułom unikania pewnych pokarmów „świętość zyskiwała wyraz fizyczny przy każdym zetknięciu ze światem zwierzęcym i przy każdym posiłku”³⁸.

Wyraźnie inspirowała się Douglasowskim myśleniem o jedzeniu jako kodzie inna badaczka, Anna Meigs. Jak jej poprzedniczka, Meigs przyjęła, że poprzez analizę żywności i jedzenia można zebrać informacje na temat tego, jak dana kultura rozumie pewne bazowe kategorie swojego świata. Pierwszym krokiem tak pomyślanej analizy powinno być odkrycie konstytutywnych jednostek lub kategorii systemu jedzenia; drugim natomiast odkrycie, jak ten system klasyfikacji żywności odnosi się do całego systemu społecznej klasyfikacji. W pracy *Food, Sex, and Pollution*³⁹ – wybijającej już w tytule trzy wątki podejmowane przez badaczy opisanych przeze mnie już wyżej – Meigs zaprezentowała „jedzenie jako konstrukcję kulturową” wśród Hua ze wschodnich terenów górskich Papui Nowej Gwinei.

Dla Hua jedzenie jest jednym ze sposobów, poprzez które fizyczne właściwości oraz „esencja życiowa” są przekazywane między przedmiotami i obiektami. To zatem również, jak choćby u Trobriandczyków, przedmiot wymiany, temat niezliczonych rozmów, element opowieści mitycznych, wymiar systemu pokrewieństwa i pole licznych nakazów oraz zakazów. Jak sugeruje Meigs, jedzenie jest też istotną częścią zasadniczego procesu, łączącego formy organiczne i nieorga-

37 M. Douglas, *Czystość i zmaza*, przeł. M. Bucholc, Warszawa 2007, s. 45.

38 Tamże, s. 96.

39 A. Meigs, *Food, Sex, and Pollution: A New Guinea Religion*, New Brunswick 1984.

niczne. W tym kontekście zgoła inaczej należy interpretować fakt – w innych okolicznościach raczej zabawny – że w języku Hua słowo „wszystko”, brzmiące *do 'ado' na*, znaczy dosłownie „to, co może zjeść i to, czego nie można”⁴⁰. Na tej bazie możliwa jest do sformułowania konkluzja, której znaczenie wykracza daleko poza partykularną, trzytysieczną społeczność nowogwinejskich ogrodników żarowych:

Wielu ludzi na uprzemysłowionym Zachodzie nie uprawia żywności, nie widzą też ani nie wie, jak się to robi. Natykamy się na żywność w konserwach, pudełkach, pod folią. Znamy żywność jako rzecz bezwładną, nie powiązaną z jej wytwórcami i naturalnym środowiskiem. W rzeczywistości, w społeczeństwach takich, jak nasze, dzieci muszą być uczone, że bezosobowe, pozbawione życia paczki, które nazywamy ‘żywnością’ pochodzą od żyjących zwierząt albo roślin. Hua nigdy nie zagubili tej wiedzy. Żywność to nie jest bezwładna rzecz, ‘przedmiot’ do kupna lub na sprzedaż. Jest raczej tak, że żywność posiada witalność i dynamikę żywych istot. Ona jest ożywiona⁴¹.

Badaczem, którego chciałbym potraktować w charakterze znaczącej kody tego tekstu, jest Marshall Sahlins. Interesuje on mnie tutaj jako autor niezwyklej pracy *Culture and Practical Reason*⁴² z 1976 r. Dla Michaela M.J. Fischera i George’a Marcusa książka ta jest przykładem „zuchwałej krytyka utylitarного, materialistycznego myślenia, obecnego nie tylko w antropologii, ale i w myśli zachodniej w ogóle”⁴³. Skąd ta pełna emocji ocena? Stąd, że w pracy Sahlinsa dokonało się spektakularne (szeroko komentowane w środowisku⁴⁴) odejście od ujęć związanych z perspektywą materialistyczną na rzecz podejścia zogniskowanego na symbolicznych wymiarach kultury, przy czym liczne przykłady dotyczą właśnie kultur konsumpcji.

⁴⁰ A. Meigs, *Food as a Cultural Construction*, [w:] *Food and Culture...*, s. 96.

⁴¹ Tamże, s. 104.

⁴² M. Sahlins, *Culture and Practical Reason*, Chicago 1976.

⁴³ G.E. Marcus, M.M.J. Fischer, *Anthropology as Cultural Critique. An Experimental Moment in the Human Sciences*, Chicago–London 1986, s. 142.

⁴⁴ „Nagle, spektakularne odwołanie przez Marshalla Sahlinsa poglądów ewolucjonistycznych i materialistycznych oraz opowiedzenie się za strukturalizmem wywołało znaczne podniecenie w Ameryce, czego echa dotarły również do Wielkiej Brytanii” (A. Kuper, *Między charyzmą a rutyną. Antropologia brytyjska 1922–1982*, przeł. K. Kaniowska, Łódź 1987, s. 246).

Sahlins wychodzi od założenia, że kultura służy nie tyle zaspokajaniu potrzeb, ale ma zdecydowanie bardziej charakter symboliczny. Znaczy to, że przedmiotem antropologii jest kultura jako „kolektywna tradycja”, ze swoimi znaczącymi porządkami osób i rzeczy, porządkami, które nie są swobodną inwencją umysłu, ale wywodzą się z „porządków symbolicznych”. Wbrew zatem pogładowi, że „kultury ludzkie powstają w toku praktycznej działalności i stojących za nią utylitarnych interesów”⁴⁵ – co ma być znakiem rozpoznawczym zachodnich teorii ekonomicznych od Arystotelesa po Friedmana – badacz argumentuje, że kultura to samodefiniujący się produkt ludzki, poddający się wyjaśnieniu w ramach własnych zasad i własnej, wewnętrznej logiki. Bazując na tak zarysowanej tezie, Sahlins zauważa np., że ludzi ubodzy jedzą tańsze odmiany mięs, których cena bynajmniej nie wynika z niższej wartości odżywczej, a jedynie z kulturowego przyporządkowania. W tym porządku bydlę i świnie to źródła wysoko statusowego mięsa (steków), dla których opozycję stanowią wnętrzności (na przykład jelita). Wsparciem tego porządku są ponadto tabu żywieniowe, absurdalne z punktu widzenia praw ekonomii. Z jednej strony mamy bowiem gigantyczny przemysł związany z hodowlą koni i produkcją karmy dla psów, z drugiej natomiast Amerykanie nie korzystają z białka końskiego ani psiego, przecząc regułom ekonomicznej racjonalności. Byłoby wszak łatwe i korzystane to, by mięso koni i psów łączyć z mięsem świń i krów. Tak się jednak nie dzieje, silniejsze są symbole i tabu. „Ameryka to kraj świętego psa”⁴⁶, komentował Sahlins.

Jak widać, Sahlins zdecydowanie odrzucał „biologizację” rzeczywistości kulturowej, występując przy okazji przeciw materializmowi kulturowemu i wszystkim podejściom ekologicznym. W jego ujęciu świat to „projekt kulturowy, porządkujący zarazem doświadczenie praktyczne”⁴⁷; „wyróżniającą własnością człowieka jest nie tyle życie w świecie materialnym, którą to okoliczność dzieli on z innymi żywymi organizmami, ale fakt, że człowiek czyni to zgodnie ze znaczącym, samodzielnie zaprojektowanym schematem, co właściwie jest tylko rodzajowi ludzkiemu. Konstytutywną cechą kultury jest [...] nie tyle dostosowywanie się kultury do ograniczeń materialnych, ile fakt, że dokonuje się to zgodnie z określonym schematem symbolicznym, którego nigdy nie można uznać za jedynie możliwy”⁴⁸.

45 M. Sahlins, *Culture and Practical Reason*, s. vii.

46 Tamże. s. 171.

47 Tamże, s. 55.

48 Tamże, s. viii.

Zaprezentowane w artykule początki kształtowania się antropologicznej interpretacji jedzenia i pożywienia – „kultur konsumpcji” – na pewno nie wyczerpują zagadnienia. Moim celem nie było jednak przedstawienie pełnego wykazu prac i autorów, co zresztą byłoby w tych ramach niemożliwe, ale raczej uwyrażnienie pewnych kluczowych zmian w paradygmatach badawczych. Jedną z tych zmian dotyczy przejścia od funkcji do znaczenia, od uznania, że żywność jest źródłem protein do przekonania, że to przede wszystkim źródło idei dotyczących urządzania życia społecznego. Drugą zasadniczą zmianą wiąże się z porzuceniem perspektywy ekonomicznej na rzecz perspektywy symbolicznej, w ramach której kulturowym porządkiem zarządzają nie tyle reguły racjonalności ekonomicznej, ile raczej arbitralne normy. Kolejną istotną sprawą to dostrzeżenie tego, że kultury konsumpcji, badane zwykle w kontekście względnie zamkniętych, lokalnych systemów (gospodarstwo domowe, grupy plemienne czy etniczne), coraz częściej bada się w perspektywie porównawczej, a także ponadlokalnej. Ten ostatni wariant najlepiej bodaj ilustruje książka Sidney’a Mintza z 1985 r.⁴⁹ Analiza tego, jak cukier stał się częścią globalnego systemu produkcji, konsumpcji, wychowania i tożsamości, zaowocowała w tym przypadku unikalną ramą analityczną dla badań relacji między żywnością a globalizacją, rozsadzając niejako przy okazji dotychczasowe rozumienie antropologicznego „terenu”. W tym samym szerokim sensie potraktował „teren” Jack Goody, wychodząc od analizy produkcji i konsumpcji żywności wśród LoDagaa i Gonja z północnej Ghany, a kończąc na uwzględnieniu globalnych przepływów:

ghańskie kakao jest wysyłane do Europy, Ameryki i Związku Radzieckiego; z powrotem natomiast trafia francuski cukier w kostkach, portugalskie sardynki, włoski przecier pomidorowy, amerykańska kukurydza, wpływając na kształt ghańskiej diety miejskiej, w tym samym czasie jugosłowiańskie traktory, bułgarskie wino, chińskie rowery i polskie konserwy stają się prestiżowymi elementami obecnego zestawu importowanych dóbr konsumenckich⁵⁰.

Przy wszystkich tego typu badaniach – skupionych na znaczeniu, uwrażliwionych na arbitralność kultury, uwolnionej od naddeterminacji ekonomii, a także

⁴⁹ S. Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York 1985.

⁵⁰ J. Goody, *Cooking...*, s. 2.

uwzględniających planetarny charakter kontaktów, przepływów i relacji – należy ostatecznie zdawać sobie sprawę z ograniczenia, najtrudniejszego być może do przezwyciężenia. Wskazywał na nie Sahlins, trafnie zauważając, że większość badaczek i badaczy zajmujących się tematyką ekonomii i jedzenia to członkowie „kultury burżuazyjnej”, której kluczowe pojęcia zawarto w automatycznie je powielającej, neoklasycznej teorii ekonomicznej⁵¹.

Bibliografia

- Allbutt J.C., *A System of Medicine*, vol. 5, New York 1905.
- Counihan C., van Esterik P., *Introduction*, [w:] *Food and culture. A Reader*, eds. C. Counihan, P. van Esterik, New York–London 1997.
- Coward R., *Female Desire: Women's Sexuality Today*, London 1984.
- Crawley E.A., *The Mystic Rose: A Study of Primitive Marriage and of Primitive Thought in its Bearing on Marriage*, London 1902.
- Douglas M., *Czystość i zmaza*, przeł. M. Bucholc, Warszawa 2007.
- Eriksen T.H., *Small Places, Large Issues. An Introduction to Social and Cultural Anthropology*, London 1995.
- Fortes S., Fortes M., *Food in the Domestic Economy of the Tallensi*, „Africa” 1936, no 9.
- Frazer J., *Questions on the Customs, Beliefs and Language of Savages*, Cambridge 1906.
- Goody J., *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge 1982.
- Kuper A., *Między charyzmą a rutyną. Antropologia brytyjska 1922–1982*, Łódź 1987.
- Lévi-Strauss C., *Surowe i gotowane*, przeł. M. Falski, Warszawa 2010.
- Lévi-Strauss C., *Trójkąt kulinarny*, przeł. S. Cichowicz, „Twórczość” 1972, nr 2, <http://strony.toya.net.pl/~jarula/images/tk.pdf> [dostęp: 3.11.2017].
- Malinowski B., *Argonauci Zachodniego Pacyfiku, Relacje o poczynaniach i przygodach krajozców z Nowej Gwinei*, przeł. B. Olszewska-Dyoniziak, S. Szyrkiewicz, Warszawa 1987.
- Malinowski B., *Ogrody koralowe i ich magia. Studium metod uprawy ziemi oraz obrzędów towarzyszących rolnictwu na Wyspach Trobrianda*, t. 1–2, przeł. B. Leś, A. Bydłoń, Warszawa 1986–1987.
- Malinowski B., *Preface*, [w:] A. Richards, *Hunger and Work in Savage Tribe*, London 1932.
- Malinowski B., *Zwyczaj i zbrodnia. Życie seksualne dzikich, Dzieła*, t. 2, przeł. J. Chałasiński, A. Waligórski, Warszawa 1984.

⁵¹ M. Sahlins, *The sadness of sweetness: the native anthropology of western cosmology*, „Current Anthropology” 1996, vol. 37, no 3.

- Marcus G.E., Fischer M.M.J., *Anthropology as Cultural Critique. An Experimental Moment in the Human Sciences*, Chicago–London 1986.
- Meigs A., *Food as a Cultural Construction*, [w:] *Food and Culture. A Reader*, eds. C. Co-unihan, P. van Esterik, New York–London 1997.
- Meigs A., *Food, Sex, and Pollution: A New Guinea Religion*, New Brunswick 1984.
- Mintz S., *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York 1985.
- Powdermaker H., *An Anthropological Approach to the Problem of Obesity*, „Bulletin of the New York Academy of Medicine”, May 1960, no 35.
- Radcliffe-Brown A.R., *Wyspiarze z Andamanów. Studia z antropologii społecznej*, przeł. A. Kościańska, M. Petryk, Kęty 2006.
- Richards A., *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*, London 1939.
- Richards A., *The Food and Nutrition of African Natives*, London 1937.
- Sahlins M., *Culture and Practical Reason*, Chicago 1976.
- Sahlins M., *The sadness of sweetness: the native anthropology of western cosmology*, „Current Anthropology” 1996, vol. 37, no 3.
- Stomma L., *Cóż nam dał Levi-Strauss?*, [w:] C. Levi-Strauss, *Smutek tropików*, przeł. A. Steinsberg, posłowie J. Kuroń, A. Friszke, Łódź 1992.
- Young M.W., *Bronisław Malinowski. Odyseja antropologa 1884–1920*, przeł. P. Szymor, Warszawa 2008.

Zgniły pochrzyn i święte psy.

Kształtowanie się antropologicznej refleksji nad jedzeniem
jako praktyką kulturową

Abstrakt:

W artykule chciałbym przyrzeć się początkom antropologicznej refleksji nad jedzeniem jako praktyką kulturową. Refleksji, która następnie przekształciła się w osobne, obszerne pole badań. Zanim jednak możliwe było wyłonienie się antropologii żywienia, pierwsze kroki w kierunku interpretacji kulturowych wymiarów jedzenia i żywności stawiali badacze tacy, jak Frazer, Crawley, Radcliffe-Brown, Malinowski, Richards, Lévi-Strauss, Douglas, Meigs i Sahlins.

Abstract:

The author presents the beginnings of anthropological reflection on food as a cultural practice. Reflection, which then evolved into a separate, extensive field of research. Before the emergence of food anthropology, the first steps towards interpreting the cultural dimensions of food and food were posed by researchers such as Frazer, Crawley, Radcliffe-Brown, Malinowski, Richards, Lévi-Strauss, Douglas, Meigs and Sahlins.

Waldemar Kuligowski – profesor zwyczajny w Instytucie Etnologii i Antropologii Kulturowej UAM w Poznaniu. Kierownik Zakładu Studiów nad Kulturą Współczesną. Przewodniczący Interdyscyplinarnego Zespołu ds. Narodowego Programu Rozwoju Humanistyki. Członek Komitetu Nauk o Kulturze PAN i Komitetu Nauk Etnologicznych PAN. Redaktor naczelny kwartalnika „Czas Kultury”.

Kariera, jaka od przeszło dekady stała się udziałem najróżnorodniej konceptualizowanych i interdyscyplinarnych z natury *food studies*, jest tyleż zastanawiająca, co zrozumiała. Zrozumiała przede wszystkim dla tych wszystkich, którzy traktowali „od zawsze” zwyczaje żywieniowe i style konsumpcji jako ważne wyznaczniki zbiorowej tożsamości. Zastanawiać może jedynie rozmach, z jakim badania nad jedzeniem rozwijają się w świecie dzisiejszej humanistyki, formując niemal kolejny „zwrot” w jej obrębie. [...]

Recenzowana praca wpisuje się w ów szeroki nurt w dość specyficzny sposób. Zbiór składających się na nią tekstów dotyczy problematyki jedzenia przede wszystkim w jej aspekcie wizerunkowo-komunikacyjnym. [...] Kulinarne kreowanie tożsamości stało się w dzisiejszych czasach wręcz obsesją, dobrym sposobem autopromocji i doskonałym źródłem neoliberalnie pojmowanego sukcesu wizerunkowego właśnie. Dziś nie jemy, ale komunikujemy, manifestujemy i prezentujemy własną kulturową tożsamość poprzez feerię propozycji o niekończącej się skali możliwości.

prof. zw. dr hab. Wojciech Józef Burszta

