

KRONIKA NAUKOWA

<https://doi.org/10.18778/1644-857X.12.02.16>

**Sprawozdanie z sympozjum
pt. *Mody kulturowe: obżarstwo, smakośzostwo,
ascezy jedzeniowe, Łódź, 6 czerwca 2013 r.***

Cykl *Palce lizać? kulturowe przygody kulinariów*, rozpoczęty staniem łódzkich historyków i etnologów–antropologów kulturowych 26 października 2012 r., był skutecznie kontynuowany w kolejnym roku kalendarzowym. Widomym wyrazem współpracy okazało się drugie spotkanie, o charakterze sympozjum, zorganizowane w Instytucie Historii UŁ 6 czerwca 2013 r. pod hasłem przewodnim *Mody kulturowe: obżarstwo, smakośzostwo, ascezy jedzeniowe*. Choć sprawozdanie z pierwszego spotkania, kreślące szerszy zamysł projektu i ukazujące kontekst intelektualny tego rodzaju przedsięwzięć¹, czyni niepotrzebnymi podobne wywody i w niniejszym tekście, warto już w tym miejscu podkreślić, że przez dobór prelegentów udało się nie tylko podtrzymać charakter popularyzatorski kulturowych dyskusji o sztuce dietetycznej i gastronomicznej, ale i poszerzyć jeszcze spektrum poruszanych dotąd tematów. Stąd, mimo lokalnego – zresztą intencjonalnie – charakteru, wydarzenie jest warte wzmianki i kilka poniższych akapitów referuje jego przebieg.

Wystąpienie otwierające wygłosiła Aleksandra Krupa-Ławrynowicz (Zakład Teorii i Badania Kultury Współczesnej w IEAK UŁ). Przekrojowy przegląd trendów w dzisiejszej sztuce kulinarnej i turystyczno-kulinarnej – *Dzisiaj w jadłospisie... Diety, mody, ideologie* – ukazywał skalę zmian w nastawieniu różnych grup społecznych i zbiorowości do materii stołu, podkreślał zmienność mód i rolę bodźców zewnętrznych: mediów, podróży, literatury gastronomicznej. Pełne dowartościowanie sztuki odżywiania się, konfrontacja literalnie każdego przedstawiciela społeczeństwa, w ten czy inny

¹ A. K o m p a, *Sprawozdanie z sympozjum Kulinaria a mody kulturowe, Łódź, 26 X 2012 r.*, „Przeгляд Nauk Historycznych” 2012, R. XI, s. 232–237.

sposób, z trendami i postawami niegdyś uważanymi za przejaw li tylko ekstrawagancji (*slow food*, kuchnia *fusion*, kuchnie etniczne, nurt gastronomii molekularnej), powrót do zmysłowości smakowania – to składowe kulturowej przemiany stosunku do spożywania pokarmów i napojów. Wiele miejsca poświęcono roli podróży gastronomicznych i turystyki nastawiającej się bardziej nawet na smakowanie aniżeli na inne formy poznawania świata, a także ideologiom pomagającym bądź zachęcającym do większego zwrócenia uwagi na antropologiczną interpretację naszych zachowań zbiorowych. Jeśli czegoś dostatecznie może nie podkreślono, najpewniej z koniecznej skrótowości wystąpienia, to byłby to nieco szerszy rys historyczny – nie jest bowiem owocem ostatnich dwu dekad powstanie tendencji, które dzisiaj charakteryzują światopogląd smakowy zorientowanych w tej dziedzinie konsumentów. Długa historia trendów smakoszostwa „szła w poprzek” trudniejszych ekonomicznie czasów i znajdowała ujście w znacznie zgrzebniejszej rzeczywistości. Nawet trend popularyzacyjny, docierający dzięki masowym mediom, Internetowi, reportażom i publicystyce do powszechnej świadomości, ma już nie tak znowu świeżą metrykę.

Ruch *slow food* (dosł. „wolne jedzenie, jedzenie wolnego tempa”), interesujący, korzystny dla kulturowej warstwy spożywania i będący przejawem wyżej wymienionych estetyczno-żywnościowych mód, był przedmiotem kolejnego wystąpienia (*Slow Food – o ochronie prawa do smaku*). Łódzki gastronom, restaurator i członek Łódzkiego Convivium Slow Food, Grzegorz Zieliński, podsumował dotychczasowy rozwój stowarzyszenia i samej idei na terenie województwa, przybliżając jednocześnie jego szersze tło, wykraczające daleko poza granice Polski. W wielu miejscach Europy i Ameryki globalizacja i uprzemysłowienie produkcji rolnej i spożywczej zaalarmowały wytwórców lokalnych produktów, często głęboko wpisanych w miejscowe realia i niepowtarzalnych, podobnie jak restauratorów niepokoiła i niepokoi schlebająca bezwiednie i automatycznie podporządkowującym się prostym gustom i szybkiemu tempu życia gastronomia sieciowych lokali i *fast food*. Jednym z odprysków tego niepokoju jest właśnie położenie nacisku na estetyczne walory pokarmów i napitków, delectowanie się nimi, wykorzystywanie autentycznych i wartościowych walorów gastronomiczno-turystycznych poszczególnych rejonów i terytoriów, bunt przeciw jedzeniu i picciu byle czego, byle jak, przeciw gwałceniu smaku i „stręczeniu” bez-smaku jako smaku codzienności. Pomysł

powrotu do współpracy lokalnych rolników, hodowców i restauratorów zyskał dodatkową inspirację dzięki oddziaływaniu środowisk ekologicznych, niechętnych masowości w produkcji pożywienia i transkontynentalnym transportom wypierającym zaopatrzenie lokalne. Przede wszystkim jednak nabrał na sile dzięki coraz większej roli programów – czy wręcz osobnych kanałów telewizyjnych – poświęconych kulinariom, dzięki wysypowi osobowości gastronomicznych i literatury, docierającej do każdego, a dowartościowującej kuchnie lokalne, proekologiczne i ściśle *slow foodowe*. Stąd ogólnoeuropejskie turyńskie biennale żywności lokalnej i tradycyjnie wytwarzanej *Salone del gusto*, stąd coraz liczniejsze stowarzyszenia kucharzy i gastronomów, stąd spore już sukcesy regionalnych ognisk „ruchu *slow food*”. Wystąpienia dopełnił przegląd tychże, ukazujący autentyczne walory kulinarne regionu łódzkiego, pozbawionego wszak kuchni regionalnej, ale niepozbawionego i wytwórców wartościowych produktów (jabłka, miody, nabiał itp.), i restauratorów dążących do ułożenia kart dań zgodnie z zasadami „wolnego jedzenia”, zamierzających ponownie wyzyskiwać sezonowość produktów.

Historyczny kontekst starań o smak i doskonalenie uciech stołu przybliżył, podobnie jak poprzednio, Maciej Kokoszko (Katedra Historii Bizancjum UŁ), filolog i historyk-bizantynista. Odczyt *Karykeiai i inne ekstrawagancje kulinarne* poświęcony był ewolucji pojęć w dietetyce i sztuce żywieniowej starożytności klasycznej i okresu wczesnobizantyńskiego w świecie greckojęzycznym. Wywód filologiczny i historyczno-źródłowy wykazał migrację semantyczną pojęć krążących wokół źródłosłowu *karyke*, pierwotnie zapewne oznaczającego sos lidyjskiej proveniencji, tworzony z drogich i kosztownych składników, niemal przysłowiowo ekstrawagancki. *Karykeiai*, kulinarne delikatesy o zróżnicowanych wariantowo nazwach, oderwały się stopniowo od pierwotnego znaczenia, dalej jednak – niekiedy metaforycznie – oznaczając potrawy wykwintne, w rozumieniu tradycjonalistów nienaturalnie w stosunku do właściwej diety greckiej skomplikowane i wymyślne. Część starożytnych i średniowiecznych autorytetów kulinarnych wschodniego obszaru śródziemnomorskiego podało receptury *karykeiai* – zostały one omówione i scharakteryzowane na tle kuchni bizantyńskiej. Niewątpliwie ich istnienie wskazuje na stopniową komplikację gustów i zmienność diety w zależności od pozycji społecznej; tu właśnie badania nad poszczególnymi zjawiskami czy potrawami kuchni greckiej, rzymskiej czy bizantyńskiej przekładają się na hi-

storie społeczną i znajdują rezonans w dziedzinach innych niż tylko dietetyka czy historia gastronomii i jedzenia.

Uzupełnieniem wykładów była degustacja rekonstruowanych potraw starożytnych i bizantyńskich oraz przykładowych produktów lokalnych, związanych z hasłami *slow food*, po czym nastąpiła druga część sympozjum, poświęcona dwóm filmom dokumentalnym i dyskusji nad nimi. Zarówno pierwszy z zaprezentowanych *Jiro śni o sushi*, reż. David Gelb (Stany Zjednoczone, 2012), poświęcony sędziwemu tokijskiemu restauratorowi i mistrzowi *sushi* Jiro Ono, jak i drugi, traktujący o problemach żywieniowych i chorobach Elvisa Presleya (*The Burger & the King: The Life and Cuisine of Elvis Presley*, reż. James Marsh, Wielka Brytania 1996), zostały opatrzone komentarzem (moderowanym przez Ewę Nowina-Sroczyńską). Ukazując dwie antropologiczne strony medalu, jasną i ciemną kartę roli pokarmu w życiu jednostki i społeczności, dopełniły spotkania i podkreśliły jego wielowymiarowy charakter.

Zarówno filmowa odsłona spotkań, jak i akademicka czy sympozjalna, stanowią formułę bardzo elastyczną, łatwą w przyszłości do kontynuowania i ewentualnego poszerzania, wdzięczną i w sposób wyraźny interesującą studentów oraz naukowców ponad barierami ich dyscyplin. Dalsze tego rodzaju przedsięwzięcia będą więc zapewne jeszcze nieraz gościły w gmachach Wydziału Filozoficzno-Historycznego UŁ, z inicjatywy i z udziałem jego pracowników. Odnośnie do czerwcowej części cyklu, zwróciłbym marginesowo uwagę na znajdujący się w tytule sympozjum przymiotnik *jedzeniowy*, który, sporadycznie tylko notowany we współczesnej polszczyźnie, nie jest najszcześniejszym ani szczególnie estetycznym, ani też najpoprawniejszym słowem, wartym rozpowszechniania w tym kontekście, tym bardziej że synonimów – bądź przybliżonych synonimów – nie brak; warto nimi w przyszłości to stylistycznie nieadekwatne wyrażenie zastąpić. To wszakże drobiazg, nie-trudny do retuszu i niezmieniający pozytywnego obrazu całości.

ANDRZEJ KOMPA
UNIwersytet Łódzki*

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