

nika cytatami służącymi jako motta rozdziałów. Cieszy jednak to, że nierozdzielnie splata historię literatury i badania literackie z ideologią. Nie można jej pominąć, mimo że Harold Bloom uważa inaczej...

Katarzyna Karpińska

CAROLYN KORSMEYER (RED.),
*THE TASTE CULTURE READER:
 EXPERIENCING FOOD AND DRINK*,
 BERG, OXFORD, NEW YORK 2005,
 s. 421.

We współczesnych badaniach kulturo- oraz literaturoznawczych coraz większą rolę odgrywa tzw. powrót do ciała (*body studies*) - prąd znajdujący filozoficzne zaplecze w filozofii umysłu, stymulowanej także badaniami kognitywistów. Kartezjańska antynomia ciała i umysłu zastąpiona została przez „umysł wcielony”: ludzkie doświadczenie powstaje na przecięciu relacji pomiędzy myśleniem, reakcjami emocjonalnymi, procesami pamięci i świadomości oraz doznaniem sensualnymi [M. Rembowska-Płuciennik, *Poetyka i antropologia. Cykl podolski Włodzimierza Odojewskiego*, Kraków 2004, 13]. Ciało leży u podstaw procesów kulturotwórczych [ibid., 61], percepcja zmysłowa stanowi zaś kanał umożliwiający jego komunikację ze światem, kanał bynajmniej nie neutralny, przeciwnie - wielorako nacechowany, kształtujący strategię wykorzystania ciała w rozmaitych przestrzeniach historycznych, kulturowych i geograficznych.

Smak jest zmysłem, któremu nasza kultura oficjalnie przypisuje znaczenie podrzędne - prymat wiedzy wzrok, wyznaczający dyskurs kultury obrazu, dominujący w dobie telewizji, wizualnych reklam i etosu fizycznego piękna. Razem ze słuchem, zapewniającym werbalny kontakt,

konstituującym przemysł fonograficzny, wyczerpują potrzeby multimedialnego świata: bezwonnego, pozbawionego tekstury i oczywiście - smaku. Jednakże każdy człowiek je, spożywa posiłki dla zaspokojenia głodu i nabrania sił (fizjologia), dla podtrzymania kontaktów towarzyskich (socjologia) oraz dla zmysłowej przyjemności (estetyka) - i tu konieczny wydaje się powrót do smaku, który pozornie zapomniany, stanowi przecież niezbędny czynnik codziennej egzystencji, organizując ją na wielu, często nieuświadomianych poziomach.

Pierwszym piewą i propagatorem smakoszostwa był Anthelme Brillat-Savarin, przez potomnych nie bez powodu zwany „papieżem gastronomii”. W swej wydanej tuż przed śmiercią książce *Fizjologia smaku albo medytacje o gastronomii doskonałej* (1825 r.) zawarł nie tylko bogaty materiał anegdotyczny, wypisy z historii jedzenia oraz zalecenia kulinarne, największym dokonaniem profesora są niewątpliwie zaczątki *stricte* naukowych badań nad naturą i percepcją smaku. Naturalne wydaje się więc, że tom poświęcony kulturowemu odczytywaniu smaku (albo też odczytywaniu kultury przez pryzmat smaku) otwiera rozdział zacerpnięty z *Fizjologii*...

The Taste Culture Reader stanowi szeroki wybór tekstów zogniskowanych wokół zagadnienia zmysłu smaku, implikującego szeroką tematykę spożywczo-gastronomiczną. Uderzająca jest ogromna metodologiczno-stylistyczna, a także historyczna rozpiętość prezentowanych tekstów: poczynwszy od wspomnianego już Brillat-Savarina, poprzez liczne szkice naukowe, sygnowane przez współczesnych profesorów - głównie socjologii i antropologii, ale też psychologii, geografii, filozofii, czy filologii rosyjskiej - po filozoficzną refleksję Davida Hume'a i Immanauela Kanta. Dyskurs naukowy regularnie przeplatany jest tekstami autorów

niezwiązanych ze środowiskiem akademickim: m.in. pisarzy zajmujących się tematyką jedzeniową (*food writers*), propagatora buddyzmu Zen, czy też doświadczonej enolog (profesjonalnej degustatorki wina). Szkice analityczne współwystępują z przepisami kulinarnymi - zazwyczaj ilustrującymi wcześniej postawione tezy, ale czytelnik znajdzie tutaj również fragment *Hagady Paschalnej* (opowieści o wyjściu Izraelitów z Egiptu) oraz słynny epizod wspomnienia magdalenki Marcela Prousta.

Ten niezmiernie obszerny i zróżnicowany materiał został zgrupowany przez redaktorkę tomu, filozof Carolyn Korsmeyer, w osiem tematycznych części, z których każda nie tylko skupia się na wybranym zagadnieniu, ale też ukazując smak z określonej perspektywy, stanowi przykład odmiennego dyskursu. I tak w Części I niewątpliwie dominuje dyskurs fizjologiczny, w Części II - historyczny, w III - symboliczny, i dalej w kolejnych: duchowo-religijny (IV), estetyczny (V), geograficzny (VI), psychologiczny (VII), oraz socjologiczny (VIII), dotyczący tożsamości i autentyczności. Warto zaznaczyć, iż to niewątpliwie bogactwo metajęzyków, które w sposób naturalny gromadzą się wokół jedzenia dostrzegł już Brillat-Savarin: „Gastronomia jest wiedzą o wszystkim, co ma związek z człowiekiem jako istotą odżywiającą się” [Brillat-Savarin, za: R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, tłum. Ewa Wieleżyńska, [W]: *Lektury*, Warszawa 2001, 201]. Mistrz smakoszostwa wśród nauk wchodzących w obręb gastronomii wymienia: fizjologię, chemię, geografę, historię, ekonomię, socjologię i politykę. Pożywienie tworzy więc rodzaj siatki (*topiki*), na której z powodzeniem można rozmieścić wszystkie nauki, jakie nazywamy dziś społecznymi i humanistycznymi [R. Barthes, *Czytanie Brillat-Savarina*, tłum. Ewa Wieleżyńska, [W]: *Lektury*, Warszawa 2001/2001, 200] oraz większość na-

uk przyrodniczych, inaczej mówiąc, stanowi uniwersalny operator dyskursu [ibid., 201].

Jedzenie jest uniwersalną, trans-dyscyplinarną osią, która sprawia, iż mimo oszałamiającej różnorodności tekstów *The Taste Culture Reader* pozostaje pozycją spójną, tworzącą przemyślaną całość. Trzeba zaznaczyć, że tom został zredagowany z dużą pieczołowitością: każda z ośmiu części opatrzona została osobnym wstępem, pokrótce przedstawiającym syntezę prezentowanych w niej tekstów; redaktorska przedmowa otwiera także całą książkę - te zabiegi kompozycyjne porządkują zebrany materiał, ułatwiając czytelnikowi poruszanie się po tym wielokulturowym, multidyskursywnym terenie.

Warto zwrócić też uwagę na znamienny podtytuł tomu: *Experiencing Food and Drink* - kiedy paradygmatem analizy zostaje ustanowiona percepcja zmysłowa, kategoria doświadczania/doznawania mu- si ogrywać zasadniczą rolę.

Poznanie zmysłowe zawsze dokonuje się w ludzkim ciele - smak ma swoje źródło w reakcjach chemicznych, aktywujących określone nerwy, które z kolei przekazują informację do mózgu. Zasadne wydaje się więc poświęcenie pierwszej części tomu fizjologii i jej „okolicom” (*Taste: Physiology and Circumstance*).

Fachowa wiedza Brillat-Savarina w tym względzie była z konieczności ograniczona, papież gastronomii zdawał sobie jednak sprawę z zachodzenia procesów chemicznych, w których znaczącą rolę odgrywała ślina - nadawała ona pokarmom postać *fluidu* absorbowanego przez „brodawki zmysłowe”. Poważnie traktując misję tworzenia nowej nauki, Brillat-Savarin przeprowadził klasyfikację licznych czynności i procesów związanych z jedzeniem, wyróżnił na przykład trzy ruchy ludzkiego języka rozdrabniającego pożywienie (*spication*, *rotation* i *verration*) [23] oraz trzy stopnie doznania smakowego:

bezpośredni, kompletny i refleksyjny [22]. Jego uwagę zaprzętał również związek pomiędzy wrażeniami smakowymi a węchowymi - badając to zagadnienie przeprowadził szereg eksperymentów (metodę empiryczną stosował na równi z introspekcją i obserwacją): zauważył, że silny katar uniemożliwia percypowanie smaku, podobny efekt wywołuje też zatkanie nosa podczas jedzenia, jak również przytknięcie języka do podniebienia zaraz po przełknięciu [19]. Wyciągnął stąd wniosek, że do odczuwania doznań smakowych niezbędna jest współpraca smaku i węchu, przy czym ten ostatni zostaje aktywowany, kiedy powietrze z jamy ustnej bezpośrednio dostaje się do nosa popychane przez potykany kasek.

Co ciekawe, to ostatnie spostrzeżenie potwierdza współczesna medycyna: jak dowodzą w szkicu *Chemical senses* Linda M. Bartoshuk i Valerie B. Duffy, w powstawaniu wrażenia smaku bierze udział tzw. powonienie tyłonosowe (*retro-nasal olfaction*) [27]. Obie autorki są niewątpliwie specjalistkami w swoich dziedzinach: L. M. Bartoshuk jest profesorem medycyny (w sekcji Ucha, Nosa i Gardła na Wydziale Chirurgii), natomiast V. B. Duffy - profesorem dietetyki - wprowadzają czytelnika w świat kationów, nerwów i kubków smakowych. Wyjaśniają fenomen odczuwania smaku po utracie języka (zaobserwowany już wcześniej przez Brillat-Savarina), ujawniają też fałszywość rysunków przedstawiających mapę języka z zaznaczonymi strefami odczuwania podstawowych smaków (słodkiego, słonego, gorzkiego i kwaśnego) - w istocie wszystkie cztery jakości smakowe percypowane są na powierzchni całego języka, wszędzie tam gdzie występują kubki smakowe [27].

Kolejny tekst, autorstwa Elizabeth Rozin i Paul'a Rozin'a (autorki popularnych książek kucharskich i profesora psychologii), bada - na podstawie obser-

wacji wioski meksykańskiej - psychologiczne uwarunkowanie stosowania silnych przypraw, takich jak chilli. Jest to zwyczaj powszechny we wszystkich gorących krajach, stanowiący podstawę wielu kuchni regionalnych, budzący silne uczucia tożsamościowe, wywołujący gwałtowne emocje. Dzieje się tak ponieważ, jak twierdzą autorzy, silny, tradycyjny smak przypraw spełnia podwójną rolę: z jednej strony łagodzi strach przed nowym, kreuje etykietę, która nadaje potrawom bezpieczny, domowy charakter. Jednocześnie, dzięki ogromnej różnorodności, w jakiej konkretna przyprawa występuje - często są to niuanse smakowe wyczuwalne jedynie przez daną grupę etniczną - mocne przyprawy pozwalają uniknąć nużącej monotonii, zaspokajając palącą potrzebę różnorodności.

Specyficznym dodatkiem do tego tekstu, ukazującym próbę syntezy dominant rządzących smakiem oraz receptę na ich praktyczną realizację, jest przygotowana przez E. Rozin lista trzydziestu sześciu „zasad smakowych” (*Flavor Principles*), charakterystycznych dla poszczególnych kuchni regionalnych, wzbogacona przez cztery przepisy na wątróbki drobiowe, przygotowane według czterech odmiennych zasad.

Badanie jakości doznań smakowych - tak mocno uwarunkowanych nie tylko w fizjologii, ale również w psychologii gustatora - w perspektywie historycznej natrafia na poważne trudności: nie wiemy jak smakowało wino z piwnicy Horacjusza, ani to które Agaton serwował na Platońskiej *Uczcie* - zauważa Jean-François Revel w szkicu *Retrieving Tastes*, otwierającym drugą część tomu. Wyobraźnia gastronomiczna kreowana jest przez słowa, jednak jaką konkretnie informację niosły one dwa tysiące, a nawet dwieście lat temu? Podobnie myląca może być podróż nie tylko w czasie, ale też w przestrzeni: węgierski gulasz serwowany

na Węgrzech nie jest rodzajem potrawy, tylko zupa.

Krótki przegląd historycznych tradycji kulinarnych w Azji i Europie przedstawił Jack Goody, emerytowany profesor antropologii socjologicznej w kolejnym tekście: *The High and the Low*. Autor zwraca uwagę na rozróżnienie pomiędzy kuchnią prywatną i publiczną: podczas gdy niezwykle obfite oficjalne bankiety cieszyły się wysokim prestiżem, zarówno w kulturze Wschodu jak i Zachodu wyznacznikiem wyższości moralnej była postawa ograniczająca spożywanie pokarmów do niezbędnego minimum.

Relację między smakiem luksusu a smakiem konieczności (*Taste of Luxury, Taste of Necessity*) rozważa francuski socjolog Pierre Bourdieu. Zauważa, iż ograniczona przez możliwości finansowe kuchnia klasy pracującej paradoksalnie pozostawia więcej konsumenckiej swobody, niż ograniczona cenzurą silnie skodyfikowanej etykiety *haute cuisine* burżuazji. Autor zwraca też uwagę na genderowe uwarunkowanie gustów: męczyzna kulturowo kojarzony z agresją i siłą jest naturalnym „mięsożercą”, spożywającym podwójne porcje, pijącym drinki z większych szklanek, podczas gdy skromny apetyt delikatnej kobiety każe jej zadowalać się sałatką i niewielką lampką wina.

Ciekawy okres w historii kuchni amerykańskiej przedstawiła Donna R. Gabaccia w rozdziale *Colonial Creoles*. W czasach kolonialnych potrawy spożywane w Ameryce Północnej stanowiły bogaty amalgamat tradycji kulinarnych wszystkich występujących tam ówczesnie grup etnicznych, przy czym największy wpływ na kształtowanie smaków i zwyczajów jedzeniowych klasy wyższej, którą stać było na utrzymanie własnych niewolników, miały afrykańskie kobiety.

Znaczeniu, jakie poszczególne smaki niosą w różnych kulturach, poświęcona

została kolejna część książki: *Eloquent Flavors*. Okazuje się, iż jedzenie może pełnić rolę wysoko skodyfikowanego systemu znakowego. Liczne znaczenia semantyczne przypisywane soli przedstawia Margaret Visser, w szkicu *Salt. The Edible Rock*. Sól oznaczała inteligencję, w wielu krajach na przestrzeni wieków tradycyjnie witało się gości chlebem i solą – stanowiła więc symbol gościnności i gospodarstwa domowego, Jezus swoich uczniów nazwał „solą ziemi” przypisując przypowieść esencjonalną jakość, alchemicy widzieli w niej pierwiastek neutralny (nie-nacechowany płciowo). Sól reprezentowała cywilizację: wymagała specjalnej wiedzy, aby ją uzyskać, dodawała też wyrafinowania codziennym potrawom. W wielu językach stanowi synonim mądrości.

Tymczasem dziedziną, w której największe znaczenie odegrał cukier okazała się polityka, pisze antropolog Sydney Mintz (*Sweetness and Meaning*). Bardzo długo jedynym źródłem słodzczy były owoce i miód (kojarzony ze szczęściem, dobrym samopoczuciem i aktywnością płciową). Dopiero odkrycie trzciny cukrowej spowodowało smakową i socjopolityczną rewolucję, uzależniając rozwój metropolii od produkcji kolonii. Cukier stał się jednym z podstawowych surowców otrzymywanych z Nowego Świata, stanowiąc towar luksusowy, razem z tytoniem i herbatą, komunikował nową w kapitalizmie ideę: „człowiek może stać się inny konsumując inaczej” [120].

Wolfgang Schivelbusch prawdziwą przyczynę wielkich odkryć geograficznych Vasco da Gamy i Krzysztofa Kolumba upatruje w innej wielkiej potędze smakowej, jaką w późnym średniowieczu stanowiły przyprawy (*Spices. Tastes of Paradise*). Pieprz, imbir, cynamon, goździki i szafran dodawane w ogromnych ilościach do potraw, nie tylko poprawiały jakość niezbyt świeżego mięsa, ale też – cenione

na równi z klejnotami - przywoływały smak raju. Transportowane skomplikowaną drogą lądową z dalekiego Wschodu docierały do Europy w ograniczonych ilościach i w nieograniczonych cenach. Morski sukces Vasco da Gamy sprawił, iż króla Portugalii nazywano „Panem Przypraw”. Kolumb poszukiwał jeszcze dogodniejszego szlaku - tymczasem odkrył Nowy Świat. Czekolada, kawa i cukier wyznaczają początek nowej epoki, w której przyprawy straciły swoją bezcenną pozycję. Historia widziana przez pryzmat gospodarki okazuje się historią smaków.

Ciekawy przyczynek do badań nad semantyką smaku stanowi tekst *Thick Sauce* Paula Stollera (antropologa) i Cheryl Olkes (dyrektor galerii). W Nigerii stosunek między gospodarzem a gościem wyrażony jest poprzez gęstość serwowanego do posiłku sosu. Rzadkie sosy podaje się jedynie rodzinie, podczas gdy grzeczność wymaga, aby na cześć gościa, przygotować gęsty sos - jest to zarówno wyraz szacunku, jak i podkreślenie dystansu. Podanie gościowi rzadkiego sosu może okazać się jedynym sposobem wyrażenia buntu kucharki (najmłodszej kobiety w rodzinie), która w silnie patriarchalnym społeczeństwie pozbawiona jest prawa głosu.

Znaczenie jedzenia nie ograniczało się nigdy do spraw cielesnych - człowiek zawsze widział w nim pożywkę zarówno dla ciała, jak i dla ducha. W czwartej części tomu: *Body and Soul* zebrane zostały teksty obrazujące duchowe walory przypisywane jedzeniu w kilku odmiennych kulturach.

Medycyna oparta na wiedzy alchemicznej i astrologicznej przypisywała pożywieniu istotne znaczenie zdrowotne - pisze T. Sarah Peterson w artykule *Food as Divine Medicine*. Alchemicy widzieli w szafranie właściwości zbliżające go do kamienia filozoficznego: ta czerwona przyprawa barwiła potrawy na żółto - nada-

wała im kolor złota. Natomiast złoto, jako jedyny metal nie podlegający działaniu czasu, stanowiło ideał nieśmiertelności. Również astrologdy uważali, iż kolor jest jakością przesądzającą o leczniczej skuteczności jedzenia. Potrawy żółte i pomarańczowe - przywołujące barwę słońca - przynosiły zdrowie przez pożądaną asocjacje z Saturnem, natomiast czarne pożywienie, takie jak pieprz, na którym kładł się mroczny cień Marsa, uznane zostało za szczególnie szkodliwe.

O znaczeniu jedzenia w hinduskim systemie świętości oraz o sposobach stosowanych przez indyjskich guru, którzy poprzez zalecanie konkretnych potraw leczyli ciało i duszę swych pacjentów, traktuje tekst *Food with Saints* antropologa R. S. Khare'a. Z kolei D. T. Suzuki, nieżyjący już propagator buddyzmu, szkolony w klasztorze Zen, wprowadza czytelnika w tajniki sztuki parzenia herbaty (*Zen and the Art of Tea*). Szczególnie podkreśla duchowy związek pomiędzy tą czynnością a filozofią Zen: istotą parzenia herbaty jest oczyszczenie ciała i osiągnięcie spokoju ducha.

Natomiast znaczenie Ramadanu - rocznego postu muzułmanów, stanowiącego jeden z pięciu filarów wiary, na podstawie zwyczajów marokańskich wyjaśnia religioznawca, Marjo Buitelaar (*Living Ramadan*). Ramadan pełni bardzo istotną rolę społeczną: nie tylko jednoczy wszystkie rodziny marokańskie, które o zmroku równocześnie zasiadają do stołu, aby spożywać *hrīra* (tradycyjną zupę, stanowiącą narodowy symbol Ramadanu). Wspólny post jednoczy także wszystkich muzułmanów na całym świecie, odróżnia ich od innowierców, wspiera poczucie tożsamości.

Na zakończenie tej części redaktorka przytacza fragment *Hagady Paschalnej*, oraz tekst poświęcony hucznym obchodom Święta Zmarłych w Meksyku (*Feasting with Dead Souls*, Elizabeth Carmi-

chael i Chloë Sayer) - uroczystości połączonej z karmieniem dusz zmarłych, kolorowymi strojami, bogatymi dekoracjami i muzyką.

Słowo „smak” zarówno w języku polskim, jak i w angielskim oznacza nie tylko jeden z pięciu zmysłów, ale też pewną estetyczną kompetencję. Część piąta: *Taste and Aesthetic Discrimination* prezentuje estetyczne rozważania Davida Hume'a oraz Immanuela Kanta; w tekście autorstwa B. N. Goswamy Rasa: *Delight of reason* przybliży też czytelnikowi specyficzną, hinduską kategorię estetyczną rasa, opisującą stan przejmującej dreszczem rozkoszy, osiąganą przez połączenie zmysłowej przyjemności z racjonalnym zadowoleniem.

Poszukiwania Standardów Smaku stanowią według Hume'a naturalne dążenie człowieka. (*Of the Standard of Taste*) [198]. Jakkolwiek doznania zmysłowe w dużej mierze zależą od indywidualnych predyspozycji jednostki, kompetencję estetyczną można jednak rozwijać poprzez praktykę, doskonalić dokonując porównań, pozbywając się przesądów, rozwijając umiejętności krytyczne. Zasady dobrego smaku są bowiem uniwersalne, mimo iż istnieje niewielu ludzi na świecie, którzy potrafia im sprostać [206].

Immanuel Kant rozpoczyna swoje rozważania od klasyfikacji zmysłów na witalne i organiczne. Zmysły należące do klasy pierwszej: dotyk, wzrok i słuch są bardziej obiektywne niż subiektywne, dostarczają poznania zewnętrznych obiektów, podczas gdy zmysły należące do klasy drugiej: smak i zapach, są bardziej subiektywne, odpowiedzialne raczej za doznanie niż poznanie [210]. Kant wyraźnie odróżnia zmysł smaku - nie mogący pretendować do wyrażania wartości uniwersalnych - oraz „smak” - zdolność dokonywania osądów opartych wprawdzie na poznaniu zmysłowym, ale kierujących się konkretnymi zasadami cenionymi przez każdego innego [212].

Artykuł zamykający tę część: *Pleasures of the Proximate Senses* autorstwa geografa Yi-fu Tuan'a, stanowi porównanie estetycznych wyznaczników kuchni chińskiej i zachodnioeuropejskiej. Podczas gdy w Europie dominować ma czynnik wizualny (gotowanie przekształcone w sztukę, potrawy tworzące na stole wymyślne kompozycje plastyczne), Chińczycy, którzy na przestrzeni historii doświadczili licznych okresów śmiertelnego głodu, większe znaczenie przywiązują do obfitości i różnorodności posiłków, kreowanych według zasady zbilansowania sił *yin* i *yang*.

W kolejnej części omawianego tomu: *Fine Discernments and the Cultivation of Taste*, z pewnością zasługują na uwagę teksty traktujące o charakterystycznej dla Francji, chociaż ostatnio rozprzestrzeniającej się w całej Unii Europejskiej kategorii *goût du terroir*, łączącej smak produktu spożywczego z rejonem, w którym został on wytworzony. Artykuł *Gastronomes and Guides* socjologa Stephena Mennella opisuje historię pojawienia się pierwszych przewodników gastronomicznych, zachęcających do podróży kulinarnych po Francji - smakowania regionalnych win i potraw przygotowanych z miejscowych specjałów. Tekst Amy B. Trubek *Place Matters* rozwija temat *goût du terroir*. Ten termin, który pojawił się dopiero na początku XX wieku, stanowi dziś fundament francuskiej tradycji kulinarnej, podkreśla znaczenie związku wytwarzanego produktu z konkretnym terenem geograficznym. Smak zaczyna się od ziemi: winogrona hodowane w Szampanii smakują inaczej niż te, które wyrosły na glebie Burgundii, smak mleka do produkcji serów zależy od trawy, którą jedzą krowy, a ta oczywiście różni się w poszczególnych regionach.

Jednakże docenienie walorów smakowych tak wyprodukowanego pożywienia wymaga niesłuchanie subtelnych zdolności percepcyjnych. O problemach, które napotykają zawodowi degustatorzy wina

opowiada doświadczona enolog Emile Peynaud w szkicu *Tasting Problems and Errors of Perception*. Wrażliwość smakowa zależy nie tylko od pory dnia (największa występuje pomiędzy jedenastą rano a pierwszą po południu), ale też zjedzonych wcześniej posiłków, kolejności smakowanych win, miejsca w którym przebiega degustacja i unoszących się wokół zapachów. Nic więc dziwnego, że enolodzy są bardzo podatni na sugestie: smakując to samo wino w dwóch różnych kieliskach potrafią znaleźć znaczące różnice.

Zdecydowanie mniejszej subtelności zmysłów wymagała „reforma smakowa” wprowadzona przez Stalina w Sowieckiej Rosji na przełomie trzydziestych i czterdziestych lat minionego wieku – pisze o tym socjolog z Uppsali, Jukka Gronow w artykule *Champagne and Caviar: Soviet Kitsch*. W ramach reakcji na ciągły brak podstawowych produktów żywnościowych Stalin zarządził produkcję na wielką skalę artykułów luksusowych: rosyjskiego szampana, koniaku, win gatunkowych i kawioru. Mimo założenia powszechnej dostępności dla każdego proletariusza, w praktyce były to produkty zbyt drogie na przeciętną kieszeń. Pozostawały nadal niedostępnym luksusem.

Pokarm bardzo często budzi głębokie emocje. Badania wykazują, iż zapach i smak potrafią bezpośrednio aktywować w mózgu ośrodki pamięci – tak można naukowo wyjaśnić Proustowski „cud naparu kwiatu lipowego”, czyli słynne wspomnienie magdalenki – jednocześnie doznanie teraźniejszości i przyszłości [V. Nabokow, *Wykłady o literaturze*, przeł. Zbigniew Bałko, Warszawa 2000, 295-297]. *The Madeleine* Marcela Prousta rozpoczyna siódmą część tomu: *Taste, Emotion, and Memory*.

Emocjonalną reakcję na bezpowrotne utracenie smaku z dzieciństwa analizuje C. Nadia Seremetakis w szkicu *The Breast of Aphrodite*. Autorka wspomina

doskonały smak brzoskwiń z gatunku zwanego „piersi Afrodyty”, który przed kilku laty został na rynku całkowicie zastąpiony inną odmianą – owocem, który w rozczarowanych ustach wydaje się całkowicie pozbawiony smaku. Seremetakis łączy zjawisko áno sto (bez smaku) z kulturą niezdolnością kodyfikowania przeszłości, teraźniejszości i antycypowanych doświadczeń na poziomie doznań sensorycznych. Dzieje się tak, ponieważ praktyki kodyfikacyjne opierają się nie tylko na mentalnym, ale także materialnym fundamencie percypowanych obiektów.

Wspomnienie rodzimej kuchni jest jednym z podstawowych elementów nostalgii za domem greckich emigrantów – to zjawisko przybliży czytelnikowi David E. Sutton w tekście *Synesthesia, Memory, and the Taste of Home*. Smak i zapach łączą się z pamięcią bardziej epizodyczną niż semantyczną, raczej symboliczną niż lingwistyczną – na zasadzie metonimii ewokują całe obszary pamięci. Przywołując przyjemność zmysłową, dostarczają natychmiastowej satysfakcji.

Niewątpliwą relację pomiędzy jedzeniem a emocjami śledzi też Deborah Lupton w tekście *Food and Emotion*, natomiast M. F. K. Fisher, znana amerykańska *food writer* opisuje iście Proustowski epizod z życia pewnej nauczycielki angielskiego (*The Pale Yellow Glove*).

Ostatnia już, ósma część *Artifice and Authenticity*, zamykająca omawiany tom, poświęcona została zmianom, które w przemyśle spożywczym wywołał rozwój nauki. Wynalazek sztucznego smaku i kuchenki mikrofalowej stanowił największy przełom w dziedzinie żywienia od czasów odkrycia możliwości, jakie stwarza pieczenie w ogniu [F. Fernández-Amesto, *Wokół tysiąca stołów czyli historia jedzenia*, przeł. J. Jackowicz, Warszawa 2003].

Wielu konsumentów wyżej ceni sztuczne smaki od ich oryginalnych odpowie-

dników: posiadają intensywną, stałą jakość, tymczasem naturalne produkty wykazują zawsze tendencję do pewnych odchyień. Autorzy szkicu *Artificial Flavours* (Constance Classen, David Howes i Anthony Synnott) rozpatrują współczesną sytuację na rynku produktów spożywczych w kontekście teorii symulaków J. Baudrillarda: podczas gdy średniowieczne nadużywanie przypraw miało smak Ede- nu, obecna eksplozja sztucznych smaków przywołuje raczej Disneyland, syntetyczny raj konsumenckiej rozkoszy [341].

Z kolei Roger Haden (*Taste in Age of Convenience*) porównuje powszechny proceder oszukiwania zmysłu smaku chemicznymi podróbkami do sytuacji znanej z filmu *Matrix*: w filmie symulacja jest realnością, natomiast w rzeczywistości to, co jemy w przeważającej części jest symulacją [354].

Krańcowo odmienny obraz konsumpcji ukazuje szkic Darry Goldstein *The Play's the Thing. Dining out in the New Russia*. Powstałe w ostatnich latach, niezwykle liczne luksusowe restauracje w Moskwie przypominają amerykańskie parki tematyczne, jednak w odróżnieniu od Disneylandu, nie są tworzone w duchu ujmującej trywializacji - wnętrza tych restauracji zdradzają prawdziwe zainteresowanie i wiedzę na temat prezentowanego motywu (np. osiemnastowiecznej Rosji), pieczołowicie odtwarzają fragmenty historii apelując do współczesnej wrażliwości.

W kolejnym artykule, *Identity and the Global Stew*, Allison James prezentuje powszechne współcześnie zjawisko, które nazywa kreolizacją jedzenia, notabene, opisując dosyć dokładnie modną obecnie kuchnię *fusion* (choć autorka nie używa tego terminu), łączącą różne elementy egzotycznych kuchni, dowolnie wymieniając składniki, znosząc granice poszczególnych tradycji kulinarnych. Globalizacja jedzenia - podsumowuje A. James - sta-

nowi ruch wymiany produktów żywnościowych pomiędzy nacjami, nie jest prostym amalgamatem ani zadowowieniem obcych tradycji kulinarnych. Tworzy natomiast kompleksową zależność znaczeń i intencji, na podstawie których każda jednostka musi indywidualnie poszukiwać odpowiedzi na pytania: kim jest i jakie miejsce zajmuje w świecie [383].

Natomiast w ostatnim z prezentowanych tekstów, artykule *But is it Authentic?* Lisa Heldke stawia pytanie, czy podczas podróży kulinarnych możliwe jest percypowanie prawdziwie autentycznych smaków, czy też może sama obecność obcego, przybysza z innej kultury - nieprzygotowanego percepcyjnie, wyrwanego z kontekstu - przekreśla autentyczny charakter doznania? Zauważa też rolę, jaką w kreowaniu egzotyki doznań odgrywa nieznany kontekst: tajska zupa przyprawiona kha-gai smakuje zupełnie inaczej, kiedy jedzący dowiedział się, że ten obco brzmiący składnik jest rodzajem imbiru.

W tym pobieżnym skrócie, jak sądzę, udało mi się przedstawić szeroki wachlarz tematyki oraz zarysować niezmiernie bogaty materiał składający się na *The Taste Culture Reader*. Skupiając się na ciekawszych zagadnieniach pominęłam w opisie większość przepisów kulinarnych oraz bardzo nieliczne teksty, w moim uznaniu nie prezentujące szczególnie istotnych idei. Książka ta, mimo iż nie stanowi systematycznego kompendium gastronomii, zbiera w jednym tomie imponującą ilość wiedzy antropologicznej, ukazującej smak w przeróżnych, komplementarnych perspektywach. Każdy z przytoczonych artykułów, bez względu na zakres poruszanej tematyki, eksplikuje przekonanie, iż percepcji smakowej nie można badać w oderwaniu od szerszych kontekstów kulturowych, wśród których literaturoznawstwo odgrywa niepodrzedną rolę. Co więcej, trudno powstrzymać się od stwierdze-

nia, iż zachodzi również relacja odwrotna: dociekania antropologiczno-literackie rozpatrywane przez pryzmat zjawisk kulinarnych mogą uzyskać zupełnie nowy wymiar, wzbogacający zarówno widzenie świata jak i twórczości artystycznej.

The Taste Culture Reader został wydany w ramach serii *Sensory Formations*, poświęconej zagadnieniom poszczególnych zmysłów oraz ich funkcjonowaniu w przestrzeni szeroko rozumianej antropologii. Cykl ten stanowi ambitne przedsięwzięcie kulturoznawcze, mające na celu przybliżenie humanistom tematykę związaną z doznaniem sensorycznymi. Ukazując niedostrzegane dotąd fakty, podkreślając niedoceniane relacje, narzuca zupełnie nową, domagającą się uwzględnienia perspektywę odczytywania rzeczywistości i literatury, stanowi tym samym istotny przyczynek do zyskujących obecnie coraz większą dynamikę oraz znaczenie kulturowych badań literackich.

Agata Winer

MAŁGORZATA CZERMIŃSKA,
*GOTYK I PISARZE. TOPIKA OPISU
KATEDRY*, Wyd. Słowo/Obraz Tery-
toria, GDAŃSK 2005, s. 423.

Średniowiecze, to epoka wciąż niezwykle silnie oddziałująca na wyobraźnię artystów i badaczy. Równocześnie, ten okres w dziejach kultury europejskiej jest wciąż uznawany za kontrowersyjny i prowokuje do wypowiedzi rozpiętych pomiędzy biegunami pełnej akceptacji i negacji. Małgorzata Czermińska w swej najnowszej książce postanowiła zmierzyć się z fenomenem gotyckiej katedry w perspektywie literaturoznawczej, podejmuje więc temat nieobecny wcześniej w refleksji naukowej. Celem pracy jest analiza topiki

opisu katedry ukształtowana w literaturze polskiej. Topika polska zostaje szeroko zaprezentowana na tle literatury europejskiej, podejmującej temat katedry gotyckiej. Na warsztat badawczy Czermińska bierze nie tylko dzieła literackie, ale też malarskie i rzeźbiarskie, a przechodząc do prezentacji literatury najnowszej, wątek topiki katedralnej analizuje również w filmie. Bezpośredniej analizie poddane zostają utwory twórców takich jak Stanisław Wyspiański, Julian Przyboś, Hanna Malewska, Wacław Berent, Tadeusz Różewicz, Czesław Miłosz, czy wreszcie Jacek Dukaj. Autorkę interesują te utwory, w których katedra gotycka jest „tematem, przedmiotem przedstawionym” (s. 18). Tak szeroko zakrojone pole badawcze wzbudza szacunek czytelnika i wymusza postawę otwarcia na wszelkie konteksty kulturowe łączące się z obrazem katedry, nawet jeśli nie zostały one przywołane przez autorkę *in expressis verbis*. Książka ma charakter dyskursywny, skłania czytelnika do, posługując się metaforą wywiedzioną z omawianej pozycji, udziału w konstruowaniu gmachu topiki katedry w kulturze polskiej i światowej.

Czermińska, analizując topikę katedry, śledzi wspólne dla wszystkich autorów pola odniesień, przekraczające granice epok i prądów literackich. W celu zrekonstruowania tradycji opisu fenomenu gotyckiej katedry, badaczka dostrzega konieczność odwołania się do retorycznej tradycji ekfrazy, a więc opisu dzieła sztuki. W kolejnych częściach pracy autorka przechodzi od metody diachronicznej do synchronicznej. Postawa historyka literatury dominuje w rozdziałach od drugiego do czwartego, omawiających retoryczną tradycję ekfrazy katedry m.in. w opisach podróży i eiseistycy, oraz w literackich obrazach katedry w literaturze światowej i polskiej. Z kolei postawa teoretyka literatury przeważa w rozdziałach kolejnych, analizujących ukształtowane toposy ka-